

Gärvollautomat Serie GV

MANUALE ARMADIO FERMALIEVITA

(IT) MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

CABINET MANUAL

(EN) USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL ARMOIRE

(FR) MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DEL ARMARIO

(ES) MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

HANDBUCH

(DE) BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

(RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

MANUALE ARMADIO

Ⓜ MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto. Lingua di stesura originale: italiano. Il costruttore non si ritiene responsabile di eventuali errori di trascrizione o traduzione. E' vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.

Complimenti per aver acquistato la nostra apparecchiatura!

Il lavoro è più semplice grazie alla grafica intuitiva dell'interfaccia utente, pensata per semplificare l'accesso alle funzioni, che sono rappresentate per essere subito individuate e per favorire l'interazione tra l'utente e il dispositivo. In un'unica macchina un concentrato di tecnologia che le consentirà di svolgere attività diverse e complementari per la migliore efficienza in cucina.

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per utilizzare correttamente l'apparecchiatura e per effettuare un'adeguata manutenzione.

Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni contenute, in quanto forniscono indispensabili indicazioni riguardanti lo stato di sicurezza delle apparecchiature.



| | |
|---|-----------|
| AVVERTENZE DI SICUREZZA..... | 5 |
| Avvertenze di sicurezza per l'utilizzo | 5 |
| CONOSCERE L'APPARECCHIATURA | 7 |
| Caricare correttamente l'apparecchiatura..... | 7 |
| Blocco della porta..... | 8 |
| Connessione Cloud..... | 8 |
| UTILIZZO | 9 |
| Prima accensione..... | 10 |
| Menu utilizzo..... | 11 |
| Impostare i parametri di funzionamento..... | 11 |
| Menu ricette | 12 |
| Salvare un set impostato..... | 12 |
| Eliminare, variare o duplicare un set salvato..... | 13 |
| Avviare un set già salvato dall'utilizzatore o dal Costruttore..... | 15 |
| Menu statistiche..... | 16 |
| Menu notifiche | 16 |
| Freddo continuo | 16 |
| Menu impostazioni | 17 |
| Impostazione parametri..... | 18 |
| Allarmi | 21 |
| MANUTENZIONE | 22 |
| Pulizia ordinaria dell'apparecchiatura..... | 22 |
| Pulizia superfici in acciaio esterne..... | 22 |
| Pulizia camera apparecchiatura | 22 |
| Pulizia Touch screen..... | 23 |
| Pulizia feritoie e filtro..... | 23 |
| Periodi di inattività..... | 23 |
| Smaltimento a fine vita | 24 |
| Malfunzionamenti | 25 |
| Garanzia | 26 |



Avvertenze di sicurezza per l'utilizzo

- Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Prima dell'uso dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.
- In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.
- L'utilizzo è riservato solamente a personale idoneo e addestrato, sottoposto a corsi di formazione periodici.
- Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.
- E' assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc...). Il costruttore declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.
- Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc.).
- Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.
- In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.

Impiego corretto dell'apparecchiatura

- Questa apparecchiatura è considerata macchina agroalimentare (Regolamento CE n° 1935/2004), destinata al trattamento dei prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali. Non è idonea alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.
- Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:
 - Non introdurre all'interno dell'apparecchiatura cibi caldi o liquidi scoperti, animali vivi, oggetti vari o prodotti corrosivi.
 - Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi o spezie.
 - Sistemare le derrate all'interno dell'apparecchiatura in modo da non limitare la circolazione dell'aria, evitando di disporre sulle griglie carte, cartoni, taglieri ecc., che possono ostacolare il passaggio dell'aria.
 - Evitare il più possibile frequenti e prolungate aperture della/delle porta/e.
 - Se la porta è stata aperta, attendere alcuni istanti prima di riaprirla.
 - Disporre gradualmente gli alimenti partendo dal basso verso l'alto; viceversa togliere gli alimenti partendo dall'alto verso il basso.
- Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque appendersi alle porte.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia.

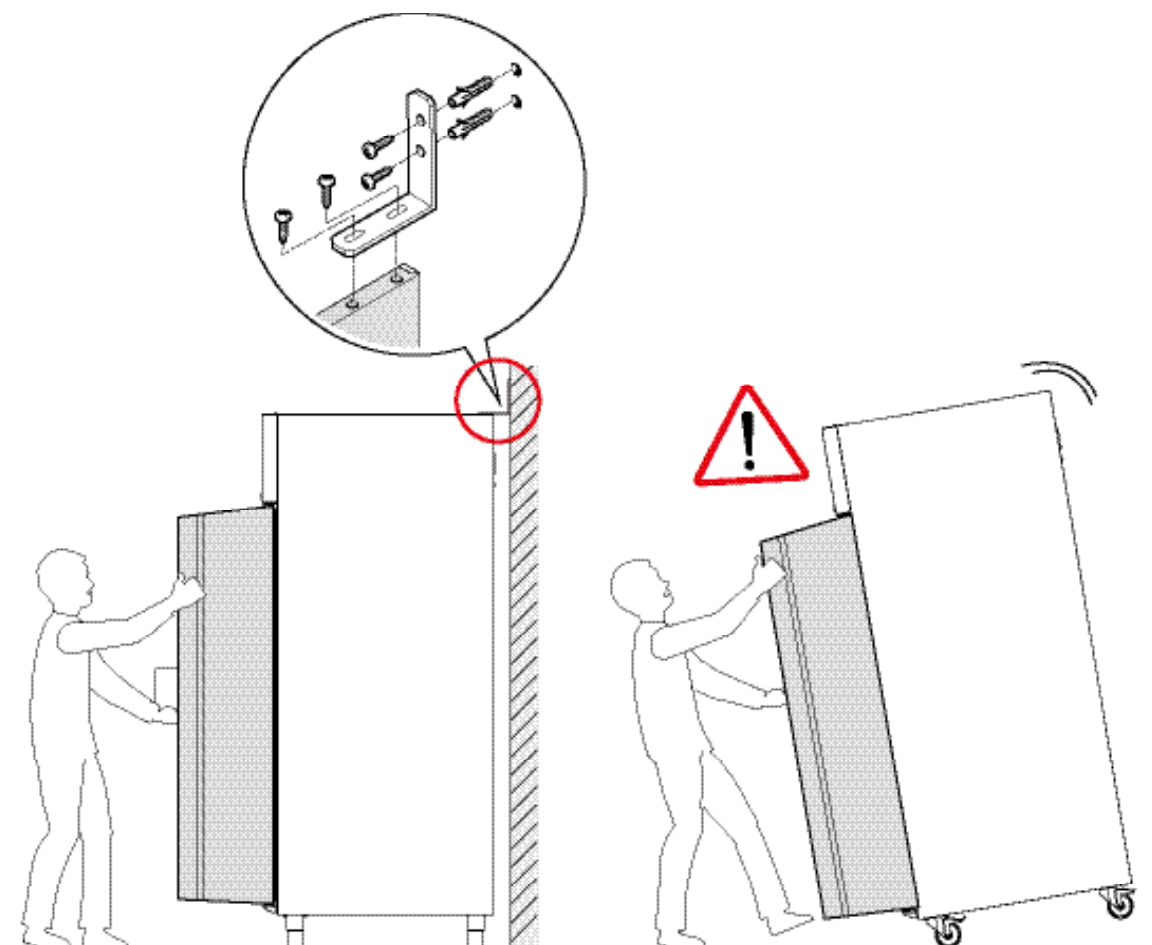
In caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura...

- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore senza tentarla di ripararla da se. Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.



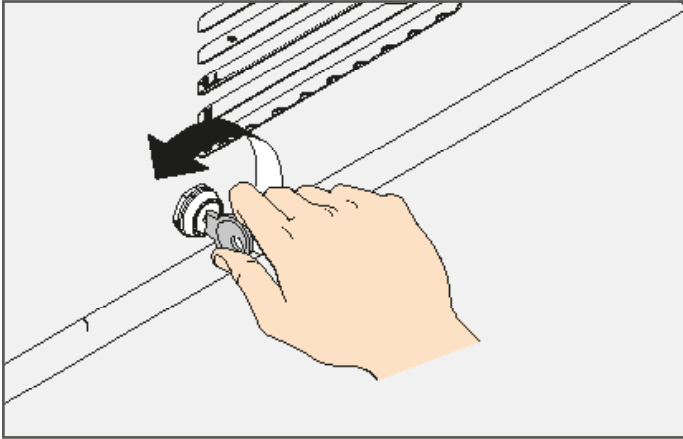
Rischi collegati all'utilizzo dell'apparecchiatura

- **RISCHIO VUTI AGLI SPOSTAMENTI SU RUOTE:** se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi, fare attenzione anche alle eventuali asperità della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana. Bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.
- **RISCHIO VUTI AL RIBALTAMENTO:** l'armadio, una volta posizionato, deve essere bloccato con apposite staffe in quanto il peso della porta tende a sbilanciarlo verso la parte frontale con rischi di ribaltamento. Se l'armadio è posizionato su ruote non è possibile ancorarlo e quindi si raccomanda la **massima attenzione** nell'apertura della porta specialmente se l'apparecchiatura è vuota.
- **RISCHIO VUTI ADELEMENTI MOBILI:** l'unico elemento mobile presente è il ventilatore, ma non presenta alcun rischio in quanto è protetto da griglia di protezione fissata tramite viti.
- **RISCHIO VUTI ALLE BASSE/ELEVATE TEMPERATURE:** in prossimità delle zone con pericolo di temperature basse/elevate, sono stati apposti degli adesivi indicanti "PERICOLO TEMPERATURA".
- **RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA:** i rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60335-1. Appositi adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.
- Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.
- Prestare attenzione a non schiacciarsi le dita chiudendo la porta.
- Quando la porta è aperta, il cruscotto sporge rispetto all'ingombro della macchina; per questo motivo prestare attenzione a non sbattere la testa.
- La maniglia sporge dall'ingombro della macchina; prestare attenzione a possibili urti.



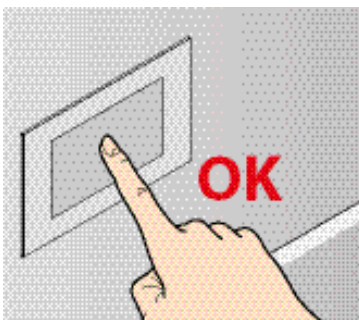
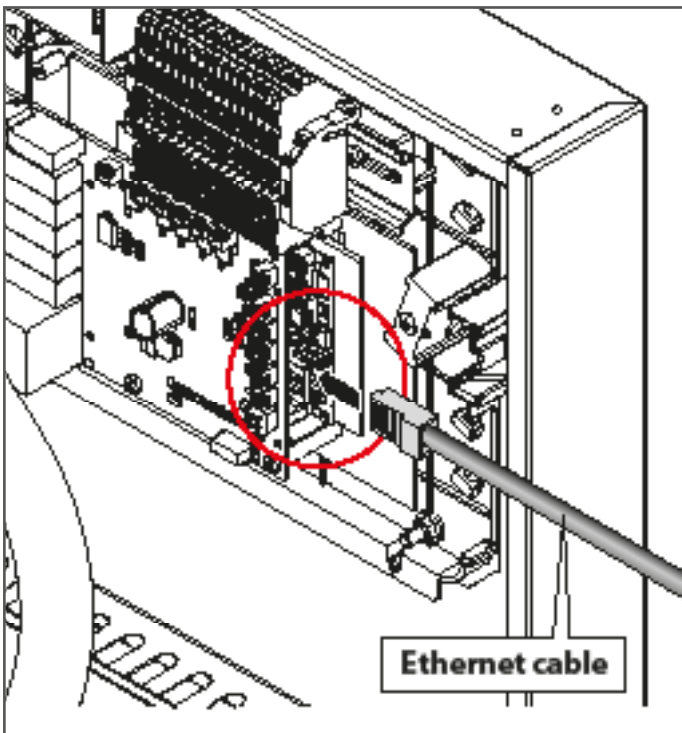
Blocco della porta

L'apertura della porta può essere bloccata agendo sulla serratura posta sul cruscotto.



Connessione Cloud

Se il cliente ha richiesto un abbonamento Cloud, la macchina deve venire connessa alla rete mediante un cavetto ethernet. La presa si trova nella scheda posizionata nella parte posteriore del cruscotto.



Si raccomanda di non toccare il display con mestoli e altri oggetti, ma solo con le mani o eventuali penne idonee a schermi Touch Screen

pag. 10

Menu utilizzo

Per utilizzare la macchina serve solo impostare:



la **temperatura** all'interno dell'apparecchiatura;



l'**umidità** all'interno dell'apparecchiatura;



la **velocità di rotazione delle ventole**.

Area avvisi

Fornisce delle indicazioni sullo stato della macchina.

Se acceso indica che:



la porta è aperta



la macchina è connessa al Cloud (se il cliente ha richiesto un abbonamento)



le ventole sono in funzione



il compressore è in funzione

la macchina è in risparmio energetico, cioè mantiene una temperatura maggiore rispetto al set, nei momenti di poco lavoro (ad es. di notte). I parametri ES3 ed ES4 stabiliscono il set di temperatura da tenere nel caso si verificasse la condizione



la macchina è in fase di sbrinamento

pag. 16

Menu impostazioni

Permette di effettuare alcune impostazioni sulla macchina e sui set.

Luce

Accende/spegne i LEDs presenti nel cruscotto o nella porta.

pag. 11

Menu Ricette

Permette di visualizzare la **lista dei set salvati in precedenza** dall'utilizzatore, i set memorizzati dal Costruttore o di **creare un nuovo set**, assegnandogli un nome e dei parametri in base alle proprie esigenze.

pag. 15

Menu notifiche

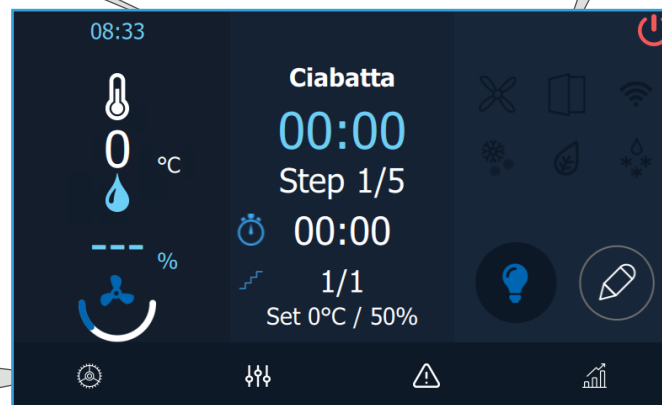
Visualizza eventuali allarmi intercorsi.

pag. 15

Menu statistiche

Fornisce delle informazioni su:

- variazioni della temperatura;
- variazioni dell'umidità durante le ultime 12 ore.






Temperatura massima di utilizzo : 43°C

Menu utilizzo

Impostare i parametri di funzionamento






Per utilizzare la macchina serve solo impostare:

-  la **temperatura** all'interno dell'apparecchiatura;
-  l'**umidità** all'interno dell'apparecchiatura;
-  la **velocità di rotazione delle ventole**.

A Accendere la macchina toccando il tasto ON-OFF.







B Se non si tocca il display per qualche minuto la macchina va in stand-by: per uscire da questo stato è sufficiente toccare il display in un punto qualunque.

C Per impostare il parametro che interessa:

- C1** toccare  e il campo che si intende impostare (ad esempio "temperatura");
- C2** agire sui tasti  e  più volte fino a visualizzare a display il valore desiderato;
- C3** confermare con  o annullare con .


D Nella schermata che appare sono visualizzate:

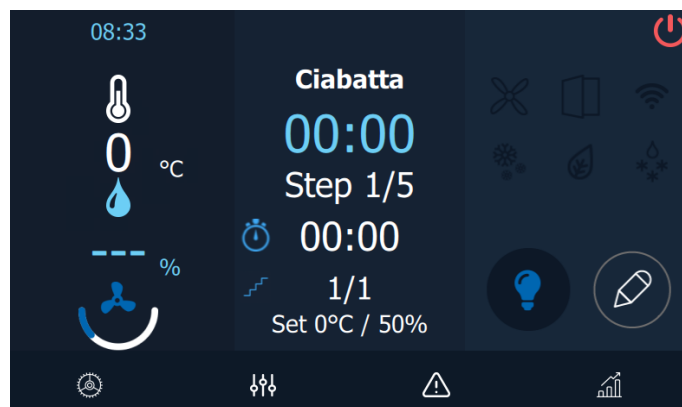
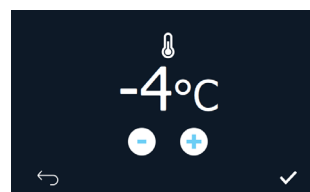
D1 le icone di stato macchina:

-  la porta è aperta
-  la macchina è connessa al Cloud (se il cliente ha richiesto un abbonamento)
-  le ventole sono in funzione
-  il compressore è in funzione
-  la macchina è in risparmio energetico, cioè mantiene una temperatura maggiore rispetto al set, nei momenti di poco lavoro (ad es. di notte). I parametri ES3 ed ES4 stabiliscono il set di temperatura da tenere nel caso si verificasse la condizione
-  la macchina è in fase di sbrinamento

D2 Temperatura e umidità effettive in cella

D3 Velocità ventole







 Durante il funzionamento della macchina è sempre possibile modificare i parametri agendo come fatto per l'impostazione.





Menu ricette

Salvare un set impostato



Dopo aver impostato i parametri (temperatura, umidità, velocità ventole, n° gradini, durata) è possibile **salvarli**, assegnando un nome al set appena impostato; questo permette di poterlo riutilizzare senza bisogno di reimpostare ogni volta i suoi parametri.

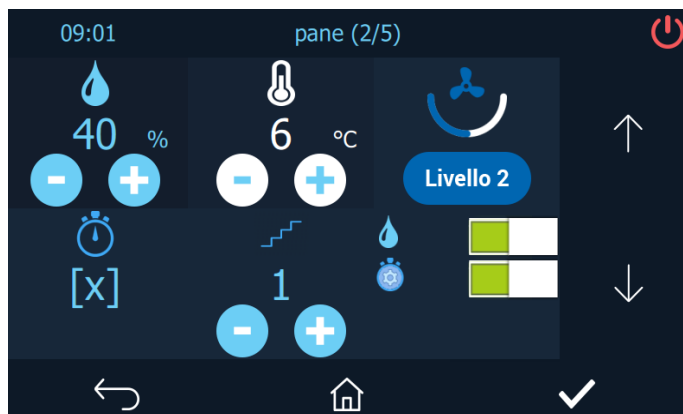
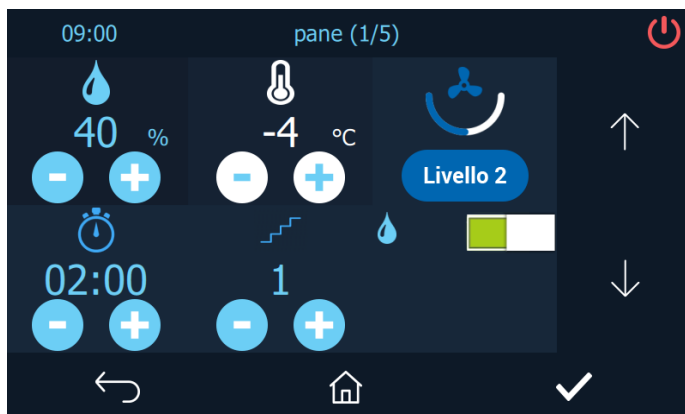
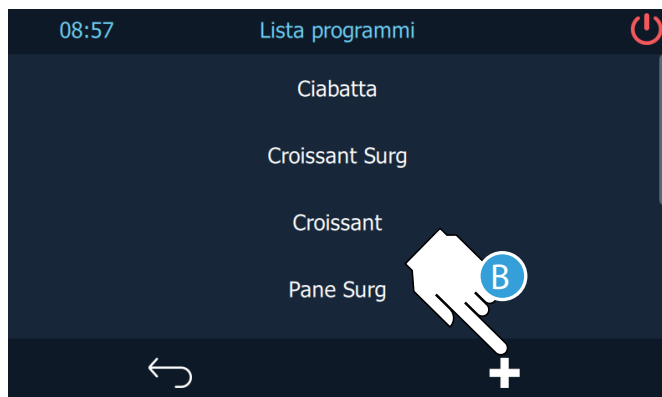
- A** Toccare il campo "Ricette".
- B** Toccare il tasto .
- C** Digitare il nome che si intende assegnare al set.
- D** Confermare con  o annullare con .
- E** Appare una schermata che riassume i parametri del set; se necessario è possibile **modificarli** agendo, come di consueto, sui tasti  e .
- F** Confermare toccando il tasto .

Una singola ricetta è composta da 5 step con propri parametri (temperatura, umidità, velocità ventole, numero gradini, durata).

Per scorrere da uno step all'altro si usano  e .

Con l'uso dei gradini la temperatura impostata non viene raggiunta subito ma attraverso intervalli di temperatura lunghi la durata dello step diviso il numero di gradini.





Si può rimuovere il controllo dell'umidità con . Scegliendo  la durata dello step viene decisa di volta in volta dalla schermata iniziale.



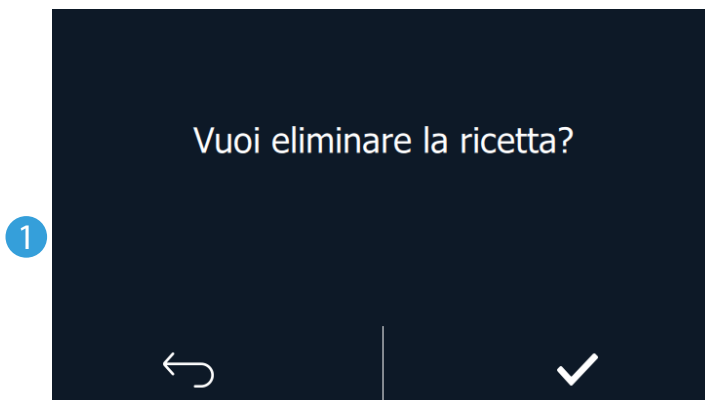
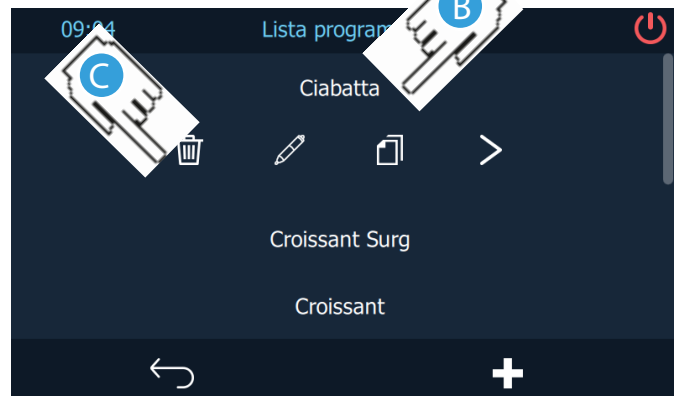
UTILIZZO

Eliminare, variare o duplicare un set salvato



- A** Toccare il campo "Ricette".
- B** Toccare il nome del set che interessa: appaiono diversi simboli che permettono di:

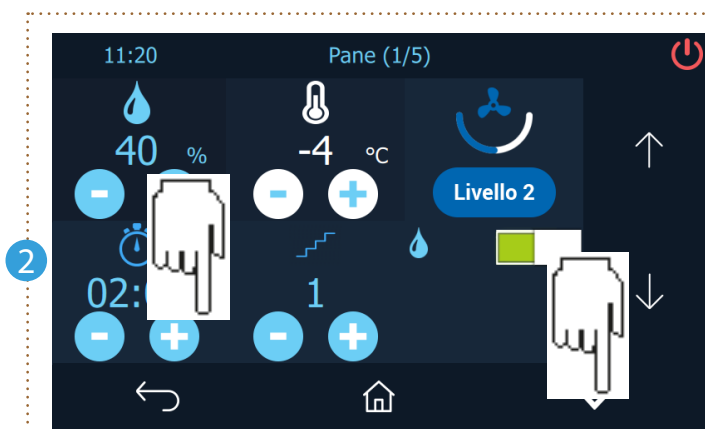
-  **eliminare** il set;
-  **modificare** in modo permanente i parametri del set (temperatura, umidità, velocità ventole, n° gradini, durata);
-  **duplicare** il set;
-  **avviare** il set.



- C** Scegliere l'opzione che interessa.



Elimina il set: un pop-up chiede conferma di cancellazione del set.

Annullare l'operazione con  o confermarla con  (in questo caso non sarà più possibile recuperare il set cancellato).



Modifica in modo permanente i parametri del set (temperatura, umidità, velocità ventole, n° gradini, durata) agendo, come di consueto, sui tasti  e .

Confermare toccando il tasto .

Da questo momento il set funzionerà con i nuovi parametri impostati.

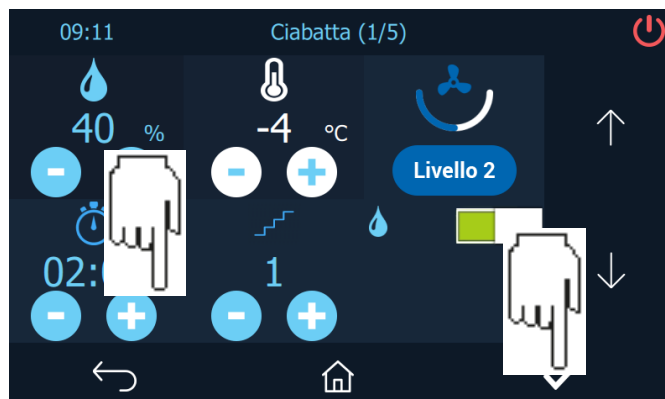


Duplica il set facendo una copia alla quale è possibile assegnare un nome a piacere.

La copia, inizialmente, ha gli stessi parametri dell'originale; questi valori possono essere variati agendo, come di consueto, sui tasti **-** e **+**.

Confermare toccando il tasto **✓**.

Quando si duplica un set è necessario cambiare il suo nome per evitare che il file di partenza venga sovrascritto.




Avviare un set già salvato dall'utilizzatore o dal Costruttore

I cicli salvati in precedenza dall'utilizzatore o quelli memorizzati dal Costruttore si trovano nella sezione "Ricette".

Per visualizzarli tutti, toccare il display e spostare il dito dal basso verso l'alto tenendolo sempre appoggiato (funzione "scroll").

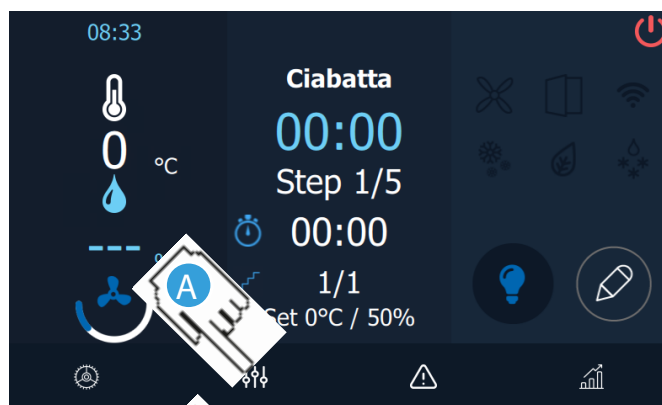
Per avviare un set già salvato:

- A** Toccare il campo "Ricette": compare la lista di tutti i set salvati in precedenza.
- B** Toccare il nome del set che soddisfa le proprie esigenze: appaiono diversi simboli.
- C** Avviarlo con il tasto : appare una schermata che indica il nome del set in corso e la temperatura all'interno dell'armadio.

Durante il funzionamento della macchina è sempre possibile modificare i parametri del set in corso toccando il parametro che si intende variare e agendo, come di consueto, sui tasti

 e . Confermare con  o annullare con .

In questo caso nella schermata "Set in corso" non è più attiva la ricetta avviata e quindi non compare più il suo nome ma genericamente "set".



Menu statistiche

Il menu statistiche tiene in memoria le variazioni di umidità e temperatura delle ultime 12 ore. Se necessario è possibile scaricare i dati (solo testo) in una chiavetta USB.

A Toccare il campo "Statistiche": compare una pagina che fornisce informazioni sulla variazione della temperatura e dell'umidità durante la giornata.

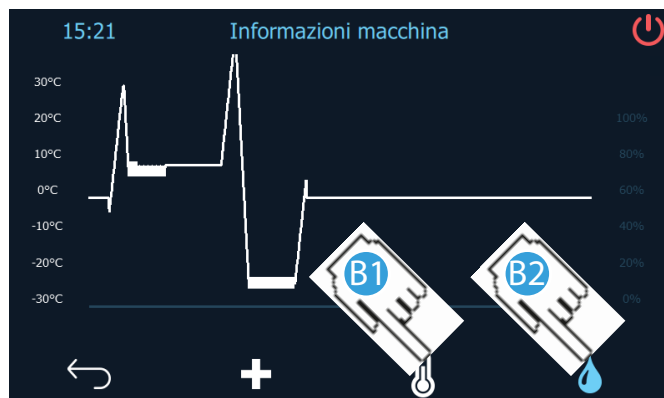
B Toccare il simbolo che interessa



fornisce variazioni sull'andamento della temperatura



fornisce variazioni sull'andamento dell'umidità



| Informazioni macchina | | Informazioni macchina | |
|------------------------------|------------------|---------------------------|-----|
| Temperatura cella | -2.0°C | Compressore | OFF |
| Temperatura cella | -2.0°C | Ventilatore evaporatore | ON |
| UR% cella | 0.0 % | Ventilatore condensatore | OFF |
| Temperatura evaporatore | -3.0°C | Riscaldamento | ON |
| Temperatura condensatore | -4.0°C | Resistenza cornice | OFF |
| Temperatura di riferimento s | 0.0°C | Sbrinamento | OFF |
| Versione | 03.13.02.00 | Iniezione vapore | OFF |
| Code | 09010201+4444444 | Ventilatore evaporatore 1 | ON |
| | | Ventilatore evaporatore 2 | ON |
| | | Ventilatore evaporatore 3 | ON |
| | | Ventilatore evaporatore 4 | OFF |
| | | Lampada led | OFF |

UTILIZZO

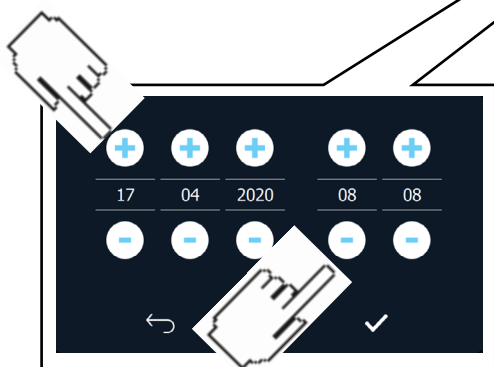
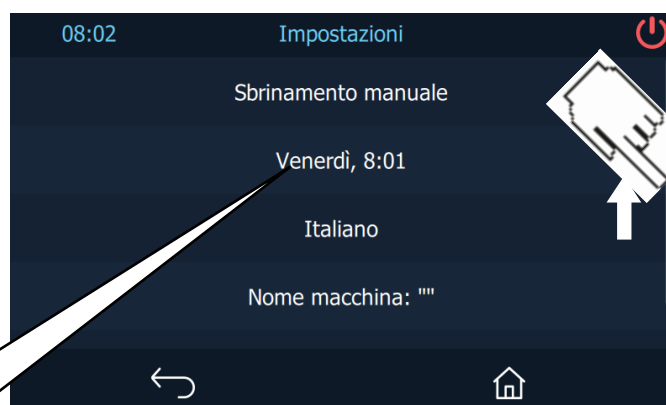
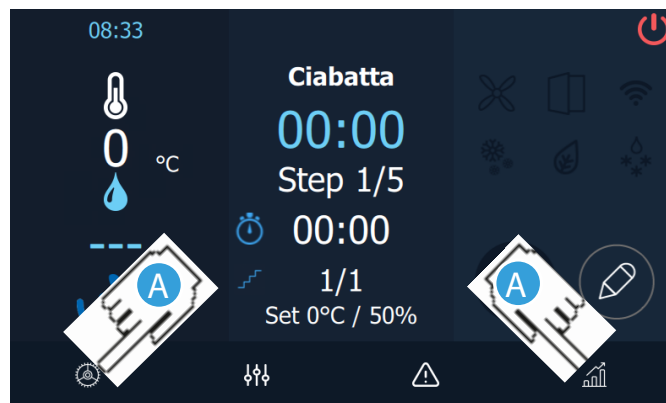
Menu notifiche

La schermata fornisce la lista di eventuali allarmi intercorsi.


| Menu notifiche | |
|--|-------------------------------------|
| 43 - Allarme sonda cella (-273°C) | Ora inizio [08:24] Ora fine [09:15] |
| 44 - Allarme sonda evaporatore (-273°C) | Ora inizio [08:24] Ora fine [09:15] |
| 45 - Allarme sonda condensatore (-273°C) | Ora inizio [08:24] Ora fine [09:15] |

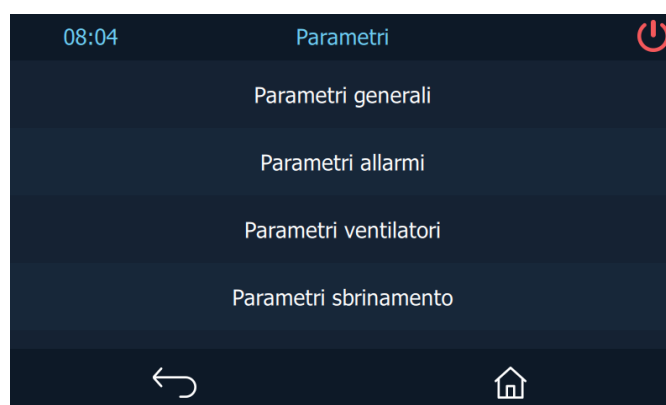
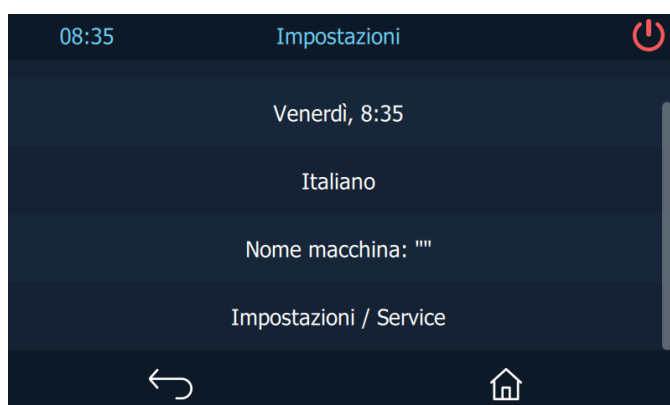
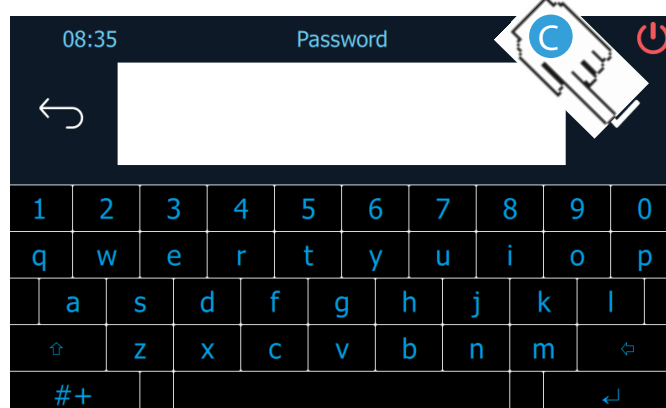
Menu impostazioni

- A** Toccare il campo "Impostazioni".
- B** Compilare una pagina che permette di effettuare alcune impostazioni:
- **sbrinamento manuale** (toccando la voce parte immediatamente lo sbrinamento);
 - **impostazione data e ora**;
 - **selezione lingua**;
 - **assegnare un nome** alla macchina;
 - **accesso al menu di configurazione** dei parametri macchina; il menu "Setting/service" è riservato a personale qualificato e quindi è coperto da password.



Impostazione parametri

Da menu Impostazioni selezionare Settings/Service, confermare con  e accedere al menu Parametri.




| | Codice | U.M. | Min | Max | Descrizione |
|--------------------------|--------|------|-----|------------------------------------|--|
| Parametri allarme | A01 | °C | -50 | 0 | Differenziale allarme bassa temperatura |
| | A02 | °C | 0 | 50 | Differenziale allarme alta temperatura |
| | A03 | min | 0 | 255 | Tempo ritardo allarme temperatura cella da accensione |
| | A04 | min | 0 | 255 | Ritardo allarme di alta o bassa temperatura |
| | A05 | °C | -50 | 0 | Delta temperatura min. evaporatore ammessa |
| | A06 | °C | 0 | 90 | Massima temperatura del condensatore ammessa |
| | A07 | °C | 1 | 60 | Delta temperatura allarme condensatore sporco |
| | A08 | min | 0 | 255 | Tempo ritardo allarme di bassa temperatura evaporatore |
| Parametri configurazione | C01 | num | 0 | 2 | Impostazioni micro porta |
| | C03 | min | 0 | 30 | Massima durata porta aperta |
| | C05 | num | 0 | 2 | Impostazioni luce porta |
| | C07 | num | 0 | 1 | Abilita sonda evaporatore |
| | C08 | num | 0 | 1 | Abilita sonda condensatore |
| | C09 | num | 0 | 1 | Abilita controllo umidità senza sonda |
| | C10 | num | 0 | 1 | Abilita pressostato |
| | C12 | °C | -50 | 50 | SetPoint accensione resistenze |
| | C13 | num | 0 | 3 | Impostazioni sonda umidità |
| C14 | num | 0 | 3 | Impostazioni controllo umidità | |
| C15 | min | 1 | 30 | Massima durata carico cella | |
| C16 | min | 1 | 999 | Tempo durata ciclo freddo continuo | |


UTILIZZO


| | Codice | U.M. | Min | Max | Descrizione |
|--------------------------------|--------|------|-----|---|---|
| Parametri risparmio energetico | ES1 | num | 0 | 24 | Orario inizio Energy Saving |
| | ES2 | num | 0 | 24 | Orario fine Energy Saving |
| | ES3 | °C | 0 | 20 | Incremento del SetPoint in Energy Saving elevato |
| | ES4 | °C | 0 | 20 | Incremento del SetPoint in Energy Saving medio |
| | ES5 | °C | 0 | 25 | Isteresi in Energy Saving elevato |
| | ES6 | °C | 0 | 25 | Isteresi in Energy Saving medio |
| | ES7 | num | 0 | 99 | Numero aperture porta 30Min |
| | ES8 | num | 0 | 6 | Periodo ricerca business |
| Parametri ventole | F01 | num | 0 | 1 | Abilita ventole evaporatore |
| | F02 | num | 0 | 1 | Abilita ventole condensatore |
| | F04 | °C | -50 | 50 | Set ventole condensatore |
| | F05 | num | 0 | 1 | Ventole evaporatore in sbrinamento |
| | F06 | num | 0 | 1 | Ventole condensatore in sbrinamento |
| | F07 | sec | 0 | 255 | Ritardo attivazione ventola evaporatore da fine sbrinamento |
| | F08 | sec | 0 | 255 | Ritardo ventola condensatore |
| | F10 | °C | -50 | 50 | Temperatura spegnimento resistenze |
| | F11 | sec | 0 | 59 | Tempo funzionamento ventola evaporatore in essiccazione a compressore spento |
| | F12 | sec | 0 | 59 | Ritardo attivazione resistenze di essiccazione dopo attivazione ventole evaporatore |
| | F20 | num | 1 | 4 | Numero ventole installate |
| | F21 | % | 1 | 100 | Max umidità regolazione ventole |
| | F33 | °C | 1 | 20 | Delta temperatura cella per evaporatore |
| | F34 | sec | 0 | 120 | Tempo spegnimento evaporatore |
| | F35 | °C | -30 | 30 | Delta temperatura spegnimento evaporatore |
| | F36 | num | 0 | 2 | Ritardo spegnimento evaporatore |
| | F37 | sec | 0 | 180 | Lunghezza ciclo compressore OFF |
| | F38 | sec | 0 | 180 | Tempo ventole evaporatore ON in tempo ciclo [F37] |
| Parametri sbrinamento | H01 | ore | 0 | 24 | Orario primo sbrinamento |
| | H02 | ore | 0 | 24 | Orario secondo sbrinamento |
| | H03 | ore | 0 | 24 | Orario terzo sbrinamento |
| | H04 | ore | 0 | 24 | Orario quarto sbrinamento |
| Parametri umidità | I01 | % | 0 | 99 | Zona morta umidificazione |
| | I02 | % | 1 | 99 | Isteresi umidificazione |
| | I03 | % | 0 | 99 | Zona morta deumidificazione |
| | I04 | % | 1 | 99 | Isteresi deumidificazione |
| | I05 | sec | 0 | 59 | Tempo ON umidificazione quando richiesta |
| | I06 | sec | 0 | 255 | Tempo OFF umidificazione quando richiesta |
| | I07 | °C | -50 | 50 | Temperatura abilitazione umidificazione |
| | I08 | °C | -50 | 50 | Temperatura abilitazione deumidificazione |
| | I09 | sec | 0 | 60 | Durata attivazione riscaldamento |
| | I11 | °C | 0 | 50 | Isteresi riscaldamento |
| | I12 | num | 0 | 1 | Impostazioni riscaldamento |
| | I14 | min | 0 | 59 | Durata disattivazione ventole evap in assenza di chiamate |
| | I15 | sec | 0 | 60 | Durata attivazione ventole evap in assenza di chiamate |
| | I19 | % | -99 | 99 | Offset della sonda di Umidità |
| I20 | °C | -10 | 10 | Offset della sonda temperatura cella | |
| I21 | °C | -10 | 10 | Offset della sonda temperatura condensatore | |
| I22 | °C | -10 | 10 | Offset della sonda temperatura evaporatore | |


| | Codice | U.M. | Min | Max | Descrizione |
|-------------------------|-------------|------|-----|----------------------------------|---|
| Parametri generali | IG2 | num | 0 | 1 | Impostazioni orologio |
| | IG3 | num | 0 | 1 | Impostazioni temperatura |
| | IG4 | num | 0 | 1 | Spegni display a macchina spenta |
| | IG5 | min | 1 | 60 | Timeout display |
| | IG6 | num | 0 | 1 | Abilita popup informazioni hardware |
| Parametri installazione | IN1 | num | 0 | 0 | Gruppo ricetta |
| | IN10 | num | 0 | 1 | Abilita decimale nel setpoint temperatura |
| | IN2 | num | 0 | 0 | Tipo ricetta |
| | IN3 | num | 0 | 0 | Lingua default (0=it) |
| | IN4 | num | 0 | 0 | Tipo tastiera (0=Querty+ Num) |
| | IN5 | num | 0 | 0 | Last Used Recipe Name |
| | IN6 | num | | | Nome Macchina |
| | IN7 | num | 0 | 0 | First System Startup Done |
| | IN8 | °C | -30 | 10 | Setpoint minimo amesso |
| IN9 | °C | 0 | 30 | Setpoint massimo amesso | |
| Parametri configuraz. | K4 | num | 0 | 1 | Impostazioni rele K4 |
| | K7 | num | 0 | 1 | Impostazioni rele K7 |
| Parametri temperatura | R01 | °C | 0 | 20 | Isteresi relativa al SetPoint per la regolazione del compressore |
| | R02 | min | 0 | 30 | Tempo minimo tra accensioni del compressore |
| | R03 | sec | 0 | 255 | Ritardo avvio compressore da accensione |
| | R04 | sec | 0 | 255 | Tempo minimo tra l'accensione e lo spegnimento del compressore |
| | R07 | % | 0 | 100 | Limite massimo giornaliero di utilizzo del compressore |
| | R11 | sec | 0 | 255 | Tempo minimo tra lo spegnimento e l'accensione del compressore |
| Parametri sbrinamento | S02 | °C | -10 | 30 | Temperatura di fine sbrinamento |
| | S03 | min | 1 | 255 | Durata massima di uno sbrinamento |
| | S04 | ore | 1 | 48 | Tempo intervallo tra sbrinamenti a tempo |
| | S05 | num | 0 | 2 | Tipo sbrinamento |
| | S06 | min | 0 | 255 | Tempo di sgocciolamento |
| | S07 | sec | 0 | 255 | Ritardo avviamento compressore |
| | S08 | min | 0 | 500 | Tempo funzionamento compressore per inizio sbrinamento automatico |
| | S09 | num | 1 | 10 | Numeri di cicli per tarare lo sbrinamento automatico |
| | S10 | sec | 0 | 255 | Massima durata porta aperta per taratura |
| | S11 | sec | 0 | 255 | Tempo massimo totale porta aperta per taratura |
| | S12 | °C | 0 | 20 | Differenziale della T. Evap. per inizio sbrinamento automatico |
| | S13 | num | 0 | 255 | Numero di aperture porta per attivare uno sbrinamento |
| | S14 | min | 0 | 255 | Tempo totale di aperture porta per attivare uno sbrinamento di protezione |
| | S15 | min | 0 | 500 | Tempo funzionamento compressore continuo per attivare uno sbrinamento di protezione |
| | S16 | °C | -20 | 20 | Differenziale della T. evap. per conteggio inizio sbrinamento automatico |
| | S17 | min | 1 | 20 | Tempo per sbrinamento intelligente |
| | S18 | min | 0 | 30 | Tempo pregocciolamento |
| | SA1 | num | 0 | 1 | Abilita sbrinamento manuale |
| | SA2 | num | 0 | 1 | Abilita sbrinamento a tempo |
| | SA3 | num | 0 | 1 | Abilita sbrinamento tempo compressore |
| SA4 | num | 0 | 1 | Abilita sbrinamento iniziale | |
| SA5 | num | 0 | 1 | Abilita sbrinamento ad orari | |
| SA6 | num | 0 | 1 | Abilita sbrinamento intelligente | |
| | Set Umidità | % | 40 | 90 | Set Point di umidità |
| | SetPoint | °C | -50 | 50 | Set Point di temperatura |


Pulizia ordinaria dell'apparecchiatura

 PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI INTERVENTO DI MANUTENZIONE ORDINARIA O STRAORDINARIA, È NECESSARIO DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIO ED INDOSSARE ADEGUATI STRUMENTI DI PROTEZIONE PERSONALE (ES. GUANTI, ECC...).

 L'UTILIZZATORE DEVE EFFETTUARE LE SOLE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE ORDINARIA (INTESA COME PULIZIA). PER LA MANUTENZIONE STRAORDINARIA CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA RICHIEDENDO L'INTERVENTO DI UN TECNICO AUTORIZZATO.

 LA GARANZIA DECADE IN CASO DI DANNI PROVOCATI DA MANCATA O ERRATA MANUTENZIONE (ES. UTILIZZO DI DETERGENTI NON ADATTI).

 ATTENZIONE AI CORPI CALDI QUANDO SI ESEGUE LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA SUL MOTORE

 ATTENZIONE BORDI TAGLIANTI SUI CONVOGLIATORI ASOLATI, SULLA BATTERIA CONDENSANTE (LE ALETTE SONO PROTETTE DA FILTRO), SULLA BASE SUPPORTO MOTORE (FORATURE) E SULLE ASOLATURE DEL CRUSCOTTO.

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

Al primo utilizzo lavare le teglie e la camera utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura. Per eliminare i residui di lavorazione, far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per circa 30 minuti.

Pulizia superfici in acciaio esterne

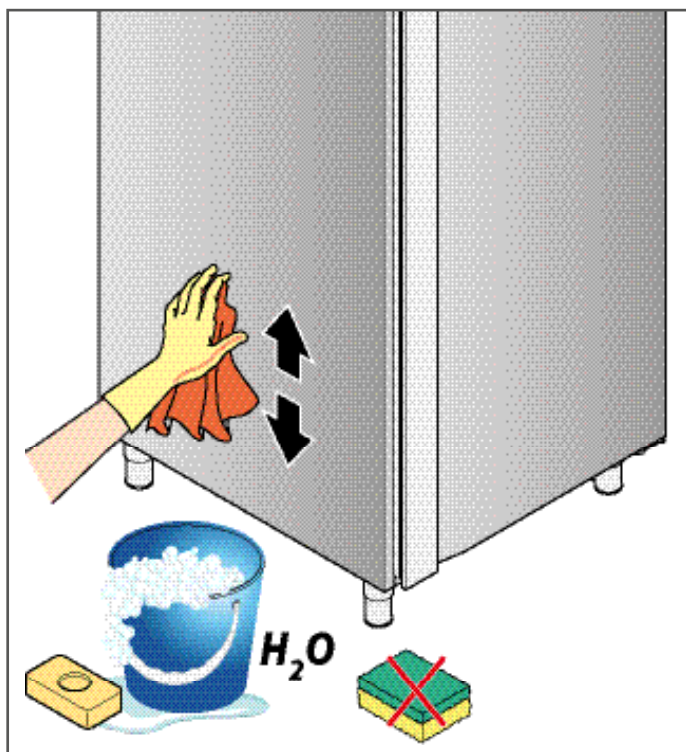
Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

Pulizia camera apparecchiatura

Pulire quotidianamente la camera dell'apparecchiatura per mantenere elevati livelli di igienicità e le prestazioni dell'apparecchiatura.

Per la pulizia utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

DPI (dispositivi di protezione personale) da indossare durante la manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura



Pulizia Touch screen

Utilizzare un panno appena imbevuto di un prodotto specifico per i cristalli seguendo le indicazioni del produttore del detergente.

Non spruzzare troppo prodotto per evitare infiltrazioni che potrebbero danneggiare il display.

Pulizia feritoie e griglia/spugna

Tenere le feritoie libere da ostruzioni e polvere pulendole spesso con un normale aspirapolvere o un pennello.

Periodicamente si consiglia di sollevare il pannello frontale rimuovendo le viti sottostanti e aspirare la polvere accumulata sulla ventola del condensatore. Sollevando il pannello si ha anche accesso alla vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa che si trova tra il condensatore e il compressore. All'interno di essa, c'è una griglia metallica "GM" che funge da spugna e assorbendo l'acqua, aumenta la superficie di scambio e facilita l'evaporazione dell'acqua di condensa; questa "griglia/spugna" deve essere regolarmente estratta e pulita con acqua e sapone oppure in lavastoviglie.

Pulizia filtro

Sul lato destro del condensatore si trova un filtro "FL" tenuto in posizione da due mollette metalliche. Periodicamente rimuoverlo e lavarlo con acqua e sapone. Dopo aver atteso la sua completa asciugatura rimetterlo in posizione. Non utilizzare la macchina senza filtro montato.

Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica (se presente). Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

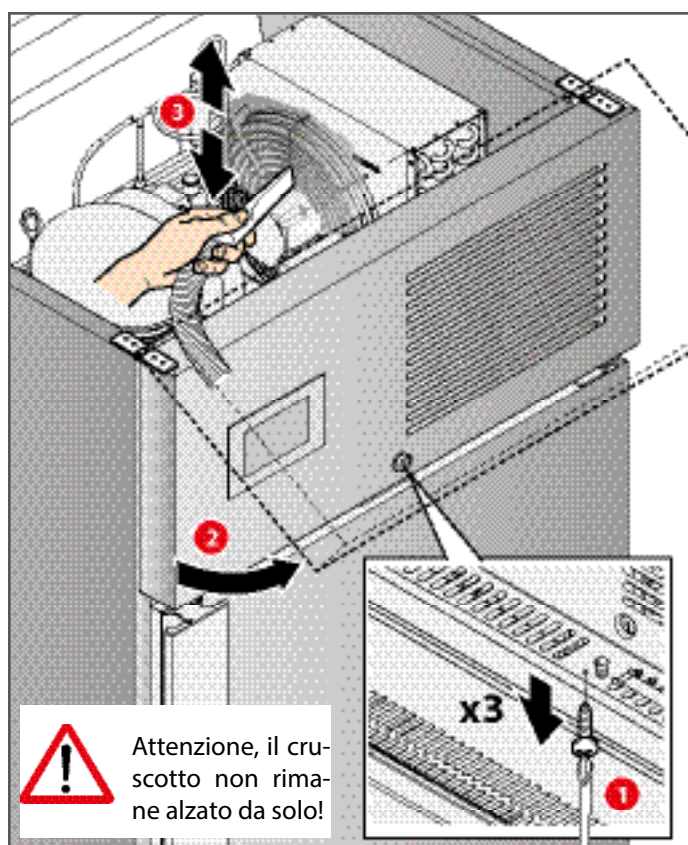
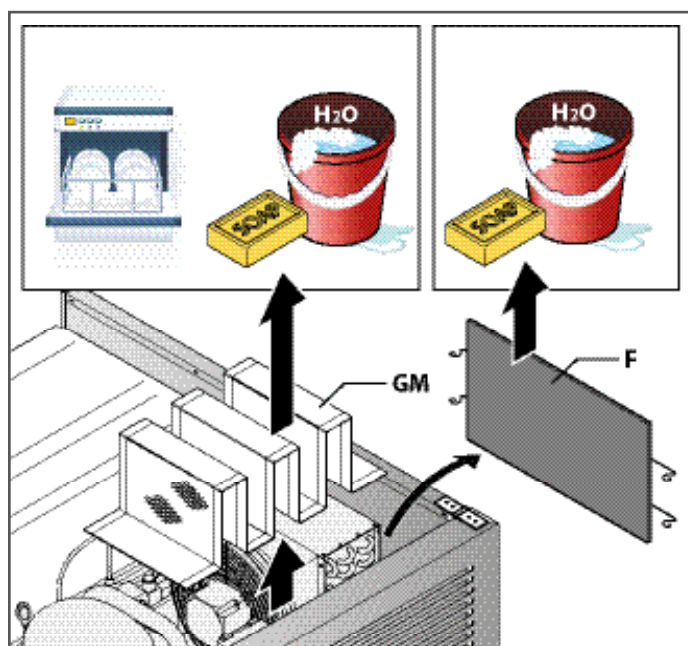
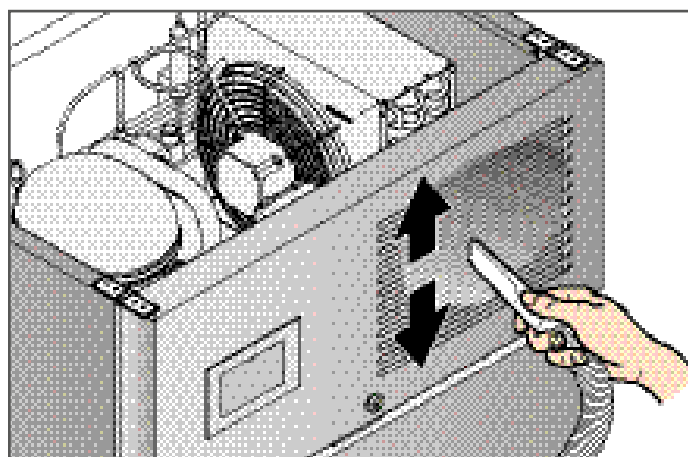
Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica ed idrica (se presente);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare l'apparecchiatura per almeno 60 minuti senza alcun alimento all'interno.



Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.



Smaltimento a fine vita

Le operazioni di scollegamento dai circuiti elettrici ed idraulici devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati.

Se presenti recuperare e smaltire in modo corretto:

- gas refrigerante;
- soluzioni incongelabili presenti nei circuiti idraulici, evitando versamenti o perdite in ambiente.

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2015 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti).

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero.

Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno");

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.



In attesa di smantellamento e smaltimento, l'apparecchiatura può essere provvisoriamente immagazzinata anche all'aperto, purché l'unità abbia i circuiti elettrici, frigoriferi e idraulici integri e chiusi. Accertarsi inoltre che le porte non possano essere chiuse per evitare intrappolamenti.

Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

Malfunzionamenti

Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali:

- disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica;
- consultare la tabella sottostante per verificare le soluzioni proposte;

Se la soluzione non fosse presente in tabella, contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore, comunicando:

- la natura del difetto;
- il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche dello stesso.

Per la riparazione pretendere ricambi originali: il costruttore declina ogni responsabilità e non riconosce il diritto di garanzia per l'impiego di ricambi non originali.



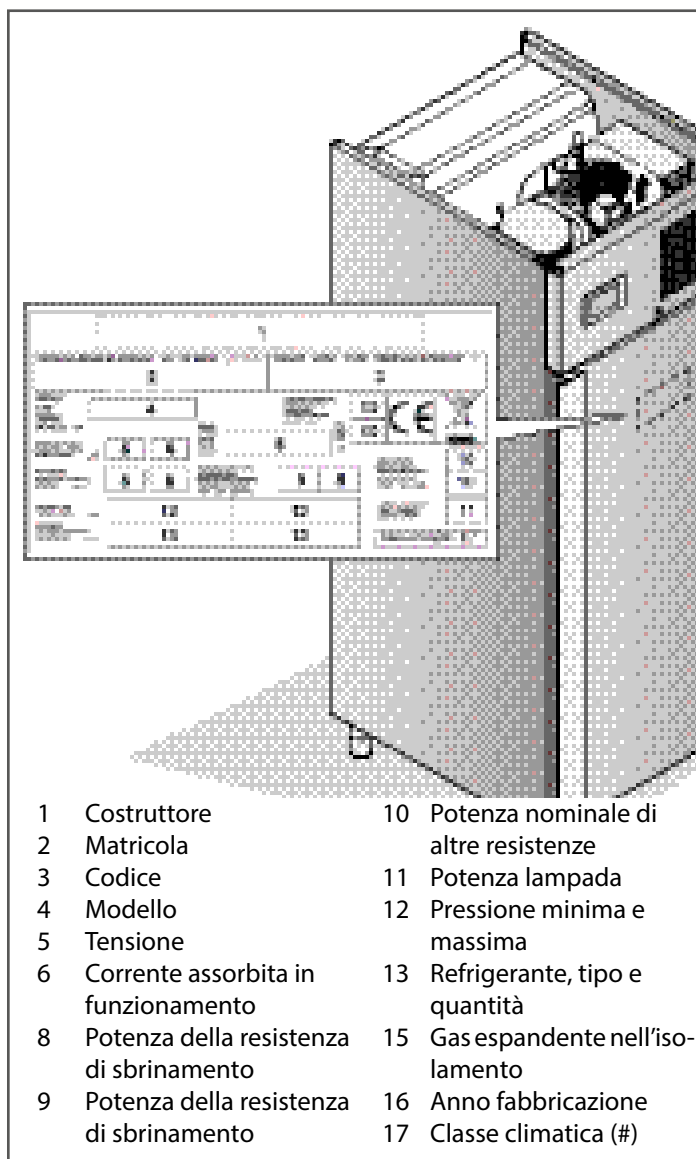
Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

Dati del costruttore:

HPo Ali Group s.r.l

Via Cavalieri di Vittorio Veneto 25 32036 Sedico (BL) - Italia

Tel. +39.0437855200



| Tipo di problema | Prima di contattare un centro di assistenza, verificare che... |
|--|--|
| L'apparecchiatura è completamente spenta. | - ...ci sia tensione elettrica all'impianto e che la spina non sia staccata. |
| L'apparecchiatura non raffredda abbastanza | - ...non ci sia influenza di una fonte di calore esterna; - ...le porte chiudano perfettamente; - ...il filtro del condensatore non sia intasato; - ...le griglie di aerazione frontali non siano ostruite da oggetti o polvere; - ...gli alimenti siano ben distribuiti all'interno della cella e non ostruiscano la ventilazione all'interno della cella; - ...l'apparecchiatura non sia sovraccaricata di alimenti (rispettare le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in proprio possesso). |
| L'apparecchiatura è molto rumorosa | - ...non ci siano contatti fra l'apparecchiatura e qualche altro oggetto o macchina; - ...l'apparecchiatura sia perfettamente livellata; - ...le viti visibili siano ben serrate. |



Non tentare di riparare l'apparecchiatura da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia.

Richiedere sempre l'intervento di un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere ricambi ORIGINALI.

Garanzia

L'obbligo del costruttore per la garanzia sulle apparecchiature e sulle parti relative di sua produzione ha la durata di 1 anno, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a suo insindacabile giudizio, risultassero difettose. Sarà premura del costruttore rimuovere eventuali vizi e difetti purché l'apparecchiatura sia stata installata e impiegata correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale. Sono esclusi dalla garanzia i danni derivabili da incrostazioni calcaree, sovratensione o manomissioni da parte di persone non autorizzate o non competenti.

I componenti di consumo come vetri, parti estetiche, guarnizioni, lampade e parti consumabili a seguito dell'utilizzo sono esclusi dalla garanzia.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti ed eventuali apparecchiature da sostituire.

I materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono essere restituiti a cura e spese del committente.



MANUALE ARMADIO FERMALIEVITA

Ⓘ MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

CABINET MANUAL

ⓔ USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL ARMOIRE

ⓕ MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DEL ARMARIO

ⓔ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

HANDBUCH

Ⓓ BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕ-
ЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

Ⓡ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

CABINET MANUAL

EN USE AND MAINTENANCE MANUAL



The manufacturer declines all responsibility for any unintended use of the product. Original language: Italian. The manufacturer is not responsible for any transcription or translation mistakes. REPRODUCTION, even in part, of this manual is prohibited.

Congratulations on having purchased our equipment!

Work is simpler due to the intuitive user interface graphics, designed to simplify function access, that are displayed to be immediately identified and promote user and device interaction.

A concentration of technology in a single equipment allowing to perform different and complementary activities for the best efficiency in the kitchen.

This manual furnishes all necessary information necessary for correct device use and appropriate maintenance. Read the instructions carefully before any operation, as they provide essential indications concerning the device safety state.



| | |
|---|-----------|
| SAFETY INSTRUCTIONS | 5 |
| Safety instructions for use..... | 5 |
| LEARNING ABOUT THE EQUIPMENT..... | 7 |
| Correctly loading the equipment..... | 7 |
| Door lock | 8 |
| Cloud Connection | 8 |
| USE | 9 |
| First ignition..... | 10 |
| Use menu..... | 11 |
| Setting the operating parameters | 11 |
| Recipes menu..... | 12 |
| Saving a set | 12 |
| Delete, change or duplicate a saved set..... | 13 |
| Start a set already saved by the user or the manufacturer | 15 |
| Statistics menu | 16 |
| Notifications menu | 16 |
| Constant cold..... | 16 |
| Settings menu..... | 17 |
| Parameters setting | 18 |
| MAINTENANCE..... | 22 |
| Ordinary cleaning of the equipment..... | 22 |
| External steel surface cleaning..... | 22 |
| Equipment chamber cleaning | 22 |
| Touch screen cleaning | 23 |
| Filter cleaning | 23 |
| Disuse..... | 23 |
| Disposal at end working life | 24 |
| Malfunctions | 25 |
| Warranty | 26 |



Safety instructions for use

- Use and cleaning other than those indicated and foreseen in this booklet are considered improper and can cause damages, injuries or fatal accidents, null and void the warranty and hold the manufacturer harmless from any liability.
- Read this manual carefully before using the equipment and maintenance and keep it for any further future consultation by the various operators.
- In the event that the equipment is transferred, give this manual to the new user.
- Use is solely reserved to appropriate and trained personnel who attend periodic refresher courses.
- Keep away from electrical parts with wet hands or bare feet.
- It is absolutely forbidden to tamper with or remove the supplied safety devices (protective grids, danger stickers, etc...). The manufacturer declines all responsibility if the above instructions are not followed.
- Do not insert screwdrivers or other objects between guards (fan guards, evaporator guards, etc.).
- For good compressor and evaporator unit operations, never obstruct the air vents.
- In the event of fire, do not use water. Install a CO₂ (carbon dioxide) extinguisher and cool the motor compartment as quickly as possible.

Correct equipment use

- This equipment is considered a food processing machine (Regulation (EC) No 1935/2004), intended for the processing of food products in industrial and professional kitchens. It is not suitable for the storage of pharmaceutical, chemical or any other non-food product.
- The following instructions must be followed for best equipment performance:
 - Do not place hot food, uncovered liquids, live animals, various objects or corrosive products in the equipment.
 - Package or otherwise protect food especially if they contain aromas or spices.
 - Arrange foodstuffs inside the equipment to avoid limiting air circulation, avoiding placing paper, cardboard, cutting boards, etc- that can hinder air passage on the racks.
 - Avoid frequent and prolonged door opening as much as possible.
 - If the door was opened, wait a few seconds before re-opening it.
 - Gradually arrange food starting from the bottom up; vice versa, remove food starting from the top down.
- Refrigerators have been made and designed with the proper shrewdness to guarantee user's health and safety and do not have hazardous corners, shape surfaces or protruding elements from the specified areas. Their stability is guaranteed even when the doors are open; however, it is forbidden to hang on to the doors.
- Failure to follow these instructions could cause damages and injuries, even fatal, and null and voids the warranty.

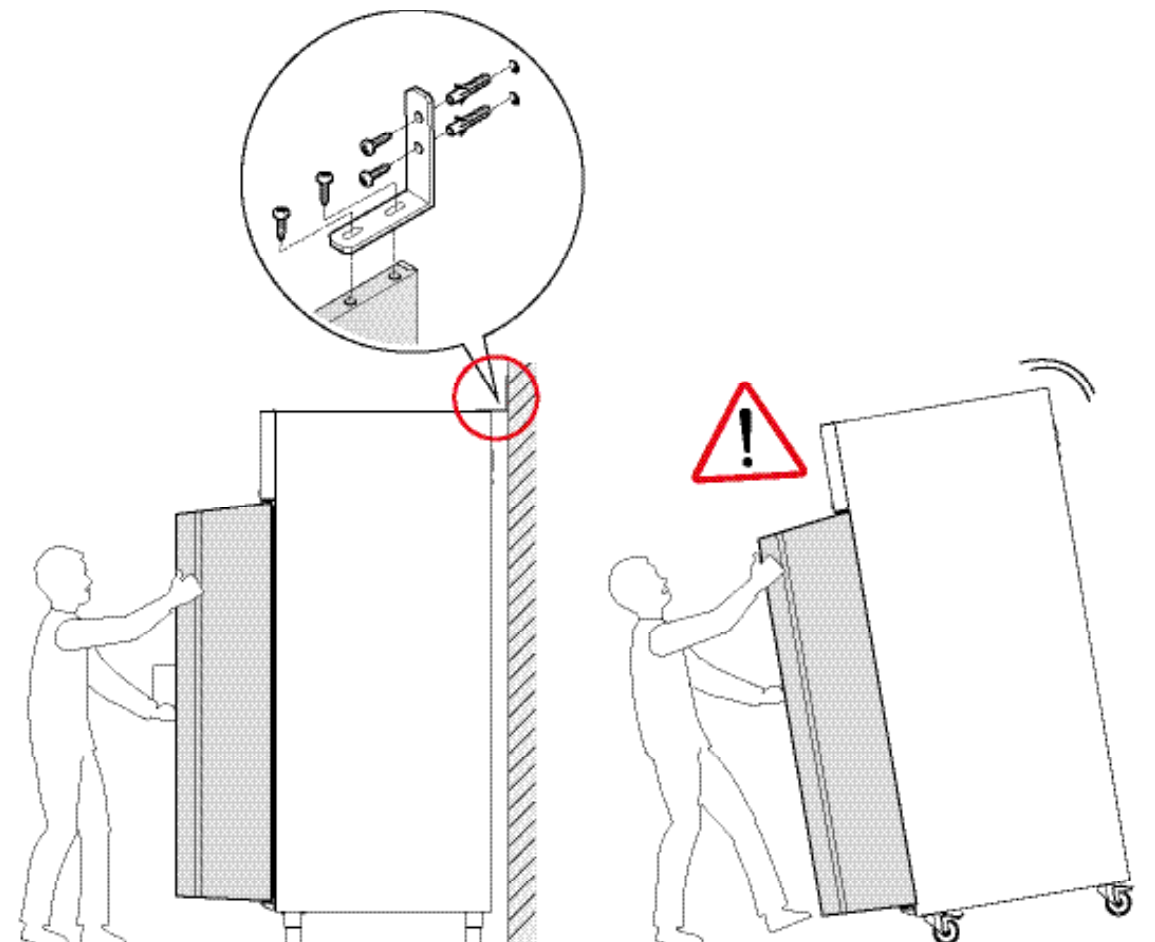
In the event of equipment malfunctions...

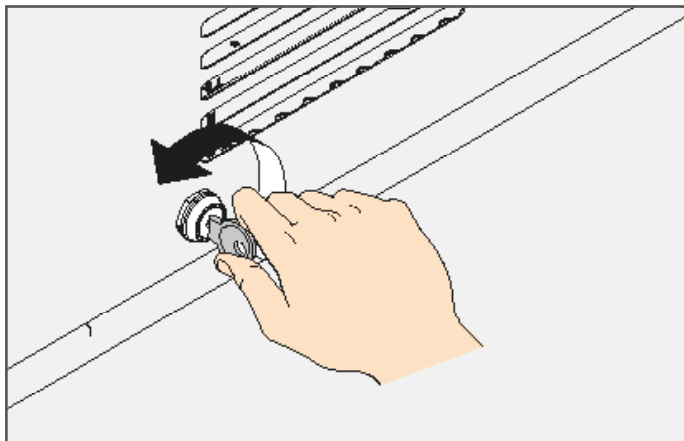
- If the equipment does not work or functional or structural alterations are noted, disconnect it from the power and water mains and contact a service centre authorised by the manufacturer without attempting to repair it on your own. The use of original spare parts is recommended. The manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts.
- To ensure that the device is in perfect use and safety conditions, we recommend you have it maintained and serviced by an authorised service centre at least once a year.



Risks associated with equipment use

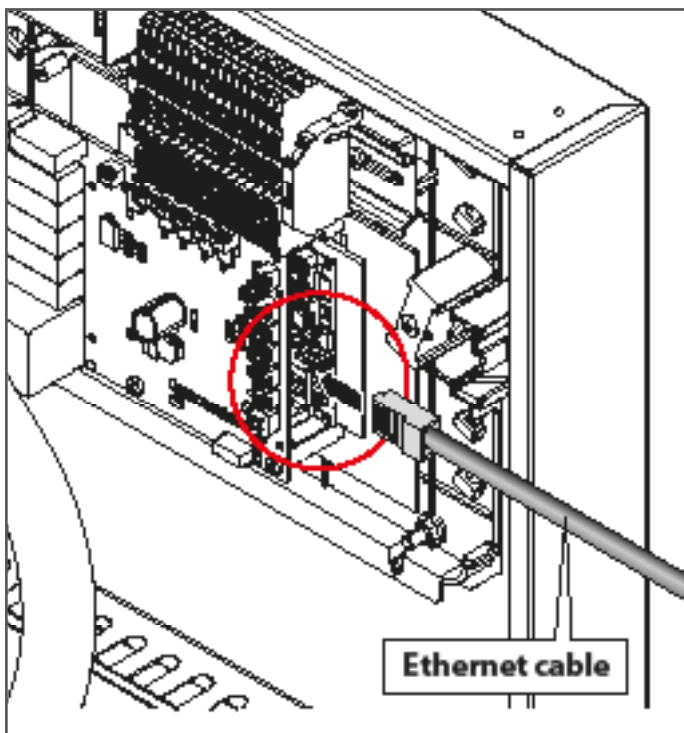
- **RISKS DUE TO MOVING ON WHEELS:** if the equipment is fitted with wheels, be careful not to push the equipment roughly when moving to prevent it from tipping over and being damaged, also pay attention to any unevenness of the sliding surface. The equipment fitted with wheels cannot be levelled, so make sure that the supporting surface is perfectly horizontal and flat. Always lock the wheels with the appropriate catches.
- **RISKS DUE TO TIPPING OVER:** the cabinet, once positioned, must be locked with special clamps as the weight of the door tends to list it to the right with the risk of tipping over. If the cabinet is placed on wheels, it is not possible to anchor it; therefore, we recommend to pay **the utmost attention** when opening the door, especially if the equipment is empty.
- **RISKS DUE TO MOBILE ELEMENTS:** the only mobile element is the fan but does not constitute any risk since it is protected by a protection grate secured with screws.
- **RISKS DUE TO LOW/HIGH TEMPERATURES:** stickers marked "TEMPERATURE HAZARD" were affixed near areas with low/high temperature risks.
- **RISKS DUE TO ELECTRICITY:** risks of electrical nature were resolved by designing electrical systems as per regulations CEI EN 60335-1. Special "high voltage" stickers identify areas with electrical hazards.
- Noise levels lower than 70 dB.
- Be careful not to get your fingers jammed when closing the door.
- When the door is open, the dashboard protrudes from the machine's dimensions; for this reason, be careful not to hit your head.
- The handle protrudes from the machine's overall dimensions; pay attention to possible impacts.





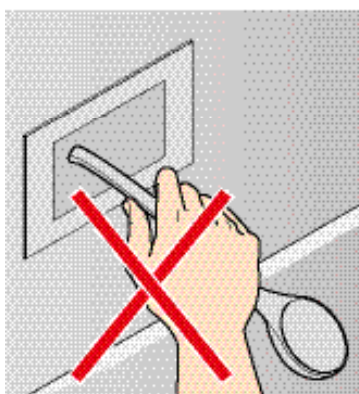
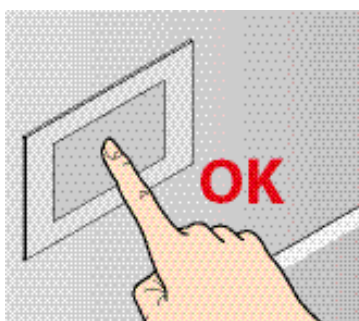
Door lock

The door opening can be locked by acting on the lock placed on the dashboard.



Cloud Connection

If the customer has requested a Cloud subscription, the machine must be connected to the network via an Ethernet cable. The socket is located in the board located in the back of the dashboard.



Do not touch the display with ladles and other objects, but only with your hands or any pens suitable for touch screens.

page 10

Use menu

All you need to do to start using the machine is setting up:



the **temperature** inside the equipment;



the **humidity** inside the equipment;



the **rotation speed of the fans**.

Warnings area

Provides information on the state of the machine.

If on, it indicates that:



The door is open



the machine is connected to the Cloud (if the customer has requested a subscription)



the fans are running



the compressor is running

the machine is in energy saving mode, i.e. it keeps a higher temperature compared to the set in case of limited work (e.g. at night). Parameters ES3 and ES4 determine the temperature set to be kept in case this condition occurs.



the machine is defrosting

page 16

Settings menu

Allows you to make some settings on the machine and on the sets.

page 11

Recipes menu

Allows you to view the **list of the sets previously saved** by the user, the sets stored by the Manufacturer or to **create a new set**, assigning it a name and parameters according to your needs.

page 15

Notifications menu

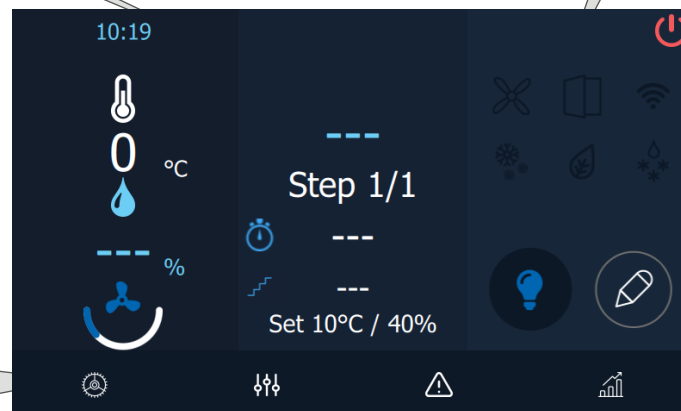
Displays any alarms that have occurred.

page 15

Statistics menu

It provides information on:

- temperature changes;
- humidity changes in the last 12 hours.



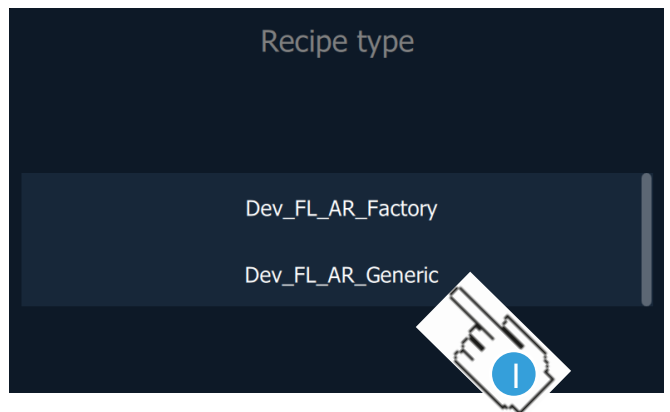
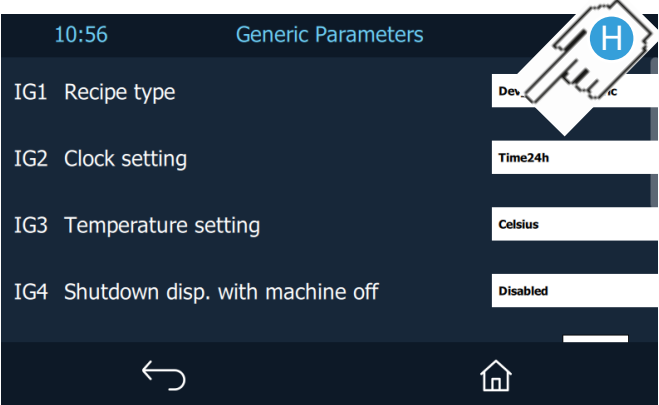
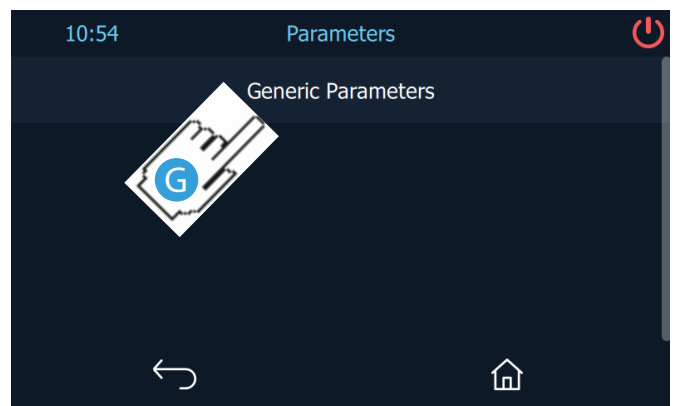
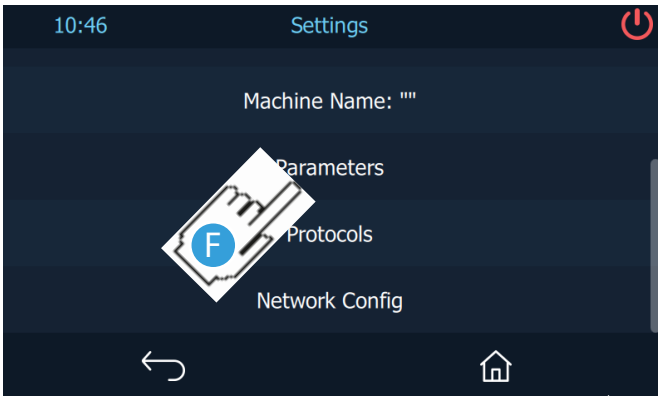
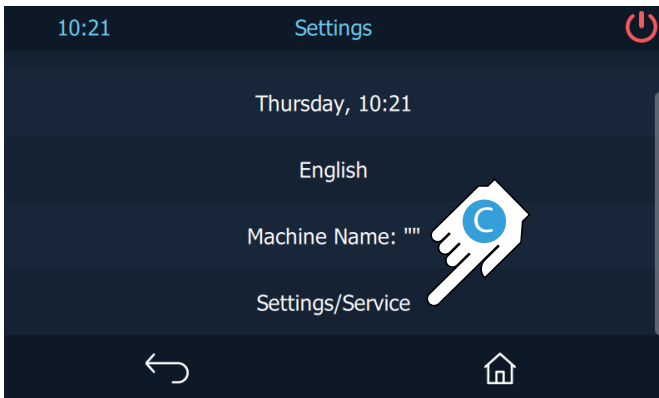
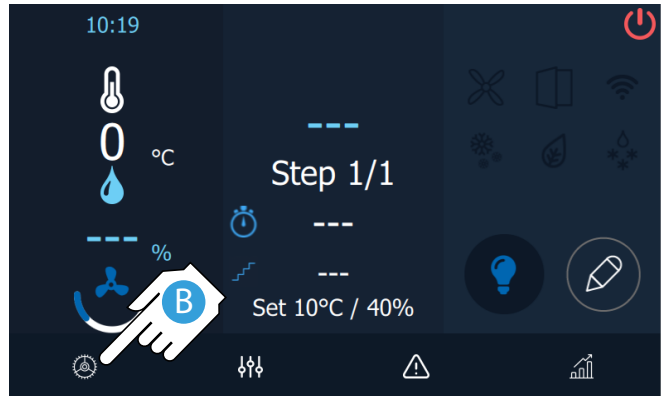
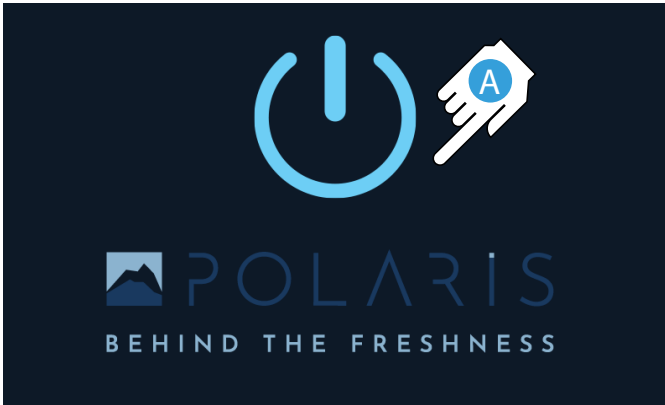
Light

Turns on/off the LEDs in the dashboard or in the door.



Maximum temperature of use: 43°C

First ignition











USE

Use menu

Setting the operating parameters







All you need to do to start using the machine is setting up:

-  the **temperature** inside the equipment;
-  the **humidity** inside the equipment;
-  the **rotation speed of the fans**.


- A** Turn on the machine by touching the ON-OFF key.
- B** If you do not touch the display for a few minutes, the machine goes into stand-by mode: to exit this state, simply touch the display anywhere.
- C** To set the desired parameter:
 - C1** touch  and the field you want to set (e.g. "temperature");
 - C2** Use the keys  and  several times until the desired value is displayed;
 - C3** Confirm with  or cancel with .
- D** The screen displays:

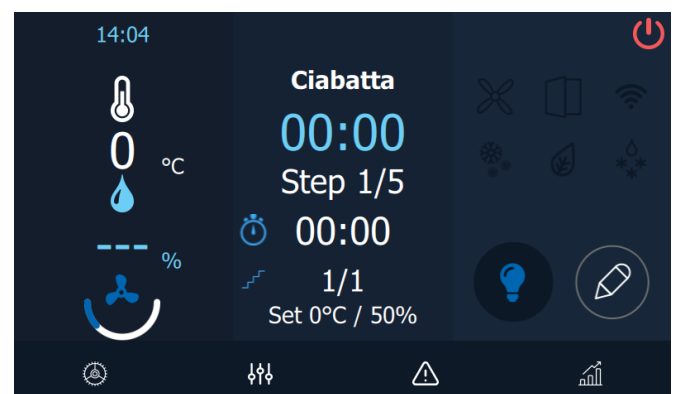
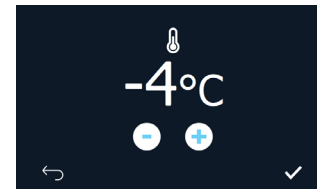


D1 the machine status icons:

-  The door is open
-  the machine is connected to the Cloud (if the customer has requested a subscription)
-  the fans are running
-  the compressor is running
-  the machine is in energy saving mode, i.e. it keeps a higher temperature compared to the set in case of limited work (e.g. at night). Parameters ES3 and ES4 determine the temperature set to be kept in case this condition occurs.
-  the machine is defrosting

- D2** Actual temperature and humidity in the cell
- D3** Fan speed







 During the operation of the machine it is always possible to change the parameters acting as for the setting.





Recipes menu



Saving a set

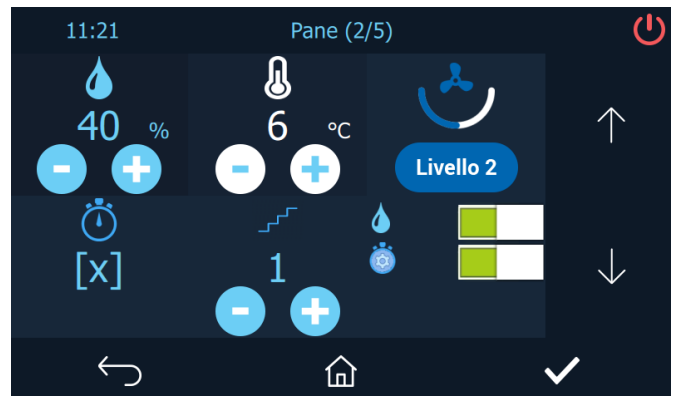
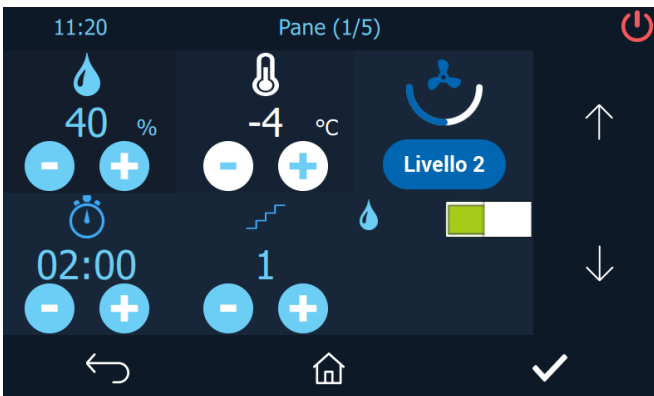
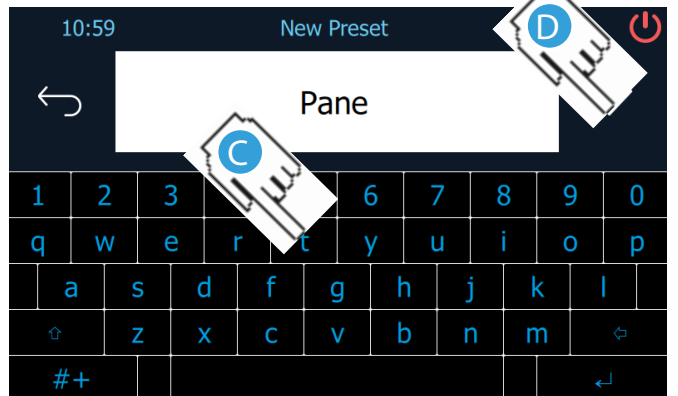
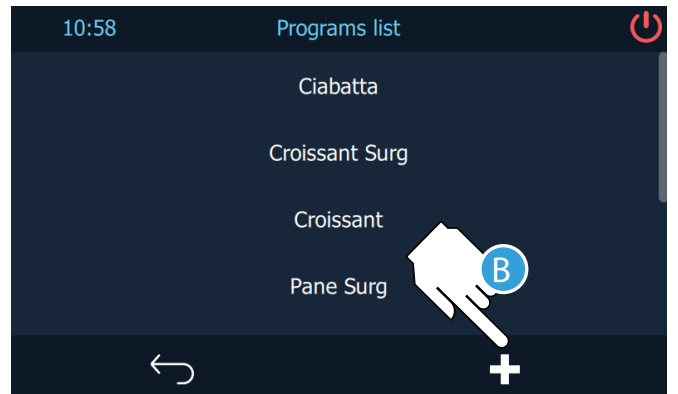
After setting the three parameters (temperature, humidity, fan speed, number of gradations, duration) you can **save them**, assigning a name to the set just selected; this allows you to reuse it without having to reset its parameters every time.

- A** Touch the "Recipes" field.
- B** Touch the key .
- C** Enter the name you wish to assign to the set.
- D** Confirm with  or cancel with .
- E** A screen appears summarizing the parameters of the set; if necessary, you can **change them** by using the keys  and  as usual.
- F** Confirm by touching the  key

A single recipe consists of 5 steps (with its own parameters (temperature, humidity, fanspeed, number of gradations, duration)).

To scroll from one step to another use  and . By using gradations, the set temperature is not reached immediately but via temperature intervals along the duration of the step divided by the number of gradations.





Humidity control can be removed using . By pressing  the duration of the step is decided each time from the initial screen.



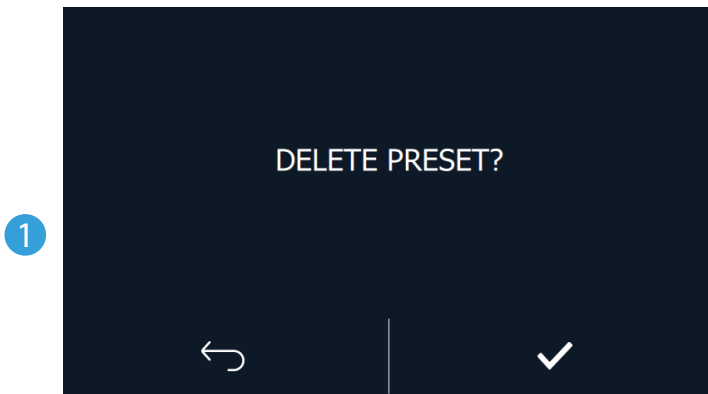
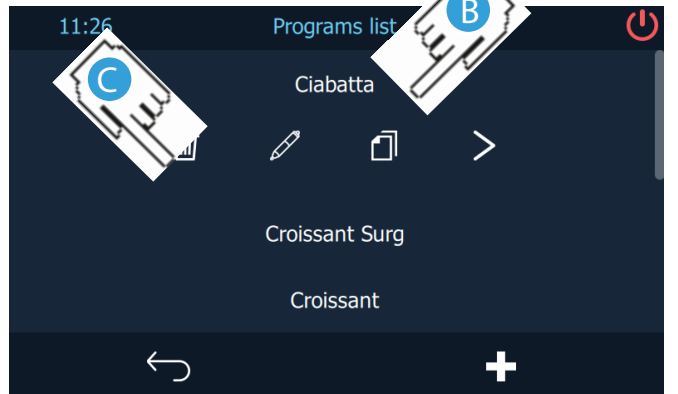
USE

Delete, change or duplicate a saved set



- A** Touch the "Recipes" field.
- B** Touch the name of the set you are interested in: several symbols appear allowing you to:

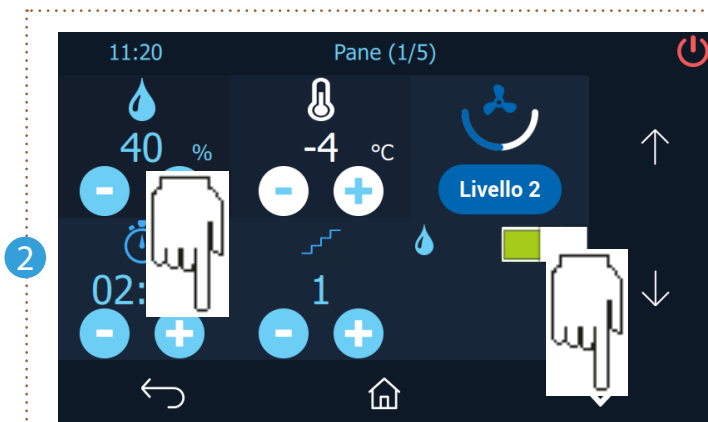
-  **Delete** the set.
-  **Edit** the parameters of the set (temperature, humidity, fan speed, number of gradations, duration) definitively.
-  **duplicate** the set;
-  **start** the set.



- C** Choose the desired option.




Delete the set: a pop-up asks for confirmation of deletion of the set.

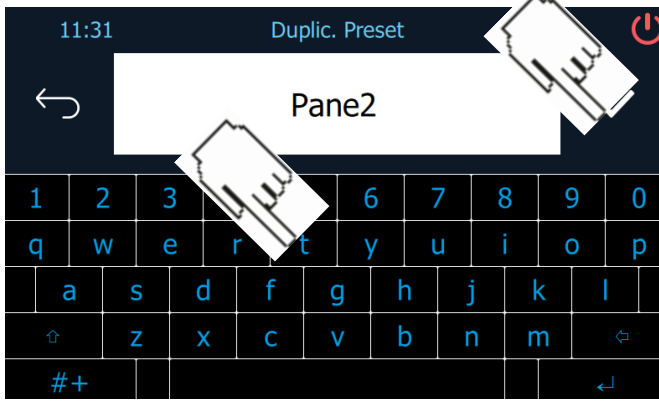
Cancel the operation with  or confirm it with  (in this case it will no longer be possible to recover the deleted set).



Edit the parameters of the set (temperature, humidity, fan speed, number of gradations, duration) definitively, by using the keys  and  as usual.

Confirm by touching the  key

From now on the set will work with the new parameters set.

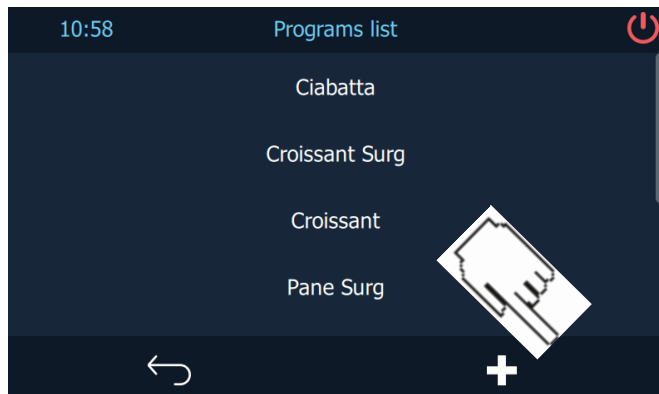
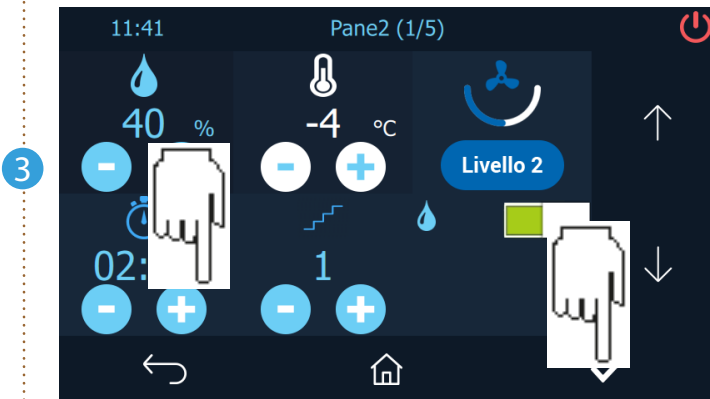


Duplicate the set making a copy to which you can assign any name.

At first, the copy has the same parameters as the original; these values can be changed by using the keys **-** and **+** as usual.

Confirm by touching the **✓** key

When duplicating a set, you need to change its name to prevent the source file from being overwritten.




USE





Start a set already saved by the user or the manufacturer

Cycles previously saved by the user or those stored by the Manufacturer can be found in the "Recipes" section.

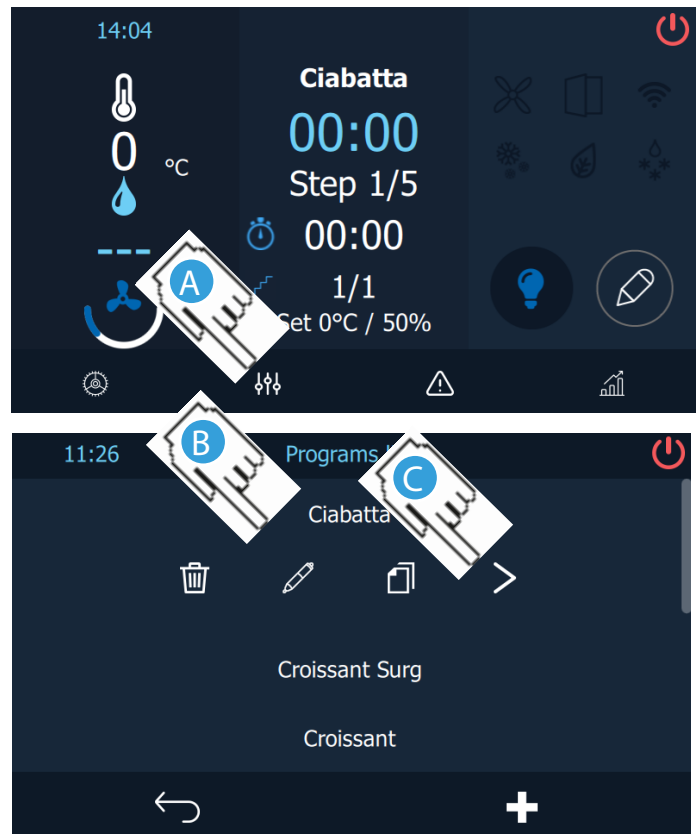
To view all of them, touch the display and move your finger from right to left, always keeping the finger on it ("scroll" function).

To start a set that has already been saved:

- A** touch the "Recipes" field: a list of all previously saved sets appears.
- B** Touch the name of the set that suits your needs: different symbols appear.
- C** Start it using the key : A screen appears showing the name of the set in progress and the temperature inside the cabinet.

During the operation of the machine, you can always change the parameters of the current set by touching the parameter you wish to change and acting, as usual, on the keys  and . Confirm using  or cancel using .

In this case, the "Set in progress" screen no longer displays the recipe that has been started and, therefore, the general "set" name appears instead of its name.



Statistics menu

The Statistics menu stores the changes in humidity and temperature over the last 12 hours. If necessary, you can download the data (text only) to a USB stick.

A Touch the "Statistics" field: a page appears providing information on the change in temperature and humidity during the day.

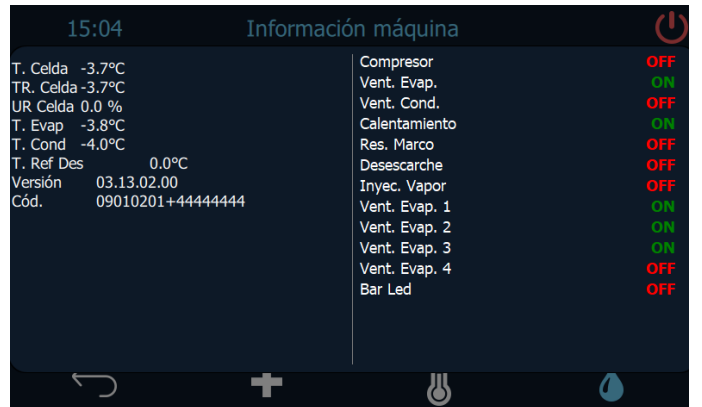
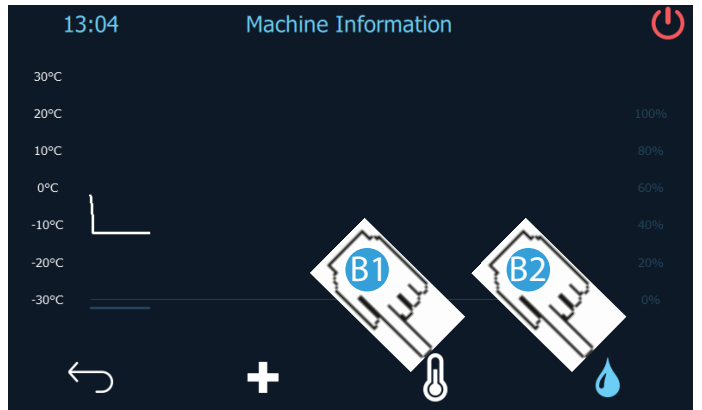
B Touch the desired symbol



Provides changes in temperature trend

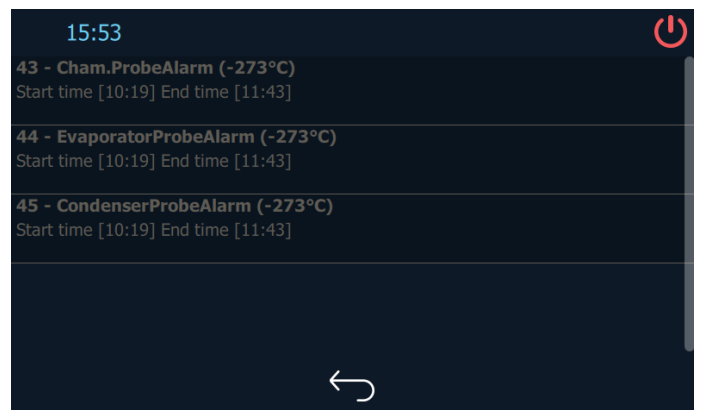


Provides changes in humidity trend



Notifications menu

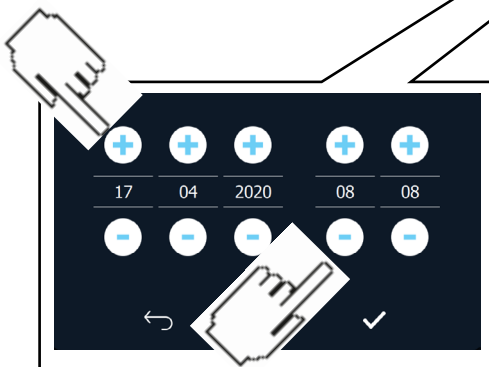
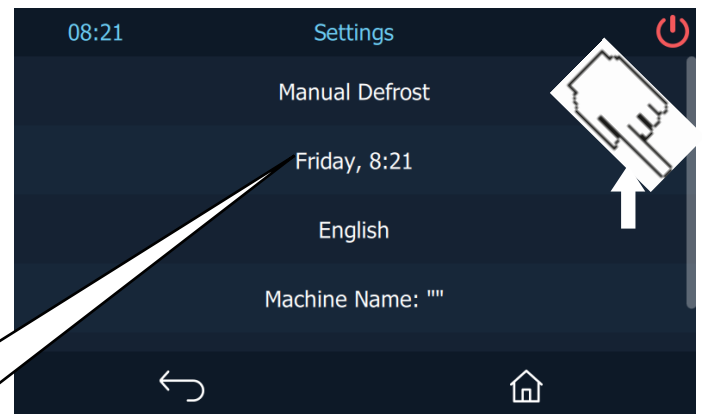
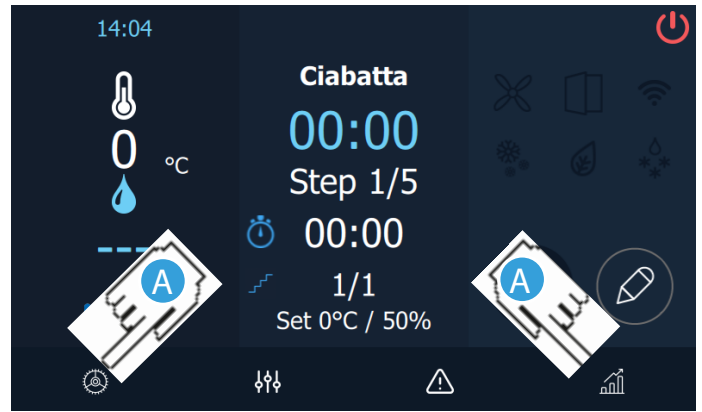
The screen provides a list of any alarms that have occurred.




USE

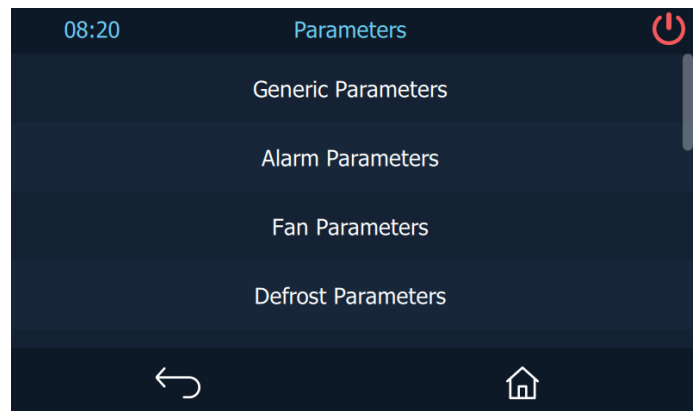
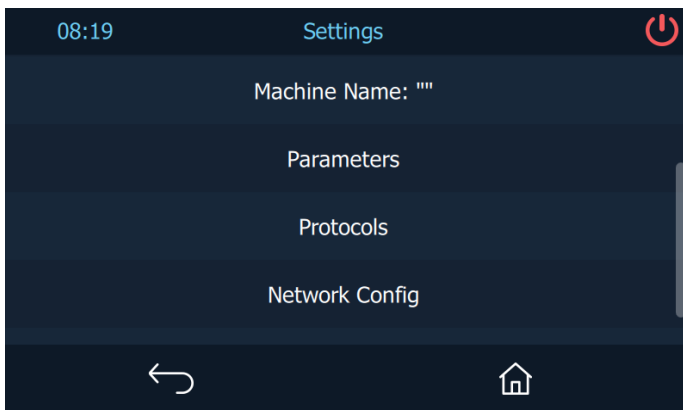
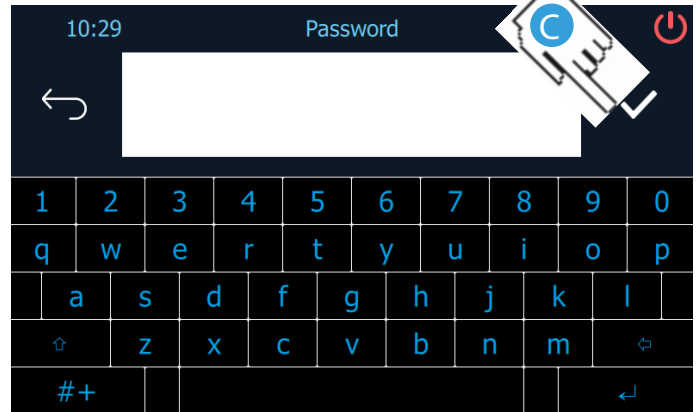
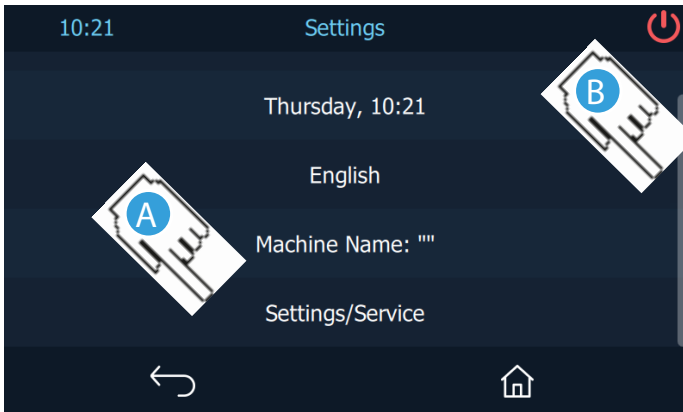
Settings menu

- A** Touch the “Settings” field.
- B** A page appears allowing you to make some settings:
 - **manual defrosting** (touching the entry immediately starts defrosting);
 - **date and time** setting;
 - **language selection**;
 - Assign a **name** to the machine;
 - Access the **menu for configuring** the machine parameters; the “Setting/service” menu is reserved for qualified personnel and, therefore, is protected by a password.



Parameters setting

From the Settings menu select Settings/Service, confirm with  and access the Parameters menu.



| | Code | U.M. | MIN | MAX | Description |
|--------------------------|------|------|-----|------------------------------|--|
| Alarm parameters | A01 | °C | -50 | 0 | Low temperature alarm differential |
| | A02 | °C | 0 | 50 | High temperature alarm differential |
| | A03 | min | 0 | 255 | Time of cell temperature alarm delay from ignition |
| | A04 | min | 0 | 255 | Low or high temperature alarm delay |
| | A05 | °C | -50 | 0 | Allowed evaporator min. temperature Delta |
| | A06 | °C | 0 | 90 | Allowed condenser maximum temperature |
| | A07 | °C | 1 | 60 | Dirty condenser alarm temperature Delta |
| | A08 | min | 0 | 255 | Time of evaporator low temperature alarm delay |
| Configuration parameters | C01 | num | 0 | 2 | Micro door settings |
| | C03 | min | 0 | 30 | Open door maximum duration |
| | C05 | num | 0 | 2 | Door light settings |
| | C07 | num | 0 | 1 | Enable evaporator probe |
| | C08 | num | 0 | 1 | Enable condenser probe |
| | C09 | num | 0 | 1 | Enable humidity check without probe |
| | C10 | num | 0 | 1 | Enable pressure switch |
| | C12 | °C | -50 | 50 | Resistance ignition set point |
| | C13 | num | 0 | 3 | Humidity probe settings |
| C14 | num | 0 | 3 | Humidity check settings | |
| C15 | min | 1 | 30 | Cell load maximum duration | |
| C16 | min | 1 | 999 | Constant cold cycle duration | |

USE

| | Code | U.M. | MIN | MAX | Description |
|--------------------------|------|-------|-----|--|--|
| Energy saving parameters | ES1 | num | 0 | 24 | Energy Saving start time |
| | ES2 | num | 0 | 24 | Energy Saving end time |
| | ES3 | °C | 0 | 20 | Increased SetPoint in high Energy Saving |
| | ES4 | °C | 0 | 20 | Increased SetPoint in average Energy Saving |
| | ES5 | °C | 0 | 25 | Hysteresis in high Energy Saving |
| | ES6 | °C | 0 | 25 | Hysteresis in average Energy Saving |
| | ES7 | num | 0 | 99 | Number of door openings 30Min |
| | ES8 | num | 0 | 6 | Business search period |
| Fan parameters | F01 | num | 0 | 1 | Enable evaporator fans |
| | F02 | num | 0 | 1 | Enable condenser fans |
| | F04 | °C | -50 | 50 | Condenser fan set |
| | F05 | num | 0 | 1 | Evaporator fans in defrosting |
| | F06 | num | 0 | 1 | Condenser fans in defrosting |
| | F07 | sec | 0 | 255 | Evaporator fan activation delay from defrosting end |
| | F08 | sec | 0 | 255 | Condenser fan delay |
| | F10 | °C | -50 | 50 | Resistance shutdown temperature |
| | F11 | sec | 0 | 59 | Evaporator fan operating time in drying mode with compressor off |
| | F12 | sec | 0 | 59 | Delay inactivation of drying resistances after activation of evaporator fans |
| | F20 | num | 1 | 4 | Number of installed fans |
| | F21 | % | 1 | 100 | Max humidity fan adjustment |
| | F33 | °C | 1 | 20 | Cell temperature Delta for evaporator |
| | F34 | sec | 0 | 120 | Evaporator shutdown time |
| | F35 | °C | -30 | 30 | Evaporator shutdown temperature Delta |
| | F36 | num | 0 | 2 | Evaporator shutdown delay |
| | F37 | sec | 0 | 180 | Compressor cycle length OFF |
| | F38 | sec | 0 | 180 | Evaporator fan time ON in cycle time [F37] |
| Defrosting parameters | H01 | hours | 0 | 24 | First defrosting time |
| | H02 | hours | 0 | 24 | Second defrosting time |
| | H03 | hours | 0 | 24 | Third defrosting time |
| | H04 | hours | 0 | 24 | Fourth defrosting time |
| Humidity parameters | I01 | % | 0 | 99 | Dead zone humidification |
| | I02 | % | 1 | 99 | Humidification hysteresis |
| | I03 | % | 0 | 99 | Dead zone dehumidification |
| | I04 | % | 1 | 99 | Dehumidification hysteresis |
| | I05 | sec | 0 | 59 | Humidification time ON when required |
| | I06 | sec | 0 | 255 | Humidification time OFF when required |
| | I07 | °C | -50 | 50 | Humidification enable temperature |
| | I08 | °C | -50 | 50 | Dehumidification enable temperature |
| | I09 | sec | 0 | 60 | Heating activation time |
| | I11 | °C | 0 | 50 | Heating hysteresis |
| | I12 | num | 0 | 1 | Heating settings |
| | I14 | min | 0 | 59 | Evap fans deactivation time in the absence of calls |
| | I15 | sec | 0 | 60 | Evap fans activation time in the absence of calls |
| | I19 | % | -99 | 99 | Humidity probe offset |
| | I20 | °C | -10 | 10 | Offset of the cell temperature probe |
| | I21 | °C | -10 | 10 | Offset of the condenser temperature probe |
| I22 | °C | -10 | 10 | Offset of the evaporator temperature probe | |

| | Code | U.M. | MIN | MAX | Description |
|--------------------------|-------------|-------|-----|-----------------------------|---|
| General parameters | IG2 | num | 0 | 1 | Clock settings |
| | IG3 | num | 0 | 1 | Temperature settings |
| | IG4 | num | 0 | 1 | Switch off the display when the machine is switched off |
| | IG5 | min | 1 | 60 | Display timeout |
| | IG6 | num | 0 | 1 | Enable hardware information popup |
| Installation parameters | IN1 | num | 0 | 0 | Recipe group |
| | IN10 | num | 0 | 1 | Enable decimal in temperature setpoint |
| | IN2 | num | 0 | 0 | Type of recipe |
| | IN3 | num | 0 | 0 | Default language (0=it) |
| | IN4 | num | 0 | 0 | Keyboard type (0=Querty+ Num) |
| | IN5 | num | 0 | 0 | Last Used Recipe Name |
| | IN6 | num | | | Name of the machine |
| | IN7 | num | 0 | 0 | First System Startup Done |
| | IN8 | °C | -30 | 10 | Allowed minimum setpoint |
| IN9 | °C | 0 | 30 | Allowed maximum setpoint | |
| Configuration parameters | K4 | num | 0 | 1 | Relay K4 settings |
| | K7 | num | 0 | 1 | Relay K7 settings |
| Temperature parameters | R01 | °C | 0 | 20 | Hysteresis related to the SetPoint for compressor adjustment |
| | R02 | min | 0 | 30 | Minimum time between compressor starts |
| | R03 | sec | 0 | 255 | Compressor start delay from ignition |
| | R04 | sec | 0 | 255 | Minimum time between compressor start and stop |
| | R07 | % | 0 | 100 | Maximum daily limit of compressor use |
| | R11 | sec | 0 | 255 | Minimum time between switching on and off the compressor |
| Defrosting parameters | S02 | °C | -10 | 30 | End defrost temperature |
| | S03 | min | 1 | 255 | Defrosting maximum duration |
| | S04 | hours | 1 | 48 | Time interval between defrosting times |
| | S05 | num | 0 | 2 | Defrost type |
| | S06 | min | 0 | 255 | Dripping time |
| | S07 | sec | 0 | 255 | Compressor start delay |
| | S08 | min | 0 | 500 | Compressor run time for automatic defrost start |
| | S09 | num | 1 | 10 | Number of cycles to calibrate automatic defrosting |
| | S10 | sec | 0 | 255 | Open door maximum duration for calibration |
| | S11 | sec | 0 | 255 | Open door maximum time for calibration |
| | S12 | °C | 0 | 20 | Differential of the evap. Temp. for automatic defrosting start |
| | S13 | num | 0 | 255 | Number of door openings to activate defrosting |
| | S14 | min | 0 | 255 | Total time of door openings to activate a protective defrosting |
| | S15 | min | 0 | 500 | Continuous compressor run time to activate protective defrosting |
| | S16 | °C | -20 | 20 | Differential of the evap. Temp. for automatic defrosting start counting |
| | S17 | min | 1 | 20 | Time for smart defrosting |
| | S18 | min | 0 | 30 | Pre-dripping time |
| | SA1 | num | 0 | 1 | Enable manual defrosting |
| | SA2 | num | 0 | 1 | Enable time defrosting |
| | SA3 | num | 0 | 1 | Enable compressor time defrosting |
| SA4 | num | 0 | 1 | Enable initial defrosting | |
| SA5 | num | 0 | 1 | Enable scheduled defrosting | |
| SA6 | num | 0 | 1 | Enable smart defrosting | |
| | SetHumidity | % | 40 | 90 | Humidity set point |
| | SetPoint | °C | -50 | 50 | Temperature set point |

Ordinary cleaning of the equipment



BEFORE PERFORMING ANY MAINTENANCE, CUT OFF THE POWER SUPPLY TO THE MACHINE AND WEAR SUITABLE PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT (E.G. GLOVES, ETC.).



USERS MUST CARRY OUT ONLY ROUTINE MAINTENANCE OPERATIONS (I.E. CLEANING). FOR EXTRAORDINARY MAINTENANCE, CONTACT A SERVICE CENTRE AND ASK FOR THE ASSISTANCE OF AN AUTHORISED TECHNICIAN.



THE WARRANTY IS NULL AND VOID IN THE EVENT OF DAMAGES DUE TO NEGLIGENT OR INCORRECT MAINTENANCE (E.G. USE OF UNSUITABLE DETERGENTS).



BEWARE OF HOT BODIES WHEN PERFORMING MAINTENANCE AND CLEANING ON THE ENGINE.



BEWARE OF SHARP EDGES ON SLOTTED CONVEYORS, ON THE CONDENSER COIL (THE FINS ARE PROTECTED BY A FILTER), ON THE MOTOR SUPPORT BASE (HOLES) AND ON THE SLOTS IN THE DASHBOARD.

To clean any component or accessory, DO NOT use:

- abrasive or powder detergents;
- aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not use these substances to clean the floor underneath the appliance;
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steamed or pressurised water jets.

At first use wash the trays and chamber using a cloth dampened with hot soapy water and end with rinsing and drying. To remove processing waste, run the equipment off-load for approximately 30 minutes.

External steel surface cleaning

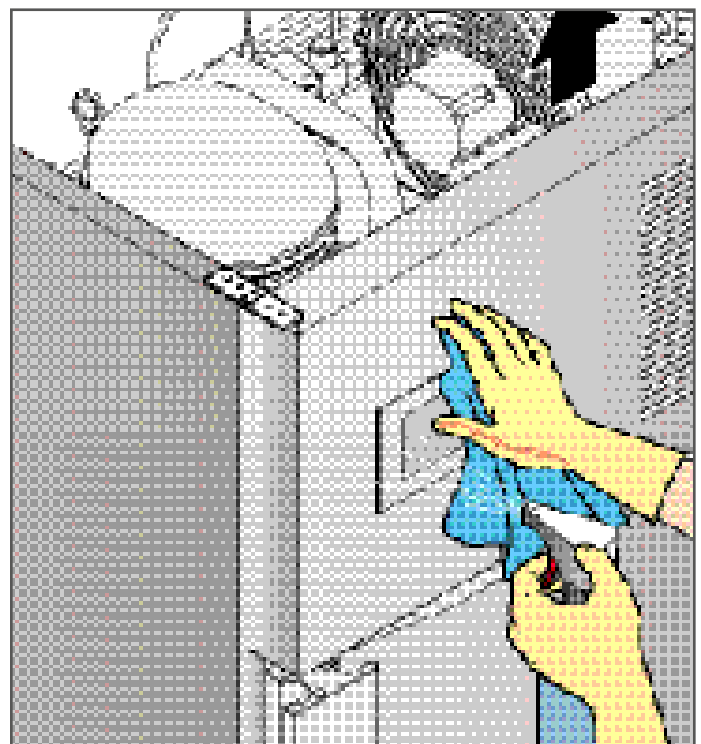
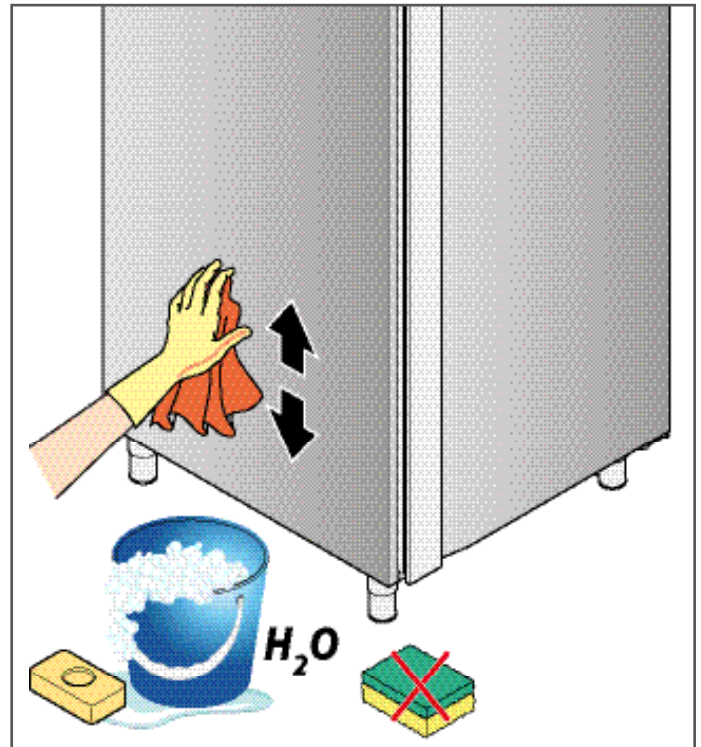
Use a cloth dampened with hot soapy water or specific products for steel. End with rinsing and drying.

Equipment chamber cleaning

Daily clean the equipment chamber to maintain high levels of hygiene and equipment performance.

Always use a cloth dampened with hot soapy water and end with rinsing and drying.

Personal protective equipment to be worn during routine maintenance of the equipment



Maintenance

Touch screen cleaning

Use a cloth just soaked in a specific product for the crystals following the instructions of the manufacturer of the detergent. Do not spray too much product to avoid infiltrations that could damage the display.

Slot and grill/sponge cleaning

Keep vents free of obstructions and dust cleaning them often with a normal vacuum or brush.

Periodically it is recommended to lift the front panel by removing the screws below and vacuum the dust accumulated on the condenser fan. Lifting the panel also gives access to the condensation water collection tray between the condenser and the compressor. Inside it, there is a "GM" metal grill that acts as a sponge and absorbs water, increases the exchange surface and facilitates the evaporation of condensation water; this "grill/sponge" must be regularly removed and cleaned with soap and water or in the dishwasher.

Filter cleaning

On the right side of the condenser there is a "FL" filter held in place by two metal clips. Periodically remove it and wash it with soap and water. After waiting for it to dry completely, put it back in place. Do not use the machine without a filter.

Disuse

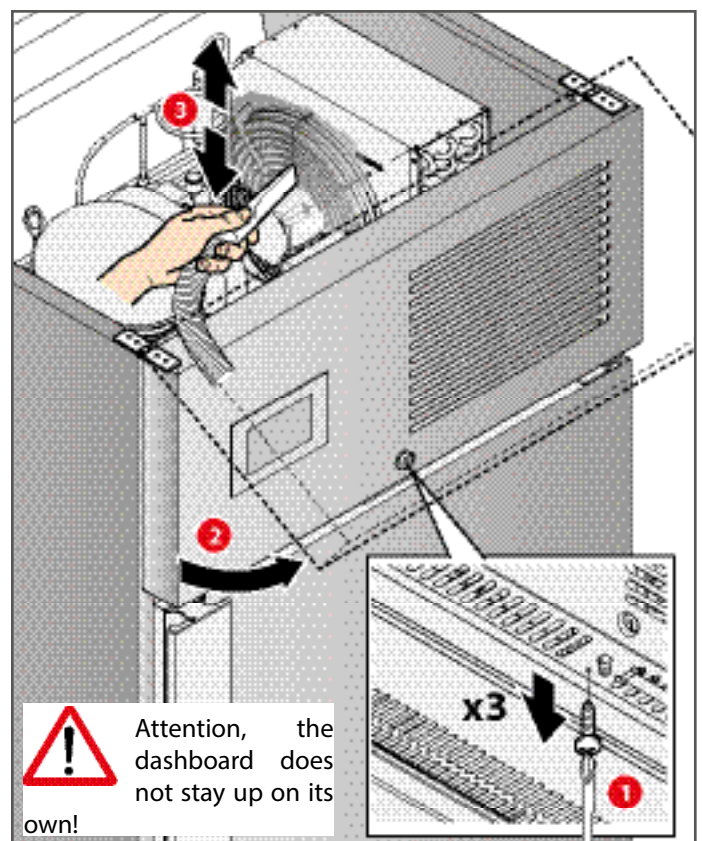
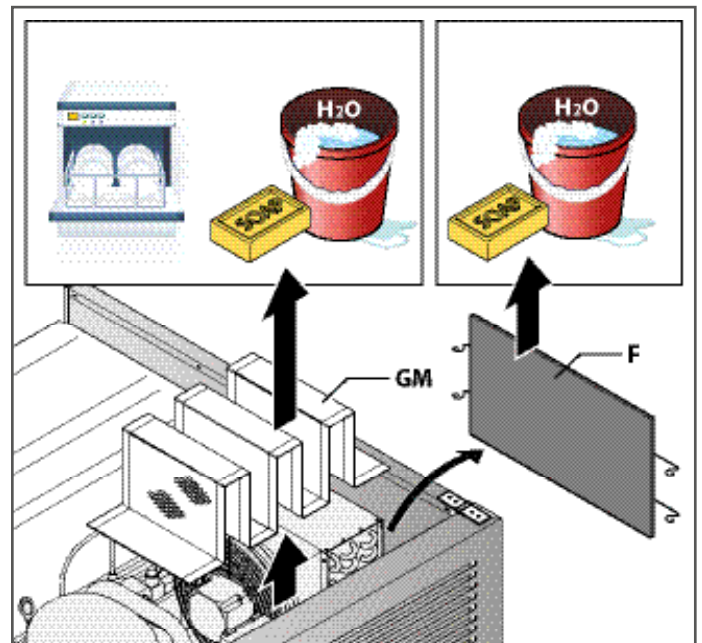
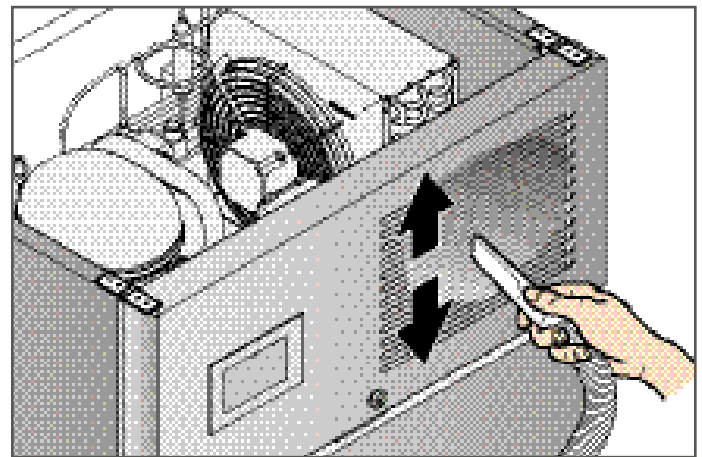
During periods of inactivity, disconnect the power and water supply (if any). Protect external steel equipment parts wiping them down with a soft cloth slightly dampened with Vaseline oil. Leave the door ajar to guarantee correct ventilation.

Before resuming operations:

- accurately clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power and water mains (if any);
- inspect the equipment before using it;
- restart the equipment for at least 60 minutes without any food inside.



To ensure that the device is in perfect use and safety conditions, we recommend you have it maintained and serviced by an authorised service centre at least once a year.



Attention, the dashboard does not stay up on its own!

Disposal at end working life

Only qualified personnel can disconnect the machine from the electrical and water mains.

If applicable, recovery and correctly dispose:

- coolant gas;
- anti-freeze solutions in the hydraulic circuits, avoiding spills or disposal in the environment.

As per Legislative Decree no. 49 art. 13 dated 2014 "Implementation of WEEE Directive 2012/19/EU on electric and electronic waste"



The barred bin marking specifies that the product was released onto the market after August 13, 2015 and should not be assimilated with other waste at the end of its working life but disposed of separately.

All equipment is made of recyclable metallic materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc-) in percentages over 90% in weight.

Put the equipment out of order for disposal removing the power cord and any compartment or chamber lock devices (where applicable).

Pay attention to managing this product at the end of its working life, reducing negative impacts on the environment and improving resource use efficiency, applying the "who pollutes pays", prevention, reuse, recycling and recovery preparation principles.

Please remember that illicit or incorrect product disposal is punishable by law.

Information on disposal in Italy

WEEE equipment in Italy must be delivered to:

- Collection centres (also called ecological islands or platforms)
- the dealer where new equipment is purchased who must withdraw it free of charge ("one to one" withdrawal);

Information on disposal in European Union countries

The Community Directive on WEEE equipment was assimilated in different ways in each country. Therefore we suggest you contact your local authorities or Dealer to request the correct disposal method.



Awaiting dismantling and disposal, the equipment can be temporarily stored even outdoors, provided the electrical, refrigeration and hydraulic circuits are integral and closed. Also make sure that the doors cannot be closed to prevent entrapment.

Follow the environmental protection laws in the user's country.

Malfunctions

If the equipment does not work or functional or structural alterations are noted:

- disconnect it from the power and water mains;
- consult the table below to check the proposed solutions;

If the solution is not found in the table, contact a manufacturer's authorised service centre communicating:

- the nature of the defect;
- the equipment code and serial number found on its specification plate.

Require original spare parts for repairs: the manufacturer cannot be held liable and null and voids the warranty in the event non original spare parts are used.



To ensure that the appliance is in perfect use and safety conditions, we recommend you have it maintained and serviced by an authorised service centre at least once a year.

| | | | |
|---|------------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Manufacturer | 10 | Rated power of other resistances |
| 2 | Serial number | 11 | Lamp power |
| 3 | Code | 12 | Maximum and minimum pressure |
| 4 | Model | 13 | Coolant, type and quantity |
| 5 | Voltage | 15 | Gas expanding in the insulation |
| 6 | Current absorbed during operation | 16 | Year of manufacture |
| 8 | Power of the defrosting resistance | 17 | Climate class (#) |
| 9 | Power of the defrosting resistance | | |

| Problem type | Before contacting a service centre, check that... |
|------------------------------------|--|
| The device is fully off. | - ...the system is powered and the plug is not disconnected. |
| The equipment does not cool enough | - ...it is not effected by an external heat source; - ...the doors are fully shut; - ...the condenser filter is not clogged; - ...the front air vents are not obstructed by objects or dust; - ...food is well distributed in the cell and do not obstruct ventilation in the cell; - ...the equipment is not overloaded with food (follow your equipment load instructions). |
| The equipment is very noisy | - ...there are no contacts between the equipment and any other object or machine; - ...the equipment is perfectly levelled; - ...visible screws are well-tightened. |



Do not attempt to repair the equipment on your own. This could cause serious damages to humans, animals and property and null and voids the Warranty. Always request service by a service centre authorised by the manufacturer and request ORIGINAL spare parts.

Warranty

The manufacturer's warranty on the equipment and its parts regarding its production is for 1 year, from invoice date, and consists in the free supply of parts to be replaced which, at its sole discretion, are defective.

The manufacturer will take care to remove any faults and defects provided that the equipment has been installed and used correctly in accordance with the instructions given in the manual. The warranty does not cover damage caused by limescale deposits, over-voltage or tampering by unauthorized or unqualified persons.

Consumables such as glass, aesthetic parts, gaskets, lamps and other parts consumed during use are not covered by the warranty. Labour, travel or missions, part transport and any other expenses for equipment to be replaced are at the purchaser's expense during the warranty period.

Material replaced under the warranty remain our property and must be returned at the purchaser's expense.



MANUALE ARMADIO FERMALIEVITA

Ⓘ MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

CABINET MANUAL

ⓔ USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL ARMOIRE

ⓕ MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DEL ARMARIO

ⓔ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

HANDBUCH


ⓓ BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕ-
ЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

Ⓡ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

MANUEL ARMOIRE

(FR) MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Le constructeur décline toute responsabilité envers les utilisations non prévues du produit. Langue de rédaction originale: italien. Le constructeur n'est pas responsable des éventuelles erreurs de transcription ou de traduction. La reproduction, même partielle, du présent manuel n'est pas autorisée.

Félicitations pour l'achat de notre appareil !

Le travail est plus simple grâce aux graphiques intuitifs de l'interface utilisateur, conçue pour simplifier l'accès aux fonctions qui sont représentées pour être immédiatement identifiées et pour favoriser l'interaction entre l'utilisateur et le dispositif.

En une seule machine, un concentré de technologie vous permettra de réaliser des activités différentes et complémentaires pour une meilleure efficacité en cuisine.

Le présent manuel a pour but de fournir toutes les informations nécessaires pour utiliser correctement l'appareil et pour en effectuer un entretien approprié.

Avant chaque opération, il est nécessaire de lire attentivement les instructions qui y sont contenues, car elles fournissent des indications indispensables concernant l'état de sécurité des appareils.



| | |
|---|-----------|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 5 |
| Consignes de sécurité pour l'installation | 5 |
| CONNAÎTRE L'APPAREIL | 7 |
| Charger correctement l'appareil..... | 7 |
| Verrouillage de la porte..... | 8 |
| Connexion Cloud..... | 8 |
| UTILISATION | 9 |
| Premier allumage | 10 |
| Menu utilisation | 11 |
| Régler les paramètres de fonctionnement..... | 11 |
| Menu recettes | 12 |
| Sauvegarder un set réglé | 12 |
| Éliminer, modifier ou copier un set sauvegardé | 13 |
| Démarrer un set déjà sauvegardé par l'utilisateur ou par le Constructeur..... | 15 |
| Menu statistiques | 16 |
| Menu notifications | 16 |
| Froid continu | 16 |
| Menu réglages | 17 |
| Réglages des paramètres..... | 18 |
| ENTRETIEN | 22 |
| Entretien ordinaire de l'appareil..... | 22 |
| Nettoyage des surfaces externes en acier | 22 |
| Nettoyage de l'enceinte de l'appareil..... | 22 |
| Nettoyage Touch screen | 23 |
| Nettoyage du filtre | 23 |
| Périodes d'inactivité | 23 |
| Élimination en fin de vie utile..... | 24 |
| Dysfonctionnements..... | 25 |
| Garantie..... | 26 |



Consignes de sécurité pour l'installation

- Une utilisation et un entretien différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel doivent être considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels, annulent la garantie et dégage le constructeur de toute responsabilité.
- Avant l'utilisation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- En cas de cession de l'appareil, confiez ce manuel au nouvel utilisateur.
- L'utilisation est exclusivement réservée à du personnel spécialisé et formé, ayant suivi des cours de formation périodiques.
- Ne pas s'approcher des parties électriques avec les mains mouillées ou bien en étant pieds nus.
- Il est strictement interdit d'altérer ou de retirer les dispositifs de sécurité adoptés (grilles de protection, adhésifs de danger, etc...). Le constructeur décline toute responsabilité si les instructions susmentionnées ne sont pas respectées.
- Ne pas insérer de tournevis ou autre outil entre les protections (protections des ventilateurs, évaporateurs, etc.).
- Pour un bon fonctionnement du groupe compresseur et évaporateur, ne jamais boucher les prises d'air.
- En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau, s'équiper d'un extincteur à CO₂ (anhydride carbonique) et refroidir la zone du compartiment moteur le plus rapidement possible.

Utilisation correcte de l'appareil

- Cet appareil est considéré comme une machine agro-alimentaire (Règlement CE n° 1935/2004), destinée au traitement des produits alimentaires dans les cuisines industrielles et professionnelles. Elle n'est pas appropriée à la conservation des produits pharmaceutiques, chimiques ou autre produit non alimentaire.
- Afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil, il est nécessaire de respecter les indications suivantes :
 - Ne pas introduire d'aliments chauds ou de liquides découverts, animaux vivants, objets variés ou produits corrosifs à l'intérieur de l'appareil.
 - Emballer ou protéger correctement les aliments surtout s'ils contiennent des arômes ou des épices.
 - Placer les denrées à l'intérieur de l'appareil de façon à favoriser la circulation de l'air, en évitant de disposer sur les grilles du papier, cartons, planches à découper, etc., qui peuvent entraver le passage de l'air.
 - Éviter le plus possible les ouvertures fréquentes et prolongées de la/des porte/s.
 - Si la porte a été ouverte, attendre quelques minutes avant de la rouvrir.
 - Disposer progressivement les aliments du bas vers le haut; et vice-versa, retirer les aliments en partant du haut vers le bas.
- Les appareils frigorifiques ont été réalisés et conçus avec les précautions opportunes afin de garantir la sécurité et la santé de l'utilisateur et ne présentent pas d'angles dangereux, de surfaces tranchantes ou d'éléments saillants. Leur stabilité est également garantie avec les portes ouvertes, il est toutefois interdit de s'accrocher aux portes.
- Le non-respect de ces consignes peut provoquer des dommages et des lésions, même mortelles, et annuler la garantie.

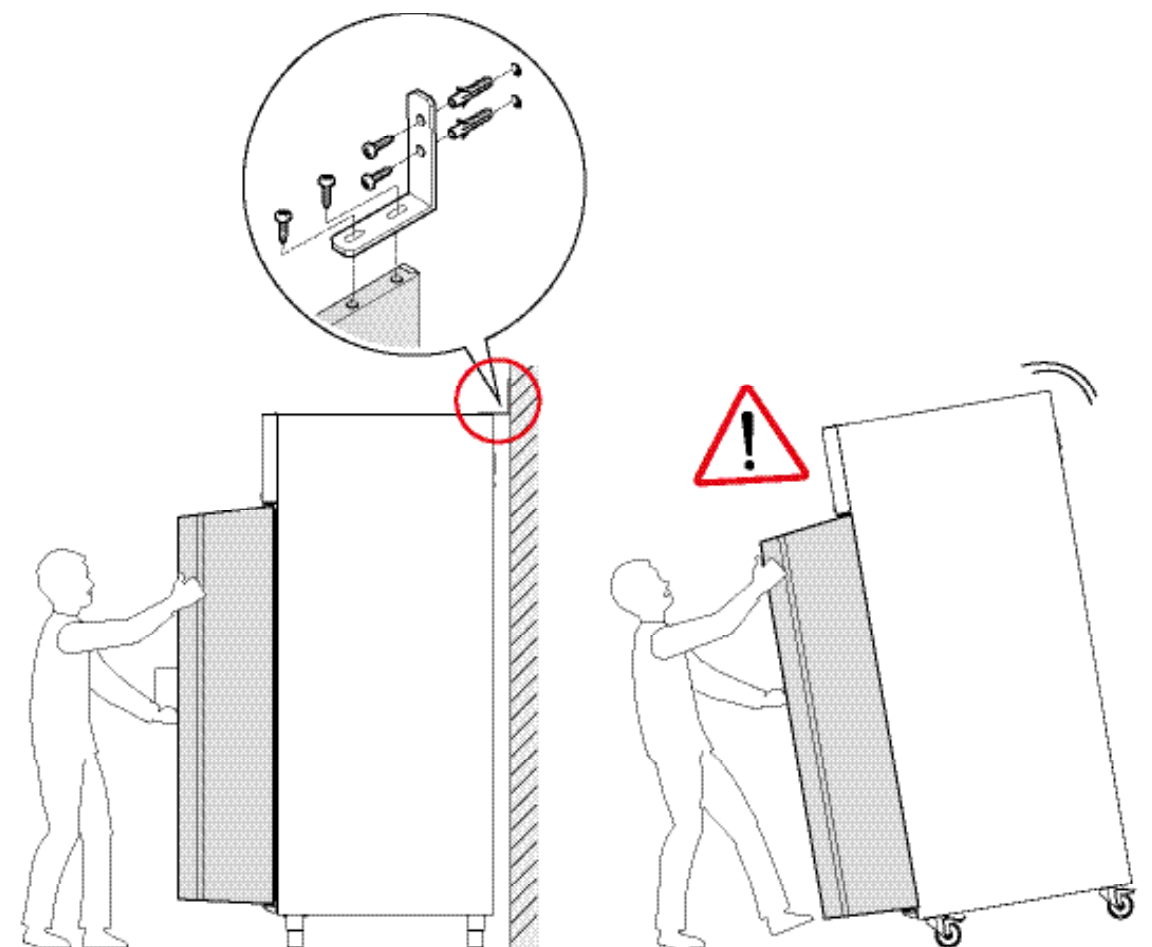
En cas de dysfonctionnement de l'appareil ...

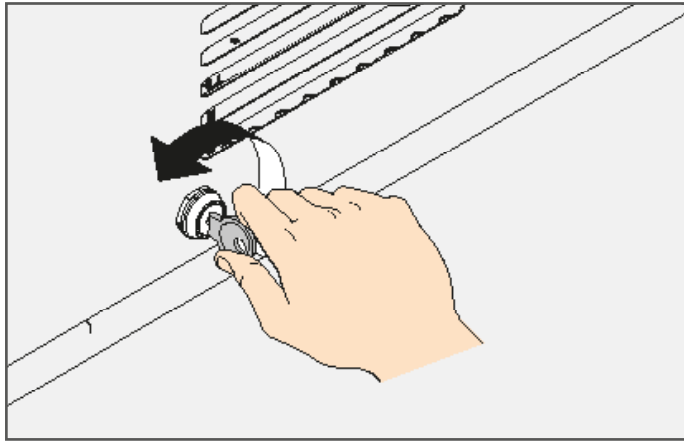
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou en cas d'altérations fonctionnelles ou structurelles, le débrancher de l'alimentation électrique et hydrique et contacter un centre d'assistance autorisé par le constructeur sans essayer de le réparer vous-même. Il est recommandé d'utiliser des pièces de rechange originales. Le constructeur décline toute responsabilité pour l'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Pour assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un centre d'assistance autorisé.



Risques liés à l'utilisation de l'appareil

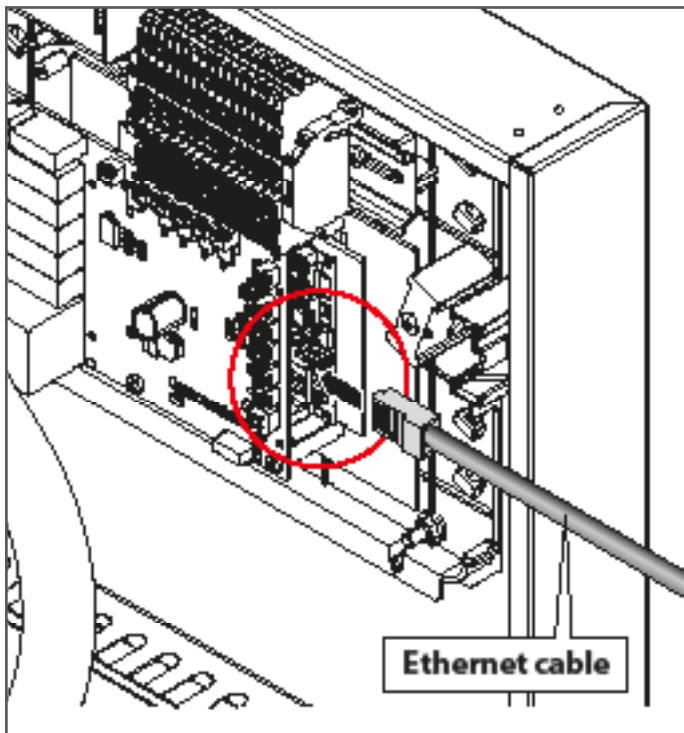
- **RISQUES DUS AUX DÉPLACEMENTS SUR ROUES**: si l'appareil est monté sur roues, faire attention durant les déplacements à ne pas pousser l'appareil trop violemment afin d'éviter qu'il se renverse et s'abîme; faire aussi attention aux éventuelles irrégularités de la surface de coulissement. L'appareil doté de roues ne peut être nivelé, faire donc attention que la surface d'appui soit parfaitement horizontale et plane. Bloquer toujours les roues avec les cales prévues à cet effet.
- **RISQUES DUS AU BASCULEMENT**: une fois positionnée, l'armoire doit être bloquée avec des étriers spécifiques car le poids pourrait le déséquilibrer vers l'avant avec un risque de basculement. Si l'armoire est positionnée sur des roulettes, il n'est pas possible de la fixer et il est donc conseillé de **faire très attention** lors de l'ouverture de la porte, spécialement si l'appareil est vide.
- **RISQUES DUS AUX ÉLÉMENTS MOBILES**: le seul élément mobile présent est le ventilateur, mais il ne présente aucun risque car il est protégé par une grille de protection fixée au moyen de vis.
- **RISQUES DUS AUX BASSES/HAUTES TEMPÉRATURES**: à proximité des zones où subsiste le danger de basses/hauts températures, des adhésifs indiquant " DANGER TEMPÉRATURE" ont été appliqués.
- **RISQUES DUS À L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE**: les risques de nature électrique ont été résolus en concevant les installations électriques selon la norme CEI EN 60335-1. Des adhésifs spécifiques indiquant "haute tension" identifient les zones avec dangers de nature électrique.
- Niveaux du bruit inférieurs à 70 dB.
- Faites attention à ne pas se coincer les doigts en refermant la porte.
- Lorsque la porte est ouverte, le panneau de commandes dépasse par rapport à l'encombrement de la machine; faites donc attention de ne pas vous cogner la tête.
- La poignée dépasse de l'encombrement de la machine; faites attention aux chocs possibles.





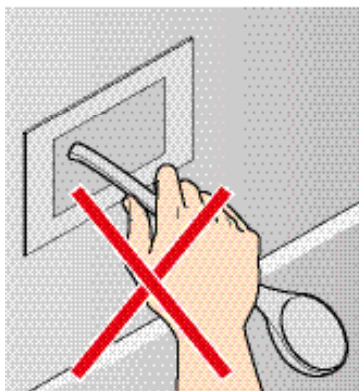
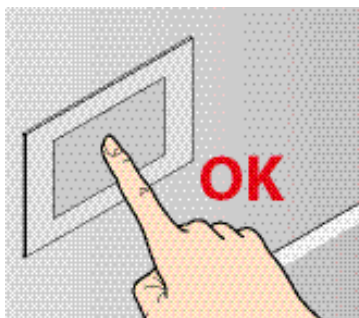
Verrouillage de la porte

L'ouverture de la porte peut être verrouillée en agissant sur la serrure située sur le panneau de commandes.



Connexion Cloud

Si le client a demandé un abonnement Cloud, la machine doit être connectée au réseau par un câble ethernet. La prise se trouve sur la carte située dans la partie arrière du panneau de commandes.



Il est conseillé de ne pas toucher l'afficheur avec des louches et autres utensiles, mais seulement avec les mains ou éventuels stylos pour écrans Touch Screen.

page 10

Menu utilisation

Pour utiliser la machine, il faut seulement régler :



la **température** à l'intérieur de l'appareil ;



l' **humidité** à l'intérieur de l'appareil ;



la **vitesse de rotation des ventilateurs**.

Espace avertissements

Ils fournissent des indications sur l'état de la machine.

S'il est allumé, cela indique que :



la porte est ouverte



la machine est connectée au Cloud (si le client a demandé un abonnement)



les ventilateurs sont en marche



le compresseur est en marche

La machine est en économie d'énergie, c'est à dire qu'elle maintient une température majeure par rapport au set, dans les moments d'inactivité (par ex. la nuit). les paramètres ES3 et ES4 établissent le set de température à conserver si la condition se présente.



la machine est en phase de dégivrage

page 16

Menu réglages

Permet d'effectuer quelques réglages sur la machine et sur les sets.

page 11

Menu Recettes

Permet de visualiser la **liste des sets précédemment sauvegardés** par l'utilisateur, les sets mémorisés par le Constructeur ou de **créer un nouveau set**, en lui attribuant un nom et des paramètres en fonction des besoins.

page 15

Menu notifications

Affiche les éventuelles alarmes survenues.

page 15

Menu statistiques

Fournit des informations sur :

- variations de la température ;
- variations de l'humidité durant les 12 dernières heures.



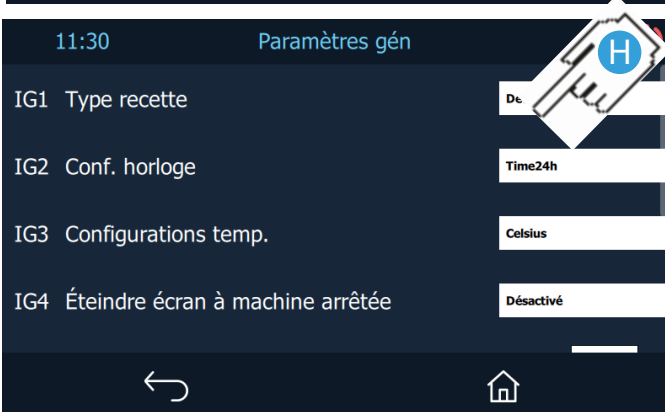
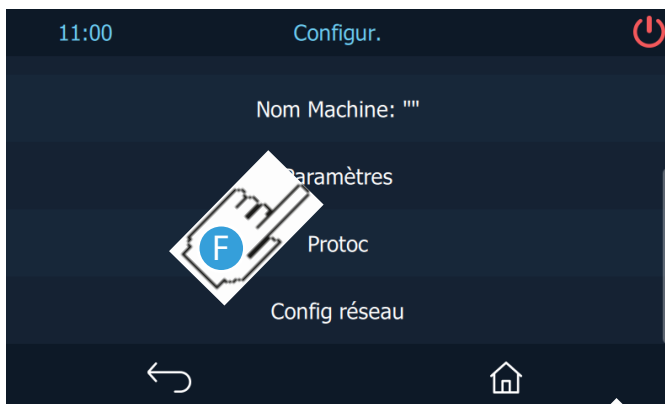
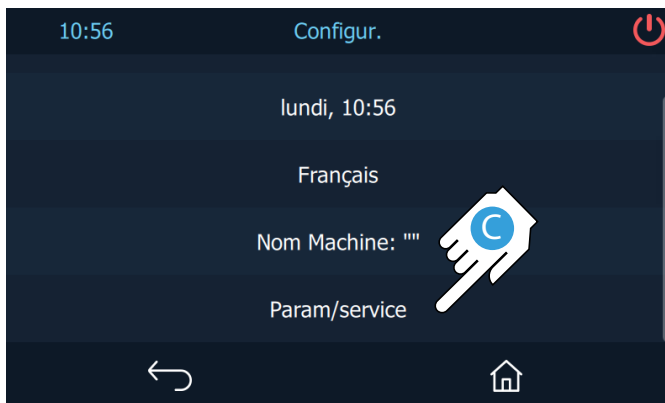
Lumière

Allume / éteint les LEDS présentes sur le panneau de commandes ou sur la porte.



Température d'utilisation maximale : 43°C

Premier allumage











UTILISATION

Menu utilisation





Régler les paramètres de fonctionnement

Pour utiliser la machine, il faut seulement régler :


-  la **température** à l'intérieur de l'appareil ;
-  l'**humidité** à l'intérieur de l'appareil ;
-  la **vitesse de rotation des ventilateurs**.

- A** Allumer la machine en pressant la touche ON-OFF.
- B** Si l'afficheur n'est pas touché pendant quelques minutes, l'appareil se met en veille : pour quitter cet état, touchez simplement l'écran n'importe où.
- C** Pour configurer le paramètre qui vous intéresse :
 - C1** pressez  et le champ à régler (par exemple, « température ») ;
 - C2** agissez sur les touches  et  plusieurs fois jusqu'à afficher la valeur souhaitée ;
 - C3** confirmez avec  ou annulez avec .
- D** Sur la page-écran qui s'affiche apparaissent :


D1 les icônes d'état de la machine :

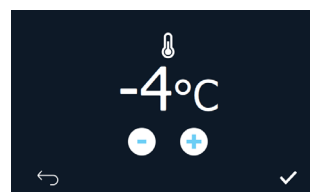
-  la porte est ouverte
-  la machine est connectée au Cloud (si le client a demandé un abonnement)
-  les ventilateurs sont en marche
-  le compresseur est en marche

La machine est en économie d'énergie, c'est à dire qu'elle maintient une température majeure par rapport au set, dans les moments d'inactivité (par ex. la nuit). les paramètres ES3 et ES4 établissent le set de température à conserver si la condition se présente.

-  la machine est en phase de dégivrage

- D2** Température et humidité effectives en cellule
- D3** Vitesse des ventilateurs

 Durant le fonctionnement de la machine, il est toujours possible de modifier les paramètres en agissant comme pour le réglage.



Menu recettes

Sauvegarder un set réglé

Après avoir réglé les trois paramètres (température, humidité, vitesse des ventilateurs, nombres de steps, durée), il est possible de les **sauvegarder**, en attribuant un nom au set à peine réglé; cela permet de pouvoir les réutiliser sans la nécessité de configurer à chaque fois ses paramètres.

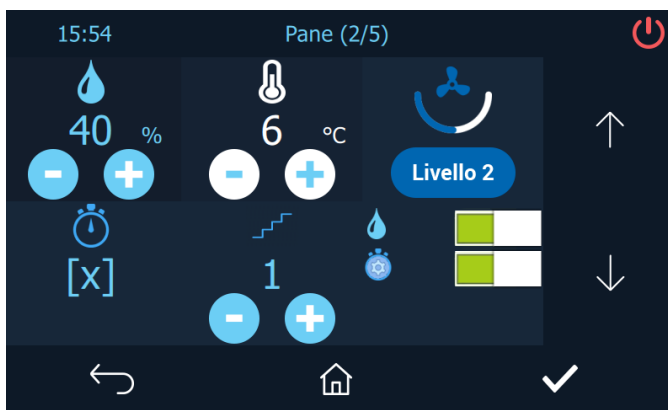
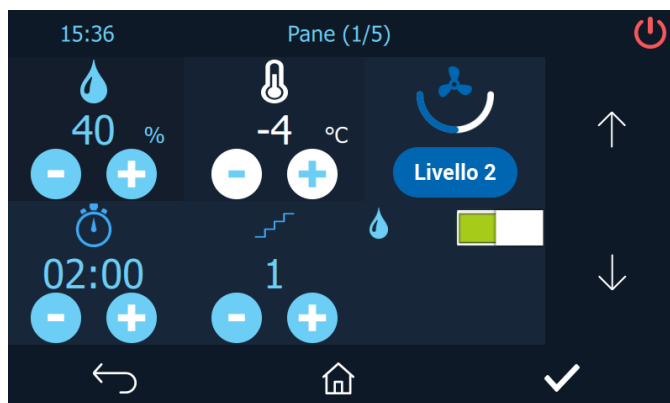
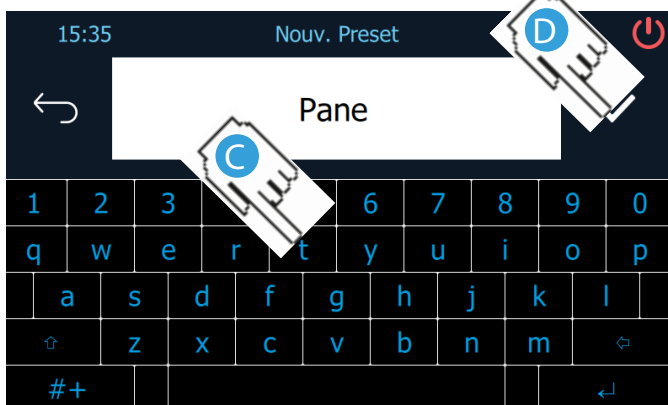
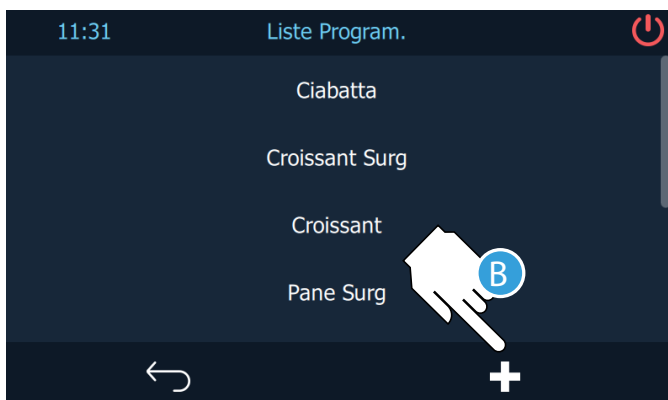
- A** Pressez le champ « Recettes ».
- B** Presser la touche **+**.
- C** Taper le nom que vous souhaitez attribuer au set.
- D** Confirmer avec **✓** ou annuler avec **↶**.
- E** Une page-écran qui récapitule les paramètres du set s'affiche; au besoin, il est possible de **les modifier** en agissant, comme d'habitude, sur les touches **-** et **+**.
- F** Confirmer en pressant la touche **✓**.

Une simple recette est composée de 5 steps avec ses propres paramètres (température, humidité, vitesse des ventilateurs, nombres de steps, durée).

En revanche, pour passer d'un step à l'autre, appuyez sur **↑** et **↓**.

En utilisant les steps, la température programmée est immédiatement atteinte mais à travers des intervalles de température équivalents à la durée du step divisée le nombre de steps.





Le contrôle de l'humidité peut être désactivé en appuyant sur **☹**. En appuyant sur **⚙** la durée du step est définie à chaque fois depuis la page initiale.



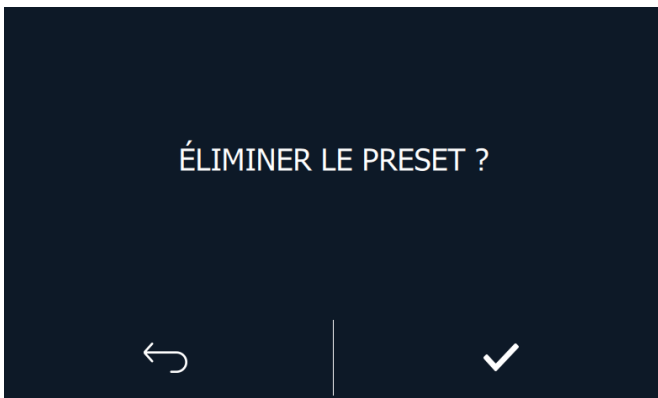
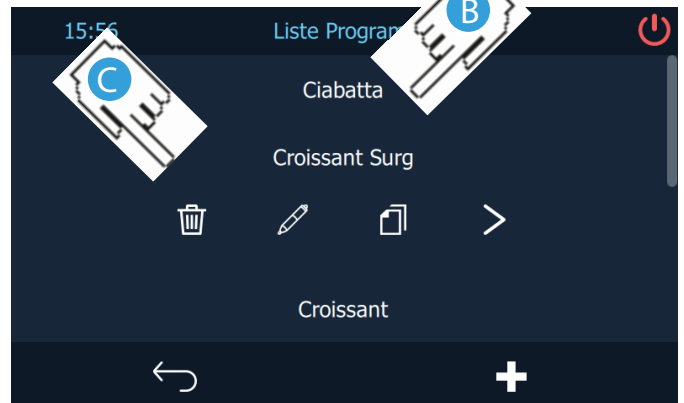
UTILISATION

Éliminer, modifier ou copier un set sauvegardé



- A** Pressez le champ « Recettes ».
- B** Pressez le nom du set qui vous intéresse: différents symboles apparaissent et permettent de :

-  **éliminer** le set ;
-  **modifier** de manière permanente les paramètres du set (température, humidité, vitesse des ventilateurs, nombres de steps, durée) ;
-  **copier** le set ;
-  **démarrer** le set.

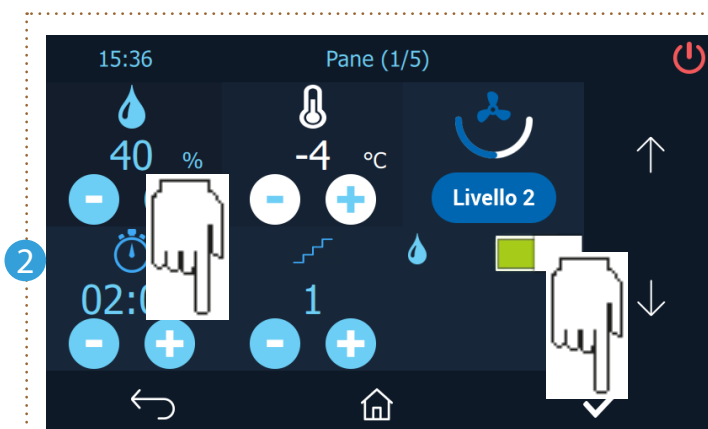
- C** Choisissez l'option qui vous intéresse.






Éliminer le set : un pop-up demande la confirmation d'éliminer le set.

Annuler l'opération avec  ou la confirmer avec  (dans ce cas, il ne sera plus possible de récupérer le set annulé).

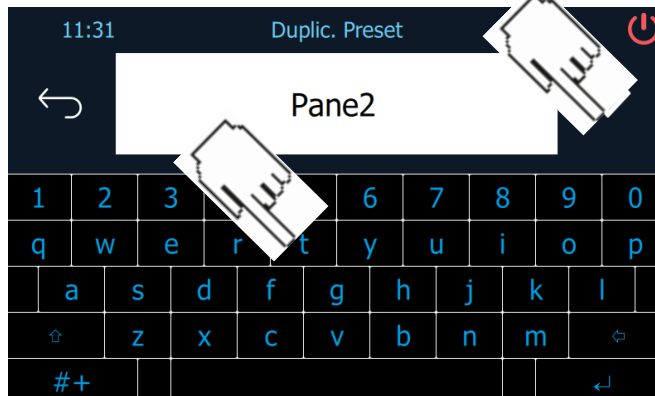
1



Modifier de façon permanente les paramètres du set (température, humidité, vitesse des ventilateurs, nombres de steps, durée) en agissant, comme d'habitude, sur les touches  et .

Confirmer en pressant la touche .

Le set fonctionnera désormais avec les nouveaux paramètres programmés.

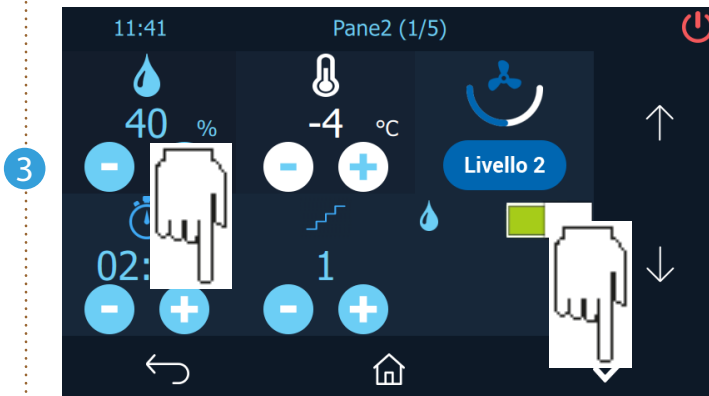


Copiez le set en faisant une copie à laquelle il est possible d'attribuer un nom de son choix.

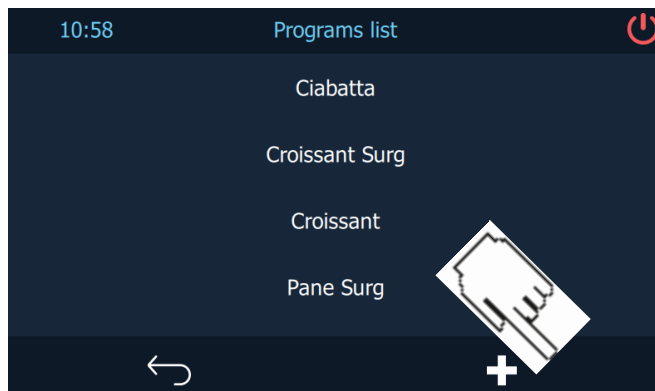
La copie a initialement les mêmes paramètres de l'original ; ces valeurs peuvent être variés en agissant, comme d'habitude, sur les touches **-** et **+**.

Confirmer en pressant la touche **✓**.

Lorsqu'un set est copié, il est nécessaire de changer son nom pour éviter que le fichier de départ soit écrasé.



3








Démarrer un set déjà sauvegardé par l'utilisateur ou par le Constructeur

Les cycles sauvegardés précédemment par l'utilisateur ou ceux mémorisés par le Constructeur se trouvent dans la section « Recettes ».

Pour tous les visualiser, pressez l'afficheur et déplacez le doigt de bas en haut en pressant continuellement (fonction « scroll »).

Pour démarrer un set déjà sauvegardé :

- A** Pressez le champ « Recettes » : la liste de tous les sets sauvegardés précédemment apparaît.
- B** Pressez le nom du set qui satisfait vos besoins : différents symboles apparaissent.
- C** Démarrez-le avec la touche  : une page-écran apparaît et indique le nom du set en cours et la température à l'intérieur de l'armoire.

Durant le fonctionnement de la machine, il est toujours possible de modifier les paramètres du set en cours en pressant le paramètre à varier et en agissant, comme d'habitude, sur les touches  et . Confirmer avec  ou annuler avec .

Dans ce cas, sur la page-écran « Set en cours », la recette démarrée n'est pas plus active et son nom n'apparaît donc plus mais généralement « Set »,.



Menu statistiques

Le menu statistiques garde en mémoire les variations d'humidité et de température des 12 dernières heures. Si nécessaire, il est possible de sauvegarder les données (seulement le texte) sur une clé USB personnelle.

A Pressez le champ « Statistiques » : une page qui fournit des informations sur la variation de la température et de l'humidité durant la journée apparaît.

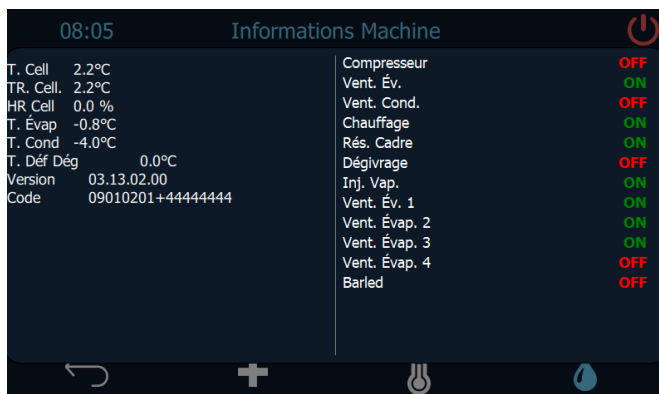
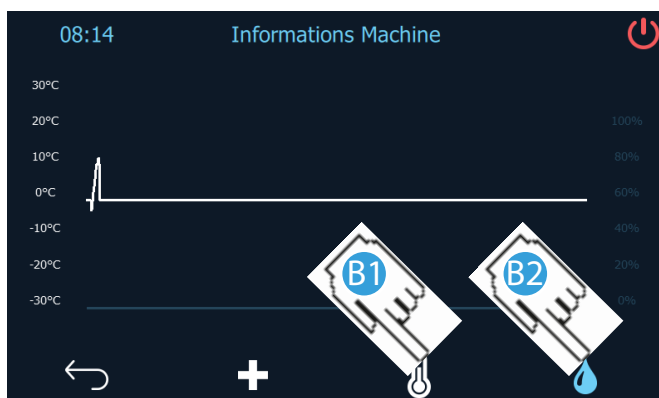
B Pressez le symbole qui vous intéresse



fournit des variations sur l'évolution de la température



fournit des variations sur l'évolution de l'humidité




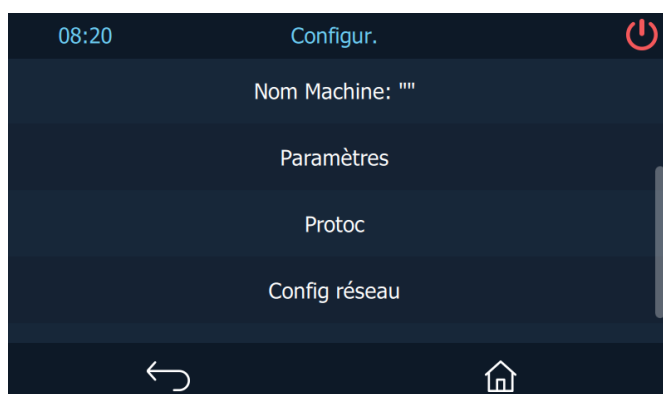
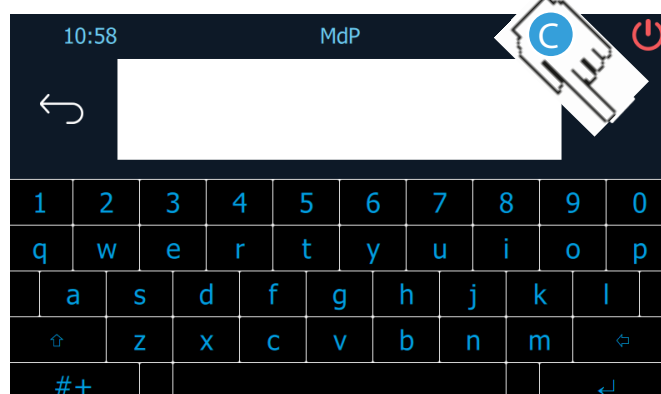
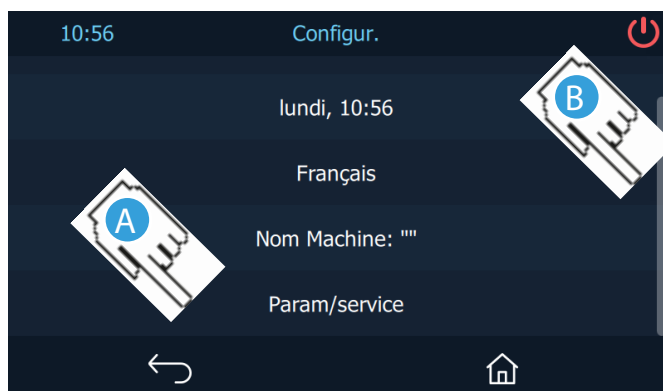
Menu notifications

La page-écran fournit la liste d'éventuelles alarmes survenues.



Réglages des paramètres

Depuis le menu Réglages sélectionnez Settings/Service, confirmez avec  et accédez au menu Paramètres.





| | Code | U.M. | Min | Max | Description |
|-----------------------------|------|-------|-----|-----------------------------------|---|
| Paramètres alarmes | A01 | °C/°F | -50 | 0 | Différentiel alarme basse température |
| | A02 | °C/°F | 0 | 50 | Différentiel alarme haute température |
| | A03 | min | 0 | 255 | Temps retard alarme température cellule depuis allumage |
| | A04 | min | 0 | 255 | Retard alarme de haute ou basse température |
| | A05 | °C/°F | -50 | 0 | Delta température min. évaporateur admise |
| | A06 | °C/°F | 0 | 90 | Température maximale du condensateur admise |
| | A07 | °C/°F | 1 | 60 | Delta température alarme condensateur sale |
| | A08 | min | 0 | 255 | Temps retard alarme de basse température évaporateur |
| Paramètres de configuration | C01 | num | 0 | 2 | Réglages micro porte |
| | C03 | min | 0 | 30 | Durée maximale porte ouverte |
| | C05 | num | 0 | 2 | Réglages lumière porte |
| | C07 | num | 0 | 1 | Active sonde évaporateur |
| | C08 | num | 0 | 1 | Active sonde condensateur |
| | C09 | num | 0 | 1 | Active contrôle humidité sans sonde |
| | C10 | num | 0 | 1 | Active pressostat |
| | C12 | °C/°F | -50 | 50 | Point de consigne allumage résistances |
| | C13 | num | 0 | 3 | Réglages sonde humidité |
| | C14 | num | 0 | 3 | Réglages contrôle humidité |
| C15 | min | 1 | 30 | Durée maximale chargement cellule | |
| C16 | min | 1 | 999 | Temps durée cycle froid continu | |


| | Code | U.M. | Min | Max | Description |
|-------------------------------|-------|-------|-----|---|--|
| Paramètres économie d'énergie | ES1 | num | 0 | 24 | Horaire début Energy Saving |
| | ES2 | num | 0 | 24 | Horaire fin Energy Saving |
| | ES3 | °C/°F | 0 | 20 | Augmentation du Point de Consigne Energy Saving élevé |
| | ES4 | °C/°F | 0 | 20 | Augmentation du Point de Consigne Energy Saving moyen |
| | ES5 | °C/°F | 0 | 25 | Hystérésis en Energy Saving élevé |
| | ES6 | °C/°F | 0 | 25 | Hystérésis en Energy Saving moyen |
| | ES7 | num | 0 | 99 | Nombre ouvertures porte 30 Min |
| | ES8 | num | 0 | 6 | Période recherche business |
| Paramètres ventilateurs | F01 | num | 0 | 1 | Active ventilateurs évaporateur |
| | F02 | num | 0 | 1 | Active ventilateurs condensateur |
| | F04 | °C/°F | -50 | 50 | Set ventilateurs condensateur |
| | F05 | num | 0 | 1 | Ventilateurs évaporateur en dégivrage |
| | F06 | num | 0 | 1 | Ventilateurs condensateur en dégivrage |
| | F07 | sec | 0 | 255 | Retard activation ventilateur évaporateur depuis fin dégivrage |
| | F08 | sec | 0 | 255 | Retard ventilateur condensateur |
| | F10 | °C/°F | -50 | 50 | Température extinction résistances |
| | F11 | sec | 0 | 59 | Temps de fonctionnement ventilateur évaporateur en séchage avec compresseur éteint |
| | F12 | sec | 0 | 59 | Retardactivationrésistancesdeséchageaprèsactivationventilateurs évaporateur |
| | F20 | num | 1 | 4 | Nombre ventilateurs installés |
| | F21 | % | 1 | 100 | Humidité max réglage ventilateurs |
| | F33 | °C/°F | 1 | 20 | Delta température cellule pour évaporateur |
| | F34 | sec | 0 | 120 | Temps extinction évaporateur |
| | F35 | °C/°F | -30 | 30 | Delta température extinction évaporateur |
| | F36 | num | 0 | 2 | Retard extinction évaporateur |
| | F37 | sec | 0 | 180 | Longueur cycle compresseur OFF |
| | F38 | sec | 0 | 180 | Temps ventilateurs évaporateur ON sur temps cycle [F37] |
| Paramètres dégivrage | H01 | heu | 0 | 24 | Horaire premier dégivrage |
| | H02 | heu | 0 | 24 | Horaire deuxième dégivrage |
| | H03 | heu | 0 | 24 | Horaire troisième dégivrage |
| | H04 | heu | 0 | 24 | Horaire quatrième dégivrage |
| Paramètres humidité | I01 | % | 0 | 99 | Zone morte humidification |
| | I02 | % | 1 | 99 | Hystérésis humidification |
| | I03 | % | 0 | 99 | Zone morte déshumidification |
| | I04 | % | 1 | 99 | Hystérésis déshumidification |
| | I05 | sec | 0 | 59 | Temps ON humidification lorsque demandée |
| | I06 | sec | 0 | 255 | Temps OFF humidification lorsque demandée |
| | I07 | °C/°F | -50 | 50 | Température activation humidification |
| | I08 | °C/°F | -50 | 50 | Température activation déshumidification |
| | I09 | sec | 0 | 60 | Durée activation chauffage |
| | I11 | °C/°F | 0 | 50 | Hystérésis chauffage |
| | I12 | num | 0 | 1 | Réglages chauffage |
| | I14 | min | 0 | 59 | Durée désactivation ventilateurs évap en l'absence d'appels |
| | I15 | sec | 0 | 60 | Durée activation ventilateurs évap en l'absence d'appels |
| | I19 | % | -99 | 99 | Offset de la sonde d'Humidité |
| I20 | °C/°F | -10 | 10 | Offset de la sonde température cellule | |
| I21 | °C/°F | -10 | 10 | Offset de la sonde température condensateur | |
| I22 | °C/°F | -10 | 10 | Offset de la sonde température évaporateur | |


| | Code | U.M. | Min | Max | Description |
|--------------------------|-------------------|-------|-----|---------------------------------|--|
| Paramètres généraux | IG2 | num | 0 | 1 | Réglages horloge |
| | IG3 | num | 0 | 1 | Réglages température |
| | IG4 | num | 0 | 1 | Éteint l'afficheur avec la machine éteinte |
| | IG5 | min | 1 | 60 | Timeout afficheur |
| | IG6 | num | 0 | 1 | Active popup informations hardware |
| Paramètres installation | IN1 | num | 0 | 0 | Groupe recette |
| | IN10 | num | 0 | 1 | Active décimal dans le point de consigne de la température |
| | IN2 | num | 0 | 0 | Type recette |
| | IN3 | num | 0 | 0 | Langue par défaut (0=it) |
| | IN4 | num | 0 | 0 | Type de clavier (0=Querty+ Num) |
| | IN5 | num | 0 | 0 | Last Used Recipe Name |
| | IN6 | num | | | Nom de la machine |
| | IN7 | num | 0 | 0 | First System Startup Done |
| | IN8 | °C/°F | -30 | 10 | Point de consigne minimum admis |
| IN9 | °C/°F | 0 | 30 | Point de consigne maximum admis | |
| Paramètres configuration | K4 | num | 0 | 1 | Réglages relais K4 |
| | K7 | num | 0 | 1 | Réglages relais K7 |
| Paramètres température | R01 | °C/°F | 0 | 20 | Hystérésis relative au Point de consigne pour le réglage du compresseur |
| | R02 | min | 0 | 30 | Temps minimum entre allumages du compresseur |
| | R03 | sec | 0 | 255 | Retard démarrage compresseur depuis allumage |
| | R04 | sec | 0 | 255 | Temps minimum entre l'allumage et l'extinction du compresseur |
| | R07 | % | 0 | 100 | Limite maximale quotidienne du compresseur |
| | R11 | sec | 0 | 255 | Temps minimum entre l'activation et la désactivation du compresseur |
| Paramètres dégivrage | S02 | °C/°F | -10 | 30 | Température de fin de dégivrage |
| | S03 | min | 1 | 255 | Durée maximale d'un dégivrage |
| | S04 | heu | 1 | 48 | Intervalle de temps entre les dégivrages temporisés |
| | S05 | num | 0 | 2 | Type de dégivrage |
| | S06 | min | 0 | 255 | Temps d'égouttement |
| | S07 | sec | 0 | 255 | Retard démarrage compresseur |
| | S08 | min | 0 | 500 | Temps de fonctionnement compresseur pour début de dégivrage automatique |
| | S09 | num | 1 | 10 | Nombre de cycles pour régler le dégivrage automatique |
| | S10 | sec | 0 | 255 | Durée maximale porte ouverte pour réglage |
| | S11 | sec | 0 | 255 | Temps maximal total porte ouverte pour réglage |
| | S12 | °C/°F | 0 | 20 | Différentiel de la T. Évap. pour début dégivrage automatique |
| | S13 | num | 0 | 255 | Nombre d'ouverture de porte pour activer un dégivrage |
| | S14 | min | 0 | 255 | Temps total d'ouvertures de porte pour activer un dégivrage de protection |
| | S15 | min | 0 | 500 | Temps fonctionnement compresseur continu pour activer un dégivrage de protection |
| | S16 | °C/°F | -20 | 20 | Différentiel de la T. évap. pour commencer le comptage du dégivrage automatique |
| | S17 | min | 1 | 20 | Temps pour dégivrage intelligent |
| | S18 | min | 0 | 30 | Temps de pré-égouttement |
| | SA1 | num | 0 | 1 | Active le dégivrage manuel |
| | SA2 | num | 0 | 1 | Active le dégivrage temporisé |
| | SA3 | num | 0 | 1 | Active le dégivrage temps compresseur |
| | SA4 | num | 0 | 1 | Active le dégivrage initial |
| SA5 | num | 0 | 1 | Active le dégivrage programmé | |
| SA6 | num | 0 | 1 | Active le dégivrage intelligent | |
| | SetHumidité | % | 40 | 90 | Point de consigne d'humidité |
| | Point de consigne | °C/°F | -50 | 50 | Point de consigne de température |


Entretien ordinaire de l'appareil

 AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN ORDINAIRE OU EXTRAORDINAIRE, IL EST NÉCESSAIRE DE COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET DE PORTER DES INSTRUMENTS DE PROTECTION PERSONNELLE APPROPRIÉS (EX. GANTS, ETC...).

 L'UTILISATEUR DOIT EFFECTUER UNIQUEMENT LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE (CONSIDÉRÉES COMME NETTOYAGE). POUR L'ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE, VEUILLEZ CONTACTER UN CENTRE D'ASSISTANCE PUISQU'IL EXIGE L'INTERVENTION D'UN TECHNIQUE AUTORISÉ.

 LA GARANTIE S'ANNULE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR UN MANQUE D'ENTRETIEN OU UN MAUVAIS ENTRETIEN (EX. UTILISATION DE DÉTERGENTS INADAPTÉS).

 ATTENTION AUX CORPS CHAUDS LORS DES ENTRETIENS ET DU NETTOYAGE EFFECTUÉS SUR LE MOTEUR

 ATTENTION AUX ARÊTES VIVES SUR LES CONVOYEURS À FENTES, SUR LA BATTERIE DE CONDENSATION (LES AILETTES SONT PROTÉGÉES PAR UN FILTRE), SUR LA BASE DE SUPPORT DU MOTEUR (TROUS) ET SUR LES FENTES DU PANNEAU DE COMMANDES.

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...). Attention ! Ne pas utiliser ces substances pour nettoyer le sol sous l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

Lors de la première utilisation, laver les plaques et l'enceinte en utilisant un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage. Pour éliminer les résidus de préparation, faire fonctionner à vide l'appareil pendant 30 minutes.

Nettoyage des surfaces externes en acier

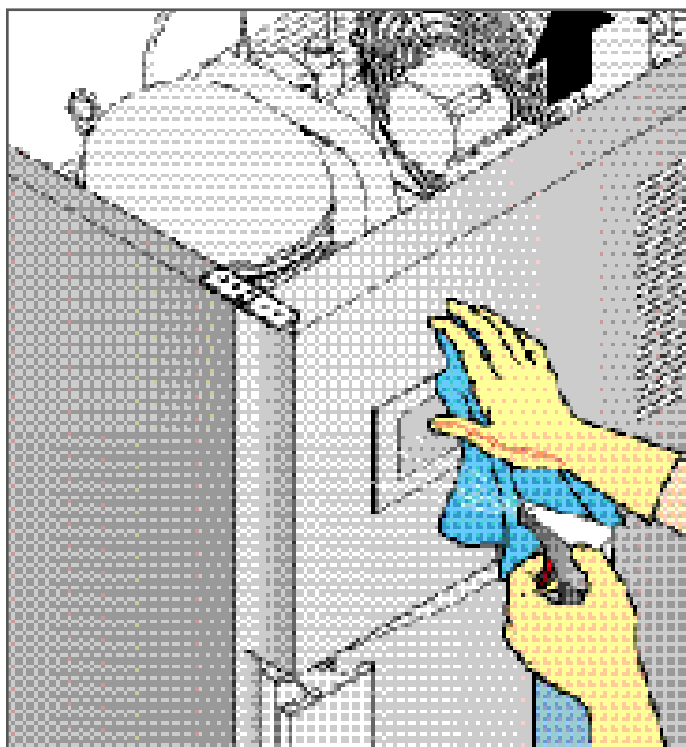
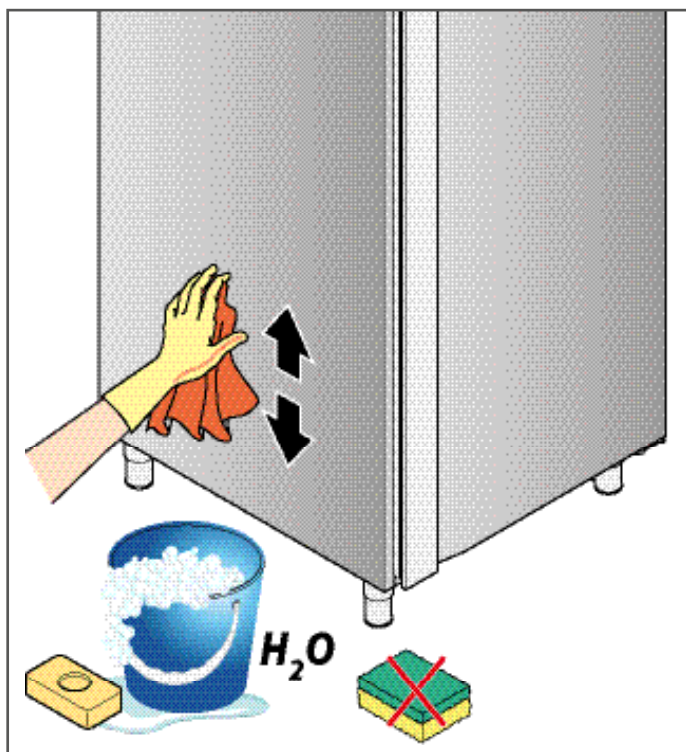
Utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude avec du savon ou des produits pour l'acier. Terminer par un rinçage et un séchage.

Nettoyage de l'enceinte de l'appareil

Nettoyer quotidiennement l'enceinte de l'appareil pour maintenir des niveaux d'hygiène élevés et les meilleures performances de l'appareil.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage.

EPI (équipements de protection personnelle) à porter durant l'entretien ordinaire et extraordinaire



Nettoyage Touch screen

Utiliser un chiffon humidifié avec un produit spécifique pour les vitres en suivant les indications du producteur du détergent. Ne pas pulvériser trop de produit pour éviter des infiltrations qui pourraient endommager l'afficheur.

Nettoyage des fentes et grille/éponge

Libérer les fentes de toute obstruction et de la poussière en les nettoyant fréquemment avec un aspirateur ou un pinceau. Périodiquement, il est conseillé de soulever le panneau frontal en retirant les vis situées en dessous et d'aspirer la poussière accumulée sur l'hélice du condensateur. En soulevant le panneau, on accède également au bac de récolte de l'eau de condensation qui se trouve entre le condensateur et le compresseur. Celui-ci possède à l'intérieur une grille métallique « GM » qui sert d'éponge et en absorbant l'eau, la surface d'échange augmente et facilite l'évaporation de l'eau de condensation ; cette « grille/éponge » doit être régulièrement extraite et nettoyée avec de l'eau et du savon ou bien dans le lave-vaisselle,

Nettoyage du filtre

Sur le côté droit du condensateur se trouve un filtre « FL » maintenu en position de deux attaches métalliques. Le retirer périodiquement et le laver avec de l'eau et du savon. Après avoir attendu son séchage complet, le remettre à sa place. Ne pas utiliser la machine sans le filtre monté.


Périodes d'inactivité

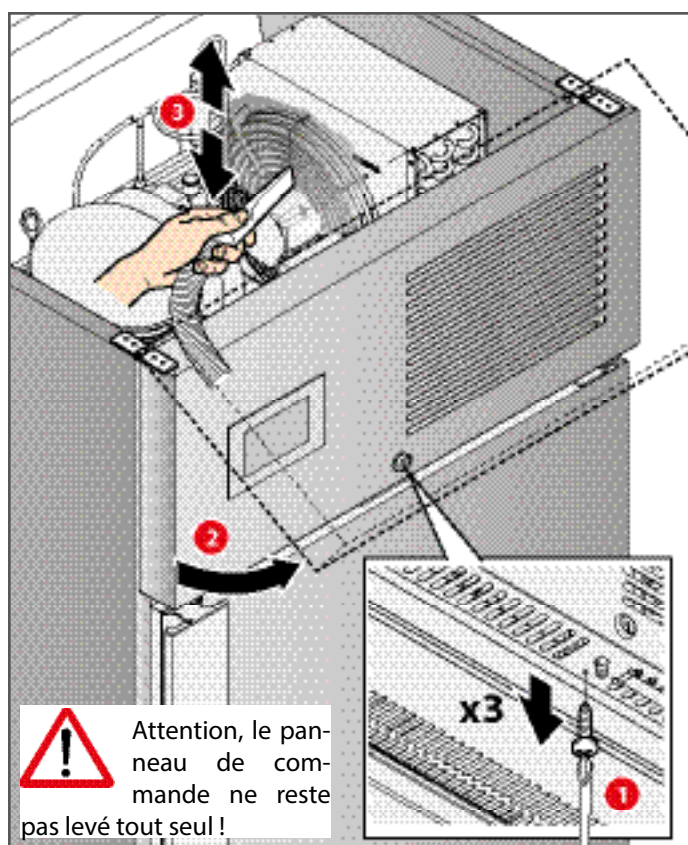
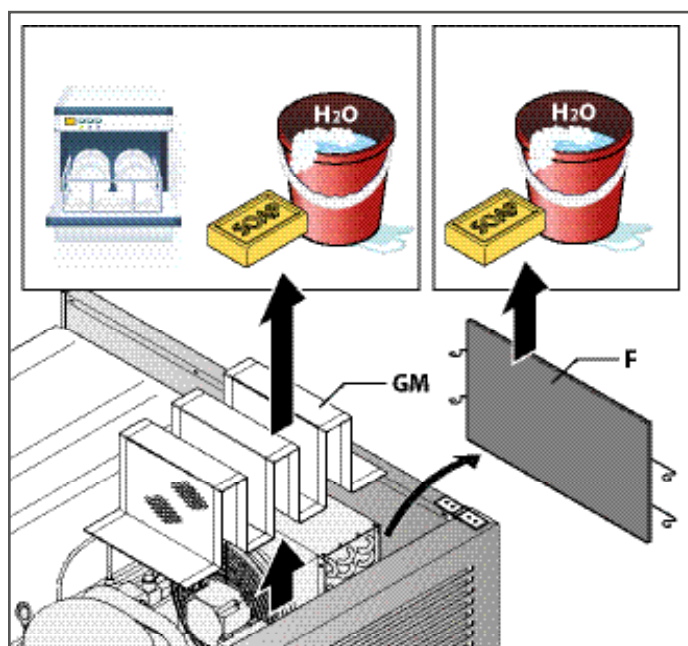
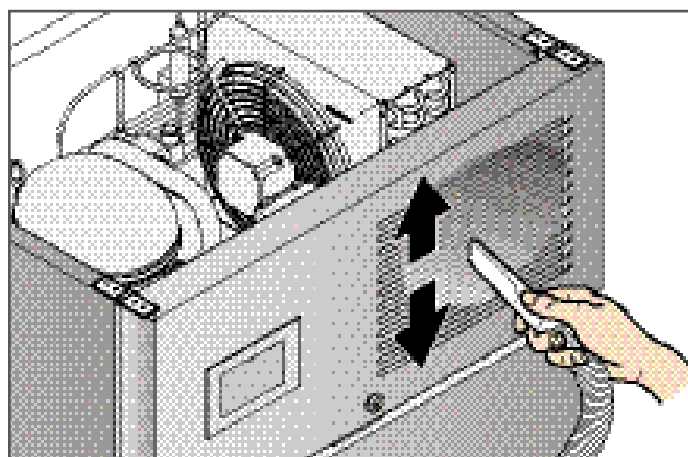
Durant les périodes d'inactivité, couper l'alimentation électrique et hydrique (si présente). Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline.

Laisser la porte entrouverte de façon à garantir un échange d'air efficace.

Après avoir rétabli les alimentations, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage minutieux de l'appareil et des accessoires ;
- raccorder l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique (si présente) ;
- soumettre l'appareil à un contrôle avant de le réutiliser ;
- redémarrer pendant au moins 60 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

 **Pour assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un centre d'assistance autorisé.**



Élimination en fin de vie utile

Les opérations de déconnexion des circuits électriques et hydrauliques doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

Si ces éléments sont présents, ils doivent être récupérés et éliminés correctement :

- gaz réfrigérant ;
 - solutions non-congelables présentes dans les circuits hydrauliques,
- en évitant des versements ou des fuites dans l'environnement.

Selon l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 "Application de la Directive DEEE 2012/19/EU sur les déchets des appareils électriques et électroniques"



Le symbole de la poubelle barrée spécifie que le produit a été mis sur le marché successivement au 13 août 2015 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être jeté avec les autres déchets mais éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier, inox, fer aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une quantité supérieure à 90% en poids.

Rendre l'appareil hors d'usage pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou des cavités (s'il y en a).

Il est nécessaire de faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie utile en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de "pollueurs payeurs", prévention, préparation pour la réutilisation, recyclage et récupération.

Ne pas oublier que l'élimination abusive du produit comporte l'application des sanctions prévues par la réglementation législative en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de tri (appelés aussi îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur chez lequel le nouvel appareil sera acheté, et qui est tenu à reprendre l'ancien gratuitement (retrait "un contre un") ;

Informations sur l'élimination dans des pays de l'union européenne

La Directive européenne sur les équipements DEEE a été mise en œuvre différemment par chaque pays, donc si vous souhaitez éliminer un appareil, veuillez contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode d'élimination appropriée.



En attente de démantèlement et l'élimination, l'appareil peut être stocké temporairement à l'extérieur, à condition que l'unité comporte des circuits électriques, frigorifiques et hydrauliques intègres et fermés. S'assurer aussi que les portes restent bien fermées pour éviter de rester enfermés.

Les lois en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de protection de l'environnement doivent toutefois être respectées.

Dysfonctionnements

Si l'appareil ne fonctionne pas ou en cas d'altérations fonctionnelles ou structurelles :

- le débrancher de l'alimentation électrique et hydrique :
- consulter le tableau ci-dessous pour vérifier les solutions proposées ;

Si la solution n'est pas présente dans le tableau, contacter un centre d'assistance autorisé par le constructeur, en communiquant :

- la nature du défaut ;
- le code et le numéro de série de l'appareil inscrits sur la plaque signalétique.

Pour la réparation, utiliser des pièces de rechange originales : le constructeur décline toute responsabilité et annule le droit de garantie en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales.



Pour assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un centre d'assistance autorisé.

| | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Constructeur | 10 | Puissance nominale des autres résistances |
| 2 | Numéro de série | 11 | Puissance de la lampe |
| 3 | Code | 12 | Pression minimale et maximale |
| 4 | Modèle | 13 | Réfrigérant, type et quantité |
| 5 | Tension | 15 | Gaz dégagé dans l'isolation |
| 6 | Courant absorbé en fonctionnement | 16 | Année de fabrication |
| 8 | Puissance de la résistance de dégivrage | 17 | Classe climatique (#) |
| 9 | Puissance de la résistance de dégivrage | | |

| Type de problème | Avant de contacter un centre d'assistance, vérifier que... |
|-------------------------------------|---|
| L'appareil est complètement éteint. | - ... l'installation soit sous tension électrique et que la fiche ne soit pas débranchée. |
| L'appareil ne refroidit pas assez. | - ...il n'y a pas d'influence d'une source de chaleur externe ; - ...les portes ferment parfaitement ; - ...le filtre du condensateur ne soit pas bouché ; - ...les grilles d'aération frontales ne soient pas bouchées par des objets ou de la poussière ; - ...les aliments soient bien distribués à l'intérieur de la cellule et ne bouchent pas la ventilation à l'intérieur de la cellule ; - ...l'appareil ne soit pas surchargé d'aliments (respecter les indications de chargement de l'appareil possédé). |
| L'appareil est très bruyant | - ... il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et tout autre objet ou machine ; - ... l'appareil soit parfaitement nivelé ; - ... les vis soient bien serrées. |



Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même, cela pourrait causer des dommages même graves aux personnes, animaux, et objets et annuler la Garantie .
Demander toujours l'intervention d'un centre d'assistance autorisé par le constructeur et demander des pièces de rechange ORI-

Garantie

L'obligation du constructeur pour la garantie sur les appareils et sur les parties liées à sa production dure 1 an, à partir de la date de la facture et consiste en la fourniture gratuite des pièces à remplacer qui, à sa seule discrétion, résultent défectueuses.

Le fabricant sera chargé d'éliminer les éventuels vices et défauts à condition que l'appareil ait été installé et utilisé correctement conformément aux indications fournies dans le manuel. Les dommages découlant des dépôts de calcaire, surtension ou altérations réalisées par des personnes non autorisées ou non compétentes.

Les composants d'usure tels que les vitres, pièces esthétiques, les joints, les lampes et les pièces d'usure suite à l'utilisation sont exclus de la garantie.

Au cours de la période de garantie, les frais relatifs à l'exécution des travaux, aux voyages ou déplacements, au transport de pièces et de tout équipement à remplacer sont à la charge du client.

Les matériaux remplacés sous garantie restent de notre propriété et doivent être retournés à la charge du client.



MANUALE ARMADIO FERMALIEVITA

Ⓘ MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

CABINET MANUAL

Ⓔ USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL ARMOIRE

Ⓕ MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DEL ARMARIO

Ⓖ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

HANDBUCH

Ⓓ BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕ-
ЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

Ⓡ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

MANUAL DEL ARMARIO

ES MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO



El fabricante declina toda responsabilidad por los usos no deseados del producto. Idioma original de redacción: italiano. El fabricante no es responsable de los errores de transcripción o traducción. La reproducción, incluso en parte, de este manual está prohibida.

Gracias por haber elegido nuestro aparato.

El trabajo es más sencillo gracias a los gráficos intuitivos de la interfaz de usuario, pensada para simplificar el acceso a las funciones, que se han representado para poder ser localizadas inmediatamente y para favorecer la interacción entre el usuario y el dispositivo.

En una sola máquina una concentración de tecnología que le permitirá realizar actividades diferentes y complementarias para la mayor eficiencia en la cocina.

Este manual tiene como objetivo ofrecer toda la información necesaria para utilizar correctamente el aparato y para efectuar un mantenimiento adecuado del mismo.

Antes de realizar cualquier operación, es necesario leer atentamente las instrucciones que contiene el manual, ya que ofrecen indicaciones indispensables sobre el estado de seguridad de los aparatos.



| | |
|---|-----------|
| ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD | 5 |
| Advertencias de seguridad para la utilización..... | 5 |
| CONOCER EL EQUIPO | 7 |
| Cargar correctamente el aparato..... | 7 |
| Bloqueo de la puerta..... | 8 |
| Conexión Cloud..... | 8 |
| UTILIZACIÓN | 9 |
| Primer encendido..... | 10 |
| Menú de uso..... | 11 |
| Ajuste de los parámetros de funcionamiento..... | 11 |
| Menú Recetas..... | 12 |
| Guardar un set establecido..... | 12 |
| Eliminar, variar o duplicar un set guardado..... | 13 |
| Iniciar un set ya guardado por el usuario o fabricante..... | 15 |
| Menú Estadísticas..... | 16 |
| Menú Notificaciones..... | 16 |
| Frío continuo..... | 16 |
| Menú Ajustes..... | 17 |
| Ajuste de parámetros..... | 18 |
| MANTENIMIENTO | 22 |
| Limpieza ordinaria de los equipos..... | 22 |
| Limpieza de las superficies de acero exteriores..... | 22 |
| Limpieza de la cámara del aparato..... | 22 |
| Limpieza de la pantalla táctil..... | 23 |
| Limpieza del filtro..... | 23 |
| Periodos de falta de actividad..... | 23 |
| Eliminación al final de la vida útil..... | 24 |
| Averías..... | 25 |
| Garantía..... | 26 |



Advertencias de seguridad para la utilización

- Una utilización y una limpieza diferentes de cuanto indicado y previsto en este libreto deben considerarse impropias y pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales, anulan la garantía y eximen al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Antes de usar el equipo, lea atentamente este folleto y consérvelo con cuidado para cualquier consulta que surja en el futuro por parte de los diferentes operadores.
- En caso de que el equipo sea transferido, envíe este manual al nuevo usuario.
- La utilización se reserva solo a personal adecuado y formado, sometido a cursos de formación periódicos.
- No acercarse a las partes eléctricas con las manos mojadas ni descalzos.
- Está absolutamente prohibido manipular o retirar los dispositivos de seguridad adoptados (rejillas de protección, pegatinas de peligro, etc...) El fabricante declina toda responsabilidad si no se siguen las instrucciones anteriores.
- No introducir destornilladores u otros elementos entre las protecciones (protecciones de los ventiladores, evaporadores, etc.).
- Para un buen funcionamiento del grupo compresor y evaporador no obstruir nunca las tomas de aire.
- En caso de incendio no usar agua, utilizar un extintor de CO₂ (anhídrido carbónico) y enfriar en el tiempo más breve posible la zona del compartimento del motor.

Empleo correcto del equipo

- Este equipo se considera una máquina de procesamiento de alimentos (Reglamento CE nº 1935/2004), destinada al tratamiento de productos alimenticios en cocinas industriales y profesionales, y no es adecuado para el almacenamiento de productos farmacéuticos, químicos o cualquier otro producto no alimentario.
- Para obtener las mejores prestaciones del aparato, es necesario respetar las siguientes indicaciones:
 - No introduzca en el interior del equipo alimentos calientes o líquidos sin tapar, animales vivos, objetos varios o productos corrosivos.
 - Envase y proteja de alguna manera los alimentos, sobre todo si contienen aromas o especies.
 - Disponer las comidas en el interior del aparato de manera que la circulación del aire no quede limitada, evitando poner encima de las rejillas papeles, cartones, tablas, etc que podrían obstaculizar el paso del aire.
 - Evite tanto como sea posible aperturas frecuentes y prolongadas de las puertas.
 - Si la puerta se ha abierto, esperar unos segundos antes de volver a abrirla.
 - Guardar los alimentos gradualmente, comenzando desde abajo hacia arriba y al revés, sacar los alimentos comenzando desde arriba hacia abajo.
- Los aparatos frigoríficos han sido realizados y diseñados adoptando las medidas adecuadas para garantizar la seguridad y la salud del utilizador y no presentan esquinas peligrosas, superficies afiladas o elementos salientes respecto a la zona de trabajo. Su estabilidad se garantiza incluso con las puertas abiertas, está prohibido colgarse a las puertas.
- La falta de respeto de estas normas puede provocar daños y lesiones mortales y anulan la garantía.

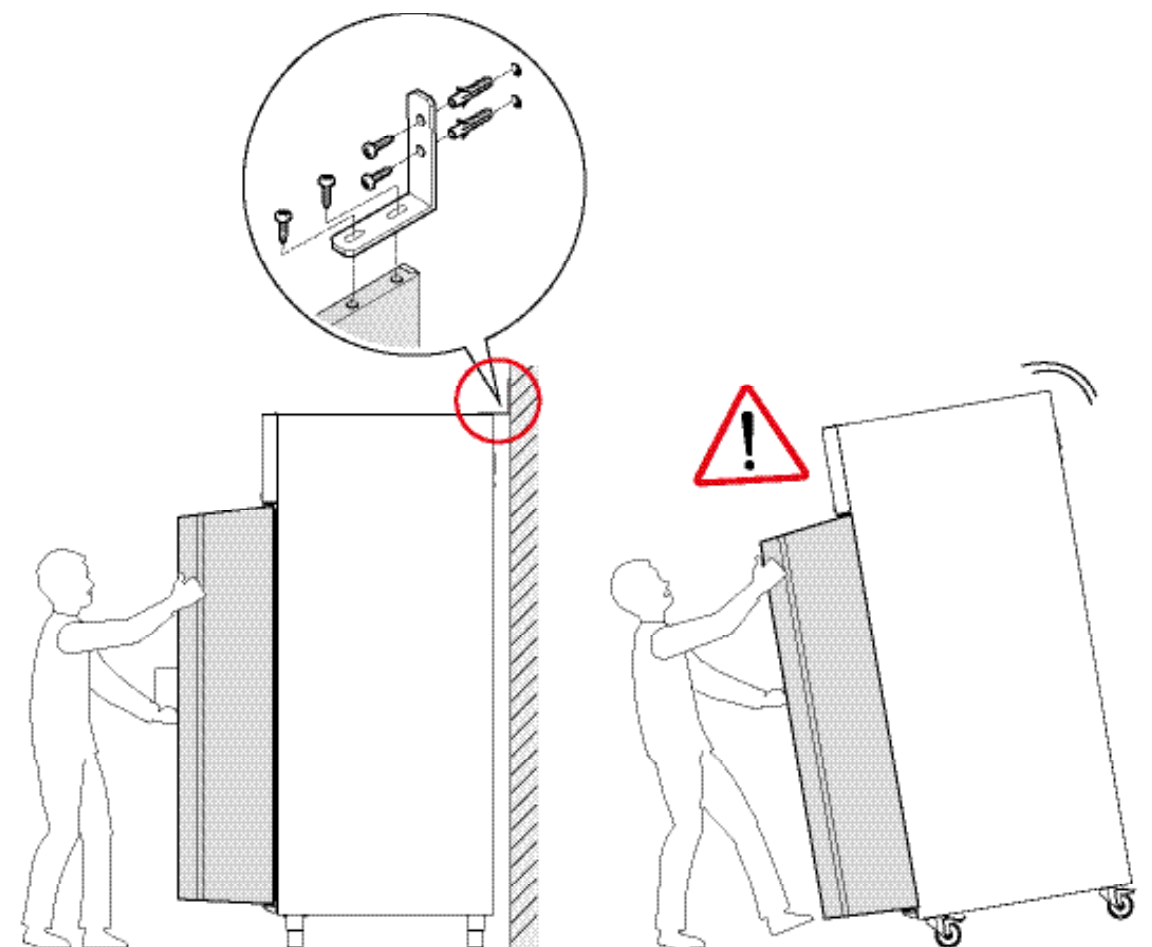
En caso de mal funcionamiento del aparato...

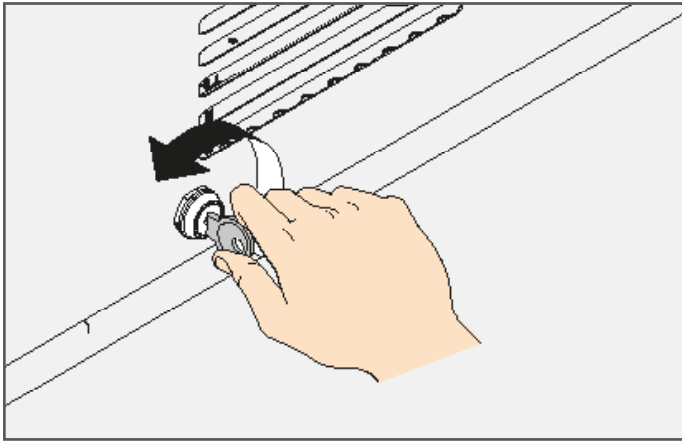
- Si el aparato no funciona o se notan alteraciones funcionales o estructurales, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica y de agua y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante sin intentar repararlo usted mismo. Se recomienda emplear repuestos originales. El fabricante declina cualquier responsabilidad por el empleo de repuestos no originales.
- Para asegurarse de que el aparato está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.



Riesgos relacionados con la utilización del equipo

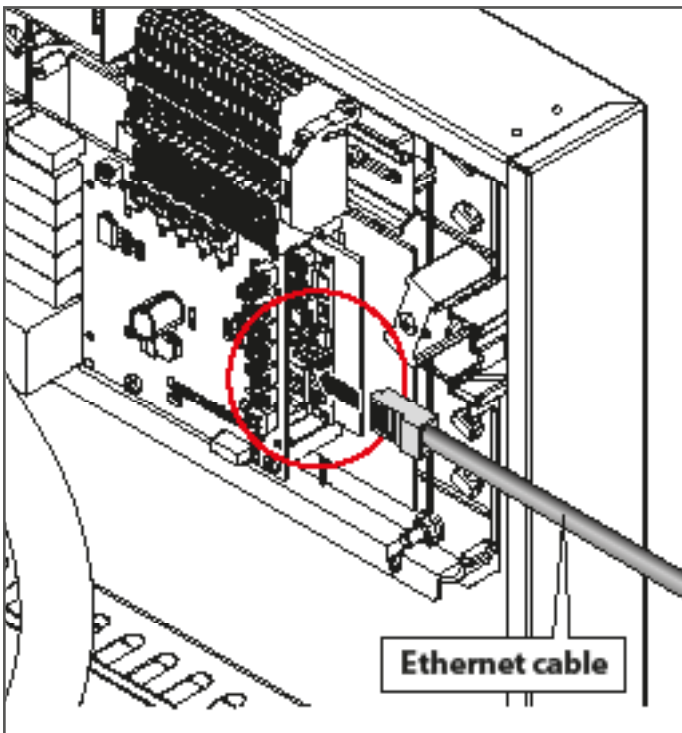
- Riesgos debidos al DESPLAZAMIENTO SOBRE RUEDAS: si el equipo está provisto de ruedas, tenga cuidado de no empujar el equipo violentamente durante el desplazamiento para evitar que se vuelque y se dañe, prestando atención a la rugosidad de la superficie de deslizamiento, ya que el equipo equipado con ruedas no puede ser nivelado, por lo que debe asegurarse de que la superficie de apoyo esté perfectamente horizontal y plana, bloqueando siempre las ruedas con los topes adecuados.
- Riesgos debidos ALVUELCO: el armario, una vez colocado, debe bloquearse con soportes especiales, ya que el peso de la puerta tiende a desequilibrarse hacia delante con el riesgo de vuelco; si el armario está colocado sobre ruedas, no es posible anclarlo, por lo que se recomienda prestar la máxima atención a la hora de abrir la puerta, especialmente si el equipo está vacío.
- RIESGOS DEBIDOS A ELEMENTOS MÓVILES: El único elemento móvil presente es el ventilador, pero no presenta ningún riesgo ya que está protegido por una rejilla de protección fijada con los tornillos.
- RIESGOS DEBIDOS A LAS BAJAS O ALTAS TEMPERATURAS: Cerca de las zonas con peligro de temperaturas altas o bajas, se han ubicado adhesivos que indican "PELIGRO TEMPERATURA".
- RIESGOS DEBIDOS A LA ENERGÍA ELÉCTRICA: los riesgos de tipo eléctrico se han resuelto diseñando las instalaciones eléctricas según la norma CEI EN 60335-1. Las pegatinas específicas que indican "alta tensión" indican las zonas con peligros eléctricos.
- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.
- Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos cerrando la puerta.
- Cuando la puerta está abierta, el tablero de instrumentos sobresale con respecto al tamaño de la máquina; por esta razón, tenga cuidado de no golpearse la cabeza.
- El mango sobresale de la mayor parte de la máquina; preste atención a los posibles impactos.





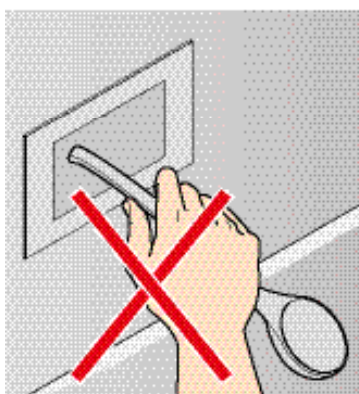
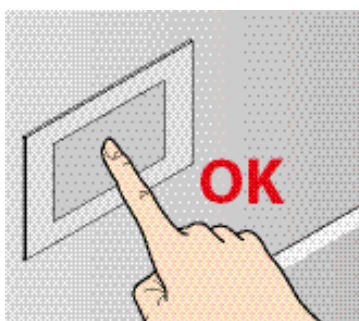
Bloqueo de la puerta

La apertura de la puerta se puede bloquear actuando sobre la cerradura del tablero de instrumentos.



Conexión Cloud

Si el cliente ha solicitado una suscripción Cloud, la máquina debe estar conectada a la red a través de un cable Ethernet. La toma se encuentra en la tarjeta situada en la parte trasera del tablero de instrumentos.



No toque la pantalla con cucharones u otros objetos, sino sólo con las manos o con cualquier bolígrafo adecuado para pantallas táctiles.

pág. 10

Menú de uso

Para utilizar la máquina solo necesita ajustar:



la **temperatura** dentro del equipo;



la **humedad** dentro del equipo;



la **velocidad de rotación de los ventiladores**.

Área Avisos

Proporcionan indicaciones sobre el estado de la máquina.

Si está encendido indica que:



la puerta está abierta



la máquina está conectada al Cloud (si el cliente ha solicitado una suscripción)



los ventiladores están funcionando



el compresor está funcionando

La máquina ahorra energía, es decir, mantiene una temperatura más alta que la del set, en momentos de poco trabajo (por ejemplo, de noche). Los parámetros ES3 y ES4 establecen el set de temperatura para mantenerse si se produce la condición.

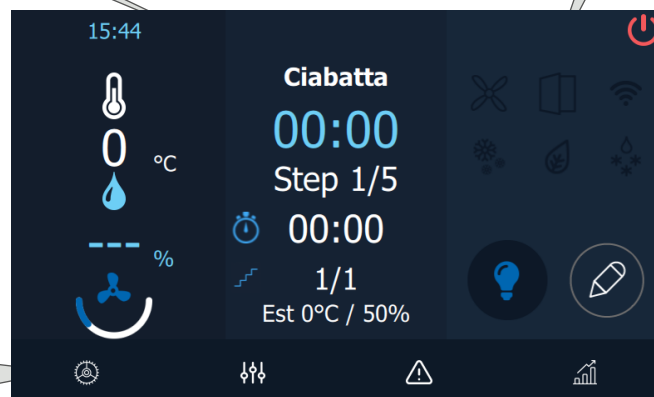


la máquina está en fase de descongelación

pág. 16

Menú Ajustes

Permite realizar algunos ajustes en la máquina y en los sets.



Luz

Enciende/apaga los LEDs en el tablero de instrumentos o en la puerta.

pág. 11

Menú Recetas

Permite ver la **lista de sets previamente guardados** por el usuario, los sets almacenados por el fabricante o **crear un nuevo set**, asignándole un nombre y parámetros según sus necesidades.

pág. 15

Menú Notificaciones

Ver las alarmas existentes.

pág. 15

Menú Estadísticas

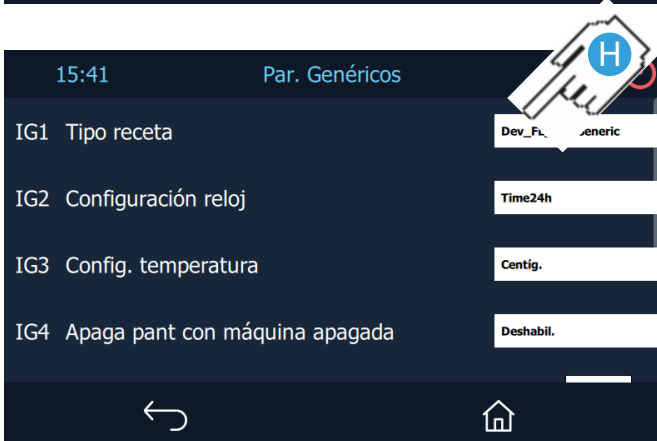
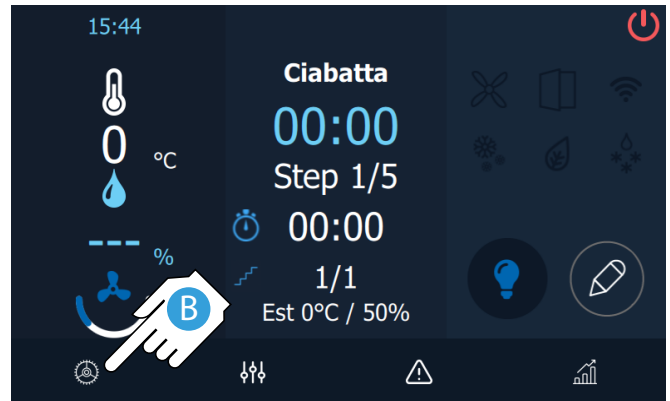
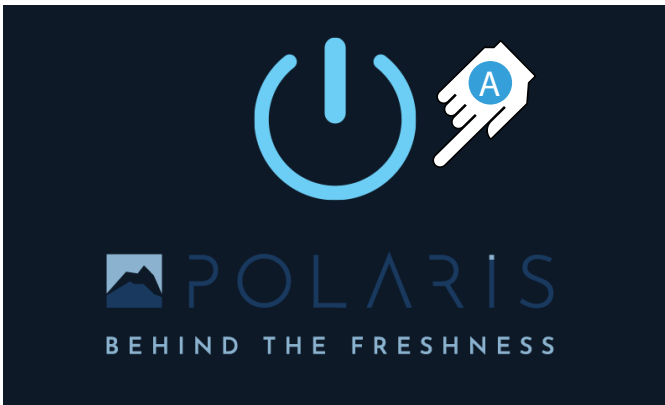
Proporciona información sobre:

- variaciones de temperatura;
- variaciones de humedad durante las últimas 12 horas.



Temperatura máxima de funcionamiento: 43 °C

Primer encendido











UTILIZACIÓN

Menú de uso





Ajuste de los parámetros de funcionamiento

Para utilizar la máquina solo necesita ajustar:


-  la **temperatura** dentro del equipo;
-  la **humedad** dentro del equipo;
-  la **velocidad de rotación de los ventiladores**.

- A** Encienda la máquina tocando el botón ON-OFF.
- B** Si no toca la pantalla durante unos minutos, la máquina entra en modo de espera: para salir de este estado, simplemente toque la pantalla en cualquier lugar.
- C** Para establecer el parámetro de interés:
 - C1** toque  y el campo que desea configurar (por ejemplo, "temperatura");
 - C2** actuar sobre las teclas  y  varias veces hasta que aparezca el valor deseado;
 - C3** Confirme con  o borre con .
- D** En la pantalla que aparece se muestra:


D1 los iconos de estado de la máquina:

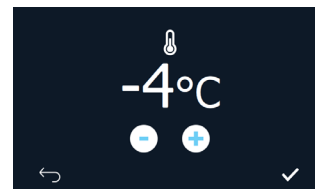
-  la puerta está abierta
-  la máquina está conectada al Cloud (si el cliente ha solicitado una suscripción)
-  los ventiladores están funcionando
-  el compresor esta funcionando

La máquina ahorra energía, es decir, mantiene una temperatura más alta que la del set, en momentos de poco trabajo (por ejemplo, de noche). Los parámetros ES3 y ES4 establecen el set de temperatura para mantenerse si se produce la condición.

-  la máquina está en fase de descongelación

- D2** Temperatura y humedad efectivas en la celda
- D3** Velocidad de los ventiladores

 Durante el funcionamiento de la máquina, siempre es posible modificar los parámetros actuando como se hace para la configuración.



Menú Recetas

Guardar un set establecido

Después de configurar los parámetros (temperatura, humedad, velocidad del ventilador, número de niveles, duración) es posible **guardarlos**, asignando un nombre al conjunto que acaba de configurar; esto permite que sea reutilizado sin tener que restablecer sus parámetros cada vez.

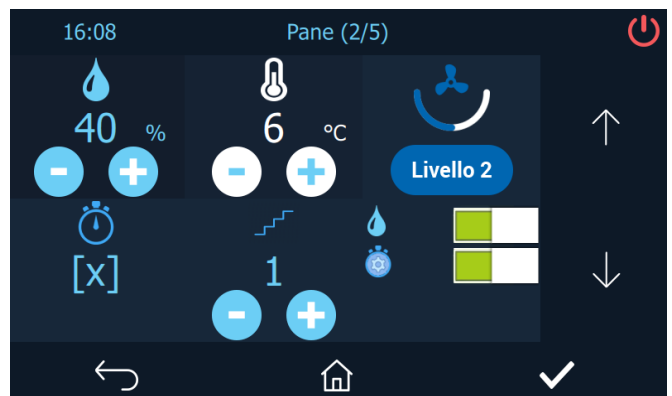
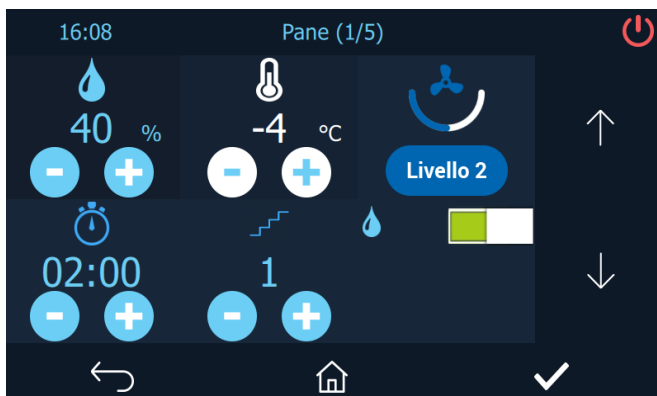
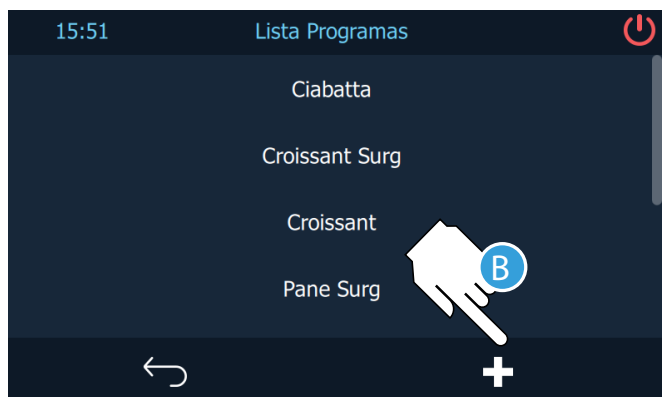
- A** Toque el campo "Recetas".
- B** Toque la tecla **+**.
- C** Ingrese el nombre que desea asignar al set.
- D** Confirme con **✓** o borre con **↺**.
- E** Aparece una pantalla que resume los parámetros del conjunto; si es necesario, es posible **modificarlos** actuando, como de costumbre, en las teclas **-** y **+**.
- F** Confirme tocando la tecla **✓**.

Una receta sencilla es compuesta por más pasos con propios parámetros (temperatura, humedad, velocidad ventiladores, número de niveles, duración).

Para recorrer de un paso al otro en cambio se usan **↑** y **↓**.





Con el uso de los pasos la temperatura configurada no se alcanza inmediatamente sino a través de intervalos de temperatura largos, la duración del paso se divide entre el número de niveles.

Se puede remover el control de la humedad con **☰**. Escogiendo **☰** la duración del paso se decide de vez en cuando desde la imagen de pantalla inicial.

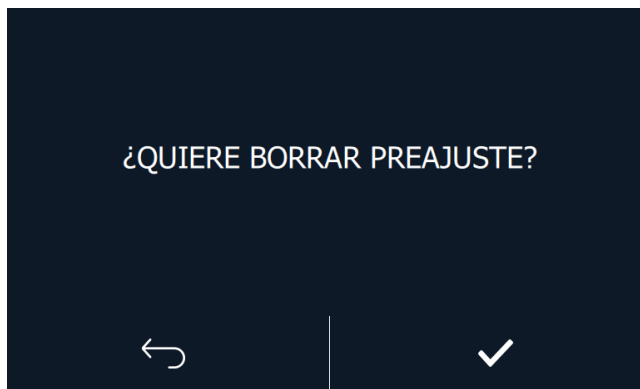
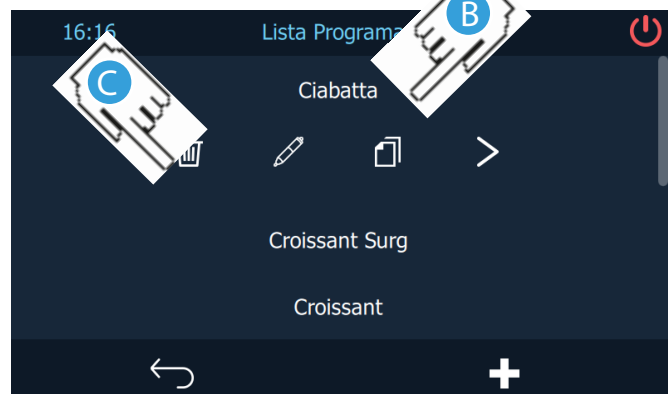


Eliminar, variar o duplicar un set guardado

- A** Toque el campo "Recetas".
- B** Toque el nombre del set que le interesa : aparecen diferentes símbolos que le permiten:

-  **eliminar** el set;
-  **modificar** permanentemente los parámetros del conjunto (temperatura, humedad, velocidad del ventilador, número de niveles, duración);
-  **duplicar** el set;
-  **iniciar** el set.



- C** Elegir la opción que interesa.



Eliminar el set: un pop-up solicita confirmación de la eliminación del set.

Cancelar la operación con  o confirmarla con  (En este caso, ya no será posible recuperar el set eliminado).

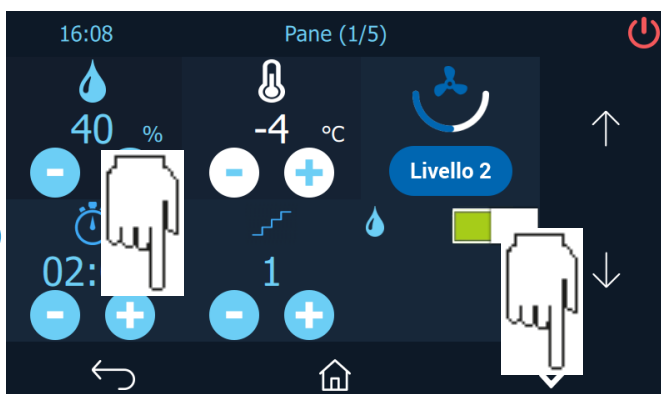
1

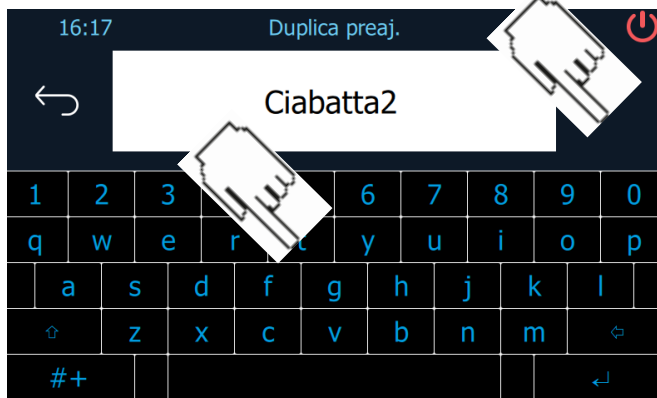
Modificar permanentemente los parámetros del set (temperatura, humedad, velocidad de los ventiladores, número de niveles, duración) actuando, como de costumbre, en las teclas  y .

Confirme tocando la tecla .

A partir de este momento el set funcionará con los nuevos parámetros establecidos.

2



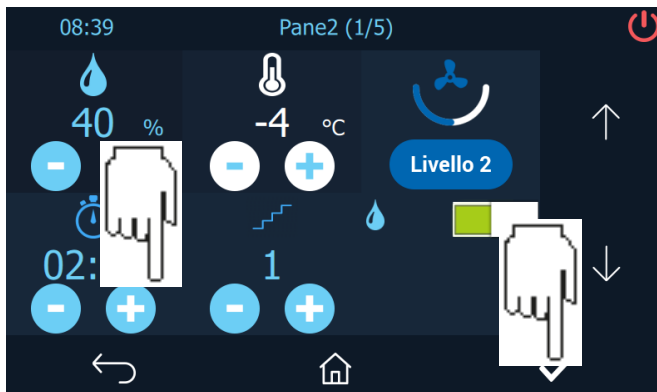


Duplicar el set haciendo una copia a la que puede asignar un nombre a su gusto.

La copia tiene inicialmente los mismos parámetros que el original; estos valores se pueden cambiar actuando, como de costumbre, en las teclas **-** y **+**.

Confirme tocando la tecla **✓**.


Al duplicar un conjunto, es necesario cambiar su nombre para evitar que el archivo inicial se sobrescriba.







Iniciar un set ya guardado por el usuario o fabricante.

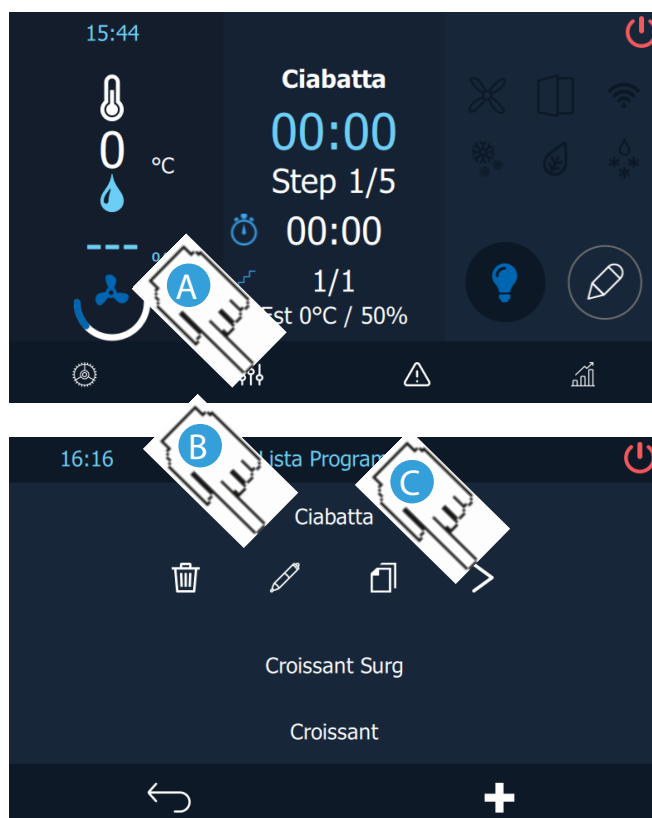
Los ciclos previamente guardados por el usuario o los almacenados por el fabricante se pueden encontrar en la sección "Recetas". Para verlos todos, toque la pantalla y mueva el dedo de abajo hacia arriba mientras los mantiene presionados (función "scroll").

Para iniciar un set ya guardado:

- A** Toque el campo "Recetas": aparece la lista de todos los sets guardados anteriormente.
- B** Toque el nombre del conjunto que satisfaga sus necesidades: aparecen diferentes símbolos.
- C** Inícielo con la tecla : aparece una pantalla que muestra el nombre del set en curso y la temperatura en el interior del armario.

Durante el funcionamiento de la máquina siempre es posible modificar los parámetros de la configuración actual tocando el parámetro que se desea modificar y actuando, como de costumbre, sobre las teclas  y . Confirmar con  o anular con .

En este caso, la pantalla "Set en curso" ya no muestra la receta iniciada y, por lo tanto, ya no aparece su nombre, sino genéricamente "set".



Menú Estadísticas

El menú de estadísticas almacena los cambios de humedad y temperatura durante las últimas 12 horas y, si es necesario, puede descargar los datos (sólo texto) a una memoria USB.

A Toque el campo "Estadísticas": aparece una página que proporciona información sobre la variación de la temperatura y la humedad durante el día.

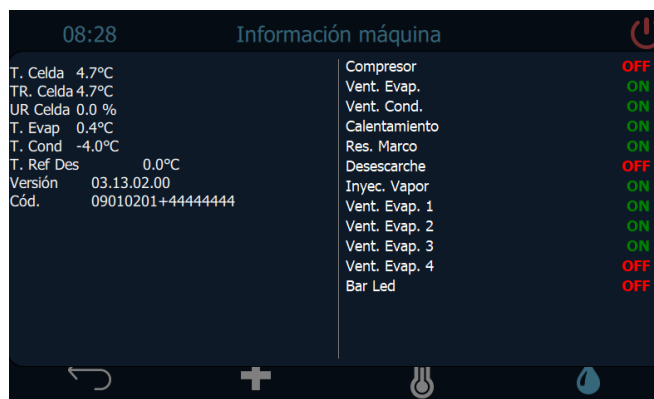
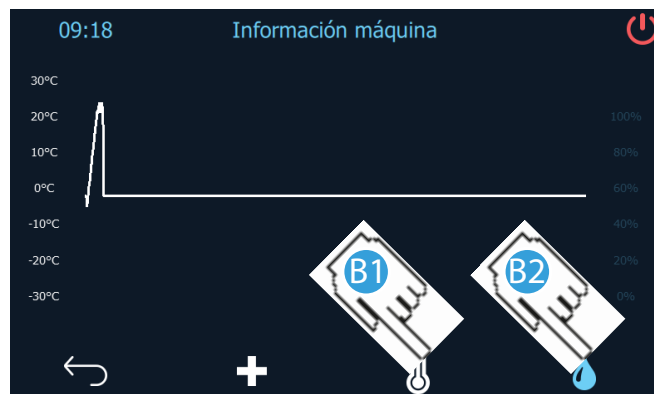
B Toque el símbolo de interés



proporciona variaciones en la tendencia de la temperatura

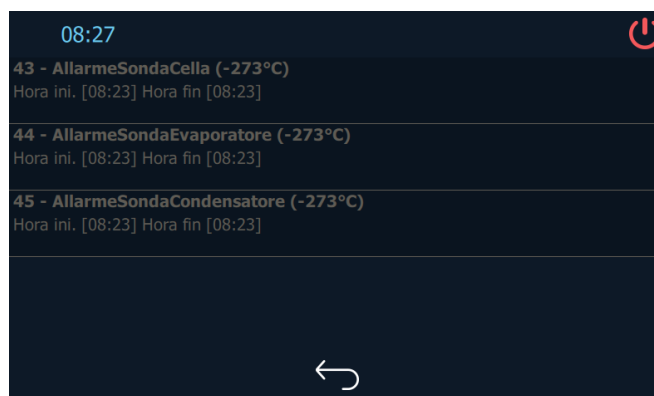


proporciona variaciones en la tendencia de humedad



Menú Notificaciones

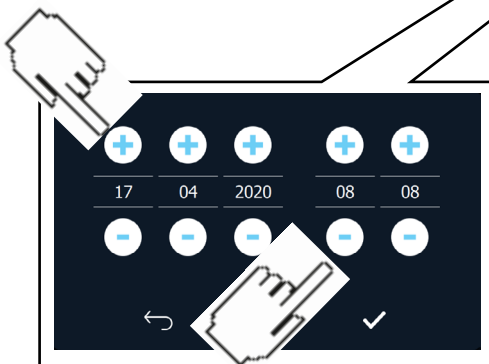
La pantalla proporciona una lista de las alarmas que se han producido.




UTILIZACIÓN

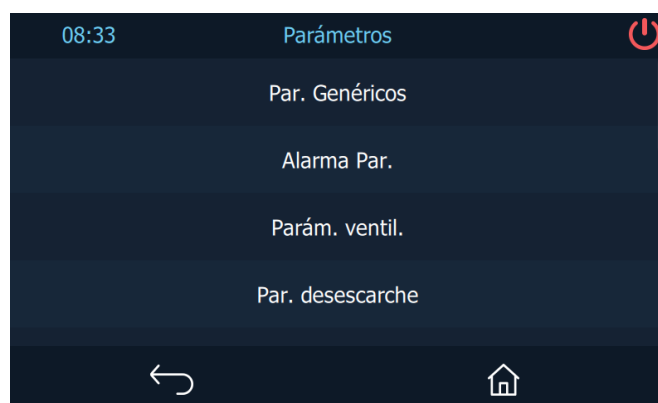
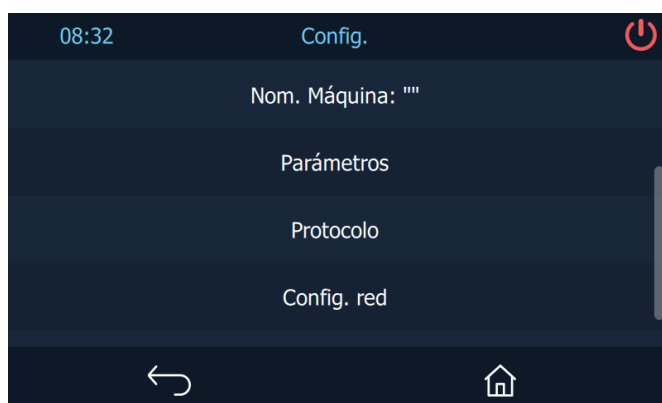
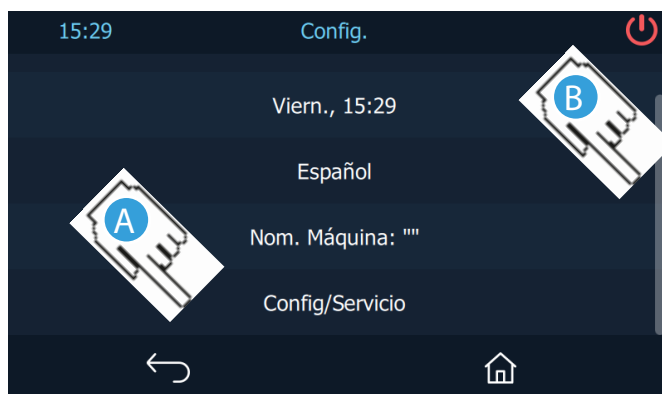
Menú Ajustes

- A** Toque el campo "Ajustes".
- B** Aparece una página que permite realizar algunos ajustes:
- **descongelamiento manual** (al tocar el elemento se inicia inmediatamente la descongelación);
 - **ajuste** fecha y hora;
 - selección **Idioma**;
 - asignar un **nombre** a la máquina;
 - acceso al **menú de ajuste** de parámetros de la máquina; El menú "Setting/service" está reservado para personal calificado y, por lo tanto, está protegido por contraseña.



Ajuste de parámetros

En el menú Ajustes seleccione Settings/Service, confirme con  y acceda al menú Parámetros.



| | Código | U.M. | Min | Max | Descripción |
|-----------------------------|--------|------|-----|-------------------------------------|---|
| Parámetros de alarma | A01 | °C | -50 | 0 | Diferencial de alarma de baja temperatura |
| | A02 | °C | 0 | 50 | Diferencial de alarma de alta temperatura |
| | A03 | min | 0 | 255 | Tiempo de retardo de alarma de temperatura de la celda de encendido |
| | A04 | min | 0 | 255 | Retardo de alarma de temperatura alta o baja |
| | A05 | °C | -50 | 0 | Delta de temperatura min. del evaporador admitida |
| | A06 | °C | 0 | 90 | Temperatura máxima permitida del condensador |
| | A07 | °C | 1 | 60 | Delta de temperatura de alarma de condensador sucio |
| | A08 | min | 0 | 255 | Tiempo de retardo de la alarma de baja temperatura del evaporador |
| Parámetros de configuración | C01 | num | 0 | 2 | Ajustes de micro puerta |
| | C03 | min | 0 | 30 | Duración máxima de la puerta abierta |
| | C05 | num | 0 | 2 | Ajustes de luz de la puerta |
| | C07 | num | 0 | 1 | Habilita sonda de evaporador |
| | C08 | num | 0 | 1 | Habilita sonda de condensador |
| | C09 | num | 0 | 1 | Habilita control de humedad sin sonda |
| | C10 | num | 0 | 1 | Habilita presóstato |
| | C12 | °C | -50 | 50 | SetPoint encendido resistencias |
| | C13 | num | 0 | 3 | Ajustes de la sonda de humedad |
| | C14 | num | 0 | 3 | Ajustes del control de humedad |
| C15 | min | 1 | 30 | Duración máxima de carga de celda | |
| C16 | min | 1 | 999 | Duración del ciclo de frio continuo | |

UTILIZACIÓN

| | Código | U.M. | Min | Max | Descripción |
|---------------------------------|--------|------|-----|--|--|
| Parámetros de ahorro de energía | ES1 | num | 0 | 24 | Hora de inicio de ahorro de energía |
| | ES2 | num | 0 | 24 | Hora de final de ahorro de energía |
| | ES3 | °C | 0 | 20 | Incremento de SetPoint en ahorro de energía alto |
| | ES4 | °C | 0 | 20 | Incremento de SetPoint en ahorro de energía medio |
| | ES5 | °C | 0 | 25 | Histéresis de ahorro de energía alta |
| | ES6 | °C | 0 | 25 | Histéresis de ahorro de energía media |
| | ES7 | num | 0 | 99 | Número de aperturas de puerta 30Min |
| | ES8 | num | 0 | 6 | Periodo de búsqueda business |
| Parámetros de ventiladores | F01 | num | 0 | 1 | Habilita ventiladores del evaporador |
| | F02 | num | 0 | 1 | Habilita ventiladores del condensador |
| | F04 | °C | -50 | 50 | Set ventiladores del condensador |
| | F05 | num | 0 | 1 | Ventiladores del evaporador en descongelación |
| | F06 | num | 0 | 1 | Ventiladores del condensador en descongelación |
| | F07 | seg | 0 | 255 | Retardo de activación del ventilador del evaporador de final de descongelación |
| | F08 | seg | 0 | 255 | Retraso ventilador del condensador |
| | F10 | °C | -50 | 50 | Temperatura de apagado de resistencias |
| | F11 | seg | 0 | 59 | Tiempo de operación del ventilador del evaporador en secado cuando el compresor está apagado |
| | F12 | seg | 0 | 59 | Retardo para la activación de los calentadores de secado después de la activación de los ventiladores del evaporador |
| | F20 | num | 1 | 4 | Número de ventiladores instalados |
| | F21 | % | 1 | 100 | Max humedad de ajuste de ventiladores |
| | F33 | °C | 1 | 20 | Delta de temperatura de la celda para evaporador |
| | F34 | seg | 0 | 120 | Tiempo de apagado del evaporador |
| | F35 | °C | -30 | 30 | Delta de temperatura de apagado del evaporador |
| | F36 | num | 0 | 2 | Retraso de apagado del evaporador |
| | F37 | seg | 0 | 180 | Longitud del ciclo del compresor OFF |
| | F38 | seg | 0 | 180 | Tiempo de ventiladores del evaporador ON en tiempo de ciclo [F37] |
| Parámetros de descongelación | H01 | hor | 0 | 24 | Horario de primera descongelación |
| | H02 | hor | 0 | 24 | Horario de segunda descongelación |
| | H03 | hor | 0 | 24 | Horario de tercera descongelación |
| | H04 | hor | 0 | 24 | Horario de cuarta descongelación |
| Parámetros de humedad | I01 | % | 0 | 99 | Zona muerta de humidificación |
| | I02 | % | 1 | 99 | Histéresis de humidificación |
| | I03 | % | 0 | 99 | Zona muerta de deshumidificación |
| | I04 | % | 1 | 99 | Histéresis de deshumidificación |
| | I05 | seg | 0 | 59 | Tiempo ON de humidificación cuando sea necesario |
| | I06 | seg | 0 | 255 | Tiempo OFF de humidificación cuando sea necesario |
| | I07 | °C | -50 | 50 | Temperatura de habilitación de humidificación |
| | I08 | °C | -50 | 50 | Temperatura de habilitación de deshumidificación |
| | I09 | seg | 0 | 60 | Duración de la activación del calentamiento |
| | I11 | °C | 0 | 50 | Histéresis de calentamiento |
| | I12 | num | 0 | 1 | Ajustes del calentamiento |
| | I14 | min | 0 | 59 | Duración de la desactivación del ventilador del evaporador en ausencia de llamadas |
| | I15 | seg | 0 | 60 | Duración de la activación del ventilador del evaporador en ausencia de llamadas |
| | I19 | % | -99 | 99 | Offset de la sonda de humedad |
| | I20 | °C | -10 | 10 | Offset de la sonda de temperatura de la celda |
| | I21 | °C | -10 | 10 | Offset de la sonda de temperatura del condensador |
| I22 | °C | -10 | 10 | Offset de la sonda de temperatura del evaporador | |

| | Código | U.M. | Min | Max | Descripción |
|------------------------------|-------------|------|-----|---|---|
| Parámetros generales | IG2 | num | 0 | 1 | Ajustes del reloj |
| | IG3 | num | 0 | 1 | Ajustes de temperatura |
| | IG4 | num | 0 | 1 | Apaga la pantalla con la máquina apagada |
| | IG5 | min | 1 | 60 | Tiempo de espera de la pantalla |
| | IG6 | num | 0 | 1 | Habilita popup de información hardware |
| Parámetros de instalación | IN1 | num | 0 | 0 | Grupo de recetas |
| | IN10 | num | 0 | 1 | Habilita decimal en el setpoint de temperatura |
| | IN2 | num | 0 | 0 | Tipo de receta |
| | IN3 | num | 0 | 0 | Idioma de default (0=it) |
| | IN4 | num | 0 | 0 | Tipo de teclado (0=Querty+ Num) |
| | IN5 | num | 0 | 0 | Last Used Recipe Name |
| | IN6 | num | | | Nombre de la máquina |
| | IN7 | num | 0 | 0 | First System Startup Done |
| | IN8 | °C | -30 | 10 | Setpoint mínimo permitido |
| IN9 | °C | 0 | 30 | Setpoint máximo permitido | |
| Parámetros de configuración | K4 | num | 0 | 1 | Ajustes relé K4 |
| | K7 | num | 0 | 1 | Ajustes relé K7 |
| Parámetros de temperatura | R01 | °C | 0 | 20 | Histéresis relacionada con el SetPoint para el ajuste del compresor |
| | R02 | min | 0 | 30 | Tiempo mínimo entre encendidos del compresor |
| | R03 | seg | 0 | 255 | Retardo de arranque del compresor desde el encendido |
| | R04 | seg | 0 | 255 | Tiempo mínimo entre encendido y apagado del compresor |
| | R07 | % | 0 | 100 | Límite máximo diario de uso del compresor |
| | R11 | seg | 0 | 255 | Tiempo mínimo entre el encendido y apagado del compresor. |
| Parámetros de descongelación | S02 | °C | -10 | 30 | Temperatura de final de descongelación |
| | S03 | min | 1 | 255 | Duración máxima de una descongelación |
| | S04 | hor | 1 | 48 | Intervalo de tiempo entre descongelaciones por tiempo |
| | S05 | num | 0 | 2 | Tiempo de descongelación |
| | S06 | min | 0 | 255 | Tiempo de goteo |
| | S07 | seg | 0 | 255 | Retardo de arranque del compresor |
| | S08 | min | 0 | 500 | Tiempo de funcionamiento del compresor para el inicio automático de la descongelación |
| | S09 | num | 1 | 10 | Número de ciclos para calibrar la descongelación automática |
| | S10 | seg | 0 | 255 | Duración máxima de la puerta abierta para calibración |
| | S11 | seg | 0 | 255 | Tiempo total máximo de la puerta abierta para calibración |
| | S12 | °C | 0 | 20 | Diferencial de T. Evap. para inicio automático de la descongelación |
| | S13 | num | 0 | 255 | Número de aberturas de puerta para activar una descongelación |
| | S14 | min | 0 | 255 | Tiempo total de aberturas de puerta para activar una descongelación de protección |
| | S15 | min | 0 | 500 | Tiempo de funcionamiento del compresor continuo para activar una descongelación de protección |
| | S16 | °C | -20 | 20 | Diferencial de T. Evap. para conteo de inicio automático de la descongelación |
| | S17 | min | 1 | 20 | Tiempo para descongelación inteligente |
| | S18 | min | 0 | 30 | Tiempo de pre-goteo |
| | SA1 | num | 0 | 1 | Habilita la descongelación manual |
| | SA2 | num | 0 | 1 | Habilita la descongelación por tiempo |
| | SA3 | num | 0 | 1 | Habilitar la descongelación por tiempo del compresor |
| SA4 | num | 0 | 1 | Habilita la descongelación inicial | |
| SA5 | num | 0 | 1 | Habilita la descongelación por horarios | |
| SA6 | num | 0 | 1 | Habilita la descongelación inteligente | |
| | Set humedad | % | 40 | 90 | Set Point de humedad |
| | SetPoint | °C | -50 | 50 | Set Point de temperatura |

Limpieza ordinaria de los equipos



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO ORDINARIO O EXTRAORDINARIO, ES NECESARIO DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DEL APARATO Y USAR EQUIPOS ADECUADOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (POR EJEMPLO, GUANTES, ETC...).



EL USUARIO DEBE EFECTUAR SOLO OPERACIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO (LIMPIEZA). PARA EL MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PÓNGASE EN CONTACTO CON UN CENTRO DE ASISTENCIA Y SOLICITE LA INTERVENCIÓN DE UN TÉCNICO AUTORIZADO.



LA GARANTÍA SE ANULA EN CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR UN MANTENIMIENTO MAL REALIZADO O NO REALIZADO (POR EJEMPLO, UTILIZACIÓN DE DETERGENTES NO ADECUADOS).



CUIDADO CON LOS CUERPOS CALIENTES AL REALIZAR EL MANTENIMIENTO Y LA LIMPIEZA DEL MOTOR.



ATENCIÓN A LOS BORDES AFILADOS EN LOS TRANSPORTADORES RANURADOS, EN LA BATERÍA DE CONDENSACIÓN (LAS ALETAS ESTÁN PROTEGIDAS POR UN FILTRO), EN LA BASE DE SOPORTE DEL MOTOR (ORIFICIOS) Y EN LAS RANURAS DEL TABLERO DE INSTRUMENTOS.

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico / muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc.). ¡Atención! No utilice estas sustancias ni siquiera para limpiar el suelo debajo del aparato;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...)
- chorros de agua a vapor o a presión.

En la primera utilización lave las cubetas y la cámara utilizando un paño mojado en agua caliente jabonosa y termine con un enjuague y un secado. Para eliminar los residuos de elaboración, poner en funcionamiento el aparato vacío durante 30 minutos.

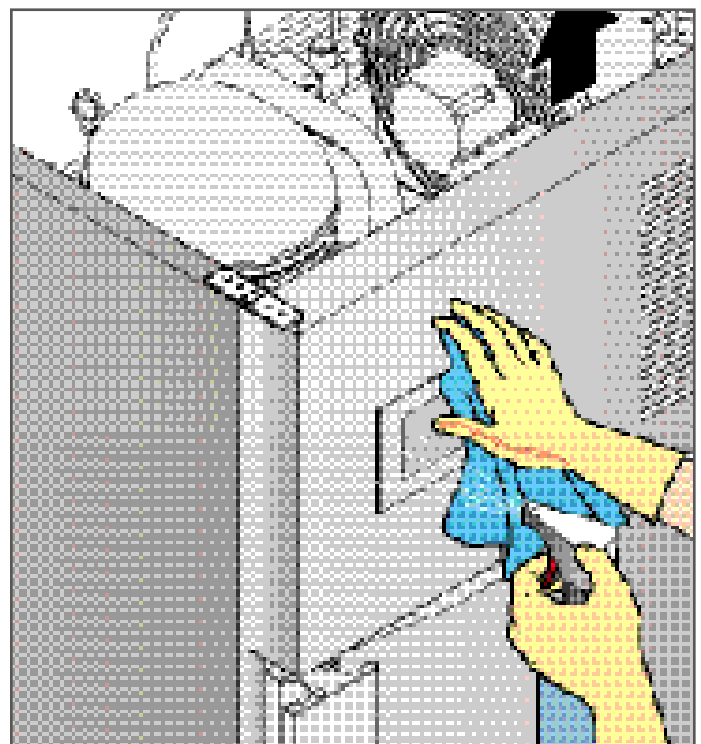
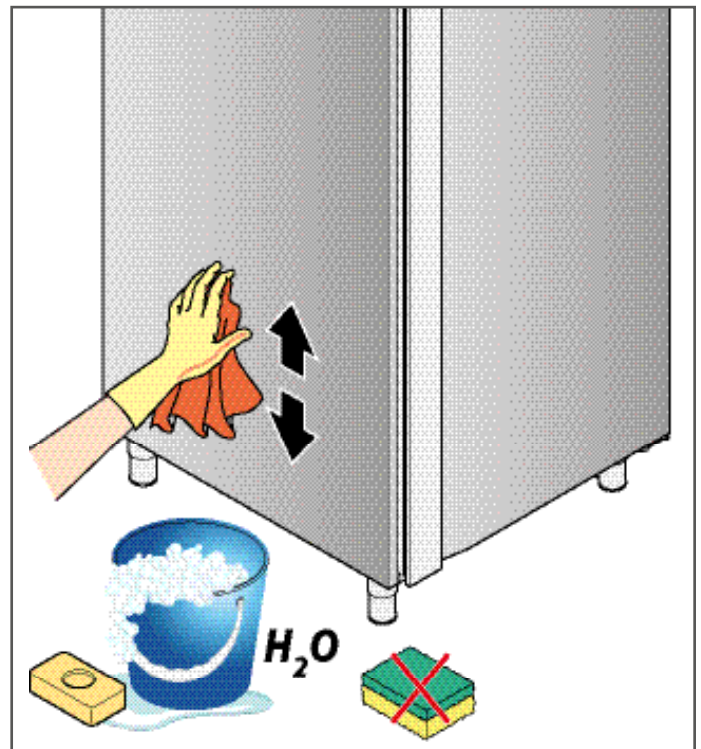
Limpieza de las superficies de acero exteriores

Utilice un paño mojado en agua caliente con jabón o productos específicos para el acero (siga las indicaciones del fabricante del detergente).

Limpieza de la cámara del aparato

Limpie diariamente la cámara del aparato para mantener eleva-

PPE (equipo de protección personal) que se debe usar durante el mantenimiento de rutina del equipo



Mantenimiento

dos niveles de higiene y las prestaciones del aparato. La limpieza debe realizarse con un paño humedecido con agua caliente y jabón, enjuagar y secar.

Limpeza de la pantalla táctil

Utilice un paño acabado de mojar en un producto específico para los cristales siguiendo las indicaciones del fabricante del detergente.

No pulverice demasiado producto para evitar que se filtre y dañe la pantalla.

Limpeza de rendijas y parrilla/esponja.

Mantenga las ranuras libres de obstrucciones y polvo, limpiándolas a menudo con un aspirador o un pincel normal.

Periódicamente se recomienda levantar el panel frontal quitando las vistas de abajo aspirando el polvo acumulado en el ventilador del condensador, así como acceder a la bandeja de recogida de agua del condensador situada entre el condensador y el compresor, en cuyo interior hay una malla de alambre "GM" que actúa como esponja y absorbe el agua, aumenta la superficie de intercambio y facilita la evaporación del agua de condensación; esta "parrilla/esponja" debe ser extraída y limpiada regularmente con agua y jabón o en el lavaplatos.

Limpeza del filtro

En el lado derecho del condensador hay un filtro "FL" sostenido por dos abrazaderas metálicas, que se retira periódicamente y se lava con agua y jabón; después de esperar a que se seque por completo, se vuelve a colocar en su sitio.

Periodos de falta de actividad

Durante los periodos de falta de actividad, desconecte la alimentación eléctrica y de agua. Proteja las partes exteriores de acero del aparato pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.

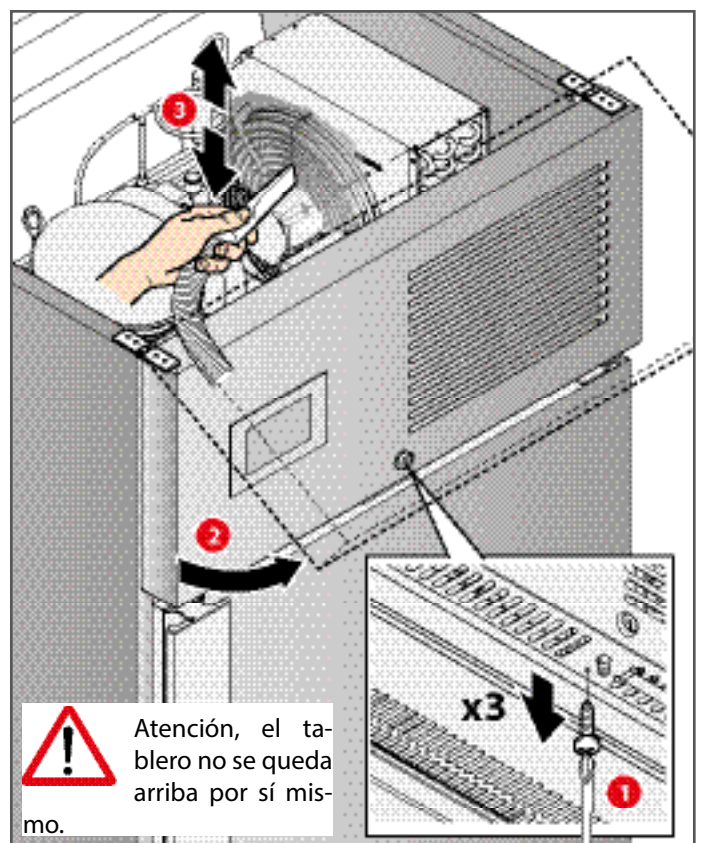
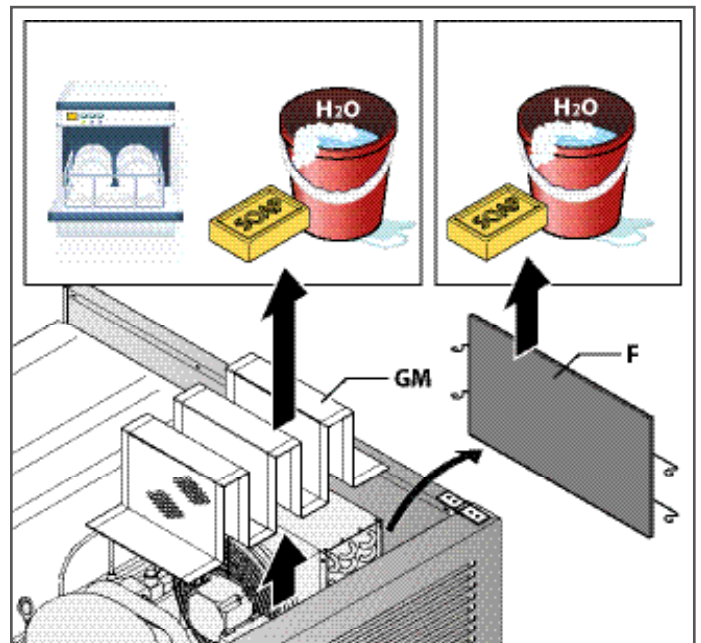
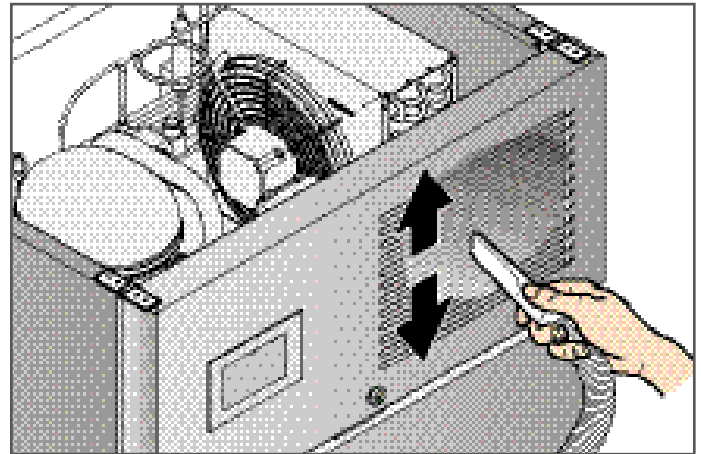
Deje la puerta entornada de manera que se garantice un correcto recambio de aire.

Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del aparato y de los accesorios;
- vuelva a conectar el aparato a la alimentación eléctrica y de agua (si existe);
- realice un control del aparato antes de volver a utilizarlo;
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 60 minutos sin ningún alimento dentro.



Para asegurarse de que el aparato está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.



Eliminación al final de la vida útil

Las operaciones de desconexión de los circuitos eléctricos e hidráulicos deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos cualificados.

Se pueden reciclar y eliminar de manera correcta:

- gas refrigerante;
 - soluciones no congelantes presentes en los circuitos hidráulicos,
- evite derrames o pérdidas en el medio ambiente.

Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo nº 49 del 2014 "Actuación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



El símbolo del contenedor tachado especifica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil no debe eliminarse con los otros residuos sino que por separado.

Todos los aparatos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa zincada, cobre, etc) con un porcentaje superior al 90% en el peso.

Inutilizar el aparato para la eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (si están presentes).

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación.

Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

Informaciones sobre la eliminación en Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- en los Centros de reciclaje (llamados también islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al vendedor al que se compra un nuevo aparato, que debe retirar gratuitamente (retiro "uno por uno");

Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea

La Directiva Comunitaria sobre aparatos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este aparato sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el vendedor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.



Mientras se espera para el desmantelamiento y la eliminación, el aparato puede almacenarse provisionalmente incluso al aire libre, siempre que la unidad tenga los circuitos eléctricos, frigoríficos e hidráulicos íntegros y cerrados. Asegurarse además de que las puertas no puedan cerrarse para evitar atrapamientos.

En cualquier caso, debe respetarse la legislación vigente en el país del utilizador sobre la protección del medio am-

Averías

Si el aparato no funciona o se detectan alteraciones funcionales o estructurales:

- desconéctelo de la alimentación eléctrica y de agua;
- consulte la tabla situada debajo para comprobar las soluciones que se proponen;

Si la solución no está presente en la tabla, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante, comunicando:

- el tipo de defecto;
- el código y el número de matrícula del aparato que se pueden ver en la placa de características del mismo. Para la reparación, solicite recambios originales:

El fabricante declina cualquier responsabilidad y no reconoce ninguna garantía por el empleo de repuestos no originales.



Se recomienda, para asegurarse de que el aparato está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.

| | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Fabricante | 10 | Potencia nominal de otras resistencias |
| 2 | Número de identificación | 11 | Potencia lámpara |
| 3 | Código | 12 | Presión mínima y máxima |
| 4 | Modelo | 13 | Refrigerante, tipo y cantidad |
| 5 | Tensión | 15 | Gas expandible en el aislamiento |
| 6 | Corriente absorbida en funcionamiento | 16 | Año de fabricación |
| 8 | Potencia de la resistencia para el desescarche | 17 | Clase climática (#) |
| 9 | Potencia de la resistencia para el desescarche | | |

| Tipo de problema | Antes de ponerse en contacto con un centro de asistencia, compruebe que... |
|--|---|
| El aparato está completamente apagado. | - ...haya tensión eléctrica a la instalación y que el enchufe no se haya salido. |
| El aparato no enfría bastante | - ...no esté influido por una fuente de calor exterior; - ...las puertas cierren perfectamente; - ...el filtro del condensador no esté atascado; - ...las rejillas de aireación frontales no estén obstruidas por objetos o por el polvo; - ...los alimentos estén bien distribuidos en el interior de la celda y no obstruyan la ventilación en el interior de la celda; - ...el aparato no esté sobrecargado de alimentos (respeta las indicaciones de carga del aparato que posee). |
| El aparato hace mucho ruido | - ...no haya contactos entre el aparato y otros objetos o máquinas; - ...el aparato esté perfectamente nivelado; - ...los tornillos visibles estén bien ajustados. |



No intente reparar el aparato usted mismo, esto podría provocar daños incluso graves a personas, animales y cosas y anula la garantía. Solicite siempre la intervención de un centro de asistencia autorizado por el fabricante y solicite repuestos ORIGI-

Garantía

La obligación del fabricante para la garantía sobre los aparatos y sobre las partes relativas que sean de su producción tiene una duración de 1 año, desde la fecha de la factura y consiste en el suministro gratuito de las partes que se deben sustituir que, según su juicio inapelable, sean defectuosas.

Será responsabilidad del fabricante eliminar cualquier falla y defecto siempre que el equipo se haya instalado y utilizado correctamente de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual. Los daños derivados de depósitos de cal, sobretensión o manipulación por personas no autorizadas o no competentes están excluidos de la garantía.

Los componentes de consumo como vidrios, partes estéticas, guarniciones, lámparas y partes consumibles después de la utilización están excluidos de la garantía.

Durante el periodo de garantía, se consideran a cargo del comprador los gastos relativos a las prestaciones de obra, viajes o desplazamientos, transporte de las piezas y eventuales aparatos que se deban sustituir.

Los materiales sustituidos en garantía siguen siendo de nuestra propiedad y deben ser devueltos por cuenta y cargo del comprador.



MANUALE ARMADIO FERMALIEVITA

Ⓘ MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

CABINET MANUAL

Ⓔ USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL ARMOIRE

Ⓕ MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DEL ARMARIO

Ⓖ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

HANDBUCH

Ⓓ BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕ-
ЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

Ⓡ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

HANDBUCH SCHRANK

DE BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH



Bei Zweckentfremdung des Produkts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Sprache der Originalversion: Italienisch. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungsfehler. Die Vervielfältigung des vorliegenden Handbuchs - auch auszugsweise - ist untersagt.

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb unseres Geräts!

Die Arbeit ist einfacher aufgrund der intuitiven Graphik der Benutzerschnittstelle, entwickelt zur Vereinfachung des Zugangs zu den Funktionen, die so dargestellt werden, dass sie sofort gefunden werden, um die Interaktion zwischen Benutzer und Gerät zu verbessern.

In einer einzigen Maschine ein Konzentrat von Technologie, das es gestattet, für eine bessere Effizienz in der Küche verschiedene komplementäre Aktivitäten auszuführen.

Das vorliegende Handbuch hat den Zweck, alle Informationen für die richtige Benutzung des Geräts sowie eine angemessene Wartung zu liefern.

Vor allen Eingriffen müssen die enthaltenen Anweisungen aufmerksam gelesen werden, da sie unverzichtbare Angaben zur Sicherheit des Geräts enthalten.



| | |
|--|-----------|
| SICHERHEITSHINWEISE | 5 |
| Sicherheitshinweise zur Benutzung | 5 |
| INFORMATIONEN ZUM GERÄT | 7 |
| Richtiges beladen des Geräts..... | 7 |
| Blockieren der Tür..... | 8 |
| Cloud-Verbindung | 8 |
| BENUTZUNG | 9 |
| Erste Einschaltung..... | 10 |
| Menü Benutzung..... | 11 |
| Die Betriebsparameter einstellen | 11 |
| Menü Rezepte..... | 12 |
| Einen eingestellten Set speichern | 12 |
| Einen gespeicherten Set löschen, ändern oder duplizieren | 13 |
| Einen bereits vom Benutzer oder vom Hersteller gespeicherten Set starten | 15 |
| Menü Statistiken | 16 |
| Menü Benachrichtigungen | 16 |
| Kontinuierlich kalt | 16 |
| Menü Einstellungen..... | 17 |
| Einstellung Parameter | 18 |
| WARTUNG | 22 |
| Normale Reinigung des Gerätes | 22 |
| Reinigung der externen Stahlflächen | 22 |
| Reinigung der Kammer des Geräts | 22 |
| Reinigung des Touchscreens | 23 |
| Reinigung des Filters | 23 |
| Nichtbenutzungszeiten..... | 23 |
| Entsorgung | 24 |
| Funktionsstörungen | 25 |
| Garantie..... | 26 |



Sicherheitshinweise zur Benutzung

- Eine Benutzung und Reinigung, die von den Angaben im vorliegenden Handbuch abweichen, sind als Zweckentfremdung anzusehen und können zu Schäden, Verletzungen und tödlichen Unfällen führen; sie führen zum Verfall des Gewährleistungsanspruches und entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts aufmerksam das vorliegende Handbuch und bewahren Sie es auf, damit es von den verschiedenen Bediener in der Zukunft konsultiert werden kann.
- Übergeben Sie das Handbuch im Fall der Abtretung des Gerätes an den neuen Benutzer.
- Die Benutzung ist ausschließlich geeignetem und geschultem Personal vorbehalten, das sich periodisch weiterbilden muss.
- Nähern Sie sich den elektrischen Bauteilen nicht mit nassen Händen oder barfuß an.
- Es ist absolut untersagt, Eingriffe oder Abänderungen an den Sicherheitsvorrichtungen vorzunehmen (Schutzgitter, Gefahrenaufkleber usw.). Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die vorausgehenden Anweisungen nicht beachtet werden.
- Stecken Sie keine Schraubenzieher oder sonstige Gegenstände durch die Schutzvorrichtungen (Schutzvorrichtungen von Gebläsen, Verdampfern usw.).
- Verstopfen Sie für den ordnungsgemäßen Betrieb von Kompressor und Verdampfer nie die Lüftungsöffnungen.
- Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser, verwenden Sie einen CO₂-Löscher und kühlen Sie so schnell wie den Bereich des Motorraums.

Ordnungsgemäße Verwendung des Geräts

- Dieses Gerät gilt als lebensmittelverarbeitende Maschine (EU-Verordnung Nr. 1935/2004) und ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in industriellen Großküchen bestimmt. Es ist nicht geeignet für die Konservierung von pharmazeutischen sowie chemischen Produkten oder sonstigen Non-Food-Produkten.
- Zur Erzielung der bestmöglichen Leistungen des Geräts müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden:
 - Stellen Sie keine warmen Lebensmittel oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten, lebende Tiere oder korrosive Produkte in das Gerät.
 - Verpacken oder schützen Sie die Lebensmittel auf sonstige Weise, vor allem, falls sie Aromen oder Gewürze enthalten.
 - Lagern Sie die Vorräte so im Gerät, dass die Zirkulation der Luft nicht behindert wird, vermeiden Sie es, Papier, Kartons, Schneidebretter usw. auf die Gitter zu legen, die die Zirkulation der Luft behindern.
 - Vermeiden Sie so weit wie möglich das häufige und längere Öffnen der Tür/Türen.
 - Warten Sie nach dem Öffnen der Tür einige Momente, bevor Sie sie erneut öffnen.
 - Ordnen Sie die Lebensmittel nach und nach von unten nach oben an und entnehmen Sie sie von oben nach unten.
- Die Kühlgeräte wurden mit den entsprechenden Maßnahmen gefertigt und entwickelt, um die Sicherheit und die Gesundheit des Benutzer zu gewährleisten und sie weisen keine gefährlichen scharfen Kanten oder überstehenden Bauteile auf. Ihre Stabilität ist auch bei offenen Türen gewährleistet, es ist jedoch untersagt, sich an die Türen zu hängen.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann zu Schäden sowie auch tödlichen Verletzungen führen und führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.

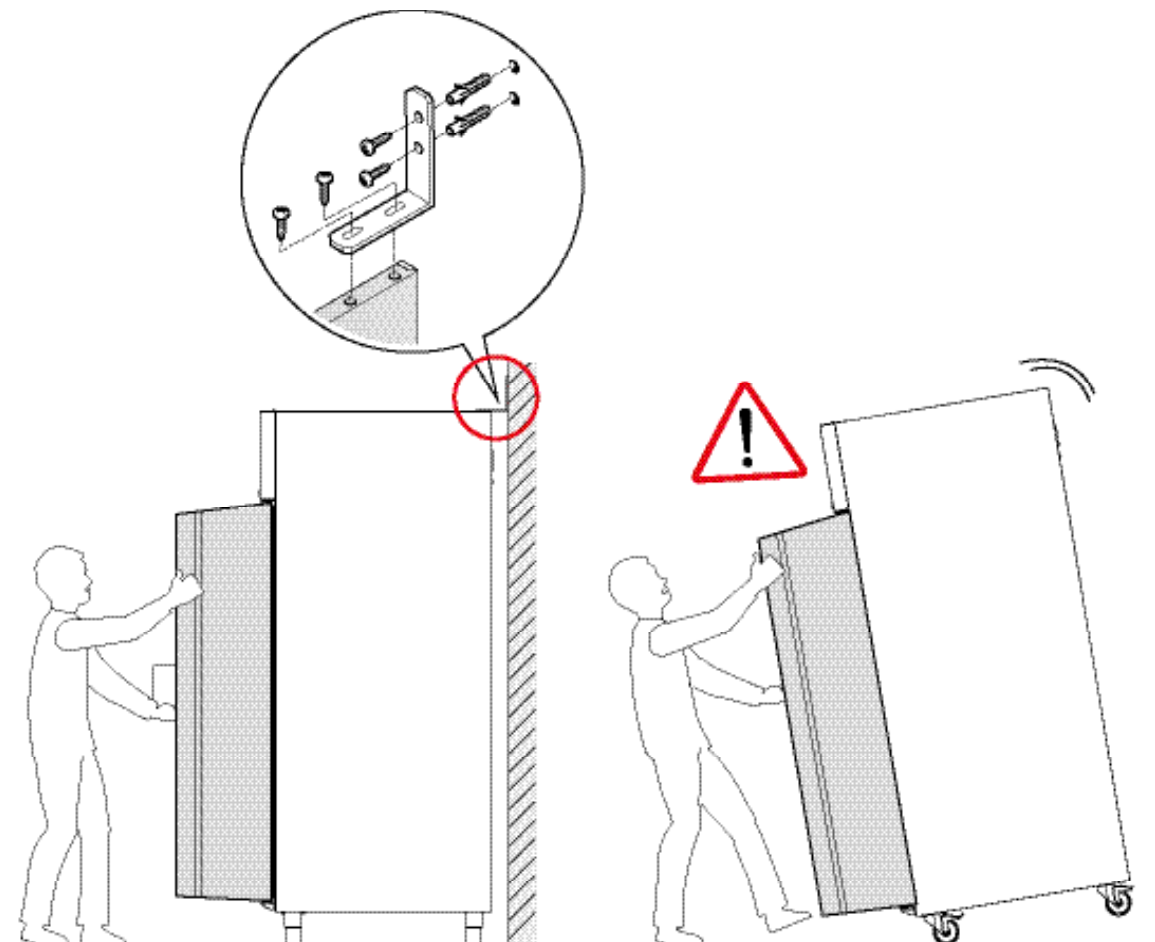
Bei Funktionsstörungen des Geräts...

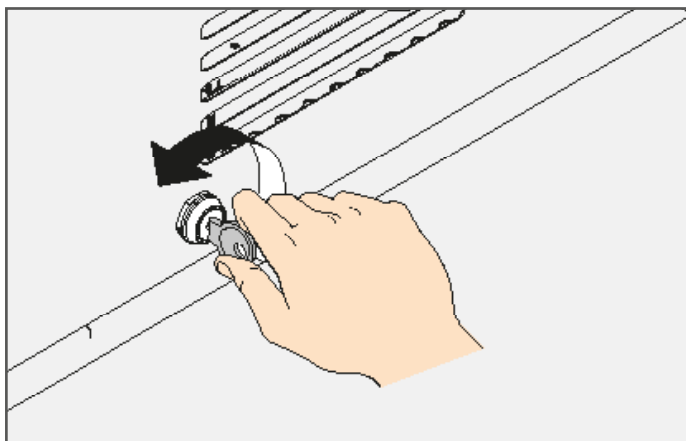
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung und die Wasserzufuhr und wenden Sie sich an den Vertragskundendienst des Herstellers, falls das Gerät nicht funktioniert oder falls Sie funktionelle oder strukturelle Veränderungen feststellen; versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Wir empfehlen die Verwendung von Originalersatzteilen. Der Hersteller haftet nicht, falls Ersatzteile von Drittanbietern verwendet werden.
- Unsicherzustellen, dass sich das Gerät im perfekten Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.



Risiken im Zusammenhang mit der Benutzung des Geräts

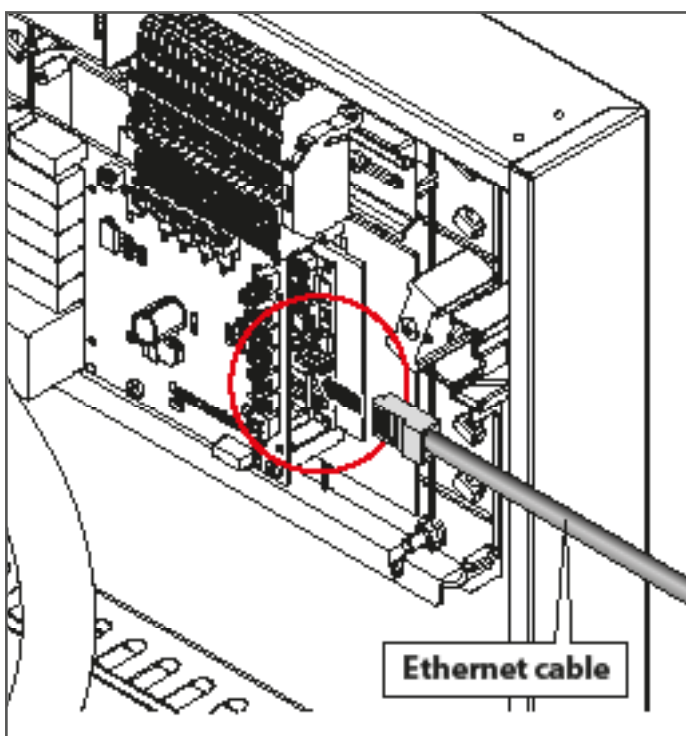
- RISIKEN DURCH DIE BEWEGUNG AUF RÄDERN: Achten Sie bei den Bewegungen darauf, das Gerät nicht zu schnell zu schieben, falls es auf Rädern montiert ist, um zu vermeiden, dass es umkippt und beschädigt wird; achten Sie auch eventuelle Unebenheiten der Gleitflächen. Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann nicht nivelliert werden und daher muss sichergestellt werden, dass die Aufstellfläche vollkommen horizontal und eben ist. Blockieren Sie die Räder immer mit den entsprechenden Sperren.
- RISIKEN DURCH UMKIPPEN: Der Schrank muss nach dem Aufstellen mit entsprechenden Bügeln blockiert werden, da das Gewicht der Tür das Gleichgewicht nach vorne verlagert, was zu einer Kippgefahr führt. Falls der Schrank auf Rädern aufgestellt wird, ist es nicht möglich, ihn zu verankern, und daher ist beim Öffnen der Tür die **größtmögliche Vorsicht** erforderlich, vor allem bei leerem Gerät.
- RISIKEN DURCH BEWEGLICHE ELEMENTE: Das einzige bewegliche Element ist das Gebläse, es weist jedoch kein Risiko auf, da es durch ein mit Schrauben befestigtes Schutzgitter geschützt ist.
- RISIKEN DURCH HOHE/NIEDRIGE TEMPERATUREN: In der Nähe der Gefahrenbereiche durch hohe/niedrige Temperaturen wurden Aufkleber mit den Hinweisen „GEFAHR TEMPERATUR“ angebracht.
- RISIKEN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE: Die elektrischen Risiken wurden durch elektrische Anlage gemäß den Bestimmungen der Norm CEI EN 60335-1 gelöst. Aufkleber mit dem Hinweis „HOCHSPANNUNG“ weisen eine die elektrischen Gefahrenbereiche hin.
- Geräuschpegel unter 70 dB
- Darauf achten, dass beim Schließen der Tür die Finger nicht gequetscht werden.
- Wenn die Tür offen ist, steht das Armaturenbrett über die Abmessungen der Maschine über; aus diesem Grund muss darauf geachtet werden, nicht mit dem Kopf anzustoßen.
- Der Griff steht über die Abmessungen der Maschine über; darauf achten, eine mögliche Anstoßen zu vermeiden.





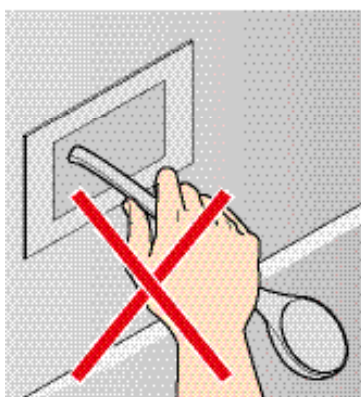
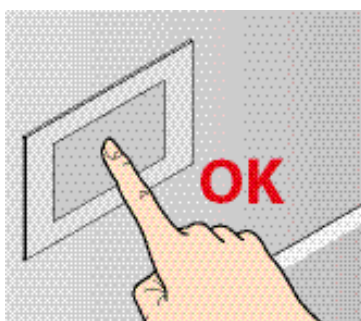
Blockieren der Tür

Die Öffnung der Tür kann mit dem Schloss auf dem Armaturenbrett blockiert werden.



Cloud-Verbindung

Wenn der Kunde ein Cloud-Abonnement beantragt hat, wird die Maschine mit einem Ethernet-Kabel mit dem Netz verbunden. Der Anschluss befindet sich auf der Karte im hinteren Teil des Armaturenbretts.



Wir empfehlen, den Display nicht mit Kellen oder sonstigen Gegenständen zu berühren, sondern nur mit den Händen oder eventuellen Stiften für Touchscreens.

Seite 10

Menü Benutzung

Zur Benutzung der Maschine müssen nur eingestellt werden:



die **Temperatur** im Inneren des Gerätes;



die **Feuchtigkeit** im Inneren des Gerätes;



die **Rotationsgeschwindigkeit der Gebläse**.

Bereich Hinweise

Liefert Angaben zum Status der Maschine
Wenn an, zeigt an:



die Tür ist offen



die Maschine ist mit der Cloud verbunden (wenn der Kunde ein Abonnement beantragt hat)



die Gebläse sind in Betrieb



der Kompressor ist in Betrieb

die Maschine ist in Energieeinsparung, das heißt, sie hält in den Zeiten mit wenig Arbeit eine höhere Temperatur aufrecht, bezogen auf den Set (zum Beispiel nachts). Die Parameter ES3 und ES4 legen den Sollwert der Temperatur fest, der aufrecht erhalten wird, wenn die Bedingung auftritt

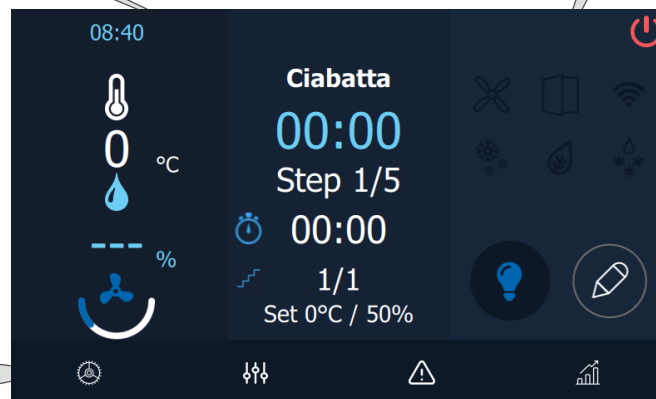


die Maschine befindet sich in der Phase Abtauen

Seite 16

Menü Einstellungen

Gestattet es, einige Einstellungen der Maschine und der Sets vorzunehmen.



Licht

Schaltet die LEDs im Armaturenbrett oder in der Tür ein/aus.

Seite 11

Menü Rezepte

Gestattet das Anzeigen der **Liste der zuvor vom Benutzer abgespeicherten Sets**, der vom Hersteller gespeicherten Sets der die **Erstellung eines neuen Sets** mit Zuordnung von Name und Parametern auf Grundlage der eigenen Bedürfnisse.

Seite 15

Menü Benachrichtigungen

Anzeige eventueller aufgetretener Alarme

Seite 15

Menü Statistiken

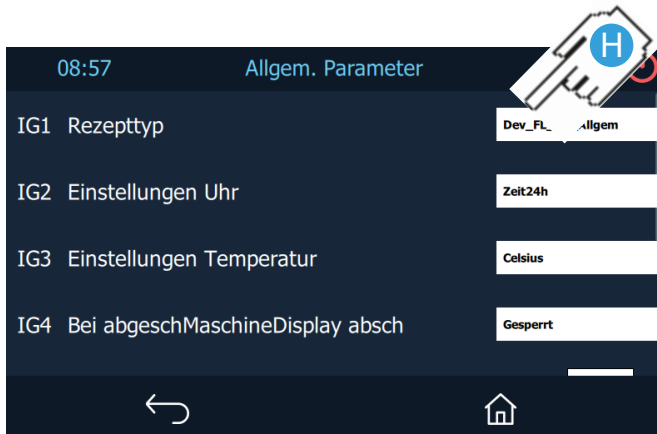
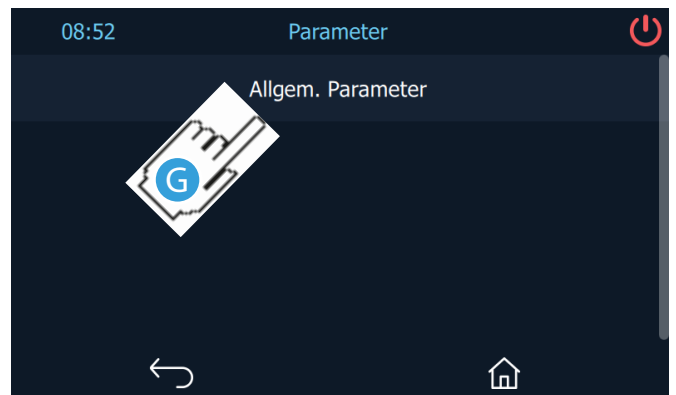
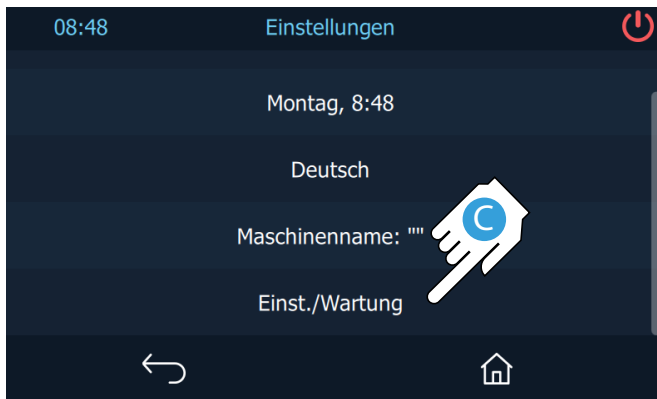
Liefert Informationen zu:

- Variationen der Temperatur;
- Variationen der Feuchtigkeit während der letzten 12 Stunden.



Max. Betriebstemperatur: 43°C

Erste Einschaltung






BENUTZUNG

Menü Benutzung

Die Betriebsparameter einstellen






Zur Benutzung der Maschine müssen nur eingestellt werden:

-  die **Temperatur** im Inneren des Gerätes;
-  die **Feuchtigkeit** im Inneren des Gerätes;
-  die **Rotationsgeschwindigkeit der Gebläse**.

A Die Maschine durch Berühren der Taste ON-OFF einschalten.







B Wenn das Display für einige Minuten nicht berührt wird, wechselt die Maschine zum Standby: Zum verlassen dieses Zustands ist es ausreichend, das Display an beliebiger Stelle zu berühren.

C Den betreffenden Parameter einstellen:


- C1** das einzustellende Feld berühren  (zum Beispiel "Temperatur");
- C2** die Tasten  und  betätigen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird;
- C3** mit  bestätigen oder mit  annullieren.

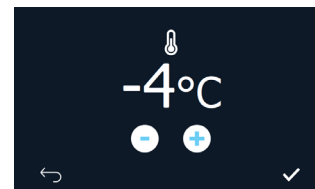
D Auf der Bildschirmanzeige werden angezeigt:

D1 die Statussymbole der Maschine:

-  die Tür ist offen
-  die Maschine ist mit der Cloud verbunden (wenn der Kunde ein Abonnement beantragt hat)
-  die Gebläse sind in Betrieb
-  der Kompressor ist in Betrieb
-  die Maschine ist in Energieeinsparung, das heißt, sie hält in den Zeiten mit wenig Arbeit eine höhere Temperatur aufrecht, bezogen auf den Sollwert (zum Beispiel nachts). Die Parameter ES3 und ES4 legen den Sollwert der Temperatur fest, der aufrecht erhalten wird, wenn die Bedingung auftritt
-  die Maschine befindet sich in der Phase Abtauen

- D2** effektive Temperatur und Feuchtigkeit in der Zelle
- D3** Geschwindigkeit Gebläse

 Während des Betriebs der Maschine ist es immer möglich, die Parameter zu ändern; dazu wie bei der Einstellung vorgehen.



Menü Rezepte

Einen eingestellten Set speichern

Nach der Einstellung der drei Parameter (Temperatur, Feuchtigkeit, Gebläsegeschwindigkeit, Anzahl der Schritte, Dauer) ist es möglich, sie zu **speichern** und dem soeben eingestellten Set einen Namen zuzuordnen; dies gestattet es, den Sollwert erneut zu verwenden, ohne dass die Parameter jedes Mal neu eingegeben werden müssen.

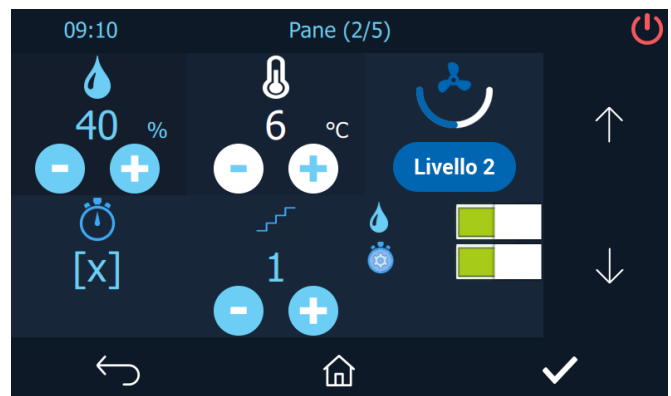
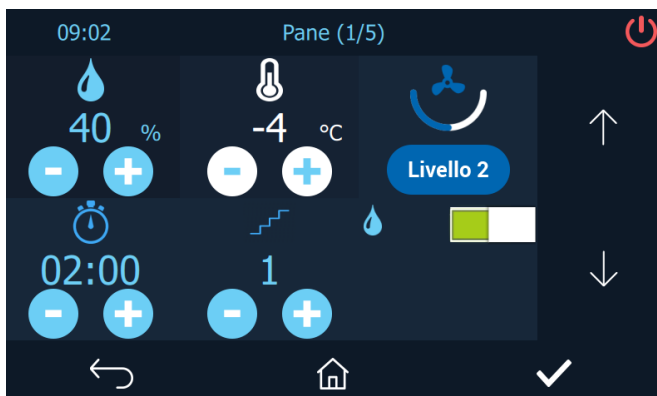
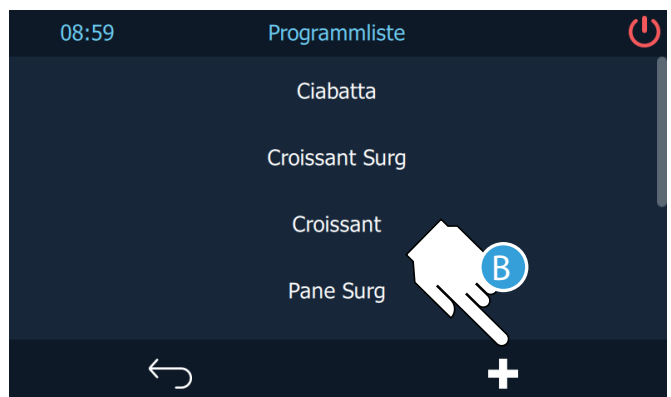
- A** Das Feld "Rezepte" berühren.
- B** Die Taste **+** berühren.
- C** Den Namen eingeben, der dem Set zugeordnet werden soll.
- D** Mit **✓** bestätigen oder mit **↶** annullieren.
- E** Es erscheint eine Bildschirmanzeige, die die Parameter des Sets zusammenfasst; falls erforderlich ist es möglich, sie wie üblich mit den Tasten **-** und **+** zu **ändern**.
- F** Durch Berühren der Taste **✓** bestätigen.

Ein einzelnes Rezept ist mehreren 5 Schritten mit eigenen Parametern (Temperatur, Feuchte, Lüfterdrehzahl, Anzahl der Schritte, Dauer) bestehen.

Um von einem Schritt zum anderen zu blättern, werden folgende Tasten verwendet **↑** und **↓**.





Bei Verwendung von Schritten wird die eingestellte Temperatur nicht sofort erreicht, sondern durch lange Temperaturintervalle die Dauer des Schrittes geteilt durch die Anzahl der Schritte.

Die Feuchtigkeitskontrolle kann man **☒** entfernen. Durch die Auswahl von **⚙️** wird die Dauer des Schrittes von Zeit zu Zeit vom Startbildschirm aus festgelegt.

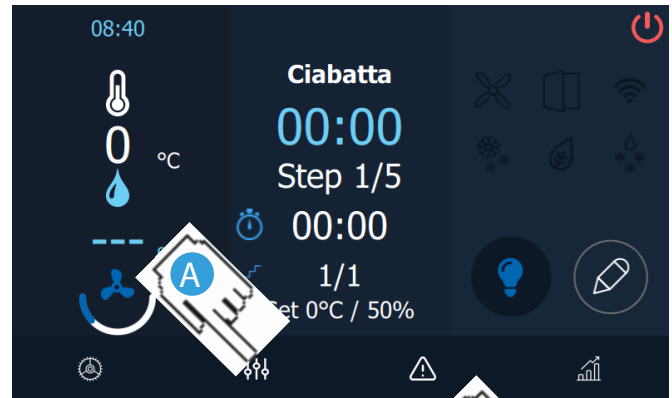


Einen gespeicherten Set löschen, ändern oder duplizieren



- A** Das Feld "Rezepte" berühren.
- B** Den Namen des betreffenden Sets berühren: es erscheint verschiedene Symbole, die es gestatten:

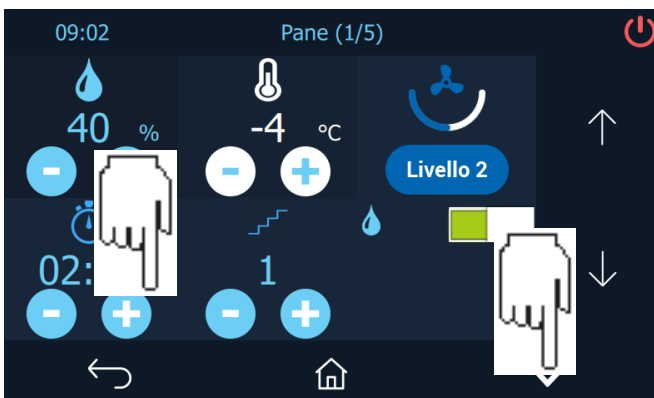
-  den Sollwert zu **löschen**;
-  die Parameter (Temperatur, Feuchtigkeit, Gebläsegeschwindigkeit, Anzahl der Schritte, Dauer) des Sets permanent zu **ändern**;
-  den Set zu **duplizieren**;
-  den Set zu **starten**.



- C** Die gewünschte Option auswählen.



Den Set **löschen**: ein Pop-up-Fenster fordert zur Bestätigung der Löschung des Sets auf.

Den Vorgang mit  annullieren oder mit  bestätigen (in diesem Fall ist es nicht möglich, den gelöschten Set wiederherzustellen).



Die Parameter des Sets (Temperatur, Feuchtigkeit, Gebläsegeschwindigkeit, Anzahl der Schritte, Dauer, Anzahl der Schritte, Dauer) permanent mit den Tasten  und  **ändern**.

Durch Berühren der Taste  bestätigen.

Ab diesem Zeitpunkt arbeitet der Set mit den neuen Parametern.

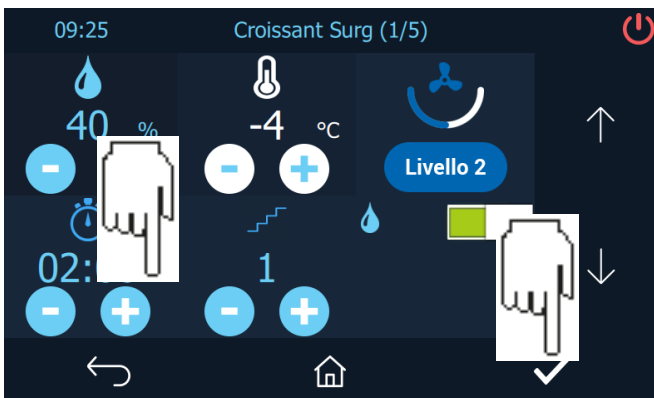


Den Set **duplizieren**, indem eine Kopie erstellt wird, der ein beliebiger Name zugeordnet werden kann.

Die Kopie hat zu Beginn die gleichen Parameter wie das Original; diese Werte können wie üblich mit den Tasten **-** und **+** geändert werden.

Durch Berühren der Taste **✓** bestätigen.


Bei Duplizieren eines Sets muss sein Name geändert werden, um zu vermeiden, dass die Ausgangsdatei überschrieben wird.







Einen bereits vom Benutzer oder vom Hersteller gespeicherten Set starten

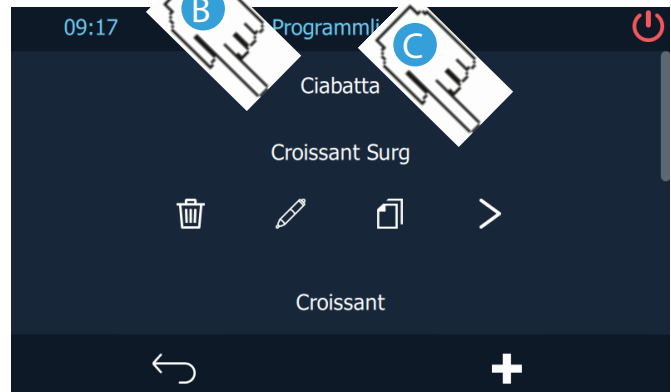
Die zuvor vom Benutzer abgespeicherten Zyklen oder die vom Hersteller gespeicherten befinden sich im Bereich "Rezepte". Um alle anzuzeigen, den Display berühren und von unten nach oben wischen (Funktion "Scroll").

Zum Starten eines bereits gespeicherten Sets:

- A** Das Feld "Rezepte" berühren: Die Liste alle zuvor abgespeicherten Sets erscheint.
- B** Den Namen des Sets berühren, das den eigenen Bedürfnissen entspricht: Es erscheinen verschiedene Symbole.
- C** Mit der Taste  starten: Es erscheint eine Bildschirmanzeige, die den Namen des aktuellen Sets und die Temperatur im Inneren des Schrankes anzeigt.

Während des Betriebs der Maschine ist es immer möglich, die Parameter des aktuellen Sets zu ändern, indem der zu ändernde Parameter berührt und wie üblich mit den Tasten  und  geändert wird. Mit  bestätigen oder mit  annullieren.

In diesem Fall ist auf der Bildschirmanzeige "aktueller Set" nicht mehr das gestartete Rezept aktiv und daher erscheint sein Name nicht mehr, sondern allgemein „set“.



Menü Statistiken

Im Menü Statistiken werden die Variationen der Feuchtigkeit und der Temperatur der letzten 12 Stunden abgespeichert. Falls erforderlich ist es möglich, die Daten auf einem USB-Stick zu kopieren.

A Das Feld "Statistiken" berühren: Es erscheint eine Seite, die Informationen zur Variation der Temperatur und der Feuchtigkeit während des Tags liefert.

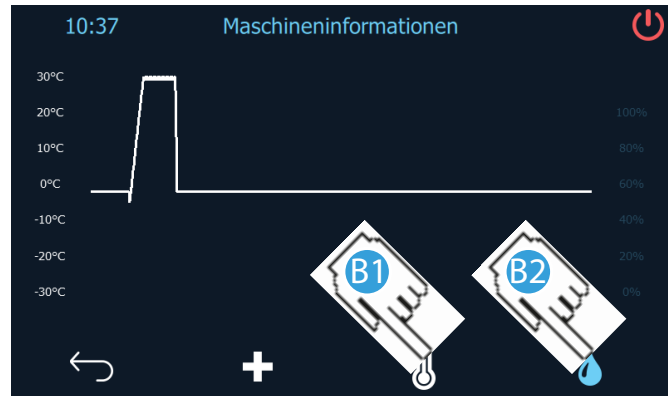
B Das betreffende Symbol berühren



liefert Variationen zum Verlauf der Temperatur



liefert Variationen zum Verlauf der Feuchtigkeit



09:42 Maschineninformationen

| | | | |
|------------|-------------------|---------------|-----|
| T. Kammer | 19.4°C | Kompressor | OFF |
| TR. Kammer | 19.4°C | Lüft. Verd. | ON |
| UR Kammer | 0.0 % | Lüft. Kond. | OFF |
| T. Verd | 7.8°C | Heizung | ON |
| T. Kond | -4.0°C | Wid. Rahmen | ON |
| Bez-T. Def | 0.0°C | Abtauen | OFF |
| Version | 03.13.02.00 | Einspr. Dampf | ON |
| Code | 09010201+44444444 | Lüft. Verd. 1 | ON |
| | | Lüft. Verd. 2 | ON |
| | | Lüft. Verd. 3 | ON |
| | | Lüft. Verd. 4 | OFF |
| | | LED | ON |

Menü Benachrichtigungen

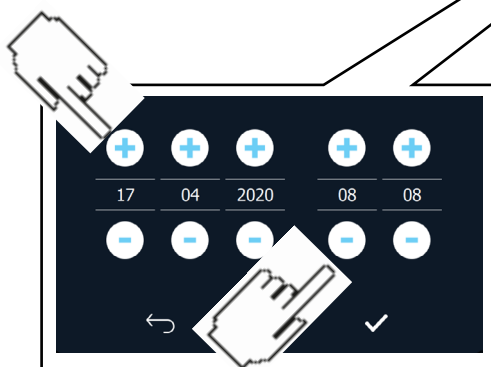
Die Bildschirmanzeige liefert die Liste der gegebenenfalls aufgetretenen Alarme.

09:44


| |
|-------------------------------------|
| 43 - AlarmSondeKammer (-273°C) |
| Startzeit [08:36] Endzeit [09:29] |
| 44 - AlarmSondeVerdampfer (-273°C) |
| Startzeit [08:36] Endzeit [09:29] |
| 45 - AlarmSondeKondensator (-273°C) |
| Startzeit [08:36] Endzeit [09:29] |

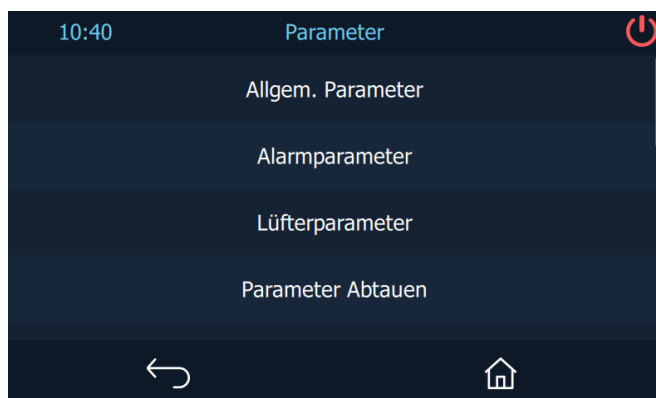
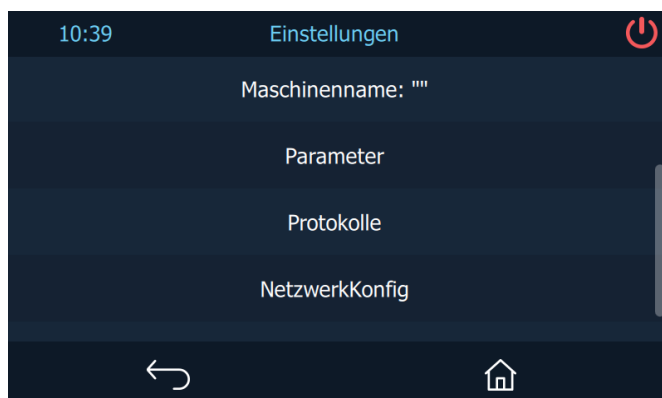
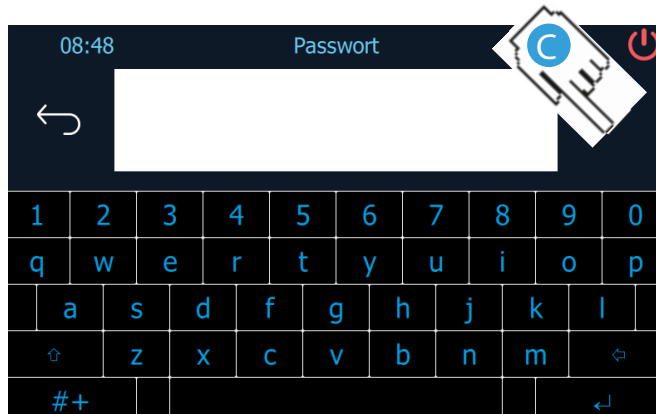
Menü Einstellungen

- A** Das Feld "Einstellungen" berühren.
- B** Es erscheint eine Seite, die es gestattet, einige Einstellungen vorzunehmen:
- **manuelles Abtauen** (beim Berühren der Position startet das Abtauen sofort);
 - **Einstellung** Datum und Uhrzeit;
 - Auswahl der **Sprache**;
 - Zuweisung eines **Namens** zur Maschine;
 - Zugang zum **Menü Konfigurierung** der Parameter der Maschine; das Menü "Setting/service" ist qualifiziertem Personal vorbehalten und daher mit einem Passwort geschützt.



Einstellung Parameter

Im Menü Einstellungen Settings/Service auswählen, mit  bestätigen und das Menü Parameter öffnen.



| | Code | Maßeinheit | Min. | Max. | Beschreibung |
|--------------------------|------|------------|------|---|---|
| Parameter Alarme | A01 | °C | -50 | 0 | Differential Alarm niedrige Temperatur |
| | A02 | °C | 0 | 50 | Differential Alarm hohe Temperatur |
| | A03 | MIN | 0 | 255 | Zeit Verzögerung Alarm Temperatur Zelle ab Einschaltung |
| | A04 | MIN | 0 | 255 | Verzögerung Alarm hohe oder niedrige Temperatur |
| | A05 | °C | -50 | 0 | Delta min. zulässige Temperatur Verdampfer |
| | A06 | °C | 0 | 90 | Max. zulässige Temperatur des Kondensators |
| | A07 | °C | 1 | 60 | Delta Temperatur Alarm Kondensator verschmutzt |
| | A08 | MIN | 0 | 255 | Zeit Verzögerung Alarm niedrige Temperatur Verdampfer |
| Parameter Konfigurierung | C01 | num | 0 | 2 | Einstellungen Mikroschalter Tür |
| | C03 | MIN | 0 | 30 | Max. Dauer Tür offen |
| | C05 | num | 0 | 2 | Einstellungen Licht Tür |
| | C07 | num | 0 | 1 | Aktivierung Fühler Verdampfer |
| | C08 | num | 0 | 1 | Aktivierung Fühler Kondensator |
| | C09 | num | 0 | 1 | Aktivierung Feuchtigkeitskontrolle ohne Fühler |
| | C10 | num | 0 | 1 | Aktivierung Druckwächter |
| | C12 | °C | -50 | 50 | Sollwert Einschaltung Widerstände |
| | C13 | num | 0 | 3 | Einstellungen Feuchtigkeitsfühler |
| | C14 | num | 0 | 3 | Einstellungen Feuchtigkeitskontrolle |
| C15 | MIN | 1 | 30 | Max. Dauer Laden Zelle | |
| C16 | MIN | 1 | 999 | Zeit Dauer kontinuierlicher kalter Zyklus | |

BENUTZUNG

| | Code | Maßeinheit | Min. | Max. | Beschreibung |
|-----------------------------|------|------------|------|--|---|
| Parameter Energieeinsparung | ES1 | num | 0 | 24 | Uhrzeit Beginn Energy Saving |
| | ES2 | num | 0 | 24 | Uhrzeit Ende Energy Saving |
| | ES3 | °C | 0 | 20 | Anhebung des Sollwerts bei großem Energy Saving |
| | ES4 | °C | 0 | 20 | Anhebung des Sollwerts bei mittlerem Energy Saving |
| | ES5 | °C | 0 | 25 | Hysterese bei großem Energy Saving |
| | ES6 | °C | 0 | 25 | Hysterese bei mittlerem Energy Saving |
| | ES7 | num | 0 | 99 | Anzahl Öffnung Tür 30 Min. |
| | ES8 | num | 0 | 6 | Zeitraum Suche Business |
| Parameter Gebläse | F01 | num | 0 | 1 | Aktivierung Gebläse Verdampfer |
| | F02 | num | 0 | 1 | Aktivierung Gebläse Kondensator |
| | F04 | °C | -50 | 50 | Sollwert Gebläse Kondensator |
| | F05 | num | 0 | 1 | Gebläse Verdampfer bei Abtauen |
| | F06 | num | 0 | 1 | Gebläse Kondensator bei Abtauen |
| | F07 | Sek. | 0 | 255 | Verzögerung Aktivierung Gebläse Verdampfer ab Ende Abtauen |
| | F08 | Sek. | 0 | 255 | Verzögerung Gebläse Kondensator |
| | F10 | °C | -50 | 50 | Temperatur Abschaltung Widerstände |
| | F11 | Sek. | 0 | 59 | Betriebszeit Gebläse Verdampfer bei Trocknung mit ausgeschaltetem Kompressor |
| | F12 | Sek. | 0 | 59 | Verzögerung Aktivierung Widerstände bei Trocknung nach Aktivierung Gebläse Verdampfer |
| | F20 | num | 1 | 4 | Anzahl der installierten Gebläse |
| | F21 | % | 1 | 100 | Max. Feuchtigkeit Einstellung Gebläse |
| | F33 | °C | 1 | 20 | Delta Temperatur Zelle für Verdampfer |
| | F34 | Sek. | 0 | 120 | Zeit Abschaltung Verdampfer |
| | F35 | °C | -30 | 30 | Delta Temperatur Abschaltung Verdampfer |
| | F36 | num | 0 | 2 | Verzögerung Abschaltung Verdampfer |
| | F37 | Sek. | 0 | 180 | Länge Zyklus Kompressor OFF |
| | F38 | Sek. | 0 | 180 | Zeit Gebläse Verdampfer ON in Zeit Zyklus [F37] |
| Parameter Abtauen | H01 | Stunden | 0 | 24 | Uhrzeit erstes Abtauen |
| | H02 | Stunden | 0 | 24 | Uhrzeit zweites Abtauen |
| | H03 | Stunden | 0 | 24 | Uhrzeit drittes Abtauen |
| | H04 | Stunden | 0 | 24 | Uhrzeit viertes Abtauen |
| Parameter Feuchtigkeit | I01 | % | 0 | 99 | Toter Bereich Anfeuchtung |
| | I02 | % | 1 | 99 | Hysterese Anfeuchtung |
| | I03 | % | 0 | 99 | Toter Bereich Entfeuchtung |
| | I04 | % | 1 | 99 | Hysterese Entfeuchtung |
| | I05 | Sek. | 0 | 59 | Zeit ON Anfeuchtung wenn erforderlich |
| | I06 | Sek. | 0 | 255 | Zeit OFF Anfeuchtung wenn erforderlich |
| | I07 | °C | -50 | 50 | Temperatur Aktivierung Anfeuchtung |
| | I08 | °C | -50 | 50 | Temperatur Aktivierung Entfeuchtung |
| | I09 | Sek. | 0 | 60 | Dauer Aktivierung Heizung |
| | I11 | °C | 0 | 50 | Hysterese Heizbetrieb |
| | I12 | num | 0 | 1 | Einstellungen Heizung |
| | I14 | MIN | 0 | 59 | Dauer Deaktivierung Gebläse Verdampfer bei Abwesenheit Anforderungen |
| | I15 | Sek. | 0 | 60 | Dauer Aktivierung Gebläse Verdampfer bei Abwesenheit Anforderungen |
| | I19 | % | -99 | 99 | Offset des Feuchtigkeitfühlers |
| I20 | °C | -10 | 10 | Offset des Temperaturfühlers Zelle | |
| I21 | °C | -10 | 10 | Offset des Temperaturfühlers Kondensator | |
| I22 | °C | -10 | 10 | Offset des Temperaturfühlers Verdampfer | |

| | Code | Maßeinheit | Min. | Max. | Beschreibung |
|--------------------------|-----------------------|------------|------|-------------------------------------|---|
| Allgemeine Parameter | IG2 | num | 0 | 1 | Einstellungen der Uhr |
| | IG3 | num | 0 | 1 | Einstellungen der Temperatur |
| | IG4 | num | 0 | 1 | Display ausschalten bei ausgeschalteter Maschine |
| | IG5 | MIN | 1 | 60 | Timeout Display |
| | IG6 | num | 0 | 1 | Aktiviert Popup Hardware-Informationen |
| Parameter Installation | IN1 | num | 0 | 0 | Gruppe Rezept |
| | IN10 | num | 0 | 1 | Aktiviert die Dezimalstelle des Temperatursollwerts |
| | IN2 | num | 0 | 0 | Typ Rezept |
| | IN3 | num | 0 | 0 | Default-Sprache (0=it) |
| | IN4 | num | 0 | 0 | Typ Tastatur (0=Querty+ Num) |
| | IN5 | num | 0 | 0 | Last Used Recipe Name |
| | IN6 | num | | | Name Maschine |
| | IN7 | num | 0 | 0 | First System Startup Done |
| | IN8 | °C | -30 | 10 | min. zulässiger Sollwert |
| IN9 | °C | 0 | 30 | max. zulässiger Sollwert | |
| Parameter Konfigurierung | K4 | num | 0 | 1 | Einstellungen Relais K4 |
| | K7 | num | 0 | 1 | Einstellungen Relais K7 |
| Parameter Temperatur | R01 | °C | 0 | 20 | Hysterese, bezogen auf den Sollwert für die Einstellung des Kompressors |
| | R02 | MIN | 0 | 30 | Min. Zeit zwischen Einschaltungen des Kompressors |
| | R03 | Sek. | 0 | 255 | Verzögerung des Kompressorstarts ab der Einschaltung |
| | R04 | Sek. | 0 | 255 | Min. Zeit zwischen Einschaltung und Ausschaltung des Kompressors |
| | R07 | % | 0 | 100 | Max. täglicher Grenzwert Kompressornutzung |
| | R11 | Sek. | 0 | 255 | Mindestzeit zwischen Abschaltung und Einschaltung des Kompressors |
| Parameter Abtauen | S02 | °C | -10 | 30 | Temperatur ende Auftauen |
| | S03 | MIN | 1 | 255 | Max. Dauer eines Auftauvorgangs |
| | S04 | Stunden | 1 | 48 | Zeitintervall zwischen Abtauvorgängen nach zeit |
| | S05 | num | 0 | 2 | Auftautyp |
| | S06 | MIN | 0 | 255 | Abtropfzeit |
| | S07 | Sek. | 0 | 255 | Verzögerung des Kompressorstarts |
| | S08 | MIN | 0 | 500 | Betriebszeit des Kompressors für den Beginn des automatischen Abtauens |
| | S09 | num | 1 | 10 | Anzahl der Zyklus für die Tarierung des automatischen Abtauens |
| | S10 | Sek. | 0 | 255 | Max. Dauer Tür offen für Tarierung |
| | S11 | Sek. | 0 | 255 | Max. Gesamtzeit Tür offen für Tarierung |
| | S12 | °C | 0 | 20 | Differential T. Verdampf. für Beginn des automatischen Abtauens |
| | S13 | num | 0 | 255 | Anzahl der Türöffnungen zur Aktivierung eines Abtauvorgangs |
| | S14 | MIN | 0 | 255 | Gesamtzeit der Türöffnungen zur Aktivierung eines Schutz-Abtauvorgangs |
| | S15 | MIN | 0 | 500 | Kontinuierliche Betriebszeit des Kompressors für die Aktivierung eines Schutz-Abtauvorgangs |
| | S16 | °C | -20 | 20 | Differential T. Verdampf. für die Zählung des Beginns des automatischen Abtauens |
| | S17 | MIN | 1 | 20 | Zeit für intelligentes Abtauen |
| | S18 | MIN | 0 | 30 | Vorabtropfzeit |
| | SA1 | num | 0 | 1 | Aktiviert das manuelle Abtauen |
| | SA2 | num | 0 | 1 | Aktiviert das Abtauen nach Zeit |
| | SA3 | num | 0 | 1 | Aktiviert das Abtauen nach Kompressorzeit |
| | SA4 | num | 0 | 1 | Aktiviert das initiale Abtauen |
| SA5 | num | 0 | 1 | Aktiviert das Abtauen nach Zeitplan | |
| SA6 | num | 0 | 1 | Aktiviert das intelligente Abtauen | |
| | Sollwert Feuchtigkeit | % | 40 | 90 | Sollwert Feuchtigkeit |
| | Sollwert | °C | -50 | 50 | Sollwert Temperatur |

BENUTZUNG

Normale Reinigung des Gerätes



VOR DER DURCHFÜHRUNG ALLER WARTUNGSEINGRIFFE MUSS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS UNTERBROCHEN WERDEN; BENUTZEN SIE AUSSERDEM GEEIGNETE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSSTATTUNGEN (Z. B. HANDSCHUHE USW.).



DER BENUTZER DARF AUSSCHLIESSLICH ORDENTLICHE WARTUNGSARBEITEN (REINIGUNGSARBEITEN) AUSFÜHREN. BITTE WENDEN SIE SICH FÜR AUSSERORDENTLICHE WARTUNGSARBEITEN AN DEN VERTRAGSKUNDENDIENST UND BEANTRAGEN SIE EINEN EINGRIFF EINES TECHNIKERS.



DER GEWÄHRLEISTUNGSANSPRUCH VERFÄLLT IM FALL VON SCHÄDEN, DIE AUF UNTERLASSENE ODER FALSCH E WARTUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND (Z. B. VERWENDUNG UNGEEIGNETER REINIGUNGSMITTEL).



BEI DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN AM MOTOR AUF HEISSE BAUTEILE ACHTEN.



AUF SCHARFE KANTEN AN DEN FÖRDERERN, DER KONDENSATORBATTERIE (DIE RIPPEN WERDEN VOM FILTER GESCHÜTZT), AN DER BASIS DER MOTORHALTERUNG (BOHRUNGEN) UND AN DEN LANGLÖCHERN DES ARMATURENBRETTS ACHTEN.

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- Scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform;
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Achtung! Verwenden Sie diese Substanzen auch nicht zur Reinigung des Bodenbelags unter dem Gerät;
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die bleche und die Kammer mit einem mit warmer Seifenlauge angefeuchtetem Tuch; anschließend nachspülen und abtrocknen. Zur Beseitigung von Arbeitsrückständen das Gerät ca. 30 Minuten leer in Betrieb nehmen.

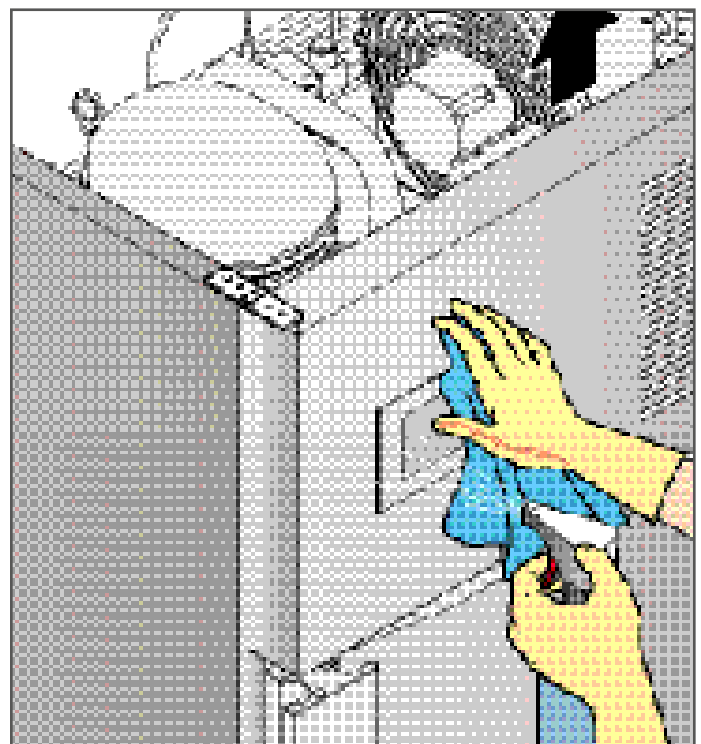
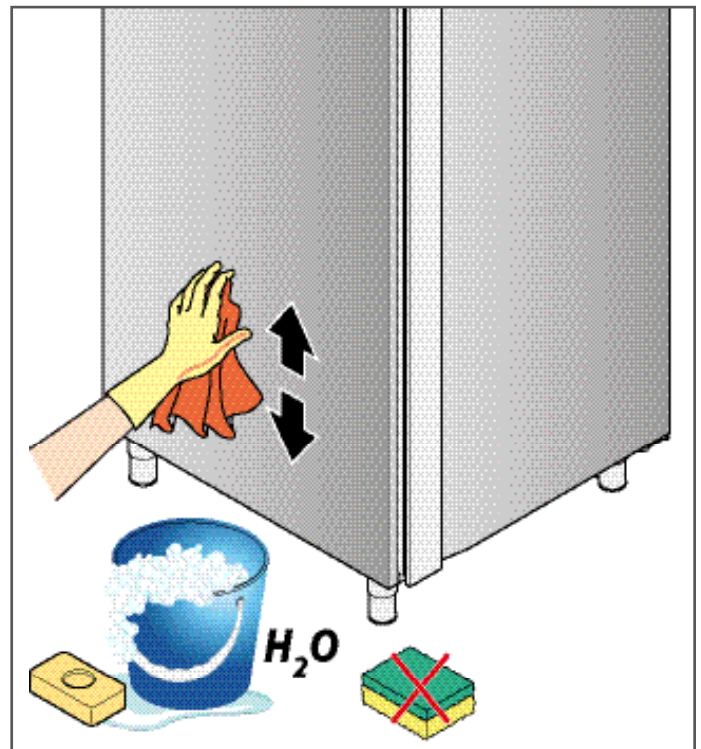
Reinigung der externen Stahlflächen

Ein dem warmer Seifenlauge oder spezifischen Produkten für Stahl getränktes Tuch verwenden. Anschließend nachspülen und abtrocknen.

Reinigung der Kammer des Geräts

Reinigen Sie die Kammer des Geräts täglich, um die hohen Hygiene- und Leistungsniveaus des Geräts aufrecht zu erhalten. Zum Reinigen stets ein mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes

PSA (persönliche Schutzausstattung), die bei der ordentlichen Wartung des Gerätes verwendet werden muss



Tuch verwenden, anschließend nachspülen und trocknen.
Reinigung des Touchscreens

Ein mit ein wenig spezifischem Produkt für Bildschirme getränktes Tuch verwenden und die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels beachten.

Sprühen Sie nicht zu viel Produkt auf, um Infiltrationen zu vermeiden, die das Display beschädigen könnten.

Reinigung der Schlitze und Gitter/Schwamm

Halten Sie die Schlitze durch häufige Reinigung mit einem Staubsauger oder einem Pinsel frei von Verkrustungen und Staub. Wir empfehlen, das frontale Panel in regelmäßigen Abständen anzuheben und den Staub abzusaugen, der sich auf dem Gebläse des Kondensators angesammelt hat. Durch Anheben des Panels besteht auch Zugang zur Kondenswasserauffangschale, die sich zwischen Kondensator und Kompressor befindet. Darin fungiert ein Metallgitter "GM" als Schwamm, der das Wasser aufnimmt, die Austauschfläche vergrößert und die Verdampfung des Kondenswassers vereinfacht; dieses "Gitter/Schwamm" muss regelmäßig herausgenommen und mit Wasser und Seife oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigung des Filters

Auf der rechten Seite des Kondensators befindet sich ein Filter "FL", der von Metallklammern in Position gehalten wird. In regelmäßigen Abständen entfernen und mit Wasser und Seife reinigen. Nach der vollständigen Trocknung wieder in Position einsetzen. Die Maschine nicht ohne montierten Filter benutzen.

Nichtbenutzungszeiten

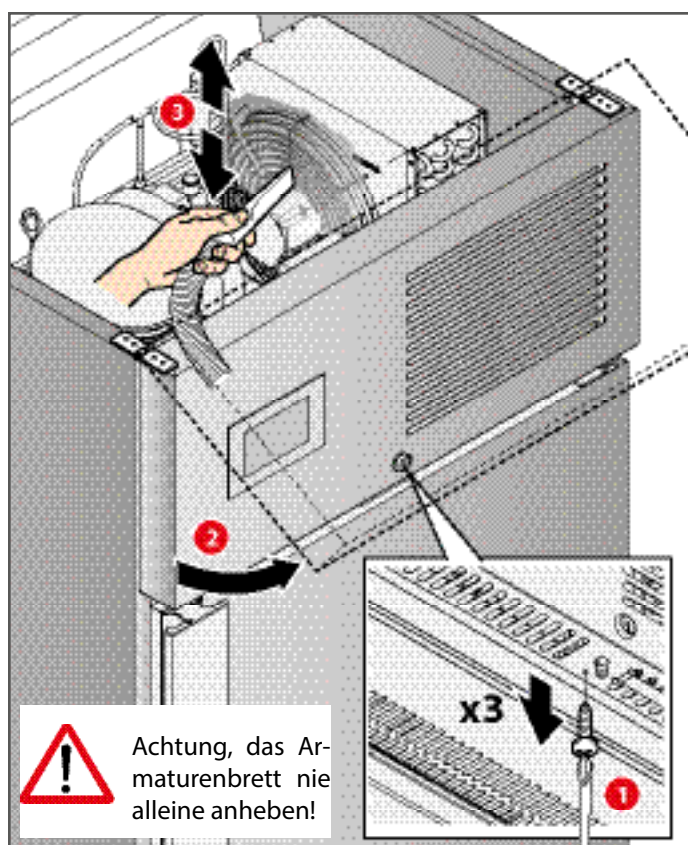
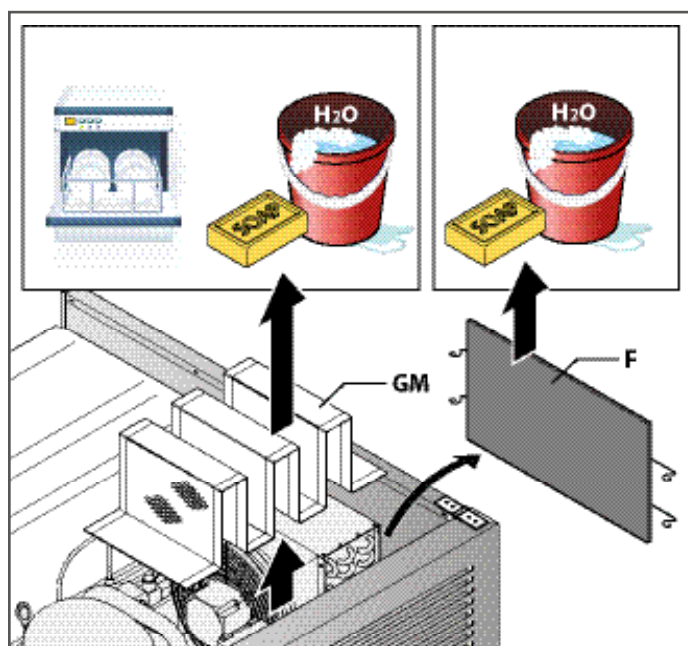
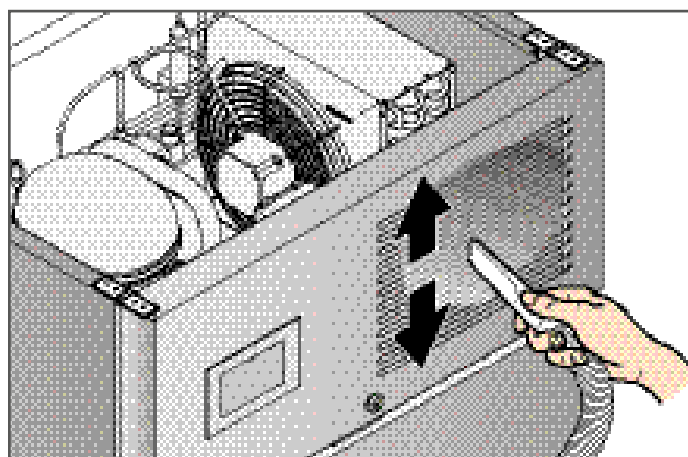
Unterbrechen Sie während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung und die Wasserzufuhr (falls vorhanden). Schützen Sie die externen Bauteile aus Stahl des Geräts, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.

Lassen Sie die Tür angelehnt, damit die Luft zirkulieren kann. Gehen Sie vor der erneuten Benutzung wie folgt vor:

- nehmen Sie eine sorgfältige Reinigung des Geräts und der Zubehörteile vor;
- schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung und die Wasserzufuhr an (falls vorhanden);
- unterziehen Sie das Gerät vor der erneuten Benutzung einer Kontrolle;
- nehmen Sie das Gerät für zumindest 60 Minuten ohne Lebensmittel in Betrieb.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.



Achtung, das Armaturenbrett nie alleine anheben!

Entsorgung

Das Abklemmen der Stromversorgung und der Wasserzufuhr muss durch qualifizierte Techniker erfolgen.

Falls vorhanden, müssen ordnungsgemäß entsorgt werden:

- Kühlgas;
 - in den Hydraulikkreisläufen vorhandenen Frostschutzmittel,
- Diese dürfen nicht in die Umwelt gelangen.

Gemäß den Bestimmungen von § 13 des ital. Gesetzerlasses Nr. 49 des Jahres 2014, „Umsetzung der EU-Richtlinie RAEE 2012/19 zu elektrischen und elektronischen Altgeräten“



Die Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in den Markt eingeführt wurde und, dass es nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden darf, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichts aus recycelbare Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.).

Machen Sie das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar, indem Sie die Stromversorgung und alle Schließvorrichtungen (falls vorhanden) entfernen.

Bei der Entsorgung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass negative Umweltauswirkungen vermieden werden und, dass die Ressourcen geschont werden, durch Anwendung des Prinzips „Wer verschmutzt, zahlt“ sowie durch Vorbeugung, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling und Verwertung.

Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

- durch Sammelstellen (auch Öko-Inseln oder Öko-Plattformen genannt)
- durch den Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird (Rücknahme „eins zu eins“);

Informationen zur Entsorgung in Ländern der europäischen Union

Die EU-Richtlinie zu Geräten (RAEE) wurde in jedem Land auf andere Weise umgesetzt und daher empfehlen wir Ihnen, sich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts an die zuständige lokale Behörde oder den Händler zu wenden.



Bis zur Entsorgung kann das Gerät auch provisorisch im Freien gelagert werden, vorausgesetzt, Strom-, Kühl- und Wasserkreisläufe sind unbeschädigt und verschlossen. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Türen nicht verschlossen werden können, um Einschließungen zu vermeiden.

Die gesetzlichen Umweltschutzbestimmungen im Land der Benutzung müssen in jedem Fall beachtet werden.

Funktionsstörungen

Falls das Gerät nicht funktioniert oder falls funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden:

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung und die Wasserzufuhr;
- Konsultieren Sie folgende Tabelle und überprüfen Sie die vorgeschlagenen Lösungen.

Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst des Herstellers, falls in der Tabelle keine Lösung enthalten ist; dabei müssen angegeben werden:

- die Natur des Defekts;
- die Artikelnummer und die Seriennummer des Geräts, die auf dem Typenschild angegeben werden.

Verlangen Sie für die Reparatur originalersatzteile: Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls Ersatzteile von Drittanbietern verwendet werden.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zu mindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.

| | | | |
|---|-------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Hersteller | 10 | Nennleistung anderer Widerstände |
| 2 | Seriennummer | 11 | Lampenleistung |
| 3 | Kode | 12 | Mindest- und Höchst- druck |
| 4 | Modell | 13 | Kühlmittel, Typ und Menge |
| 5 | Spannung | 15 | Gasisolierung |
| 6 | Stromaufnahme im Betrieb | 16 | Herstellungsjahr |
| 8 | Leistung Abtauwider- stand | 17 | Klimaklasse (#) |
| 9 | Leistung Abtauwider- stand | | |

| Typ des Problems | Vor der Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst überprüfen, ob... |
|--|--|
| das Gerät vollständig ausgeschaltet ist. | - ...elektrische Spannung in der Anlage vorhanden ist und der Netzstecker nicht herausgezogen worden ist. |
| Das Gerät kühlt nicht ausreichend | - ...kein Einfluss durch eine externe Wärmequelle vorhanden ist; - ...die Türen perfekt geschlossen sind; - ...der Filter des Kondensators verstopft ist; - ...die frontalen Lüftungsöffnungen von Gegenständen oder Stab verstopft sind; - ...die Lebensmittel im Inneren der Zelle gut verteilt sind und die Zirkulation der Luft im Inneren der Zellen nicht beeinträchtigen; - ...das Gerät nicht mit Lebensmitteln überladen ist (halten Sie die Anweisungen zur Beladung des Geräts in Ihrem Besitz ein). |
| Das Gerät ist sehr laut | - ...keine Kontakte zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen oder Maschinen vorhanden sind; - ...das Gerät perfekt nivelliert ist; - ...die sichtbaren Schrauben gut festgezogen sind. |



Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; dies können zu schweren Schäden für Personen, Tiere und Gegenstände führen und führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruchs.
Fordern Sie einen Eingriff des Vertragskundendienstes des Herstellers an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Garantie

Die Gewährleistungspflicht des Herstellers für Geräte und Bauteile aus seiner Produktion hat eine Dauer von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum und sie besteht in der kostenlosen Lieferung von Bauteile, die nach seinem unanfechtbaren Urteil ausgetauscht werden müssen.

Der Hersteller wird die eventuellen Mängel beheben, vorausgesetzt, das Gerät wurde unter Beachtung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch installiert und benutzt. Aus der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Kalkverkrustungen, Überspannung oder Eingriffe durch Unbefugte.

Die Verbrauchsteile wie Scheiben, Bauteile mit ästhetischer Funktion, Dichtungen, Lampe und Verschleißteile sind aus der Garantie ausgeschlossen.

Während des Garantiezeitraums gehen die Arbeits-, Reise- und Transportkosten für die gegebenenfalls auszuwechselnden Geräte und Bauteile zu Lasten des Auftraggebers.

Die im Rahmen der Garantie ausgewechselten Materialien bleiben unser Eigentum und müssen auf Kosten des Auftraggebers zurückgeliefert werden.



MANUALE ARMADIO FERMALIEVITA

Ⓘ MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

CABINET MANUAL

Ⓔ USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL ARMOIRE

Ⓕ MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DEL ARMARIO

Ⓖ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

HANDBUCH


Ⓓ BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕ-
ЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

Ⓡ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

РУКОВОДСТВО НА ШКАФ ДЛЯ

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ



Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за непредусмотренное использование оборудования. Язык составления инструкций: итальянский. Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ошибок перепечатки или перевода. Запрещается воспроизведение данного руководства, в т. ч. частичное.

Поздравляем вас с приобретением нашего оборудования!

Простота использования обеспечивается благодаря интуитивной графике пользовательского интерфейса, призванного упростить доступ к функциям, легко узнаваемым на экране, и взаимодействию между пользователем и устройством.

Данное оборудование представляет собой концентрат технологий, которые позволяют вам выполнять различные виды основных и вспомогательных операций для повышения эффективности работы на кухне.

Данное руководство содержит всю информацию, необходимую для правильного использования оборудования и выполнения соответствующего техобслуживания.

Перед выполнением любой операции следует внимательно прочитать приведенные в нем инструкции, т.к. они содержат важнейшие указания по безопасности оборудования.



| | |
|--|-----------|
| ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 5 |
| Предупреждения по безопасности при эксплуатации | 5 |
| ЗНАКОМСТВО С ОБОРУДОВАНИЕМ | 7 |
| Правильная загрузка оборудования | 7 |
| Блокировка двери | 8 |
| Подключение к облаку | 8 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ | 9 |
| Первое включение | 10 |
| Меню «Использование» | 11 |
| Задать параметры функционирования | 11 |
| Меню «Рецепты» | 12 |
| Сохранение заданной группы параметров | 12 |
| Удаление, изменение или дублирование сохраненной группы параметров | 13 |
| Запуск группы параметров, сохраненной пользователем или фирмой-изготовителем | 15 |
| Меню «Статистика» | 16 |
| Меню «Извещения» | 16 |
| Непрерывный холод | 16 |
| Меню «Установки» | 17 |
| Установка параметров | 18 |
| ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ | 22 |
| Плановая очистка оборудования | 22 |
| Очистка стальных наружных поверхностей | 22 |
| Очистка камеры оборудования | 22 |
| Очистка сенсорного экрана | 23 |
| Очистка фильтра | 23 |
| Периоды простоя | 23 |
| Утилизация в конце срока службы | 24 |
| Неисправности | 25 |
| Гарантия | 26 |



Предупреждения по безопасности при эксплуатации

- Использование и очистка с нарушением приведенных в данном руководстве указаний недопускаются и могут привести к ущербу, травмам и инцидентам со смертельным исходом, обуславливают снятие оборудования с гарантии и освобождают фирму-изготовитель ото всякой ответственности.
- Перед использованием оборудования внимательно прочитайте данные инструкции и бережно храните их для любого использования в будущем различными работниками.
- При продаже оборудования передавайте данные инструкции новому владельцу.
- Эксплуатация данного оборудования разрешена исключительно соответствующему выполнению этой задачи обученному персоналу, проходящему периодические курсы обучения.
- Не приближаться к электрическим частям с мокрыми руками или без обуви.
- Категорически воспрещается вскрывать и снимать установленные предохранительные устройства (защитные решетки, предупредительные наклейки и пр.). В случае несоблюдения указанных выше инструкций фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность.
- Не просовывать отвертки и другие предметы через защитные крышки (защитные крышки вентиляторов, испарителей и пр.).
- Для обеспечения хорошей работы компрессорного агрегата и испарителя не загромождайте специальные воздухозаборники.
- При пожаре не тушить водой, пользоваться огнетушителями с CO₂ (углекислым газом) и как можно быстрее охладить зону моторного отсека.

Правильное использование оборудования

- Данное оборудование считается оборудованием сельскохозяйственного и пищевого назначения (Регламент ЕС № 1935/2004), предназначенным для переработки пищевых продуктов на промышленных и профессиональных кухнях. Оборудование не пригодно для хранения лекарственных препаратов, химикатов и любых других непищевых продуктов.
- Для достижения максимальных рабочих параметров оборудования необходимо соблюдать следующие указания:
 - Не помещать внутрь оборудования горячие продукты или жидкости без крышки, живых животных, различные вызывающие коррозию предметы или продукты.
 - Упаковывать или защищать иным образом продукты питания, особенно если они содержат ароматизаторы или специи.
 - Размещать продукты внутри оборудования так, чтобы не мешать циркуляции воздуха, не помещать на решетки листы бумаги, картонные коробки, разделочные доски и т.д., которые могут создать препятствие для прохождения воздуха.
 - В максимальной степени избегать частого и длительного открытия двери/дверей.
 - Если дверь открывалась, перед тем, как открыть ее снова, следует подождать некоторое время.
 - Помещать продукты постепенно в направлении снизу вверх, извлекать продукты следует в обратном порядке - сверху вниз.
- Данное холодильное оборудование проектировалось и производилось таким образом, чтобы обеспечить безопасность и охрану здоровья пользователя, и не имеет острых кромок, острых поверхностей и выступающих загabarиты элементов. Устойчивость оборудования обеспечивается также при открытых дверях, однако запрещается вешаться на двери.
- Несоблюдение этих норм может привести к ущербу и травмам, в т. ч. смертельным, и аннулирует гарантию.

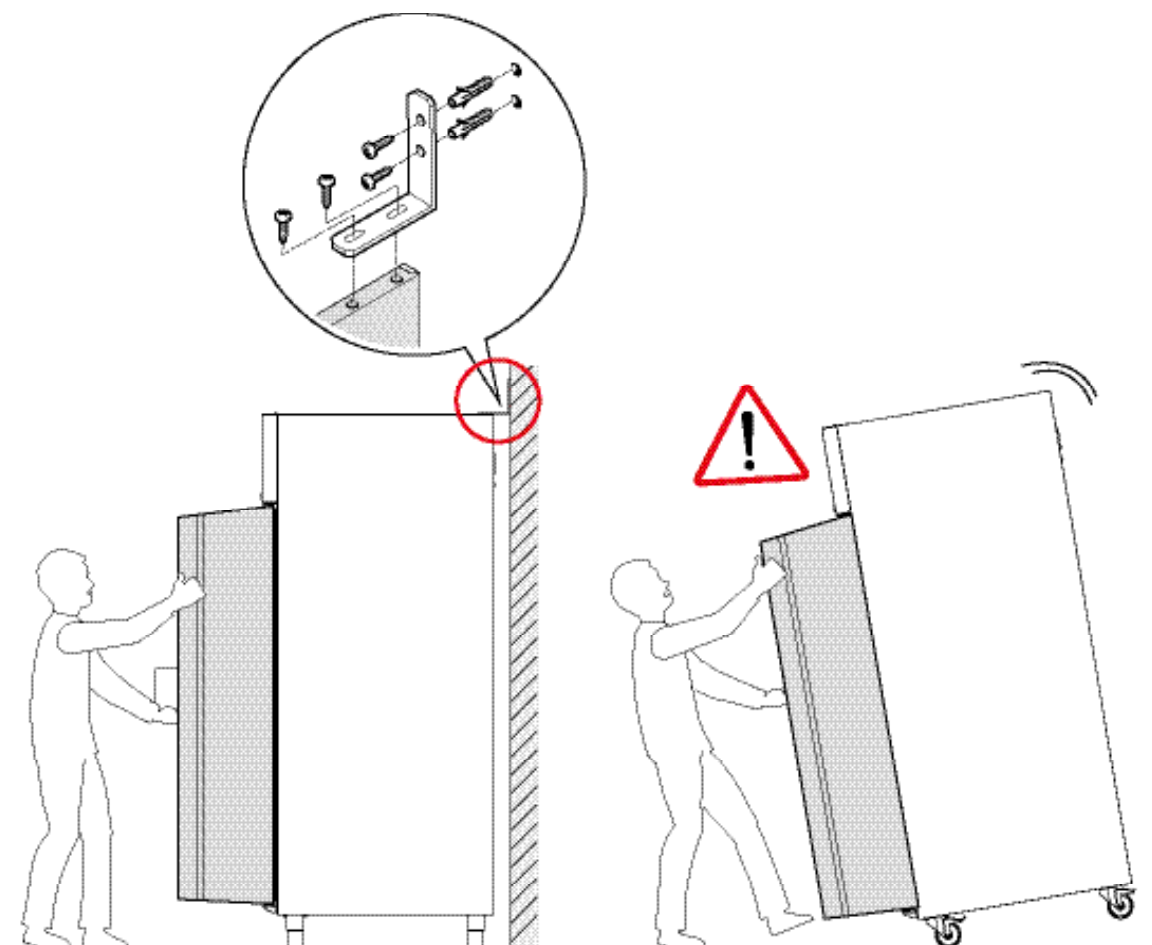
При неполадках оборудования...

- Если оборудование не работает или обнаруживаются функциональные или структурные изменения, отключить подачу на него электропитания и воды и обратиться в сервисный центр, уполномоченный фирмой-изготовителем, не предпринимая попыток отремонтировать его самостоятельно. Рекомендуется использовать фирменные запчасти. Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае использования нефирменных запчастей.
- Для обеспечения оптимального состояния оборудования в плане применения и безопасности рекомендуется не реже одного раза в год проводить его техобслуживание и контроль в уполномоченном сервисном центре.



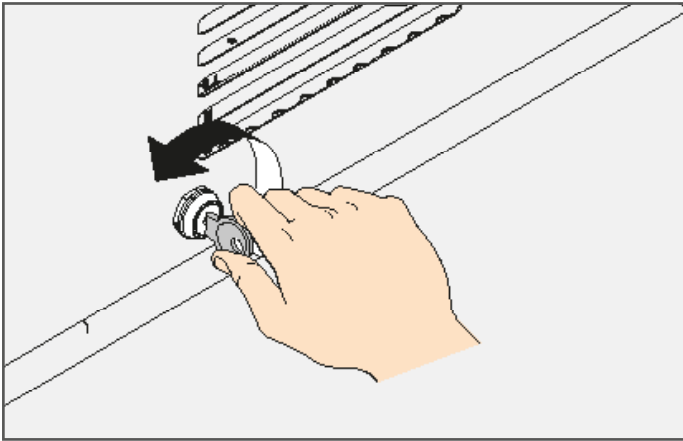
Риски, связанные с использованием оборудования

- **РИСКИ, ОБУСЛАВЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕМ НА КОЛЕСАХ:** Если оборудование установлено на колеса, для предупреждения его опрокидывания и повреждения при перемещениях стараться не толкать оборудование силой, также обращать внимание на возможные неровности поверхностей перемещения. Оборудование на колесах не может выравниваться по уровню, поэтому следить за тем, чтобы опорная поверхность была абсолютно горизонтальной и ровной. Обязательно блокировать колеса специальными стопорами.
- **РИСКИ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОПРОКИДЫВАНИЯ:** после позиционирования шкаф должен крепиться специальными кронштейнами, т.к. под действием веса двери он стремится наклониться вперед с опасностью опрокидывания. Если шкаф установлен на колеса, его невозможно зафиксировать, поэтому рекомендуется быть **предельно внимательными** при открытии двери, особенно если оборудование пустое.
- **РИСКИ В СЛЕДСТВИЕ ПОДВИЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ:** единственным подвижным элементом оборудования является вентилятор, однако он не представляет никакой опасности, т.к. закрыт защитной решеткой, закрепленной винтами.
- **РИСКИ, ОБУСЛАВЛИВАЕМЫЕ НИЗКОЙ/ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ:** вблизи зон с опасностью низкой/высокой температуры имеются специальные наклейки с предупреждением "ОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРА".
- **РИСКИ, ОБУСЛАВЛИВАЕМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЭНЕРГИЕЙ:** риски электрического характера были устранены за счет защиты электрических систем по стандарту МЭК EN 60335-1. Специальные наклейки с предупреждением "высокое напряжение" указывают зоны с опасностью электрического характера.
- Уровни шума ниже 70 дБ.
- Следите за тем, чтобы не защемить пальцы при закрытии двери.
- При открытой двери приборная панель выступает за габариты оборудования; будьте внимательны, чтобы не удариться головой.
- Ручка выступает за габариты оборудования; будьте внимательны, чтобы не удариться.



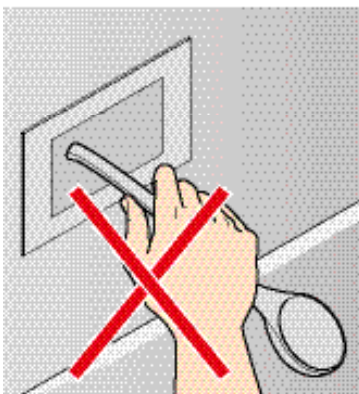
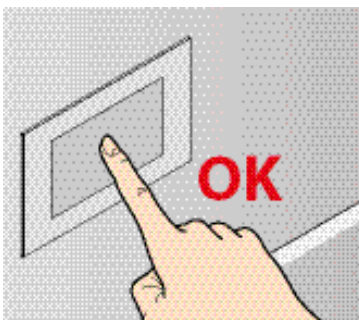
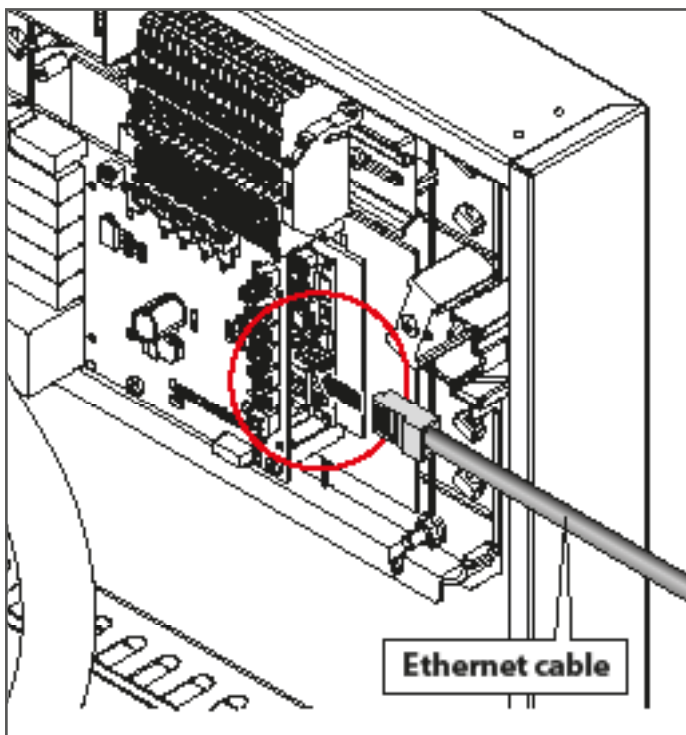
Блокировка двери

Открытие двери можно заблокировать при помощи замка на приборной панели.



Подключение к облаку

Если заказчик заказал подписку на облако, оборудование должно подключаться к сети при помощи кабеля ethernet. Розетка находится на плате, расположенной в задней части приборной панели.



Рекомендуется не прикасаться к дисплею половниками и другими предметами. К дисплею разрешается прикасаться только руками или специальными ручками для сенсорных экранов

стр. 10

Меню "Использование"

Для использования оборудования требуется задать только:



температуру внутри оборудования;



влажность внутри оборудования;



скорость вращения вентиляторов.

Область извещений

Предоставляют информацию о состоянии оборудования.

При включении означает, что:



открыта дверь



оборудование подключено к облаку (если заказчик заказал подписку)



работают вентиляторы



работает компрессор

оборудование находится в экономичном режиме, т. е. поддерживает температуру выше заданной в периоды, когда мало работы (напр., ночью). Параметры ES3 и ES4 определяют уставку температуры, которая должна поддерживаться при возникновении этого условия

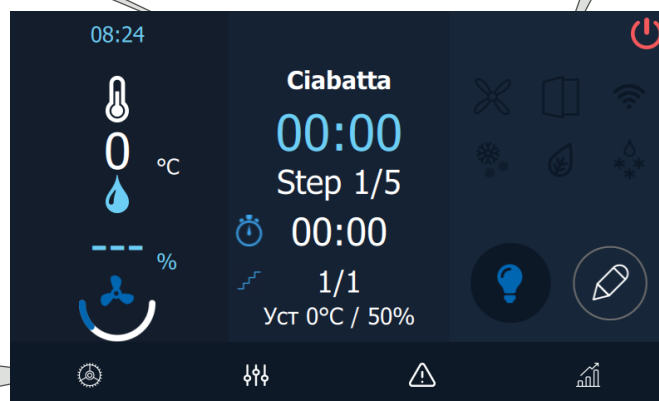


оборудование находится в фазе оттаивания

стр. 16

Меню "Установки"

Позволяет выполнять некоторые установки на оборудовании и в группах параметров.



Свет

Включает/выключает светодиоды, расположенные на приборной панели или на двери.

стр. 11

Меню "Рецепты"

Позволяет отображать перечень групп параметров, сохраненных ранее пользователем, группы параметров, записанные в память на фирме-изготовителе, или создавать новую группу параметров, присваивая ей название и параметры исходя из своих потребностей.

стр. 15

Меню "Извещения"

Отображает поданные сигналы тревоги.

стр. 15

Меню "Статистика"

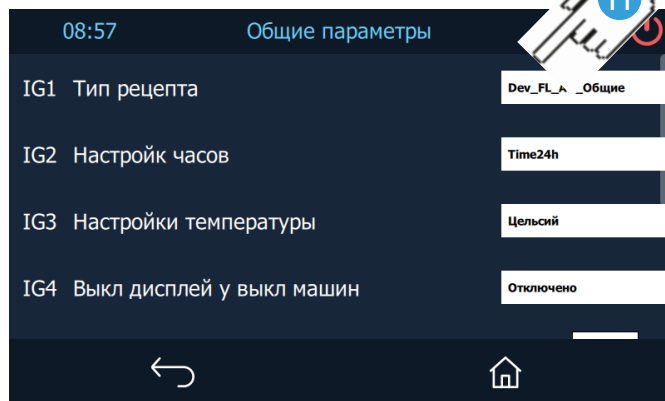
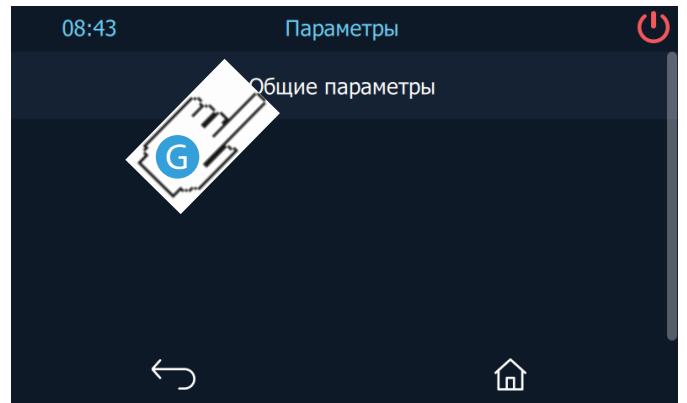
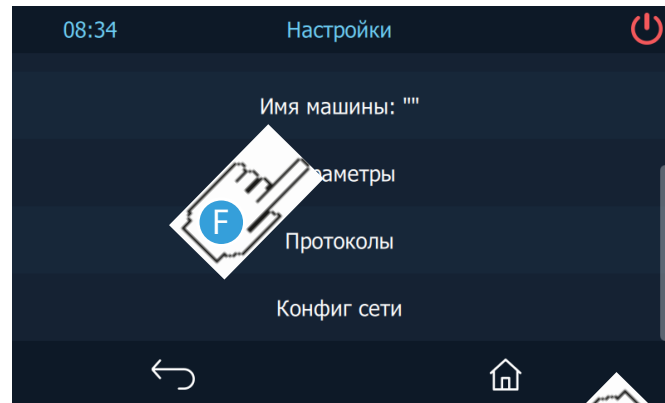
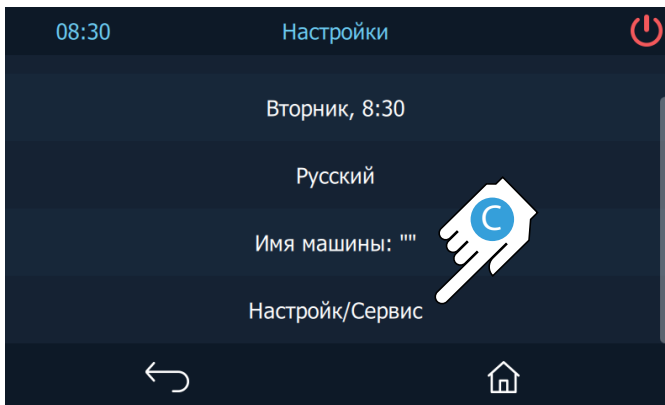
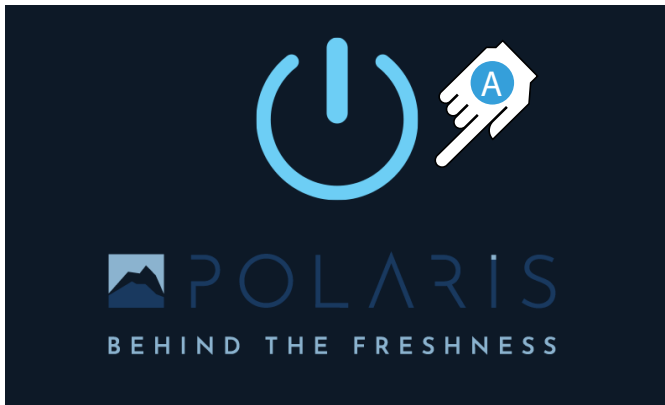
Предоставляет информацию по:

- изменениям температуры;
- изменениям влажности за последние 12 часов.



Максимальная температура использования: 43°C

Первое включение











ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Меню "Использование"







Задать параметры функционирования

Для использования оборудования требуется задать только:


-  **температуру** внутри оборудования;
-  **влажность** внутри оборудования;
-  **скорость вращения вентиляторов.**

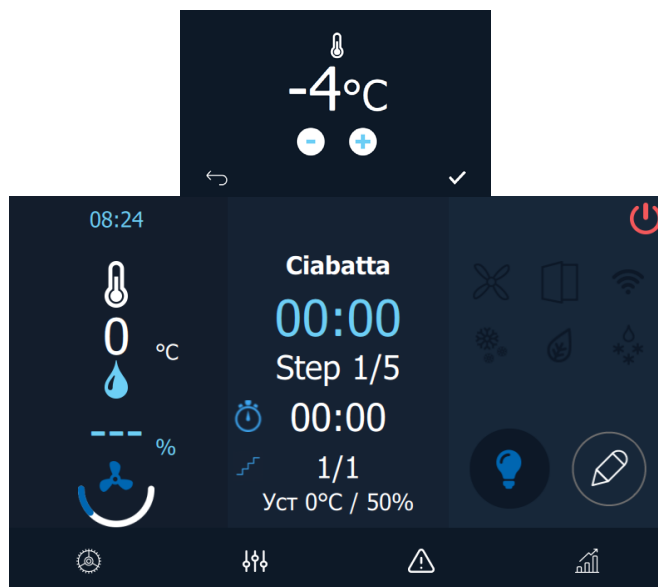
- A** Включить оборудование, нажимая кнопку ВКЛ-ОТКЛ.
- B** Если к дисплею не прикасаются несколько минут, оборудование переключается в режим ожидания, для выхода из которого достаточно нажать на любую точку дисплея.
- C** Для задания требуемого параметра:
 - C1** нажать задаваемое поле  (например, "температура");
 - C2** нажимать кнопки  и  до тех пор, пока на дисплее не будет отображено требуемое значение;
 - C3** подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .
- D** На открываемом экране отображаются:

D1 значки состояния оборудования:

-  открыта дверь
-  оборудование подключено к блоку (если заказчик заказал подписку)
-  работают вентиляторы
-  работает компрессор
-  оборудование находится в экономичном режиме, т.е. поддерживает температуру выше заданной в периоды, когда мало работы (напр., ночью). Параметры ES3 и ES4 определяют уставку температуры, которая должна поддерживаться при возникновении этого условия
-  оборудование находится в фазе оттаивания

- D2** Фактическая температура и влажность в камере
- D3** Скорость вентиляторов







 При работе оборудования всегда можно менять параметры, выполняя те же действия, что и для установки.





Меню "Рецепты"

Сохранение заданной группы параметров



После задания трех параметров (температура, влажность, скорость вентиляторов, число ступенек, продолжительность) можно **сохранить их**, присваивая имя только что заданной группе параметров (напр., "мороженое"). Это позволит использовать ее повторно без необходимости задания каждый раз ее параметров.

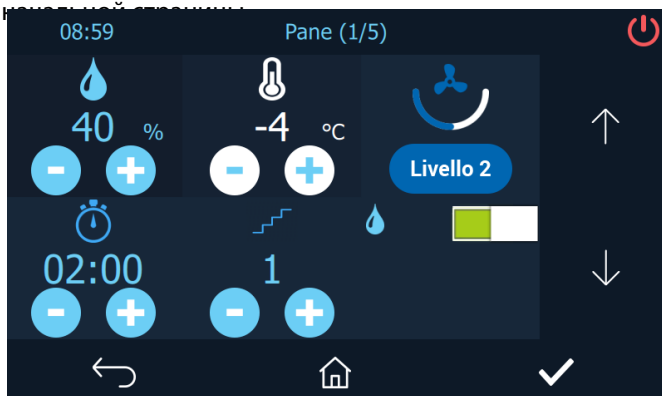
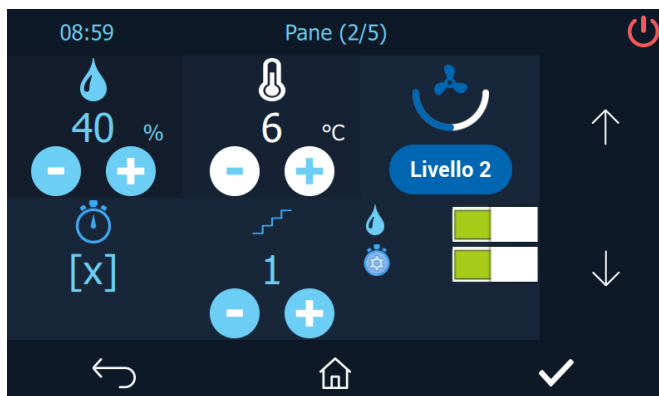
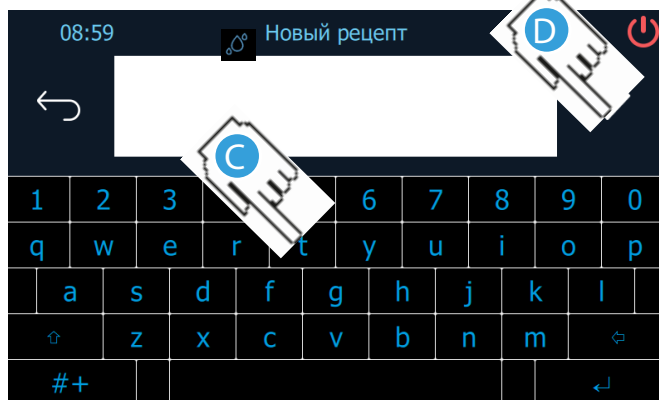
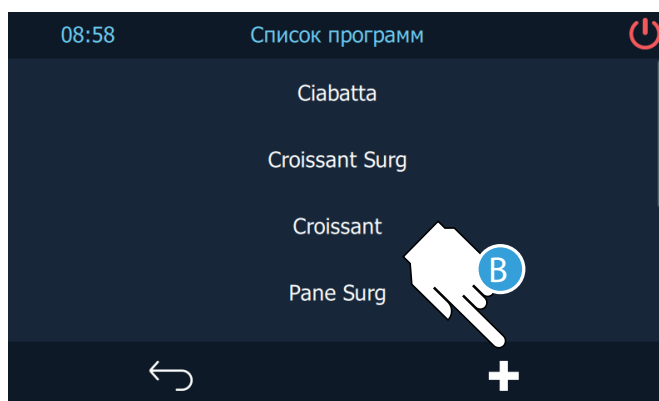
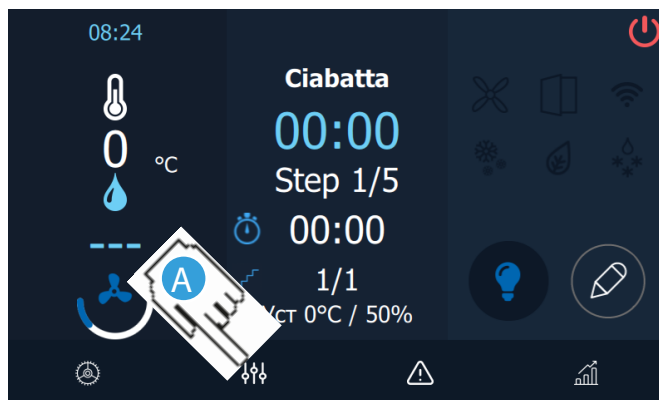
- A** Нажать поле "Рецепты".
- B** Нажать кнопку .
- C** Ввести имя, которое вы желаете присвоить группе параметров (напр., "мороженое").
- D** Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .
- E** Отображается сводный экран параметров группы параметров. При необходимости можно **изменить их**, используя, как обычно, кнопки  и .
- F** Подтвердить, нажимая кнопку .

Отдельный рецепт может состоять из нескольких этапов, каждый со своими параметрами (температура, влажность, скорость вентиляторов, число ступенек, продолжительность).

Для перехода от одного этапа к другому используются  и .

С использованием ступенек заданная температура не достигается сразу, а через температурные промежутки, равные длительности этапа, поделенной на количество ступенек.

Можно удалить контроль влажности с помощью . Если выбрать , длительность этапа всякий раз определяется с помощью ступенек.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Удаление, изменение или дублирование сохраненной группы параметров

- A** Нажать поле "Рецепты".
- B** Нажать название требуемой группы параметров: отображаются различные символы, которые позволяют:



удалить группу параметров;



изменить окончательно три параметра группы параметров (температура, влажность, скорость вентиляторов, число ступенек, продолжительность);

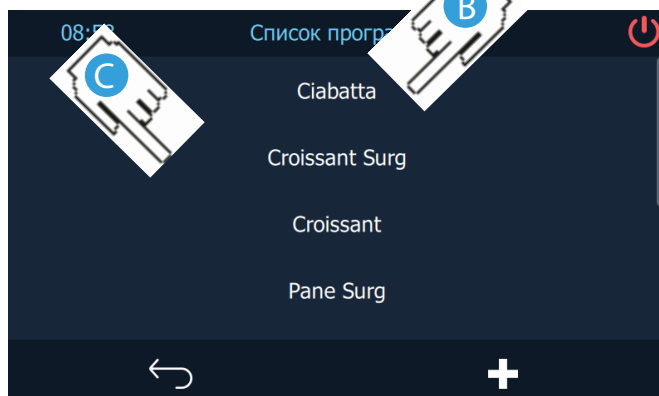
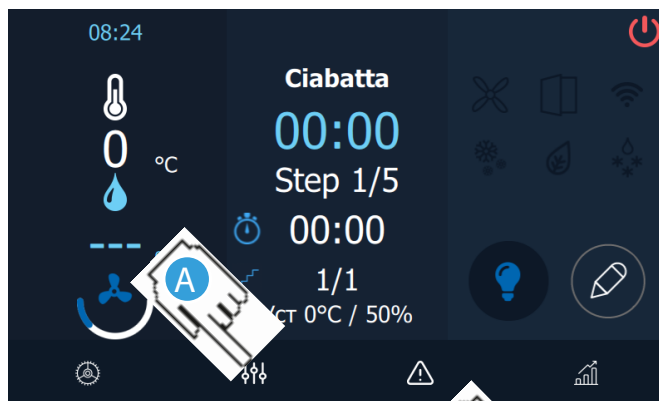


дублировать группу параметров;



запустить группу параметров.

- C** Выбрать необходимую опцию.



ХОТИТЕ УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ?

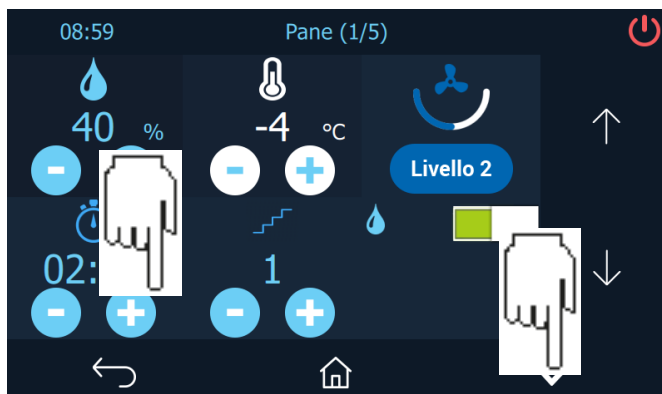
1



Удалить группу параметров: во всплывающем окне запрашивается подтверждение удаления группы параметров.

Отменить операцию при помощи или подтвердить ее при помощи (в этом случае будет невозможно восстановить удаленную группу параметров).

2





Изменить окончательно параметра группы параметров (температура, влажность, скорость вентиляторов), используя, как обычно, кнопки и .


Подтвердить, нажимая кнопку .

С этого момента группа параметров будет функционировать с новыми заданными параметрами.

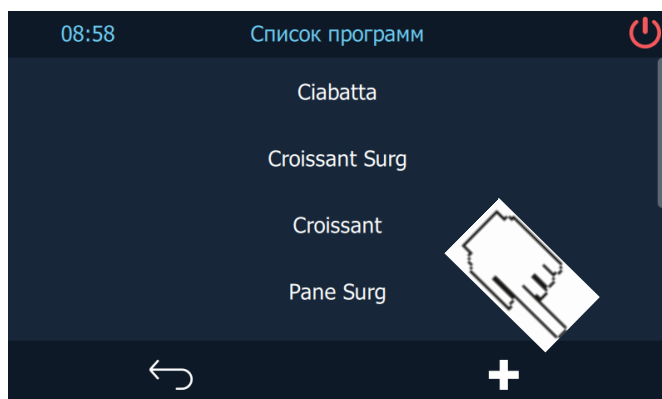


Дублировать группу параметров, создавая копию, которой можно присвоить название по своему выбору.

Изначально копия имеет те же параметры, что и оригинал. Эти значения можно изменить, используя, как обычно, кнопки  и .

Подтвердить, нажимая кнопку .

При дублировании группы параметров необходимо изменить ее название для предупреждения перезаписывания исходного файла.





Запуск группы параметров, сохраненной пользователем или фирмой-изготовителем

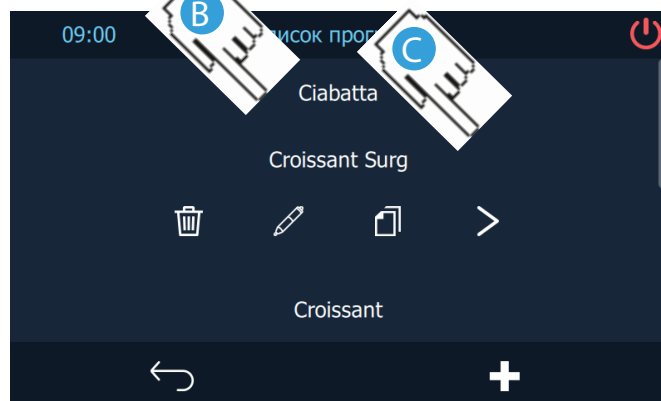
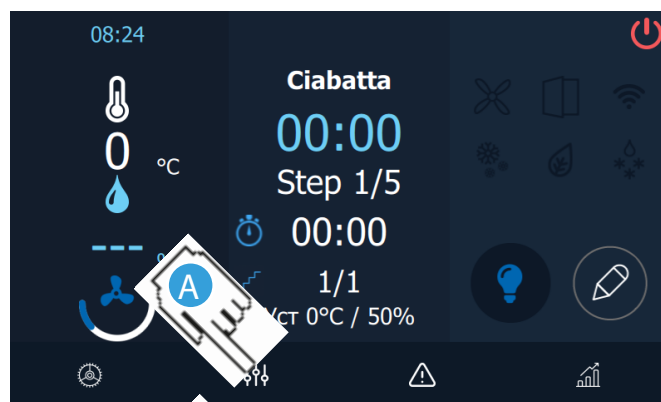
Циклы, сохраненные ранее пользователем, или записанные в память на фирме-изготовителе, находятся в разделе "Рецепты".

Для того, чтобы отобразить их все, прикоснуться к дисплею и переместить, не отрывая от экрана, палец снизу вверх (функция "прокрутка").

Для запуска уже сохраненной группы параметров:

- A** Нажать поле "Рецепты": отображается перечень всех сохраненных ранее групп параметров).
- B** Нажать название группы параметров, удовлетворяющей ваши потребности: отображаются различные символы.
- C** Запустить ее кнопкой : отображается экран с указанием названия используемой группы параметров и температуры внутри шкафа.
- C** При работе оборудования всегда можно менять параметры используемой группы параметров, нажимая требующий изменения параметр и используя, как обычно, кнопки  и . Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .

В этом случае на экране "Используемая группа параметров" больше неактивен запущенный рецепт, поэтому его название больше не отображается, а отображается просто "группа параметров".



Меню "Статистика"

Меню "Статистика" позволяет сохранить в памяти изменения влажности и температуры за последние 12 часов. При необходимости можно выгрузить данные (только текстовые) на USB-носитель.

A Нажать поле "Статистика": отображается страница, на которой представлена информация по изменению температуры и влажности в течение дня.

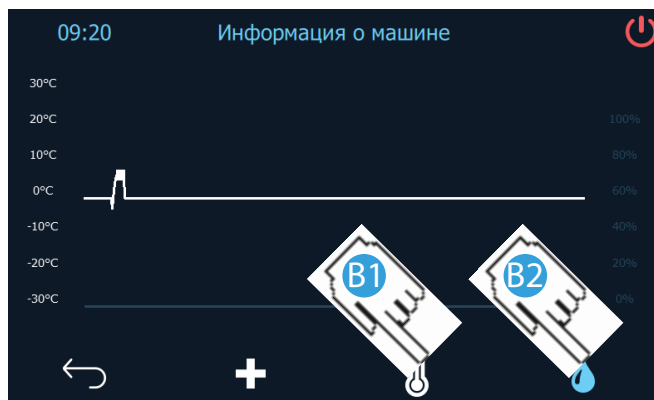
B Нажать требуемый символ



указывает изменения динамики температуры



указывает изменения динамики влажности



| Информация о машине | | | |
|---------------------|-------------------|---------------|-----|
| Т. Камер | 7.2°C | Компрессор | OFF |
| TR. Камер | 7.2°C | Вент. Осуш. | OFF |
| UR Камер | 0.0 % | Вент. Конд. | OFF |
| Т. Осуш | 1.6°C | Подогрев | OFF |
| Т. Конд | -4.0°C | Рез. Кр.двер | OFF |
| Ст.Т Разм | 0.0°C | Оттайка | OFF |
| Версия | 03.13.02.00 | Инж. Пара | OFF |
| Код | 09010201+44444444 | Вент. Осуш. 1 | OFF |
| | | Вент. Осуш. 2 | OFF |
| | | Вент. Осуш. 3 | OFF |
| | | Вент. Осуш. 4 | OFF |
| | | Светод | OFF |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

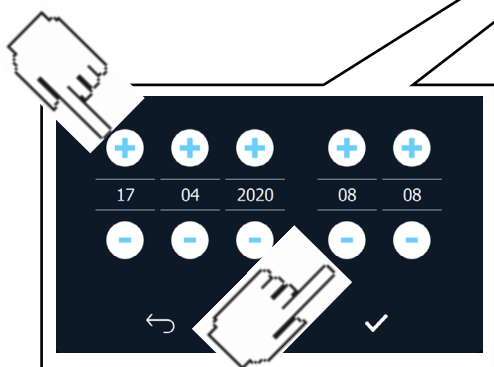
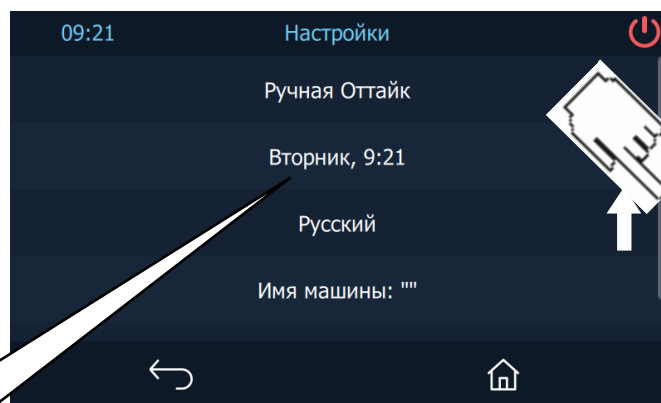
Меню "Извещения"

На экране отображается перечень поданных сигналов тревоги.


| Извещения | |
|--|--------------------|
| 43 - AllarmeSondaCella (-273°C) | Время пуск [16:54] |
| 44 - AllarmeSondaEvaporatore (-273°C) | Время пуск [16:54] |
| 45 - AllarmeSondaCondensatore (-273°C) | Время пуск [16:54] |

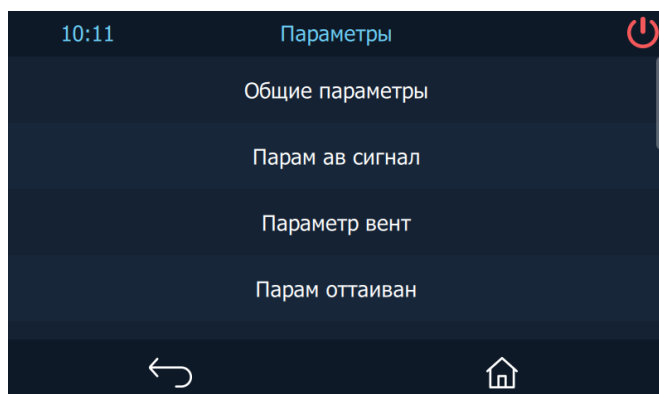
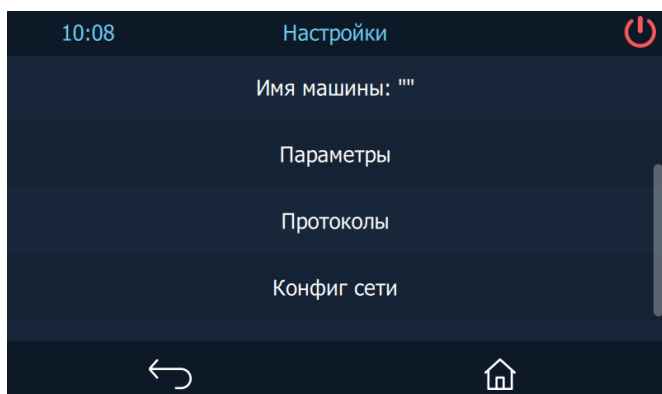
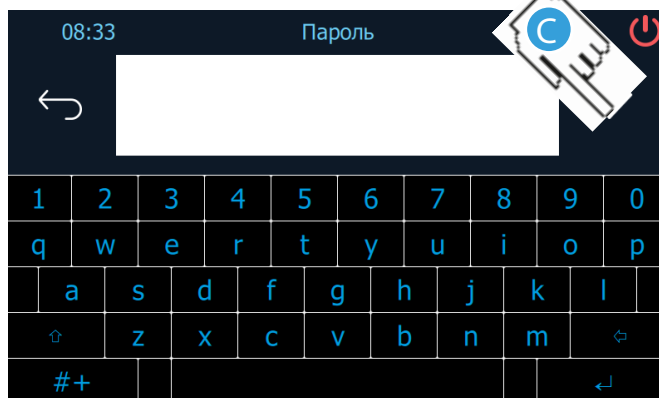
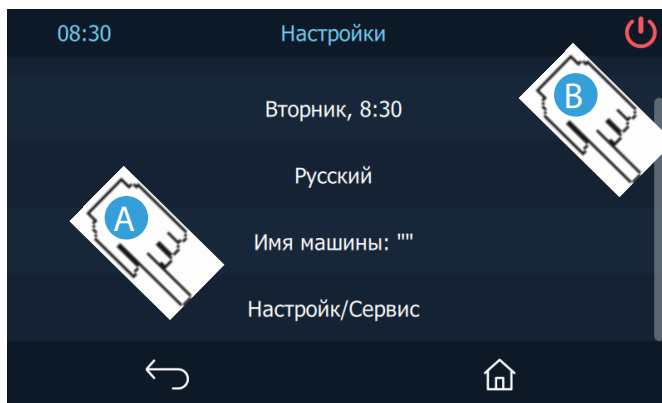
Меню "Установки"

- A** Нажать поле "Установки".
- B** Отображается страница, позволяющая выполнять некоторые установки:
- **ручное оттаивание** (при нажатии этого пункта немедленно запускается оттаивание);
 - **установка** даты и времени;
 - **выбор языка**;
 - присвоение **названия** оборудованию;
 - доступ к **меню конфигурации** параметров оборудования. Меню "Настройки/Сервис" может использоваться только квалифицированным персоналом, поэтому оно защищено паролем.



Установка параметров

В меню Установки выбрать Настройки/Сервис, подтвердить нажатием  и войти в меню Параметры.





| | Код | Ед. изм. | Мин. | Макс. | Описание |
|---------------------------|------|----------|------|--|---|
| Параметры сигнала тревоги | A01 | °C | -50 | 0 | Дифференциал сигнала тревоги низкой температуры |
| | A02 | °C | 0 | 50 | Дифференциал сигнала тревоги высокой температуры |
| | A03 | мин. | 0 | 255 | Задержка сигнала тревоги температуры камеры после включения |
| | A04 | мин. | 0 | 255 | Задержка сигнала тревоги высокой или низкой температуры |
| | A05 | °C | -50 | 0 | Мин. допустимая дельта температуры испарителя |
| | A06 | °C | 0 | 90 | Максимальная допустимая температура конденсатора |
| | A07 | °C | 1 | 60 | Дельта температуры сигнала тревоги загрязнения конденсатора |
| | A08 | мин. | 0 | 255 | Задержка сигнала тревоги низкой температуры испарителя |
| Параметры конфигурации | C01 | к-во | 0 | 2 | Установки микровыключателя двери |
| | C03 | мин. | 0 | 30 | Максимальная продолжительность открытой двери |
| | C05 | к-во | 0 | 2 | Установки света двери |
| | C07 | к-во | 0 | 1 | Подключает зонд испарителя |
| | C08 | к-во | 0 | 1 | Подключает зонд конденсатора |
| | C09 | к-во | 0 | 1 | Подключает контроль влажности без зонда |
| | C10 | к-во | 0 | 1 | Подключает реле давления |
| | C12 | °C | -50 | 50 | Уставка включения резисторов |
| | C13 | к-во | 0 | 3 | Установки зонда влажности |
| C14 | к-во | 0 | 3 | Установки контроля влажности | |
| C15 | мин. | 1 | 30 | Максимальная продолжительность загрузки камеры | |
| C16 | мин. | 1 | 999 | Продолжительность цикла непрерывного холода | |


| | Код | Ед. изм. | Мин. | Макс. | Описание |
|-------------------------------|-----|----------|------|---------------------------------------|---|
| Параметры экономичного режима | ES1 | к-во | 0 | 24 | Расписание начала экономичного режима |
| | ES2 | к-во | 0 | 24 | Расписание завершения экономичного режима |
| | ES3 | °C | 0 | 20 | Повышенное повышение уставки в экономичном режиме |
| | ES4 | °C | 0 | 20 | Среднее повышение уставки в экономичном режиме |
| | ES5 | °C | 0 | 25 | Повышенный гистерезис в экономичном режиме |
| | ES6 | °C | 0 | 25 | Средний гистерезис в экономичном режиме |
| | ES7 | к-во | 0 | 99 | Число открытий двери за 30 мин. |
| | ES8 | к-во | 0 | 6 | Период использования экономичного режима |
| Параметры вентиляторов | F01 | к-во | 0 | 1 | Подключает вентиляторы испарителя |
| | F02 | к-во | 0 | 1 | Подключает вентиляторы конденсатора |
| | F04 | °C | -50 | 50 | Уставка вентиляторов конденсатора |
| | F05 | к-во | 0 | 1 | Вентиляторы испарителя при оттаивании |
| | F06 | к-во | 0 | 1 | Вентиляторы конденсатора при оттаивании |
| | F07 | с | 0 | 255 | Задержка подключения вентилятора испарителя после завершения оттаивания |
| | F08 | с | 0 | 255 | Задержка вентилятора конденсатора |
| | F10 | °C | -50 | 50 | Температура выключения резисторов |
| | F11 | с | 0 | 59 | Продолжительность работы вентилятора испарителя при сушке при выключенном компрессоре |
| | F12 | с | 0 | 59 | Задержка подключения резисторов сушки после подключения вентиляторов испарителя |
| | F20 | к-во | 1 | 4 | Число установленных вентиляторов |
| | F21 | % | 1 | 100 | Макс. влажность регулирования вентиляторов |
| | F33 | °C | 1 | 20 | Дельта температуры камеры для испарителя |
| | F34 | с | 0 | 120 | Время выключения испарителя |
| | F35 | °C | -30 | 30 | Дельта температуры выключения испарителя |
| | F36 | к-во | 0 | 2 | Задержка выключения испарителя |
| | F37 | с | 0 | 180 | Длительность цикла отключения компрессора |
| | F38 | с | 0 | 180 | Время включения вентиляторов испарителя во время цикла [F37] |
| Параметры оттаивания | H01 | часы | 0 | 24 | Расписание первого оттаивания |
| | H02 | часы | 0 | 24 | Расписание второго оттаивания |
| | H03 | часы | 0 | 24 | Расписание третьего оттаивания |
| | H04 | часы | 0 | 24 | Расписание четвертого оттаивания |
| Параметры влажности | I01 | % | 0 | 99 | Мертвая зона увлажнения |
| | I02 | % | 1 | 99 | Гистерезис увлажнения |
| | I03 | % | 0 | 99 | Мертвая зона удаления влаги |
| | I04 | % | 1 | 99 | Гистерезис удаления влаги |
| | I05 | с | 0 | 59 | Продолжительность включения увлажнения, когда требуется |
| | I06 | с | 0 | 255 | Продолжительность отключения увлажнения, когда требуется |
| | I07 | °C | -50 | 50 | Температура подключения увлажнения |
| | I08 | °C | -50 | 50 | Температура подключения удаления влаги |
| | I09 | с | 0 | 60 | Продолжительность подключения нагрева |
| | I11 | °C | 0 | 50 | Гистерезис нагрева |
| | I12 | к-во | 0 | 1 | Установки нагрева |
| | I14 | мин. | 0 | 59 | Продолжительность отключения вентиляторов испарителя в отсутствие вызовов |
| | I15 | с | 0 | 60 | Продолжительность подключения вентиляторов испарителя в отсутствие вызовов |
| | I19 | % | -99 | 99 | Сдвиг зонда влажности |
| | I20 | °C | -10 | 10 | Сдвиг температурного зонда камеры |
| | I21 | °C | -10 | 10 | Сдвиг температурного зонда конденсатора |
| I22 | °C | -10 | 10 | Сдвиг температурного зонда испарителя | |


| | Код | Ед. изм. | Мин. | Макс. | Описание |
|------------------------|-------------------|----------|------|-------------------------------------|--|
| Общие параметры | IG2 | к-во | 0 | 1 | Установки часов |
| | IG3 | к-во | 0 | 1 | Установки температуры |
| | IG4 | к-во | 0 | 1 | Выключать дисплей при выключенном оборудовании |
| | IG5 | мин. | 1 | 60 | Отключение дисплея |
| | IG6 | к-во | 0 | 1 | Подключает всплывающее окно информации об аппаратном обеспечении |
| Параметры установки | IN1 | к-во | 0 | 0 | Группа рецепта |
| | IN10 | к-во | 0 | 1 | Подключает десятичную точку в уставке температуры |
| | IN2 | к-во | 0 | 0 | Тип рецепта |
| | IN3 | к-во | 0 | 0 | Язык по умолчанию (0=it) |
| | IN4 | к-во | 0 | 0 | Тип клавиатуры (0=Querty+ цифровая) |
| | IN5 | к-во | 0 | 0 | Название последнего использовавшегося рецепта |
| | IN6 | к-во | | | Название оборудования |
| | IN7 | к-во | 0 | 0 | Первый запуск системы выполнен |
| | IN8 | °C | -30 | 10 | Минимальная допустимая уставка |
| IN9 | °C | 0 | 30 | Максимальная допустимая уставка | |
| Параметры конфигурации | K4 | к-во | 0 | 1 | Установки реле K4 |
| | K7 | к-во | 0 | 1 | Установки реле K7 |
| Параметры температуры | R01 | °C | 0 | 20 | Гистерезис уставки для регулирования компрессора |
| | R02 | мин. | 0 | 30 | Минимальное время между включениями компрессора |
| | R03 | с | 0 | 255 | Задержка запуска компрессора после включения |
| | R04 | с | 0 | 255 | Минимальное время между включением и выключением компрессора |
| | R07 | % | 0 | 100 | Максимальный суточный предел использования компрессора |
| | R11 | с | 0 | 255 | Минимальное время между выключением и включением компрессора |
| Параметры оттаивания | S02 | °C | -10 | 30 | Температура завершения оттаивания |
| | S03 | мин. | 1 | 255 | Максимальная продолжительность одного оттаивания |
| | S04 | часы | 1 | 48 | Интервал между оттаиваниями по времени |
| | S05 | к-во | 0 | 2 | Тип оттаивания |
| | S06 | мин. | 0 | 255 | Продолжительность стекания |
| | S07 | с | 0 | 255 | Задержка запуска компрессора |
| | S08 | мин. | 0 | 500 | Продолжительность работы компрессора для начала автоматического оттаивания |
| | S09 | к-во | 1 | 10 | Число циклов для калибровки автоматического оттаивания |
| | S10 | с | 0 | 255 | Максимальная продолжительность открытой двери для калибровки |
| | S11 | с | 0 | 255 | Суммарное максимальное время открытой двери для калибровки |
| | S12 | °C | 0 | 20 | Дифференциал темп. исп. для начала автоматического оттаивания |
| | S13 | к-во | 0 | 255 | Число открытий двери для подключения оттаивания |
| | S14 | мин. | 0 | 255 | Суммарное время открытий двери для подключения защитного оттаивания |
| | S15 | мин. | 0 | 500 | Время непрерывной работы компрессора для подключения защитного оттаивания |
| | S16 | °C | -20 | 20 | Дифференциал темп. исп. для отсчета начала автоматического оттаивания |
| | S17 | мин. | 1 | 20 | Продолжительность умного оттаивания |
| | S18 | мин. | 0 | 30 | Продолжительность предварительного стекания |
| | SA1 | к-во | 0 | 1 | Подключает ручное оттаивание |
| | SA2 | к-во | 0 | 1 | Подключает оттаивание по времени |
| | SA3 | к-во | 0 | 1 | Подключает оттаивание по времени компрессора |
| | SA4 | к-во | 0 | 1 | Подключает начальное оттаивание |
| SA5 | к-во | 0 | 1 | Подключает оттаивание по расписанию | |
| SA6 | к-во | 0 | 1 | Подключает умное оттаивание | |
| | Уставка влажности | % | 40 | 90 | Уставка влажности |
| | Уставка | °C | -50 | 50 | Уставка температуры |


Плановая очистка оборудования

 ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПЛАНОВОГО ИЛИ ЭКСТРЕННОГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ОБОРУДОВАНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И ОДЕТЬ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ (НАПР., ПЕРЧАТКИ И Т.Д.).

 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО ОПЕРАЦИИ ПЛАНОВОГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ (ПОНИМАЕМОГО КАК ОЧИСТКА). ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСТРЕННОГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ЗАКАЗЫВАЯ ВЫЗОВ УПОЛНОМОЧЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО СПЕЦИАЛИСТА.

 ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ОБУСЛОВЛЕННЫХ НЕПРОВЕДЕНИЕМ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНЫМ ПРОВЕДЕНИЕМ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ (НАПР., ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИХ МОЮЩИХ СРЕДСТВ).

 ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ И ОЧИСТКИ НА ДВИГАТЕЛЕ ПОМНИТЕ О НАЛИЧИИ ГОРЯЧИХ ЧАСТЕЙ

 ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ОСТРЫЕ КРОМКИ НА CONVOGLIATORI С ОТВЕРСТИЯМИ, НА КОНДЕНСАТОРНОЙ БАТАРЕЕ (РЕБРА ЗАКРЫТЫ ФИЛЬТРОМ), В ОСНОВАНИИ ОПОРЫ ДВИГАТЕЛЯ (ОТВЕРСТИЯ) И НА ПАЗАХ ПРИБОРНОЙ ПАНЕЛИ.

Для очистки любого компонента или комплектующего НЕ использовать:

- абразивные и порошковые моющие средства;
- агрессивные и коррозионные моющие средства (напр., соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.). Внимание! Не использовать эти вещества даже для мытья полов под оборудованием;
- абразивные и острые инструменты (напр., абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д.);
- струи воды или пара.

При первом использовании промыть лотки и камеру салфеткой, смоченной в горячей мыльной воде, после чего выполнить споласкивание и сушку. Для удаления остатков обработки оставить оборудование работать на холостом ходу ок. 30 минут.

Очистка стальных наружных поверхностей

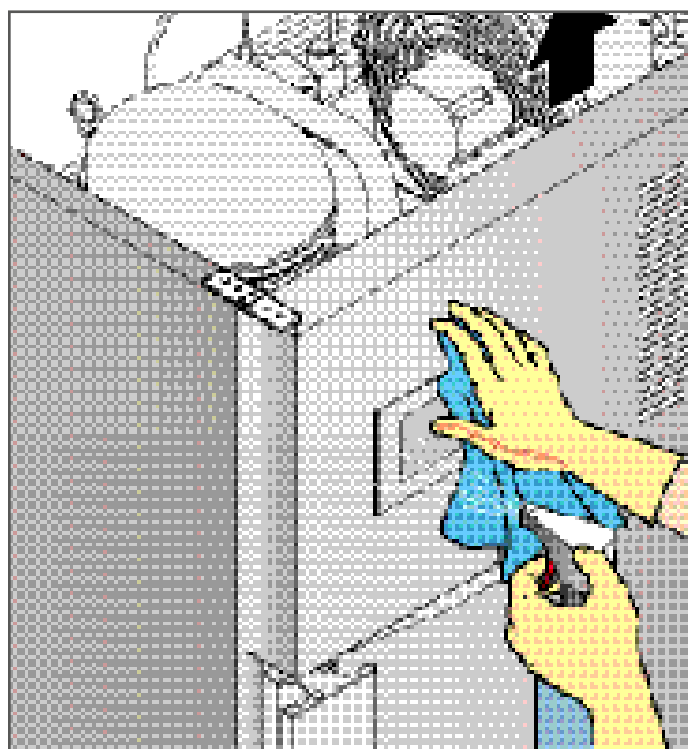
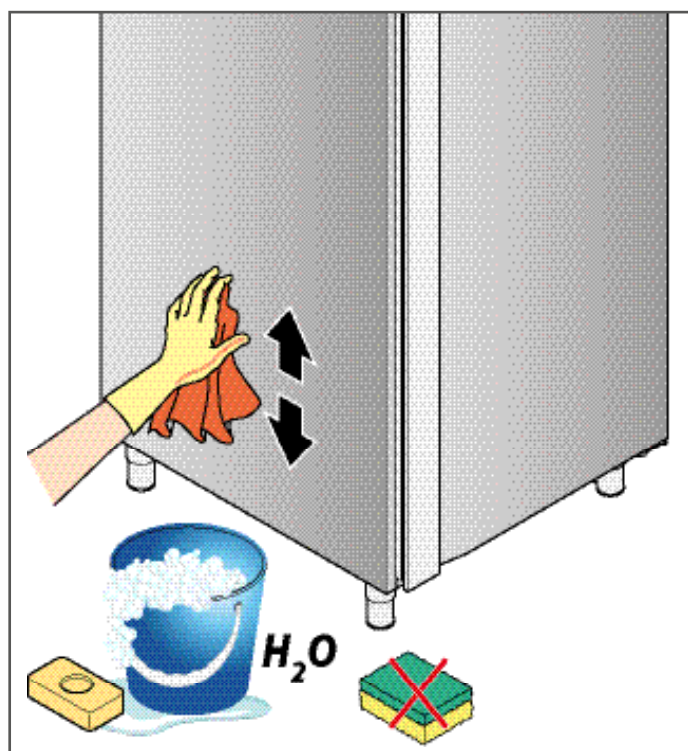
Использовать салфетку, смоченную в горячей мыльной воде или средствах, специально предназначенных для стали. Затем выполнить споласкивание и сушку.

Очистка камеры оборудования

Ежедневно очищать камеру оборудования для поддержания высокого уровня гигиеничности и рабочих параметров оборудования.

Для очистки использовать салфетку, смоченную в горячей

СИЗы (средства индивидуальной защиты), которыми необходимо пользоваться при плановом техобслуживании оборудования



мыльной воде, после чего выполнить споласкивание и сушку.

Очистка сенсорного экрана

Использовать салфетку, слегка смоченную в специальном средстве для стекол, соблюдая указания производителя средства.

Нераспылять слишком много средства для предупреждения просачиваний, в результате которых дисплей может быть поврежден.

Очистка отверстий и решетки/губки

Отверстия должны поддерживаться свободными от засорений и пыли и часто очищаться обычным пылесосом или кисточкой. Периодически рекомендуется поднимать переднюю панель, снимая расположенные ниже винты, и удалять пылесосом пыль, скопившуюся на вентиляторе конденсатора. При подъеме панели обеспечивается также доступ к ванночке для сбора конденсата, которая находится между конденсатором и компрессором. Внутри нее имеется металлическая решетка "GM", которая действует как губка и, поглощая воду, повышает площадь обмена и облегчает испарение конденсата. Эта "решетка/губка" должна регулярно извлекаться и очищаться водой с мылом или же промываться в посудомоечной машине.

Очистка фильтра

С правой стороны конденсатора находится фильтр "FL", удерживаемый в рабочем положении двумя металлическими зажимами. Периодически снимать его и промывать в мыльной воде. После полного высыхания установить его на место. Не использовать оборудование без установленного фильтра.

Периоды простоя

В периоды простоя отключить подачу электричества и воды (при наличии). Обеспечить защиту наружных частей оборудования из стали, протирая их мягкой салфеткой, чуть смоченной вазелиновым маслом.

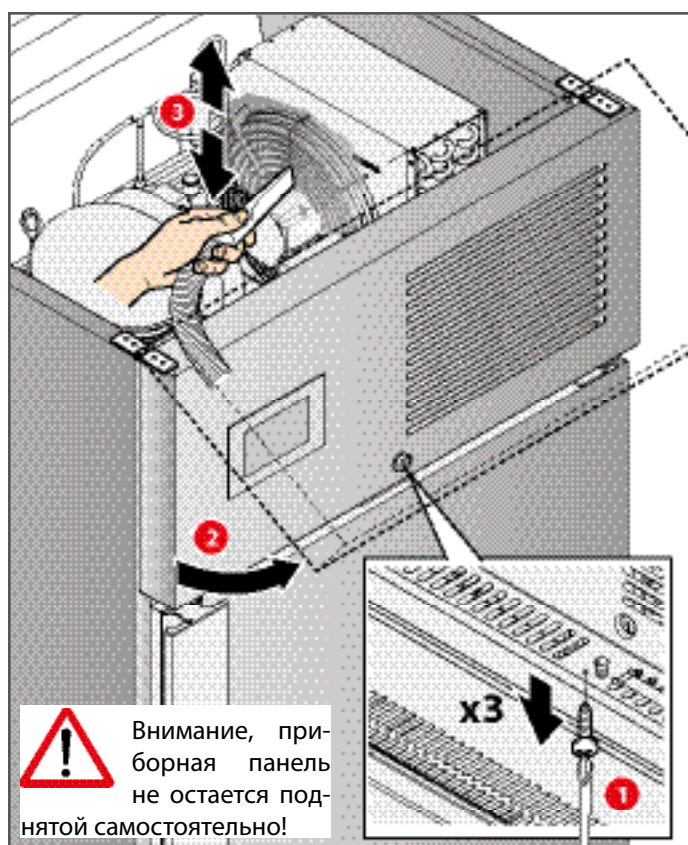
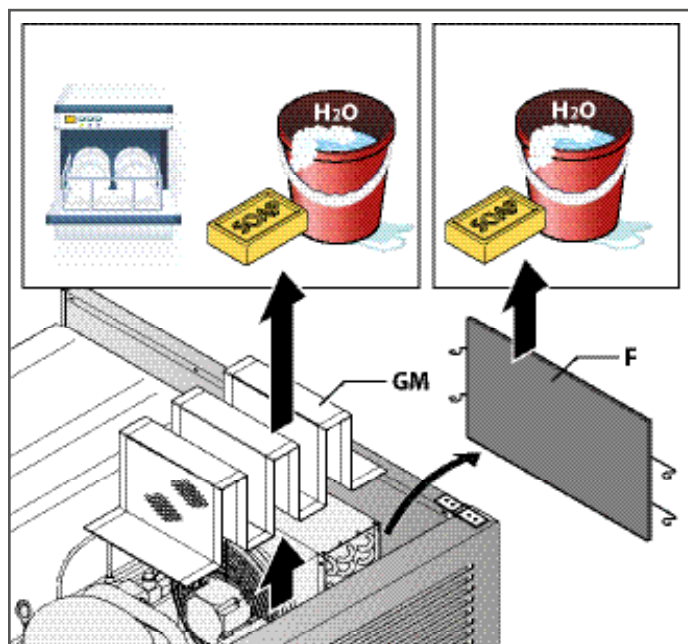
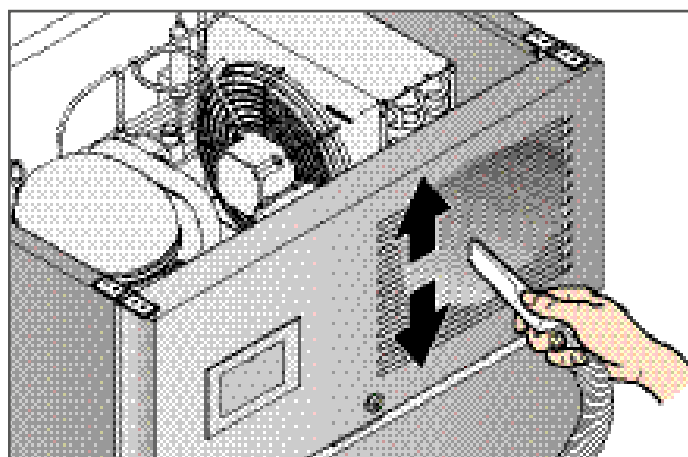
Оставить дверь приоткрытой для обеспечения правильного воздухообмена.

Перед началом работы:

- выполнить тщательную очистку оборудования и комплектующих;
- подключить оборудование к сетям подачи электропитания и воды (при наличии);
- перед возобновлением работы оборудования провести его контроль;
- оставить оборудование работать минимум на 60 минут без продуктов.



Для обеспечения оптимального состояния оборудования в плане применения и безопасности рекомендуется не реже одного раза в год проводить его техобслуживание и контроль в уполномоченном сервисном центре.



Утилизация в конце срока службы

Операции отключения от сетей подачи электропитания и воды должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами.

При наличии собрать и правильно утилизировать:

- охлаждающий газ;
- незамерзающие растворы, использовавшиеся в гидравлических контурах, не допускающая разлитий и утечек в неположенных местах.

В соответствии со ст. 13 Законодательного указа №49 2014 года "Принятие Директивы по обращению с отходами электрического и электронного оборудования 2012/19/ ЕС"



Значок перекрестного мусорного контейнера с жирной линией означает, что изделие было выпущено на рынок после 13 августа 2015 года и что в конце своего срока службы оно не должно утилизироваться с другими отходами, а должно утилизироваться отдельно.

Все оборудование изготовлено из пригодных для утилизации металлов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный лист, медь и пр.), превышающих 90% его веса.

Для утилизации привести оборудование в нерабочее состояние, отключая токоподводящий кабель и любое устройство закрытия отсеков или полостей (при наличии).

Необходимо быть внимательными при обращении с данным изделием в конце его срока службы, снижая негативное воздействие на окружающую среду и повышая эффективность использования ресурсов, применяя принципы наказуемости тех, кто загрязняет окружающую среду, профилактики, подготовки для повторного использования, переработки и сбора материалов. Напоминаем, что незаконная или неправильная утилизация изделия влечет за собой наказание, предусмотренное действующими законами.

Информация об утилизации в Италии

В Италии отходы от электрического или электронного оборудования должны сдаваться:

- в центры сбора (называемые также "экологическими островками или платформами")
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, который обязан принять старое безвозмездно (при покупке одной единицы нового оборудования принимается одна единица старого);

Информация об утилизации в странах Евросоюза

Европейская директива по обращению с отходами электрического и электронного оборудования разными странами ЕС была принята в собственной редакции, поэтому при утилизации данного оборудования для определения правильного метода утилизации рекомендуем обращаться в местные органы или к дилеру.



В ожидании слома и утилизации оборудование может временно помещаться на хранение также под открытое небо при условии, что его электрические, холодильные и гидравлические контуры целы и закрыты. Кроме того, проверить, что двери не могут быть закрыты, чтобы не допустить запираения внутри.

В любом случае, должны соблюдаться законы по охране окружающей среды, действующие в стране пользова-

Неисправности

Если оборудование не работает или замечаются функциональные или структурные изменения:

- отключить оборудование от электрической и гидравлической сетей;
- найти в приведенной ниже таблице предлагаемые способы устранения;

Если подходящего способа устранения в таблице нет, обратиться в сервисный центр, уполномоченный фирмой-изготовителем, сообщая:

- характер дефекта;
- код серийный номер оборудования, указанные на табличке характеристик оборудования.

Для ремонта требовать использования фирменных запчастей: фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность и не признает права на гарантийное обслуживание при использовании не фирменных запчастей.



Для обеспечения оптимального состояния оборудования в плане применения и безопасности рекомендуется не реже одного раза в год проводить его техобслуживание и контроль в уполномоченном сервисном центре.

| | | |
|----|-------------------------------|--|
| 1 | Изготовитель | |
| 2 | Серийный № | других резисторов |
| 3 | Код | 11 Мощность лампы |
| 4 | Модель | 12 Минимальное и максимальное давление |
| 5 | Напряжение | 13 Хладагент, тип и количество |
| 6 | Потребляемый при работе ток | 15 Расширяющийся газ в изоляции |
| 8 | Мощность резистора оттаивания | 16 Год выпуска |
| 9 | Мощность резистора оттаивания | 17 Климатический класс (#) |
| 10 | Номинальная мощность | |

| Тип неисправности | Перед обращением в сервисный центр проверьте, что... |
|---|---|
| Оборудование полностью выключено. | - ...что в сети есть напряжение и что не отошел штепсель. |
| Оборудование выполняет недостаточное охлаждение | - ...не воздействует внешний источник тепла; - ...что полностью закрываются двери; - ...не забит фильтр конденсатора; - ...передние решетки аэрации не забиты посторонними предметами или пылью; - ...продукты питания равномерно распределены внутри камеры и не мешают вентиляции внутри камеры; - ...оборудование не перегружено продуктами питания (соблюдать указания по загрузке вашего оборудования). |
| Оборудование сильно шумит | - ...нет контактов между оборудованием другим предметом или оборудованием; - ...оборудование абсолютно точно выровнено по уровню; - ...видимые винты хорошо затянуты. |



Не пытаться выполнить ремонт оборудования самостоятельно, т.к. при этом может быть нанесен ущерб, в т. ч. серьезный, людям, животным и материальным ценностям, а также аннулирована гарантия.

Всегда заказывать проведение работ в сервисном центре, уполномоченном фирмой-изготовителем, и заказывать ФИРМЕННЫЕ

Гарантия

Фирма-изготовитель выдает гарантию на оборудование и его части своего производства на срок 1 год с даты выставления счета-фактуры. Гарантия предусматривает безвозмездную поставку деталей, признанных дефектными по его безоговорочному мнению.

Фирма-изготовитель примет все меры для устранения дефектов при условии, что оборудование было правильно установлено и эксплуатировалось согласно указаниям, приведенным в настоящем руководстве. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный накипью, повышенным напряжением или вскрытием неуполномоченными или некомпетентными лицами. На такие расходные материалы, как стекло, декоративные части, прокладки, лампы и детали, изнашивающиеся при эксплуатации, гарантия не распространяется.

В ходе действия гарантии заказчик оплачивает рабочую силу, дорогу или командировки, перевозку заменяемых деталей и оборудования.

Материалы, замененные по гарантии, остаются в нашей собственности и должны возвращаться силами и за счет заказчика.

