



MOD : CF1B/F86

Production code : AF68X2521-DM

10/2025

ARMADI FERMA LIEVITA



MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE



IT

IT

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	4
4.1. Informazioni Generali	4
4.2. Garanzia	4
4.3. Sostituzione Parti	4
4.4. Descrizione Apparecchiatura	5
4.5. Targhetta Caratteristiche.....	6
4.6. Dispositivi Di Sicurezza	7
4.7. Dispositivi Di protezione individuale.....	7
4.8. Rischi Residui.....	8
5. TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO	9
5.1. Informazioni Generali	9
5.2. Trasporto e Movimentazione.....	9
5.3. Immagazzinamento	9
6. INSTALLAZIONE.....	10
6.1. Imballo E Disimballo.....	10
6.2. Installazione	10
6.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica	12
6.4. Allacciamento acqua	13
6.5. Collaudo	14
7. USO E FUNZIONAMENTO	15
7.1. Prima accensione.....	15
7.2. Impostazioni Generali.....	17
7.3. Service	19
7.4. Gestione della porta USB (Opzionale).....	19
7.5. Ciclo Manuale di Refrigerazione	20
7.6. Ciclo Manuale di Riscaldamento.....	22
7.7. Ciclo di Preraffreddamento	24
7.8. Cicli di Lievitazione.....	25
7.9. Consigli Per L'uso	29
8. PULIZIA E MANUTENZIONE	30
8.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione	30
8.2. Manutenzione Ordinaria	30
8.3. Manutenzione Straordinaria	31
8.4. Periodicità delle manutenzioni	32
9. GUASTI	33
9.1. Visualizzazione Allarmi.....	36
10. NOTE TECNICHE	38
10.1. Montaggio kit ruote accessorie	38
10.2. Reversibilità Delle Porte	39
11. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	41
11.1. Stoccaggio dei rifiuti	41
11.2. Procedura di smontaggio dell'apparecchiatura	41
12. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290.....	42
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento acqua; 13
Allacciamento Alimentazione Elettrica; 12
Allarme Alta Temperatura evaporatore; 37
Allarme RTC; 36
Allarme Sonda Cella; 36
Allarme Sonda Condensatore; 36
Allarme Sonda Evaporatore; 36
Allarme Sonda Umidità; 36
Allarme Termostato di Sicurezza Generatore Vapore; 37
Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 30

C

Ciclo Manuale di Refrigerazione; 20
Ciclo Manuale di Riscaldamento; 22
Collaudo; 14
Consigli Per Il Normale Utilizzo; 29
Consigli Per L'uso; 29

D

Descrizione Apparecchiatura; 5
Disimballo; 10
Dispositivi Di Sicurezza; 7

G

Garanzia; 4
Gestione della porta USB (Opzionale); 19
GUASTI; 33

I

Imballo; 10
Immagazzinamento; 9
Impostazione Data/Ora; 17
Impostazioni; 17

Informazioni Generali; 4; 9
Installazione; 10

L

Lingue; 18

M

Manutenzione Ordinaria; 30
Manutenzione Straordinaria; 31
Montaggio kit ruote accessorie; 38

P

Preraffreddamento; 24
Prima accensione; 15
Procedura smontaggio apparecchiatura; 41
Prolungata Inattività; 29

R

Reversibilità Delle Porte; 39
Rischi Residui; 8

S

Scheda tecnica del refrigerante R290; 42
Segnalazione Apertura Porta; 37
SICUREZZA; 3
SMALTIMENTO APPARECCHIATURA; 41
Stoccaggio dei rifiuti; 41



T


Targhetta Caratteristiche; 6
Termostato di sicurezza generatore di vapore; 7
Trasporto e Movimentazione; 9

V


Visualizzazione Allarmi; 36


3. SICUREZZA


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


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


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


 Il livello di pressione sonora emesso dall'apparecchiatura è inferiore a 70dB(A). Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.


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


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


 Non danneggiare il circuito del refrigerante.


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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

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


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

 Non mettere in trazione per nessuna ragione il cavo di alimentazione.

 Sottoporre i dispositivi di sicurezza alle verifiche periodiche come indicato nel cap. relativo alla manutenzione straordinaria.

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

infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

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

4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

4.1. Informazioni Generali


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

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


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

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


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

 **Indica informazioni importanti riguardanti la sicurezza. È necessario adottare comportamenti appropriati per non mettere a**


rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni.

 **Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

L'apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione delle vivande. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

 L'apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata da:

- persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte.
- bambini
- persone con mancanza di esperienza e/o conoscenza del prodotto/processo.

 La macchina non è idonea per installazione all'aperto e/o in ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici come sole, pioggia ecc.

4.2. Garanzia


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


Tali difettosità devono risultare comunque indipendenti da un eventuale non corretto impiego del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

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

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

4.3. Sostituzione Parti

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

 In particolare, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica mediante l'interruttore differenziale sezionatore e staccare la spina per scollegare la macchina.

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

i Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle istruzioni contenute nel seguente manuale;
- riparazioni non eseguite a regola d'arte;
- l'impiego di ricambi non originali;
- Interventi da parte di tecnici non specializzati;
- Interventi non autorizzati;
- carenza di manutenzione preventiva;

- utilizzo improprio dell'apparecchiatura
- eventi non prevedibili
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non sufficientemente addestrato
- non applicazione delle disposizioni in materia di sicurezza e igiene sul luogo di lavoro, vigenti nel paese di utilizzazione.

i Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e/o modifiche apportate dall'utilizzatore finale.

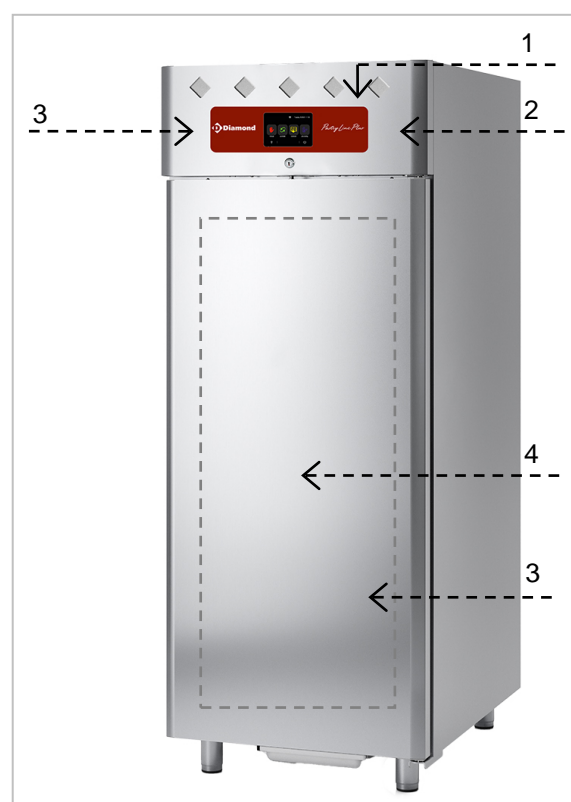
4.4. Descrizione Apparecchiatura

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

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

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

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



In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni:

Armadio Ferma Lievitazione 60x40

(-3°C +35 °C)

Modello predisposto per teglie pasticceria 60x40. Tale modello è indicato nella conservazione di prodotti a temperatura positiva.

Armadio Ferma Lievitazione 60x80

(-3°C +35 °C)

Modello predisposto per teglie pasticceria 60x80. Tale modello è indicato nella conservazione di prodotti a temperatura positiva.

Armadio Ferma Lievitazione 60x40

(-20°C +35 °C)

Modello predisposto per teglie pasticceria 60x40. Tale modello è indicato nella conservazione di prodotti a temperatura positiva o negativa.

Armadio Ferma Lievitazione 60x80


(-20°C +35 °C)

Modello predisposto per teglie pasticceria 60x80. Tale modello è indicato nella conservazione di prodotti a temperatura positiva o negativa.

4.5. Targhetta Caratteristiche

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

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

2018		
Code Kode Codice	XXXXXXXXXX	①
Descrizione / Description	XXXXXXXXXX XXXXXXXXX	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
⑪		CE
	Max  xx W	⑦

La classe climatica descritta sulla targhetta caratteristiche fa riferimento ai seguenti valori:

Modelli porta cieca

Classe Climatica	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Temperatura Ambiente	Temperatura Ambiente	Umidità Relativa
5	43°C	40°C-	40%
4	32°C	30°C-	55%

Modelli porta vetro

Classe Climatica	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Temperatura Ambiente	Temperatura Ambiente	Umidità Relativa
4	32°C	30°C-	55%

4.6. Dispositivi Di Sicurezza

L'apparecchiatura è provvista dei seguenti sistemi di sicurezza:

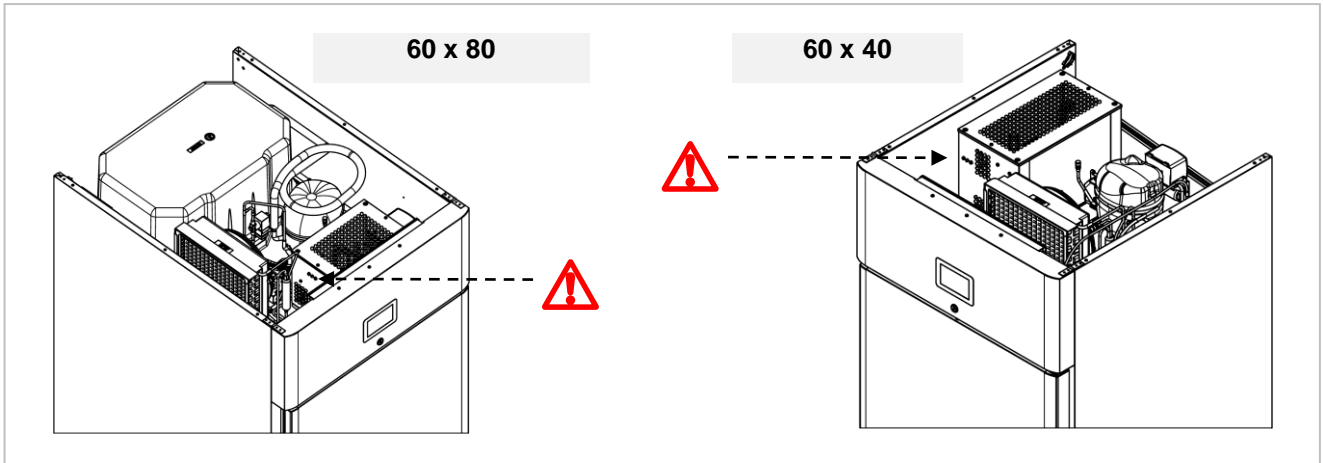
- 1. Termostato di sicurezza generatore di vapore** : blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento eccessivo.

L'intervento del termostato di sicurezza attiva l'allarme.

L'illustrazione indica la posizione del termostato di sicurezza.



Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



4.7. Dispositivi Di protezione individuale

L'identificazione e la scelta di adeguati dispositivi di protezione individuale è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico addetto all'assistenza tecnica.

I dispositivi identificati devono essere indossati dagli operatori.

Durante l'uso ordinario, i guanti proteggono le mani dalla teglia fredda.

Di seguito l'elenco dei principali dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie operazioni di lavoro.

Operazione	Indumenti Di protezione	Calzature Di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto e movimentazione		■	□		□
Disimballo		■	□		
Montaggio		■	□		
Utilizzo ordinario	■	■	□		
Pulizia ordinaria	□	■	■	□	
Pulizia straordinaria	□	■	■	□	
Manutenzione	□	■	□		
Smontaggio	□	■	□		
Rottamazione	□	■	□		

■ Dispositivi di protezione individuale (DPI) obbligatori

□ Dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare se necessario

4.8. Rischi Residui

La corretta progettazione dell'apparecchiatura e l'installazione di adeguate protezioni non eliminano completamente i rischi verso l'operatore.

Il presente manuale riporta l'elenco dei dispositivi di protezione individuale che l'addetto deve utilizzare.

Durante le fasi di installazione dell'apparecchiatura vengono previsti spazi sufficienti per limitare i rischi. Per mantenere tali condizioni le aree circostanti l'apparecchiatura devono essere mantenute pulite, asciutte, ben illuminate e libere da ostacoli.


Si riporta di seguito un elenco dei rischi residui che permangono sulla macchina.

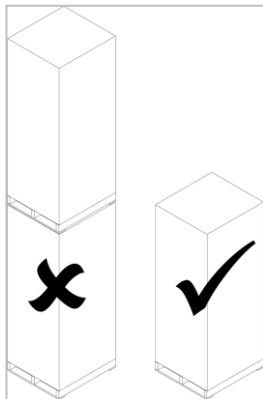
Rischio residuo	Descrizione
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, olio o sporco sul pavimento.
Ustione Abrasioni	L'utente tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni all'apparecchiatura (ad esempio teglie fredde, alette e tubi del circuito di raffreddamento) senza utilizzare i guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite senza togliere l'alimentazione elettrica.
Caduta	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi non idonei per accedere alla parte superiore.
Lesioni	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il cruscotto comandi superiore. Quest'ultimo potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento	Durante le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura e dell'imballo utilizzando sistemi di sollevamento e/o movimentazione non idonei o con carico sbilanciato
Gas refrigerante	Inalazione di gas refrigerante. La tipologia del refrigerante è riportata nella targa caratteristiche dell'apparecchiatura.


5. TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO

5.1. Informazioni Generali

Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchiatura devono avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di adeguata portata.

 Durante la fase di trasporto e movimentazione dell'apparecchiatura è assolutamente vietato impilare una macchina sopra l'altra; si escludono quindi rischi legati al ribaltamento di carichi per impilamento.





 L'apparecchiatura deve essere trasportata, movimentata e immagazzinata esclusivamente da personale qualificato.


Di seguito le caratteristiche minime che dovrà avere il personale qualificato:


- formazione tecnica specifica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicate;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- rispetto nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei alla tipologia di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere in anticipo ed evitare ogni possibile pericolo.


5.2. Trasporto e Movimentazione

 Durante le fasi di movimentazione e trasporto è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato. Il carico trasportato può spostarsi in frenata, in accelerazione, in curva e in caso di strada sconnessa.


 Le apparecchiature devono essere movimentate in posizione verticale. È vietato movimentare le macchine in posizione orizzontale. Nel caso in cui l'apparecchiatura venga movimentata in posizione orizzontale, aspettare qualche ora prima di renderla operativa. Per il corretto svolgimento delle operazioni di sollevamento utilizzare il tipo di attrezzature più idoneo per caratteristiche e portata: carrelli elevatori o transpallet.


 Evitare di spingere o trascinare l'apparecchiatura durante la movimentazione.

 Prima di procedere con il sollevamento mettere in sicurezza l'area circostante e impedire l'accesso al personale. Movimentare l'apparecchiatura ad una altezza minima da terra e accertarsi della stabilità del carico.


 Non sollevare l'apparecchiatura in modi diversi da quelli illustrati in questo manuale. Prima di effettuare la posa del carico verificare che la pavimentazione sia planare ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico.

5.3. Immagazzinamento

 L'apparecchiatura deve essere immagazzinata in un ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni.

 La temperatura ambientale deve essere compresa tra -10°C e +50°C. Evitare ambienti troppo umidi. Il luogo di immagazzinamento dovrà avere un piano di appoggio adeguato ad impedire


deformazioni alla macchina o danneggiamento dei piedi di supporto.


 Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio dell'apparecchiatura devono essere eseguiti da personale specializzato.

6. INSTALLAZIONE


6.1. Imballo E Disimballo


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

 Prima di rimuovere l'imballo dotarsi di guanti di protezione.

 Evitare di spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare rischi di ribaltamento e danni alla struttura

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


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

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

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



6.2. Installazione

 Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato. Se l'apparecchiatura utilizza refrigerante R290, è necessario adottare ogni possibile precauzione al fine di evitare qualunque pericolo collegato all'inflammabilità di tale gas.


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

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


Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

Dopo aver sballato l'apparecchiatura verificare che le caratteristiche corrispondano a quanto da Voi richiesto nell'ordine;


Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.


 Nelle apparecchiature in acciaio inox rimuovere con cautela la pellicola protettiva dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.


Se rimane del collante sulle pareti della macchina, rimuoverlo usando un solvente non corrosivo; sciacquare ed asciugare accuratamente dopo la pulizia. Si consiglia di applicare su tutte le superfici in acciaio un velo d'olio protettivo.


 Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini.


Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.

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


 Lo smaltimento degli imballi deve essere eseguito in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

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


 Le operazioni di installazione e montaggio devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti.

 Le attrezzature utilizzate per le operazioni di installazione e montaggio devono essere conformi alle norme di sicurezza vigenti.


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

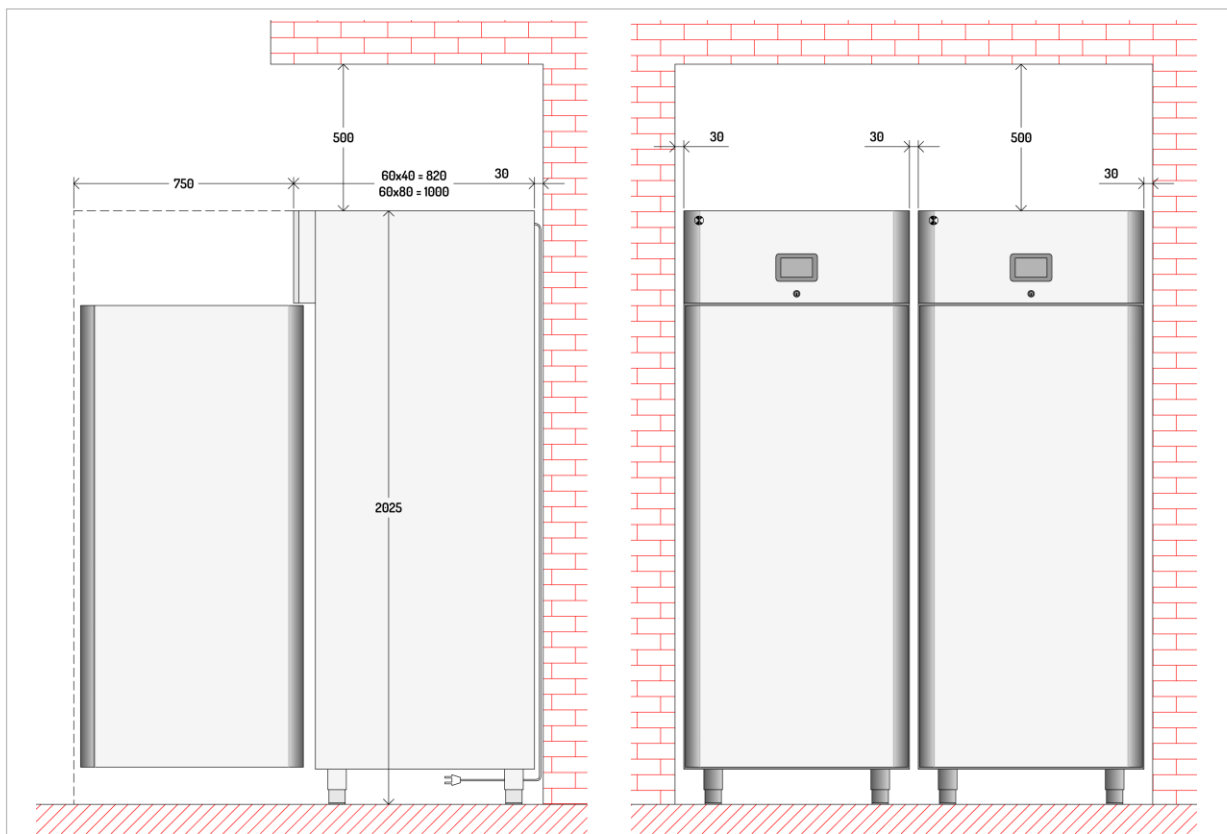
 Per ottimizzare i consumi e ridurre l'usura della macchina, non collocarla in vicinanza di fonti di calore o in ambienti con temperature troppo elevate.


Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.


 È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; in caso contrario il funzionamento della macchina potrebbe risultare compromesso.


Installare l'apparecchiatura in modo tale che la postazione di lavoro si trovi in posizione frontale al pannello comandi.


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




 Non spingere o trascinare l'apparecchio durante l'installazione, per evitare che si rovesci o crei danni a parti o persone.


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


 Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di conseguenza l'apparecchiatura funzionerà per qualche tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà ritornato al compressore.

 Le dimensioni del vano che accoglie l'apparecchiatura devono essere tali da evitare eccessive concentrazioni di gas in caso di perdita dal circuito frigorifero e comunque il vano deve disporre di una area libera MAI inferiore a 4 volte lo spazio occupato dall'apparecchiatura. Si devono considerare gli spazi necessari a garantire sempre adeguate vie di fuga. Il suddetto vano deve essere ben ventilato.


6.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica


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


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


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


- 220-240V~ 50Hz
- 220-240V~ 60Hz.


 Predisporre una presa di corrente con terra con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targa caratteristiche.


 È vietato mettere in funzione l'apparecchiatura collegata ad un impianto privo di messa a terra.


 Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo sezionatore che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

 Per il corretto dimensionamento dell'interruttore fare riferimento ai dati tecnici riportati nella targa caratteristiche.

 L'interruttore sezionatore deve essere posizionato vicino all'apparecchiatura, deve essere visibile dall'operatore e opportunamente segnalato mediante cartello informativo.


 Nel caso venga utilizzata una spina, questa deve essere conforme alle regole di installazione nazionali.


 La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto di installazione.

 La spina dovrà essere sempre visibile dall'operatore che sta effettuando un intervento di manutenzione.

Dopo l'allacciamento elettrico verificare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale riportato nella targa caratteristiche $\pm 10\%$.

Il cavo di alimentazione utilizzato per l'allacciamento alla rete di alimentazione è di tipo H05VV-F; in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un cavo avente caratteristiche uguali o superiori.

 In caso di sostituzione del cavo di alimentazione il conduttore di terra deve essere mantenuto più lungo dei conduttori attivi.

 La sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato deve essere eseguita da personale tecnico qualificato in modo da prevenire ogni possibile rischio.

6.4. Allacciamento acqua



L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile. La tabella raggruppa i limiti dettati dalla Comunità Europea affinché un'acqua possa considerarsi come potabile.

Descrizione	Valore
Pressione	150÷300 kPA - 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Durezza	5÷15°F - (50÷150 ppm CaCO ₃)
Residuo Fisso	<1500 mg/L
Ferro	< 0,2 mg/l
Manganese	<0,05 mg/l
Cloruri	<0,25 mg/l
Solfati	<0,25 mg/l

Ferma Lievitazione 60x40

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

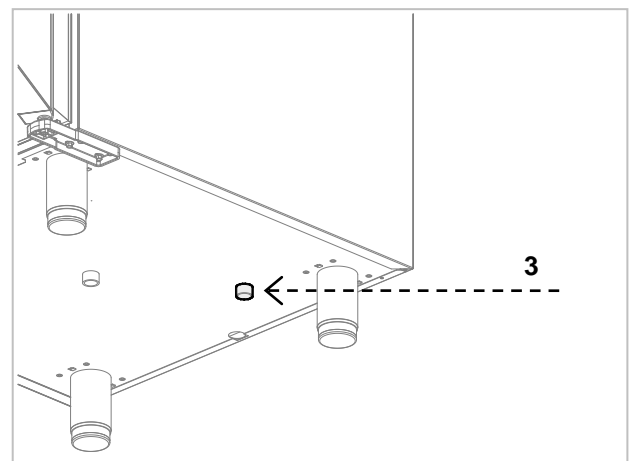
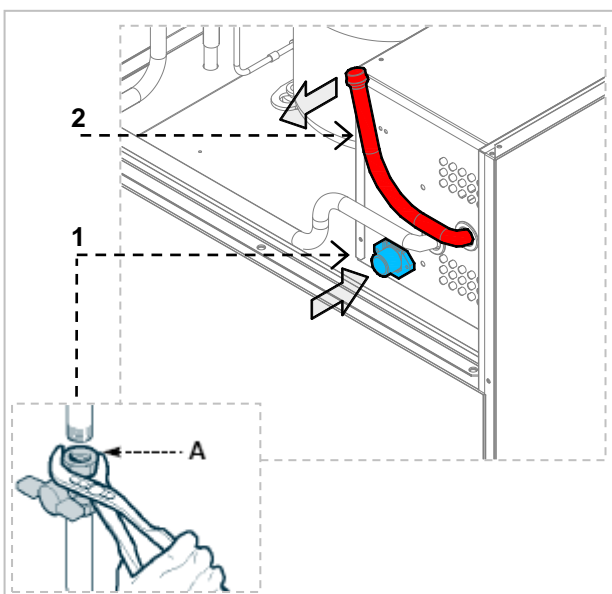
A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 5°C e 50°C.

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

Collegare lo scarico di sicurezza (2) presente nella parte alta dell'apparecchio, direttamente alla rete idrica.

Collegare lo scarico acqua evaporatore (3), presente sotto l'apparecchio, direttamente alla rete idrica.



Ferma Lievitazione 60x80

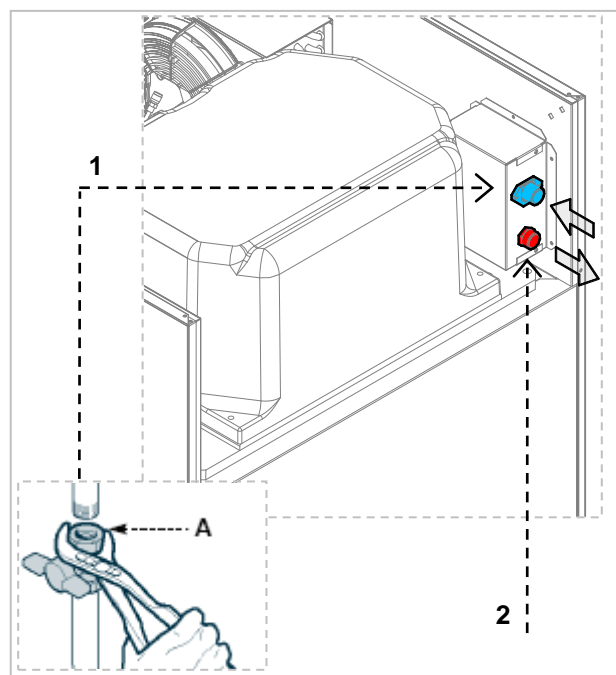
Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura ($\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), interponendo un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 5°C e 50°C.

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

Collegare lo scarico di sicurezza (2) presente nella parte alta dell'apparecchio, direttamente alla rete idrica.



6.5. Collaudo

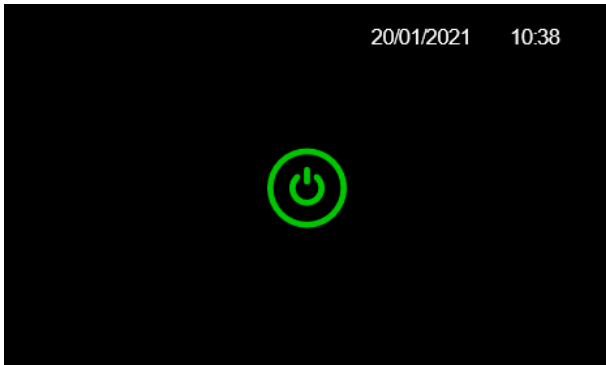
L'apparecchiatura viene spedita in condizioni di essere messa in funzione dall'utilizzatore.


Tale funzionalità è garantita dal superamento dei test (collaudo elettrico - collaudo funzionale - collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

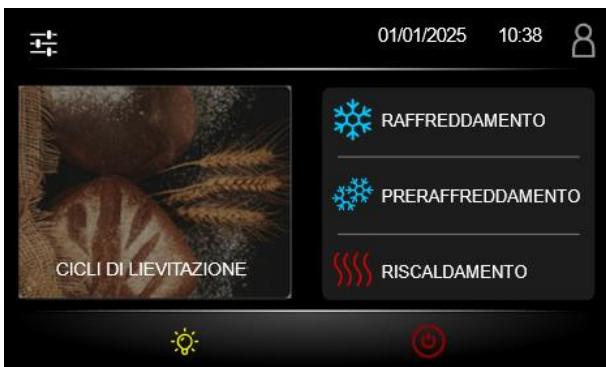
7. USO E FUNZIONAMENTO

7.1. Prima accensione


Alla prima accensione dell'apparecchiatura il dispositivo visualizzerà la schermata di stand-by.







Per accendere il dispositivo, dalla schermata stand-by, premere l'icona  per far apparire la schermata principale.



Dalla schermata principale, cliccando sulle varie icone è possibile entrare nei vari cicli manuali o di lievitazione, oppure attivare diverse funzioni.

Con l'icona  è possibile accedere al Menù.





Cliccando le icone   si possono scorrere le varie pagine, mentre cliccando quelle   si possono scorrere le voci.



La voce **GESTIONE UTENTI** comparirà solo se si ha un livello di utenza ADMIN.

Cliccando su **SBRINAMENTO MANUALE**, comparirà la schermata per l'attivazione di quest'ultimo.



Cliccare sull'icona  per l'attivazione dello sbrinamento, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

Cliccando su **VALORI INTERNI**, comparirà la schermata con i valori rilevati dalle sonde, degli stati di ingressi ed uscite e eventuali allarmi.

VALORI INTERNI	
SONDA 1	26.2°C
SONDA 2	26.3°C
UMIDITÀ	36%
INGRESSO PORTA	OFF
INGRESSO MF1	OFF
INGRESSP MF3	OFF

VALORI INTERNI	
USCITA K1	OFF
USCITA K2	OFF
USCITA K3	OFF
USCITA K4	OFF
USCITA K5	OFF
USCITA K6	OFF

VALORI INTERNI	
USCITA K7	OFF
USCITA K8	OFF

Cliccando su **CONTATORI**, comparirà la schermata con i tempi di funzionamento del compressore.

CONTATORI	
TEMPO FUZIONAMENTO COMPRESSORE	01h56m
TEMPO MEDIO COMPRESSORE ACCESO	00h08m
TEMPO MEDIO COMPRESSORE SPENTO	07h04m
% GIORNALIERA FUNZIONAMENTO COMPRESSORE	1%
% ORARIA FUNZIONAMENTO COMPRESSORE	0%
TEMPO FUZIONAMENTO TOTALE	4d

Cliccando su **IMPOSTAZIONI GENERALI**, comparirà la schermata per la modifica di alcune impostazioni come data e ora o la lingua. Per la modifica di quest'ultime vedere paragrafo 7.2.

IMPOSTAZIONI GENERALI	
DATA ORA	
LINGUA	
SETUP HACCP .CSV FILE	
PAGINA BENVENUTO	
NOME UNITÀ	

Cliccando su **SERVICE**, comparirà la schermata per la modifica dei parametri e la cancellazione di ricette, contatori e storico dati. Per la modifica di quest'ultimi vedere paragrafo 7.3.

SERVICE	
PARAMETRI	
RIPRISTINA PARAMETRI	
CANCELLAZIONE RICETTE	
CANCELLAZIONE RICETTE PREFERITE	
CANCELLAZIONE CONTATORI	
STORICO DATI	


Cliccando su **AVANZATE**, comparirà la schermata per l'attivazione di un ciclo di collaudo o per il test delle uscite (funzioni utilizzate dal produttore)

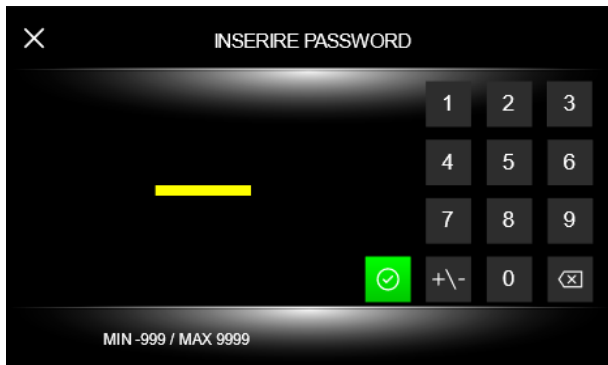
AVANZATE	
CICLO DI COLLAUDO	
TEST USCITE	

FW id 1 1119.AA.12.01 FW id 2 956.AD.04

Cliccando su **GESTIONE UTENTI**, comparirà la schermata con i tre utenti (questa videata è gestibile solo dal utente ADMIN e solo nel caso ci sia l'opzione utenti attiva).


LIVELLO DI ACCESSO DEGLI UTENTI	
USER	
EXPERT	
ADMIN	


Tornando alla schermata principale, cliccando sull'icona  è possibile cambiare il livello dell'utente (questa funzione è opzionale).



Esistono tre livelli di utenza:

 USER



 SERVICE: password 125

 ADMIN: password 250



Solo l'utente ADMIN può modificare attraverso la gestione utenti l'accesso ai vari menù e alle varie opzioni.





Disabilitando una di queste voci, l'utente selezionato non potrà avere accesso a determinate videate o alla modifica di alcuni parametri.


Una volta completate le operazioni di configurazione degli utenti, sarà possibile effettuare il log-out manualmente dalla pagina principale premendo sopra l'icona dell'utente in quel momento attivo ( o ) , altrimenti il controllore uscirà per time-out dopo 5 minuti.


Ritornando al menu principale troviamo anche le seguenti icone:

 o  è possibile accendere o spegnere la luce cruscotto o cella.

 Si può accendere e spegnere la luce anche mentre i cicli sono in corso, oppure si accende in automatico all'apertura della porta.

 Indica che l'armadio è collegato alla rete Wi-fi (questa funzione è opzionale e valida sono con il modulo wi-fi e l'applicazione EPOCA).


 Se quest'ultima lampeggia, il controllore sta cercando di connettersi al campo Wi-fi.

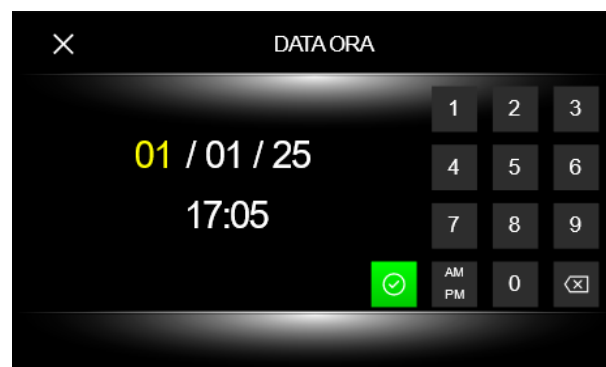
 Spegnimento del dispositivo.

7.2. Impostazioni Generali

Impostazione Data/Ora

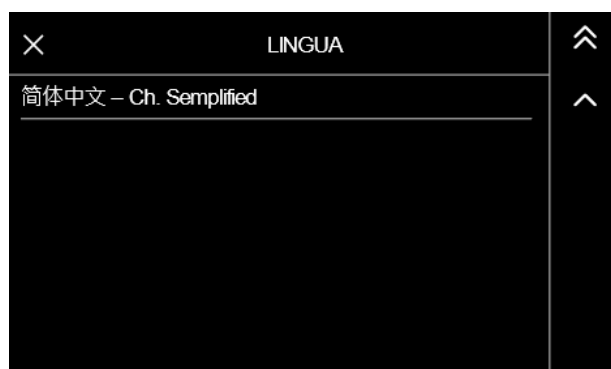
All'interno del menù, cliccando su IMPOSTAZIONI GENERALI (paragrafo 7.1), è possibile impostare la data e l'ora corrente.

Selezionare il valore che si vuole modificare e digitare sul tastierino numerico quello corretto, per confermare premere sull'icona .



Lingue

All'interno del menù, cliccando su IMPOSTAZIONI GENERALI (paragrafo 7.1), è possibile impostare la lingua desiderata.







Cliccando sulla lingua desiderata il controllore si riavvierà.

Setup HACCP .CSV file

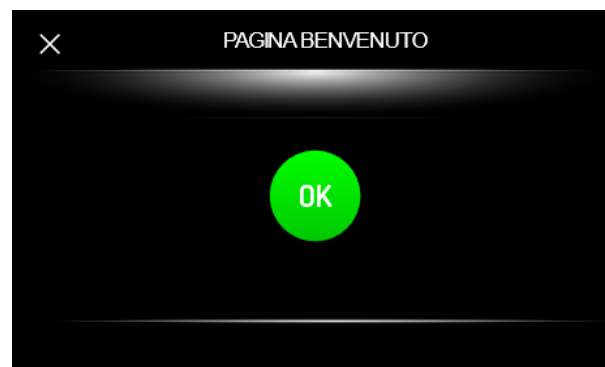
All'interno del menù, cliccando su IMPOSTAZIONI GENERALI (paragrafo 7.1), è possibile selezionare le variabili da registrare per lo storico HACCP:




Cliccando le seguenti icone     si possono scorrere le varie videate.

Pagina Benvenuto

All'interno del menù, cliccando su IMPOSTAZIONI GENERALI (paragrafo 7.1), è possibile abilitare o disabilitare la pagina di benvenuto:



Cliccando sull'icona , alla prima accensione il dispositivo visualizzerà alcune impostazioni per configurare velocemente il controllore.

Queste impostazioni sono:

- Lingua
- Nome del dispositivo
- Data e ora
- Unità di misura

Dopo la prima accensione la funzione verrà disabilitata.

Nome Unità

All'interno del menù, cliccando su IMPOSTAZIONI GENERALI (paragrafo 7.1), è possibile modificare il nome dell'unità.



Cliccare sull'icona  si salverà il nuovo nome.

7.3. Service

Parametri

All'interno del menù, cliccando su SERVICE (paragrafo 7.1), è possibile accedere alla videata di modifica dei parametri.

Questa funzione è protetta da password -19.



Cancellazione Ricette e Ricette Preferite

All'interno del menù, cliccando su SERVICE (paragrafo 7.1), è possibile cancellare tutte le ricette.

Questa funzione è protetta da password 99.

Cancellazione Contatori e Storico Dati

All'interno del menù, cliccando su SERVICE (paragrafo 7.1), è possibile cancellare i contatori e lo storico dati.

Questa funzione è protetta da password 99.

7.4. Gestione della porta USB (Opzionale)

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



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



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

DOWNLOAD PARAMETRI: consente il download su chiave USB dei parametri salvati nel controllore.

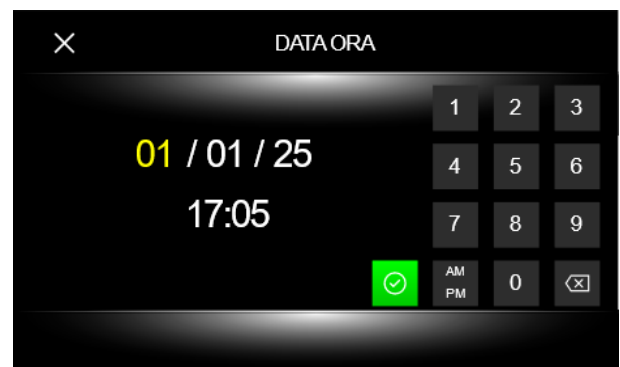
UPLOAD PARAMETRI: consente l'upload nel controllore dei parametri contenuti su chiave USB.

DOWNLOAD RICETTE: consente il download su chiave USB delle ricette (programmi) salvate nel controllore.

UPLOAD RICETTE: consente l'upload nel controllore delle ricette (programmi) contenute su chiave USB.

DOWNLOAD DATI HACCP: consente il download su chiave USB dei dati relativi ai cicli eseguiti (storico HACCP).

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

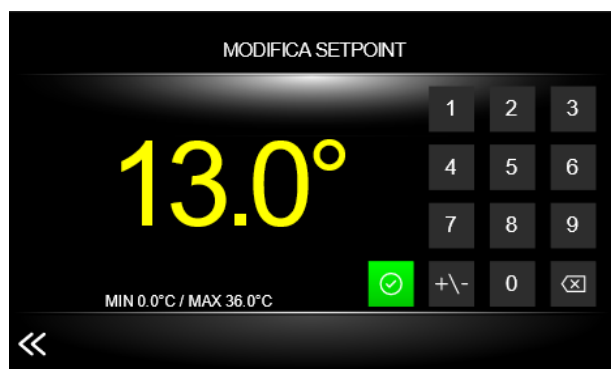


7.5. Ciclo Manuale di Refrigerazione

Dalla schermata principale cliccare sull'icona RAFFREDDAMENTO.



Prima dell'avvio del ciclo, premendo sull'icona della temperatura, è possibile accedere alla funzione di modifica del setpoint.



Impostare sul tastierino numerico il valore della temperatura desiderata, per confermare premere sull'icona . Per impostare una temperatura negativa cliccare alla fine dell'inserimento l'icona . Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

È possibile definire una durata del ciclo di raffreddamento premendo sull'icona .



Impostare sul tastierino numerico la durata desiderata, per confermare premere sull'icona

. Per impostare un ciclo infinito, premere sull'icona INF e confermare la scelta. Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente cliccare sull'icona .

È possibile modificare la velocità della ventola dell'evaporatore premendo sull'icona (questa funzione è opzionale e valida solo nel caso di ventilatori regolabili).



Per modificare l'intensità della ventola premere le icone e , per confermare premere sull'icona . Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

Si può modificare la velocità della ventola anche mentre il ciclo è in corso.


Per avviare il ciclo di raffreddamento manuale premere .


Di seguito la schermata proposta:




Durante l'esecuzione del ciclo manuale, sulla parte superiore dello schermo compariranno diverse icone:

Indica l'accensione dell'impianto refrigerante e del compressore.

 Indica che le ventole sono in funzione.

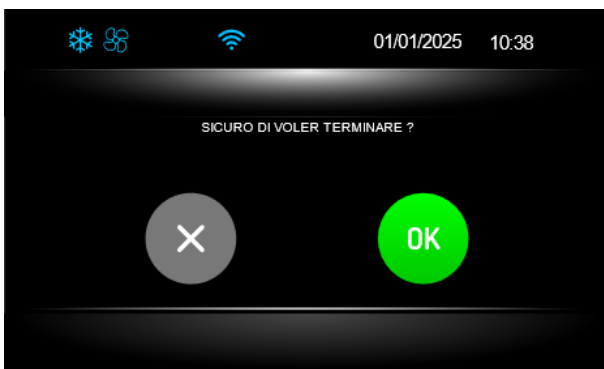
 Menù dei comandi manuali per l'attivazione dello sbrinamento manuale o per il controllo dei valori interni (paragrafo 7.1)



 Indica l'attivazione di uno sbrinamento che può essere automatico o manuale.

STOP

se premuto apre la videata di fine ciclo.



Cliccando sull'icona  si conclude il ciclo impostato, mentre l'icona  lo fa continuare.

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



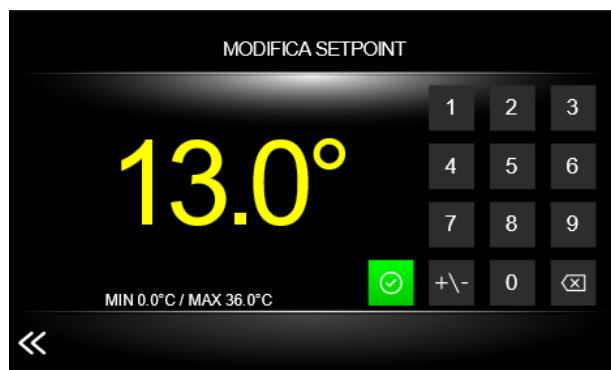
Per uscire dalla modalità "SCREEN SAVER", è sufficiente un tocco dello schermo. Anche una situazione di allarme in corso interrompe la modalità "SCREEN SAVER".

7.6. Ciclo Manuale di Riscaldamento

Dalla schermata principale cliccare sull'icona RISCALDAMENTO.



Prima dell'avvio del ciclo, premendo sull'icona della temperatura, è possibile accedere alla funzione di modifica del setpoint.



Impostare sul tastierino numerico il valore della temperatura desiderata, per confermare premere sull'icona . Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

Premendo sull'icona dell'umidità è possibile accedere alla funzione di modifica del setpoint.



Impostare sul tastierino numerico il valore dell'umidità desiderata, per confermare premere sull'icona .

Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

È possibile definire una durata del ciclo di raffreddamento premendo sull'icona .



Impostare sul tastierino numerico la durata desiderata, per confermare premere sull'icona . Per impostare un ciclo infinito, premere sull'icona INF e confermare la scelta. Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

È possibile modificare la velocità della ventola dell'evaporatore premendo sull'icona (questa funzione è opzionale e valida solo nel caso di ventilatori regolabili).



Per modificare l'intensità della ventola premere le icone e , per confermare premere sull'icona . Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .


Si può modificare la velocità della ventola anche mentre il ciclo è in corso.


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


Di seguito la schermata proposta:




Durante l'esecuzione del ciclo manuale, sulla parte superiore dello schermo compariranno diverse icone:

 Indica l'accensione delle resistenze di riscaldamento.

 Indica che la fase di umidificazione è in corso.

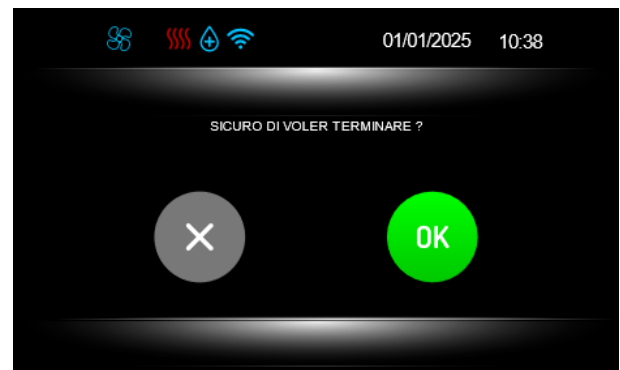
 Indica che la fase di deumidificazione è in corso.



 Menù dei comandi manuali per il controllo dei valori interni (paragrafo 7.1)



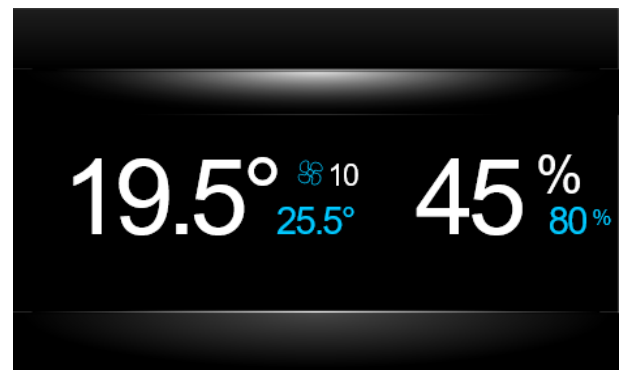
STOP

se premuto apre la videata di fine ciclo.



Cliccando sull'icona  si conclude il ciclo impostato, mentre l'icona  lo fa continuare.

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



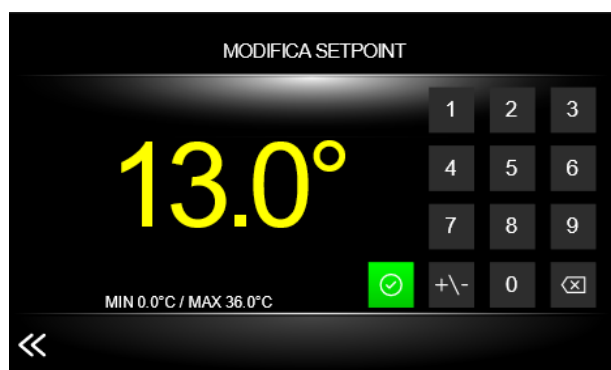
Per uscire dalla modalità "SCREEN SAVER", è sufficiente un tocco dello schermo. Anche una situazione di allarme in corso interrompe la modalità "SCREEN SAVER".

7.7. Ciclo di Preraffreddamento

Dalla schermata principale cliccare sull'icona PRERAFREDDAMENTO.



Prima dell'avvio del ciclo, premendo sull'icona della temperatura, è possibile accedere alla funzione di modifica del setpoint.



Impostare sul tastierino numerico il valore della temperatura desiderata, per confermare premere sull'icona . Per impostare una temperatura negativa cliccare alla fine dell'inserimento l'icona . Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

È possibile modificare la velocità della ventola dell'evaporatore premendo sull'icona (questa funzione è opzionale e valida solo nel caso di ventilatori regolabili).



Per modificare l'intensità della ventola premere le icone e , per confermare premere sull'icona . Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

Non si può modificare la velocità della ventola mentre il ciclo è in corso.

Per avviare il ciclo di preraffreddamento manuale premere .

Di seguito la schermata proposta:



Al primo raggiungimento del setpoint impostato, il controllore emetterà un segnale acustico. Qualora la temperatura in cella sia uguale o inferiore al setpoint impostato, la funzione di preraffreddamento non sarà attivabile.

La funzione di preraffreddamento ha durata infinita, ovvero termina nel momento in cui viene avviato un ciclo manuale o automatico. Oppure, è possibile far terminare il ciclo premendo sull'icona della temperatura evidenziata.

7.8. Cicli di Lievitazione

Dalla schermata principale cliccare sull'icona CICLI DI LIEVITAZIONE.



Il RICETTARIO comprende le ricette standard fornite dal produttore, mentre i PREFERITI sono le ricette che verranno salvate come preferite.

Nel caso si voglia ritornare alla schermata principale, cliccare sull'icona



Cliccando le seguenti icone si possono scorrere le varie videate.

Selezionando una RICETTA STANDARD o PREFERITA, si aprirà una videata con le varie fasi di fermalievitazione.



Le fasi che compongono un ciclo di FERMALIEVITAZIONE sono:





- 1 FASE 1: Blocco
- 2 FASE 2: Conservazione
- 3 FASE 3: Risveglio
- 4 FASE 4: Lievitazione
- 5 FASE 5: Ritardo cottura


Oltre alle varie fasi, in questa schermata compaiono anche altre icone con diverse funzioni:

- o Per scorrere tra le varie ricette.
- Ritornare alla schermata precedente.
- Ritornare alla schermata principale.
- Cancellazione ricetta.
- Creare una nuova ricetta.
- Salvare le modifiche apportate alla ricetta.
- o mettere la ricetta come preferita (comparirà tra le ricette FAVORITE).

Inoltre, cliccando sull'immagine in alto a sinistra , è possibile cambiare quest'ultima con una di quelle presenti sulla libreria.





Cliccando le seguenti icone     si possono scorrere le varie videate.

Scegliere l'immagine che si vuole utilizzare e salvare la ricetta per confermare .



È possibile modificare il nome della ricetta cliccando su quest'ultimo.




Scegliere il nome che si vuole utilizzare e confermare la selezione con , salvare poi la ricetta .

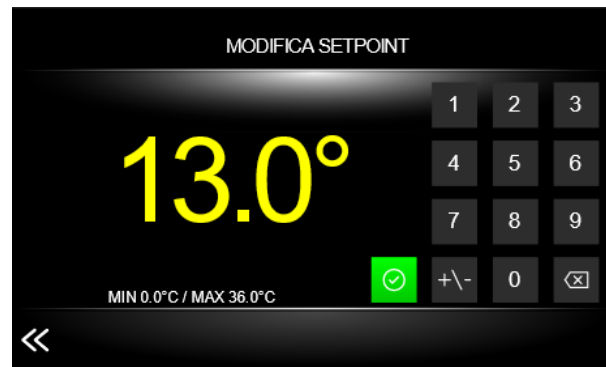
È possibile accedere al menu di impostazione dei setpoint per ciascuna delle fasi di fermentazione premendo sulla colonna corrispondente alla fase che si desidera modificare.






Cliccare  o  per scorrere tra le varie fasi.

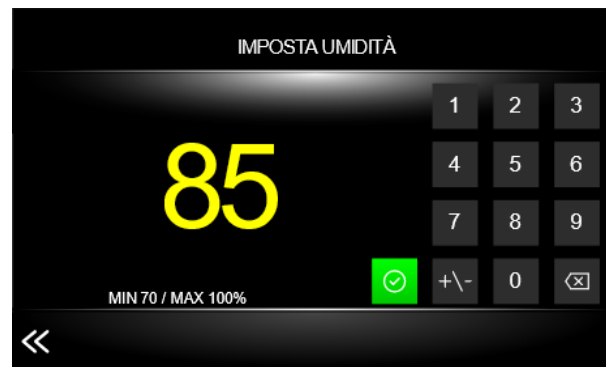
Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente, cliccare sull'icona .



Premendo sull'icona della temperatura, è possibile accedere alla funzione di modifica del setpoint.




Impostare sul tastierino numerico il valore della temperatura desiderata, per confermare premere sull'icona . Per impostare una temperatura negativa cliccare alla fine dell'inserimento l'icona . Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .





Premendo sull'icona dell'umidità è possibile accedere alla funzione di modifica del setpoint.





Impostare sul tastierino numerico il valore dell'umidità desiderata, per confermare premere sull'icona . Oppure, nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

È possibile modificare la velocità della ventola dell'evaporatore premendo sull'icona  (questa funzione è opzionale e valida solo nel caso di ventilatori regolabili).




Per modificare l'intensità della ventola premere le icone  e , per confermare premere sull'icona . Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

 Si può modificare la velocità della ventola anche mentre il ciclo è in corso.

È possibile definire una durata del ciclo di raffreddamento premendo sull'icona .




Impostare sul tastierino numerico la durata desiderata, per confermare premere sull'icona .



Per la fase 2 è possibile impostare una durata automatica, cliccando sull'icona AUTO, oppure saltare l'inetera fase cliccando sull'icona SALTA.



Per la fase 5 è possibile impostare una durata infinita cliccando sull'icona INF, oppure saltare l'inetera fase cliccando sull'icona SALTA.

Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .


Nel lato destro dello schermo, viene indicata la data e l'ora della fine del ciclo di fermolievitazione.




Nel caso venga saltata oppure venga inserita una durata della fase due, la data e l'ora nello strumento vengono calcolate in base alla sommatoria delle durate delle prime 4 fasi.

Nel caso in cui invece la fase due sia automatica, si può selezionare la data e l'ora cliccando direttamente sull'icona. Il tempo di conservazione, quindi, verrà calcolato sottraendo al tempo totale la durata delle fasi uno, due e quattro.






Impostare sul tastierino numerico l'ora desiderata, per confermare premere sull'icona .

Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .

DATA FINE CICLO	DOM	19 / 01 / 25		10:38
DOM	LUN	MAR	MER	GIOV
19/01	20/01	21/01	22/01	23/01
VEN	SAB	DOM	LUN	MAR
24/01	25/01	26/01	27/01	28/01
MER	GIOV	VEN	SAB	DOM
29/01	30/01	31/01	01/02	02/02


← OK


Impostare sul tastierino numerico la durata desiderata, per confermare premere sull'icona . Nel caso si voglia ritornare alla schermata precedente senza salvare, cliccare sull'icona .


Cliccando sull'icona , si visualizzerà una schermata con il resoconto generale delle tempistiche delle varie fasi.

INFORMAZIONI CICLO					INIZIO	FINE
	TEMP	UMID	VELOC	TEMPO		
1	- 4.0	0	10	03:00	—	18.25 21/02
2	- 1.0	0	10	01:09	18.25 21/02	19.35 21/02
3	12.0	80	8	04:00	19.35 21/02	23.35 21/02
4	28.0	85	8	06:00	23.35 21/02	05.35 22/02
5	13.0	85	10	INF	—	—

← FINE CICLO 05:35 22/02/25

Cliccando invece sull'icona , è possibile posticipare di 24 ore la data di fine ciclo.

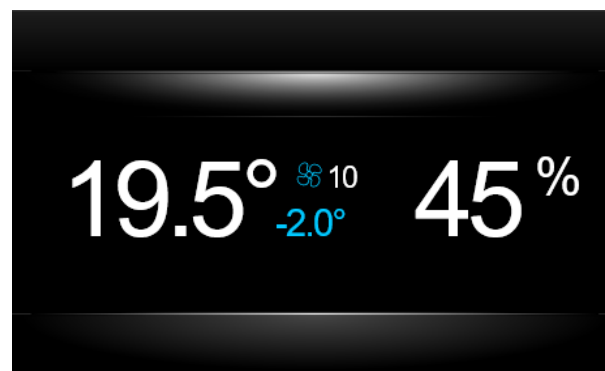
 Qualora venga utilizzata questa funzione, le ore verranno aggiunte alla fase 2, cioè a quella di conservazione.

Per avviare il ciclo di fermentazione, premere . Il ciclo terminerà con un segnale acustico alla fine della fase 4, secondo la data e l'ora impostata.

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata:

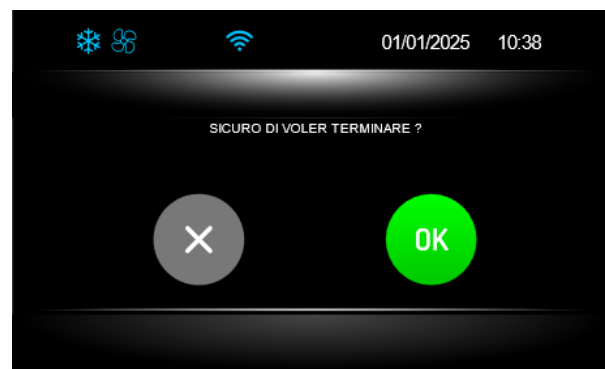




Dopo un tempo di inattività predefinito, il sistema passa in modalità "SCREEN SAVER", il display visualizza i valori rilevati dalle sonde in uso.





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

 se premuto apre la videata di fine ciclo.



Cliccando sull'icona  si conclude il ciclo impostato, mentre l'icona  lo fa continuare.

 La fase 5 (ritardo cottura) è opzionale. Se abilitata, può essere interrotta solo manualmente tramite la pressione del tasto .

Durante le varie fasi cliccando sull'icona della temperatura è possibile rivedere la ricetta modificando i vari setpoint e la velocità della ventola.

RICETTA STANDARD 1					
	1	2	3	4	5
🌡️	-4.0	1.0	12.0	28.0	13.0
💧	---	---	80	85	85
🌀	10	10	8	8	10
🕒	03:00	AUTO	04:00	06:00	INF

05:30
20/01/2025

END

Cliccando invece sul grafico del ciclo, è possibile rivedere il resoconto generico delle varie fasi.

INFORMAZIONI CICLO						
	🌡️	💧	🌀	🕒		
					INIZIO	FINE
1	- 4.0	0	10	03:00	—	18.25 21/02
2	- 1.0	0	10	01:09	18.25 21/02	19.35 21/02
3	12.0	80	8	04:00	19.35 21/02	23.35 21/02
4	28.0	85	8	06:00	23.35 21/02	05.35 22/02
5	13.0	85	10	INF	—	—

⏪ FINE CICLO 05:35 22/02/25

7.9. Consigli Per L'uso

Prolungata Inattività

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

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

Consigli Per Il Normale Utilizzo

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

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

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti. In particolare, disattivare l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore e staccare la spina di alimentazione.

Durante la manutenzione il cavo e la spina devono essere visibili dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

Non toccare l'apparecchiatura con le mani umide o bagnate né piedi scalzi.

Non rimuovere le protezioni di sicurezza.

Utilizzare i mezzi di protezione individuale adeguati.

Durante la manutenzione persistono alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti idonei.

È vietato eseguire operazioni di controllo, pulizia e/o manutenzione su organi in movimento.

8.2. Manutenzione Ordinaria

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

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

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

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non usare pagliette o spazzole di ferro in quanto possono

depositare particelle ferrose che ossidandosi portano alla ruggine.

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

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



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

8.3. Manutenzione Straordinaria



Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico specializzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale.



È vietato rimuovere o manomettere le protezioni e i dispositivi di sicurezza a macchina in funzione.



Le procedure di rabbocco del refrigerante e le riparazioni di perdite di gas possono essere eseguite solo da personale in possesso di tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.



Per gas frigoriferi infiammabili, R290, R600a o altri idrocarburi, prevedere lo scollegamento dall'alimentazione elettrica della macchina e la totale bonifica del circuito frigorifero a mezzo di gas inerte prima di procedere ad operazioni di saldatura od altri interventi che possano richiedere l'utilizzo di fiamme o la produzione di scintille.



In caso sia evidenzino situazioni di pericolo quali ad esempio danneggiamento ed esposizione di corpi taglienti, danneggiamento degli isolanti elettrici o termici, l'apparecchiatura non deve essere avviata od utilizzata e deve essere messa il prima possibile in sicurezza, impedendo l'accesso, se necessario, all'area circostante.



Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni:

- Provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore utilizzando utensili idonei (aspirapolvere o spazzole morbide).
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.
- Provvedere periodicamente alla pulizia della vaschetta evapora condensa.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite (nei modelli BT).
- Controllare il funzionamento della scheda elettronica e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.











8.4. Periodicità delle manutenzioni



Al fine di garantire una efficienza costante dell'apparecchiatura si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella successiva:

Tipologia	Descrizione	Periodicità
Pulizia ordinaria	Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona di lavoro circostante	giornaliera
Protezioni meccaniche	controllo dello stato di conservazione delle parti meccaniche esterne; verificare eventuali deformazioni, allentamenti o asportazioni	mensile
comando	controllo della parte meccanica; verificare che non ci siano rotture o deformazioni; verificare serraggio delle viti verificare lo stato di conservazione degli adesivi e dei simboli di pericolo / informazione	annuale
Struttura della macchina	Verificare il serraggio delle viti, dei sistemi di fissaggio principali	annuale
Segnaletica di sicurezza	Verificare leggibilità e stato di conservazione della segnaletica	annuale
Quadro elettrico	controllo dello stato di conservazione della componentistica elettrica e dei cablaggi tra quadro e organi elettrici.	annuale
Cavo di collegamento, presa e spina	controllo dello stato di conservazione dei componenti (eventualmente sostituirli)	annuale
Revisione generale apparecchiatura	Verifica generale completa della macchina	10 anni

9. GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Fine sbrinamento	Riparte dopo una sosta di tre minuti.
	Manca Tensione	Controllare spina, prese, fusibili e rete elettrica
	Altre cause	 Contattare il centro di assistenza.
	Se il ventilatore condensatore funziona è intervenuto il KLIXON del compressore	Sostituire box elettrico o il compressore.  Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero funziona continuamente raffreddando insufficientemente	Locale troppo caldo	aerare l'ambiente
	Condensatore sporco	pulire il condensatore
	Insufficiente tenuta delle porte e del coperchio evaporatore	controllare le guarnizioni e il coperchio
	Verificare il corretto funzionamento valvola termostatica	controllare la regolazione della valvola.  Contattare il centro di assistenza.
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 Contattare il centro di assistenza.
	Valvola gas caldo parzialmente aperta	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze sempre inserite	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore del condensatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore evaporatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 Contattare il centro di assistenza.
	Termostato guasto	 Contattare il centro di assistenza.

Problema	Cause	Rimedi
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore	Apparecchio non livellato	Ripristinare il livello agendo sui piedi regolabili
	Valvola gas caldo in avaria	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze non funzionanti	verificare attivazione sbrinamento (solo su modelli con sbrinamento elettrico)
	Controllare parametri	Versione 60x80 BT P73=0
	Verificare generatore di vapore	Verificare che il generatore di vapore non sia sempre in funzione
	Verificare sonda di fine sbrinamento	Controllare il valore della sonda
	Insufficiente tenuta delle porte e del coperchio evaporatore	Controllare le guarnizioni della porta e il coperchio dell'evaporatore.
Rumorosità dell'apparecchio	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi siano contatti tra l'apparecchio ed altri oggetti sia all'interno che all'esterno
La scheda elettronica rimane spenta.	Cavo di alimentazione non collegato correttamente.	Verificare la connessione elettrica
	Fusibili interrotti	Verificare e sostituire fusibili
La macchina non riscalda correttamente	Klixon di protezione (PTRC) interrotto.	Verificare e sostituire il componente.
	Verificare resistenza riscaldamento	Controllare collegamenti e funzionamento resistenza
	Ventilatore evaporatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.

Problema	Cause	Rimedi
Umidità insufficiente in camera di lievitazione	Rubinetto acqua chiuso	Aprire rubinetto carico acqua
	Filtro acqua intasato	Pulire filtro
	Mal funzionamento elettrovalvola carico acqua	Sostituire componente
	Mal funzionamento elettrovalvola carico vapore	Verificare e sostituire il componente.
	Resistenza boiler non funzionante	Verificare e sostituire il componente.
	Verificare sonda umidità	Controllare se il valore della sonda è corretto
	Mal funzionamento sonda livello o regolatore	Verificare e sostituire il componente.
Tubo ingresso acqua deformato (pressione elevata all'interno del boiler).	Mal funzionamento elettrovalvola carico vapore	Verificare e sostituire il componente.
	Valvola sicurezza boiler bloccata	Verificare e sostituire il componente.
	Assenza riduttore pressione	Verificare e inserire il riduttore nella valvola carico acqua
	Mal funzionamento sonda livello o regolatore	Verificare e sostituire il componente.





9.1. Visualizzazione Allarmi



In caso di allarme, lo strumento farà comparire nella parte superiore del display la tipologia di allarme.






Cliccando su quest'ultima, comparirà la lista allarmi.



Problema	Cause	Effetti	Rimedi
RTC	Allarme RTC Malfunzionamento orologio interno. Ora non impostata	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Un ciclo automatico in corso viene bloccato e tutte le uscite disattivate.	Reimpostare l'ora e il giorno corrente.
SONDA CELLA	Allarme Sonda Cella Sonda cella guasta	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Qualsiasi ciclo in corso viene bloccato e tutte le uscite disattivate.	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda cella. Eventualmente procedere alla sua sostituzione (NTC).  Contattare il centro di assistenza. Alla scomparsa dell'errore il ciclo riprende.
SONDA EVAPORATORE	Allarme Sonda Evaporatore Sonda evaporatore guasta	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Gli sbrinamenti terminano time-out (vedi parametro d3)	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda evaporatore. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza.
SONDA CONDENSATORE	Allarme Sonda Condensatore Sonda condensatore guasta	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Il ventilatore condensatore funzionerà in parallelo al compressore.	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda condensatore. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza.
SONDA UMIDITA'	Allarme Sonda Umidità Sonda umidità guasta.	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Qualsiasi ciclo che prevede l'utilizzo della sonda umidità verrà interrotto.	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda umidità. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza.

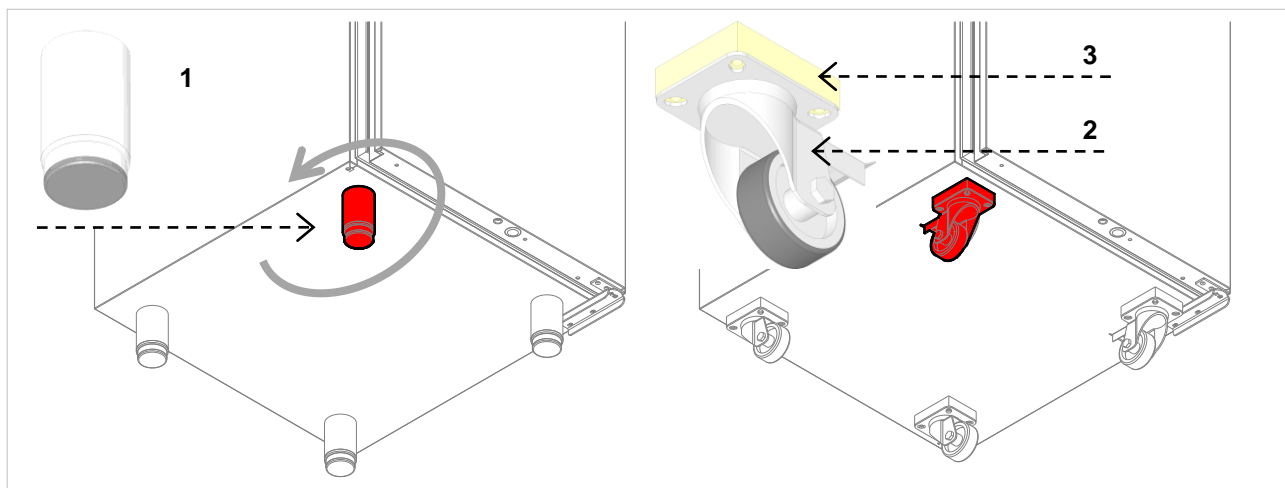
POWER FAILURE	Allarme interruzione alimentazione elettrica		Verificare il collegamento dell'apparecchiatura
ALTA TEMPERATURA EVAPORATORE	Allarme Alta Temperatura evaporatore Ventilatore evaporatore fermo. Resistenze sempre inserite.	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. La temperatura rilevata dalla sonda evaporatore ha superato il valore limite consentito: (60°C)	Sostituire il ventilatore evaporatore. Verificare il collegamento della resistenza di riscaldamento.  Contattare il centro di assistenza.
PROT. TERMICA	Allarme Termostato di Sicurezza Generatore Vapore	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Premere pulsante riarmo termostato (vedi capitolo 4.6). Sonda di livello boiler difettosa. Termostato difettoso.	Verificare ed eventualmente pulire la sonda di livello del generatore vapore. Verificare ed eventualmente sostituire il termostato di sicurezza.  Contattare il centro di assistenza.
PORTA APERTA	Segnalazione Apertura Porta	Il buzzer è attivato: premere un tasto qualsiasi per tacitarlo.	La segnalazione rientra automaticamente alla chiusura della porta.

Codice	Cause	Rimedi
COMUNICAZIONE BASE ASSENTE	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo.	 Contattare il centro di assistenza.
COMPATIBILITA' BASE	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo.	 Contattare il centro di assistenza.
COND. SURRISCALDATO	La temperatura del condensatore ha superato il primo limite imposto. <ul style="list-style-type: none"> La ventola del condensatore verrà accesa L'uscita di allarme verrà attivata. 	 Contattare il centro di assistenza.
COND. BLOCCATO	La temperatura del condensatore ha superato il secondo limite imposto. <ul style="list-style-type: none"> Non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento Se l'errore si manifesta durante un ciclo di funzionamento, il ciclo verrà interrotto L'uscita di allarme verrà attivata. 	
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.

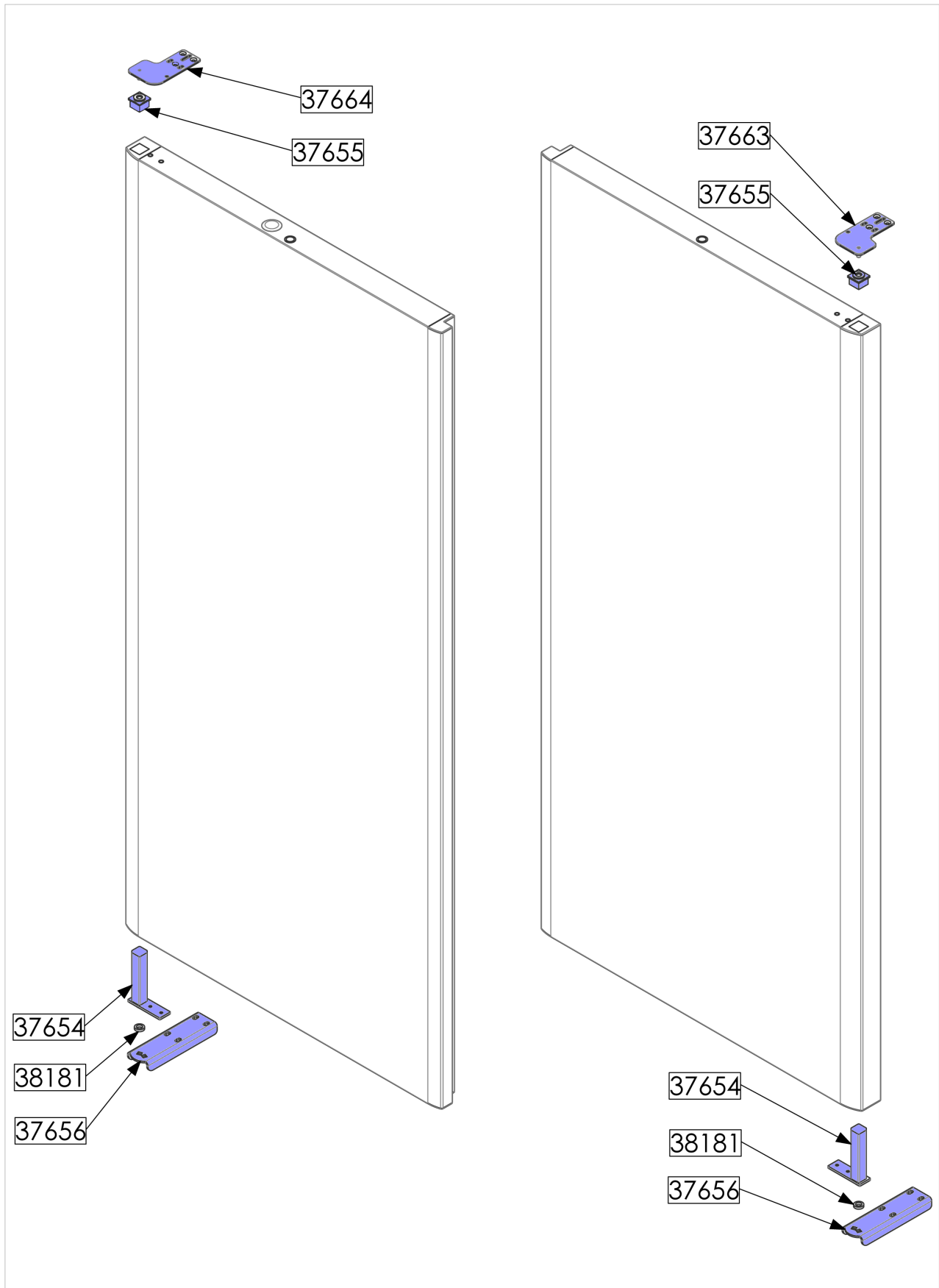
10. NOTE TECNICHE

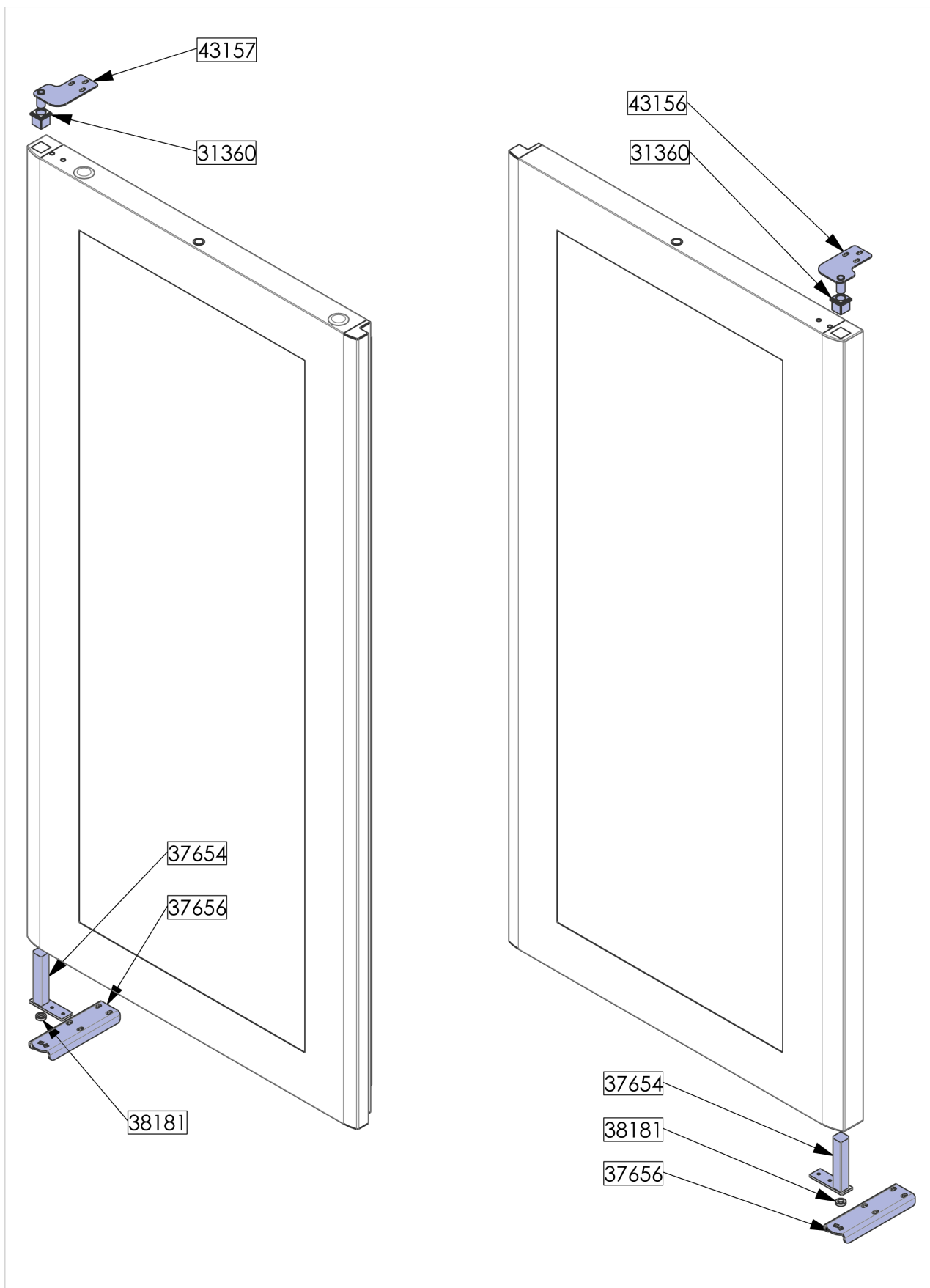
10.1. Montaggio kit ruote accessorie

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





10.2. Reversibilità Delle Porte





11. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA


 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE RAEE.

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

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

11.1. Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, non disperdere nell'ambiente l'apparecchiatura. È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno rispettate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.



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

11.2. Procedura di smontaggio dell'apparecchiatura



Le operazioni di smontaggio e smaltimento devono essere eseguite da personale specializzato.



Se l'apparecchiatura utilizza refrigerante R290, è necessario adottare ogni possibile precauzione al fine di evitare qualunque pericolo collegato all'infiammabilità di tale gas.



Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.



Smontare l'apparecchio raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati; i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

12. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290

Designazione	Formula Chimica
HC-290	CH ₃ CH ₂ CH ₃

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

- Estremamente infiammabile
- Gas liquefatto



GHS02



GHS04

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Inalazione: È consigliato l'intervento di un medico. In alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. I sintomi possono includere vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione.

Spostare la vittima in zona non contaminata indossando l'autorespiratore. Mantenere il paziente disteso e al caldo. Procedere alla respirazione artificiale in caso di arresto della respirazione.

Contatto con gli occhi e sulla pelle: Lavare con acqua per almeno 15 minuti. Togliere gli abiti contaminati

Ingestione: Nessun provvedimento necessario. Via di esposizione poco probabile.

MISURE ANTICENDIO:

Mezzi di estinzione idonei:

Acqua nebulizzata, Polvere secca.

Mezzi di estinzione NON idonei:

NON utilizzare getti d'acqua per estinguere.

Diossido di carbonio (CO₂).



Raccomandazioni:

NON spegnere una fuga di gas infiammato se non assolutamente necessario; può verificarsi una riaccensione esplosiva.