

02/2019

# **Mod: CF1B/F64**

**Production code: AF64X4520-DM**



**ARMADI FERMA LIEVITA**  
**CONTROLLED PROVING CABINETS**  
**ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLEE**  
**GARUNTERBRECHER - SCHRÄNKE**  
**CABINAS FERMENTACION**



**MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE**

**INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE  
INSTRUCTIONS**

**MANUEL D'INSTALLATION D'UTILISATION ET  
D'ENTRETIEN**

**INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND  
WARTUNGSANWEISUNGEN**

**MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO**



IT

GB

FR

DE

ES

IT

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

GB

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

DE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

ES

El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los equipos presentados en esta publicación.

## 1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO .....	2
3. SICUREZZA .....	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI .....	4
4.1. Informazioni Generali .....	4
4.2. Garanzia.....	4
4.3. Descrizione Apparecchiatura .....	5
4.4. Targhetta Caratteristiche.....	6
4.5. Sostituzione Parti .....	6
4.6. Dispositivi Di Sicurezza.....	7
5. USO E FUNZIONAMENTO .....	7
5.1. Prima accensione.....	7
5.2. Ciclo Manuale di Refrigerazione .....	7
5.3. Ciclo Manuale di Riscaldamento.....	9
5.4. Ciclo Automatico .....	10
5.5. Ricettario .....	12
5.6. Preraffreddamento .....	12
5.7. Impostazioni .....	13
5.8. Gestione della porta USB (Opzionale).....	14
5.9. Consigli Per L'uso .....	14
6. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	15
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione.....	15
6.2. Manutenzione Ordinaria.....	15
6.3. Manutenzione Straordinaria .....	15
7. GUASTI .....	16
7.1. Visualizzazione Allarmi.....	19
8. INSTALLAZIONE.....	21
8.1. Imballo E Disimballo.....	21
8.2. Installazione .....	21
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica .....	22
8.4. Allacciamento acqua .....	23
8.5. Collaudo .....	24
9. NOTE TECNICHE .....	24
9.1. Montaggio kit ruote accessorie .....	24
9.2. Reversibilità Delle Porte .....	25
10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA.....	26
11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE .....	26
ALLEGATI.....	I

## 2. INDICE ANALITICO

### A

Allacciamento acqua; 23  
 Allacciamento Alimentazione Elettrica; 22  
**Allarme Alta Temperatura evaporatore; 20**  
**Allarme RTC; 19**  
**Allarme Sonda Cella; 19**  
**Allarme Sonda Condensatore; 19**  
**Allarme Sonda Evaporatore; 19**  
**Allarme Sonda Umidità; 19**  
**Allarme Termostato di Sicurezza Generatore Vapore; 20**  
 Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 15

### C

Ciclo Automatico; 10  
 Ciclo Manuale di Refrigerazione; 7  
 Ciclo Manuale di Riscaldamento; 9  
 Collaudo; 24  
 Consigli Per Il Normale Utilizzo; 14  
 Consigli Per L'uso; 14

### D

Descrizione Apparecchiatura; 5  
 Disimballo; 21  
 Dispositivi Di Sicurezza; 7

### G

Garanzia; 4  
 Gestione della porta USB (Opzionale); 14  
 GUASTI; 16

### I

Imballo; 21  
 Impostazione Data/Ora; 13  
 Impostazioni; 13  
 Informazioni Generali; 4

Installazione; 21

### L

Lingue; 13

### M

Manutenzione Ordinaria; 15  
 Manutenzione Straordinaria; 15  
 Montaggio kit ruote accessorie; 24

### P

Preraffreddamento; 12  
 Prima accensione; 7  
 Prolungata Inattività; 14

### R

Reversibilità Delle Porte; 25  
 Ricettario; 12

### S

Sbrinamento Manuale; 13  
 SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE; 26  
**Segnalazione Apertura Porta; 20**  
 Service; 13  
 SICUREZZA; 3  
 Smaltimento Apparecchiatura; 26  
 Sostituzione Parti; 6  
 Stato Ingressi e Uscite; 13



### T


Targhetta Caratteristiche; 6  
 Termostato di sicurezza generatore di vapore; 7

### V


Visualizzazione Allarmi; 19


### 3. SICUREZZA


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


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


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


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


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


 Non danneggiare il circuito del refrigerante.


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


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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

## 4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

### 4.1. Informazioni Generali

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

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

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

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

### 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

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



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



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

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

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

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

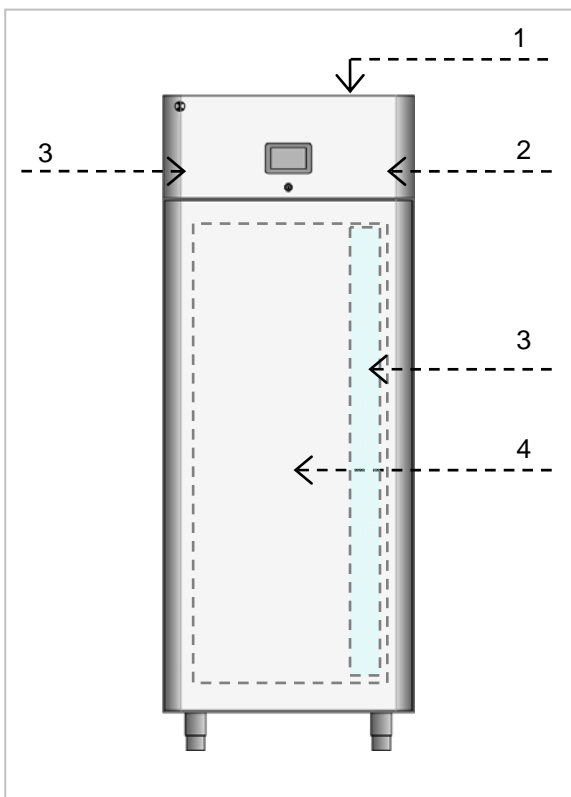
### 4.3. Descrizione Apparecchiatura

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

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

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

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



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 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 (-3°C +35 °C)

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

#### 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.



#### 4.4. Targhetta Caratteristiche

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

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

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

Le apparecchiature sono dotate di classe climatica che indica la temperatura ambiente entro la quale il frigorifero funziona correttamente. Di seguito le classi climatiche esistenti :

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

#### 4.5. Sostituzione Parti



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



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

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



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


## 4.6. Dispositivi Di Sicurezza

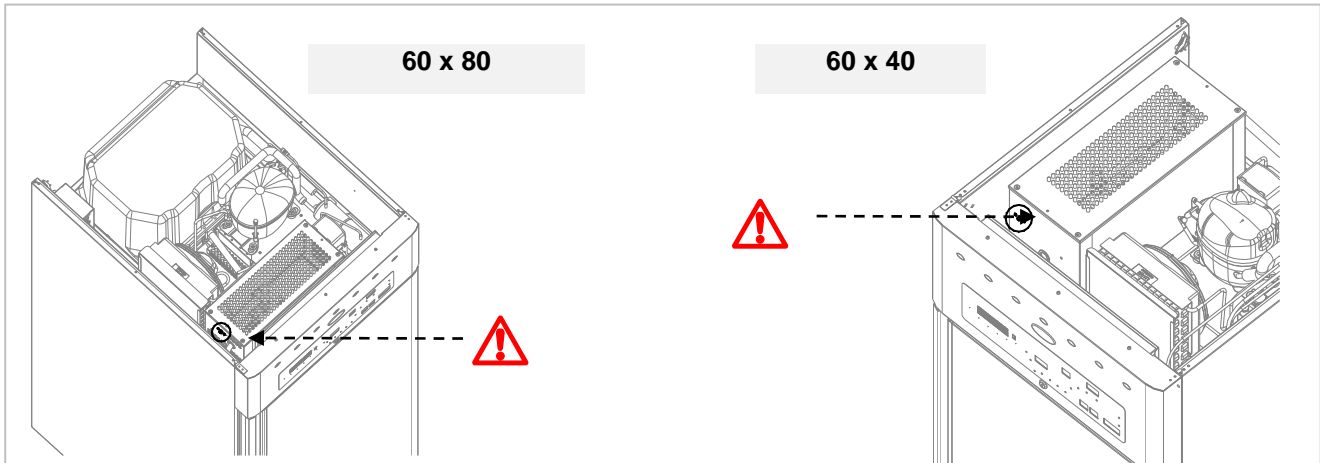
L'apparecchiatura è provvista dei seguenti sistemi di sicurezza:

- 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.



## 5. USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1. Prima accensione


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



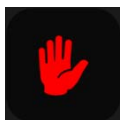
Per accendere il dispositivo, dalla schermata On/stand-by premere l'area centrale: apparirà la schermata Home.



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

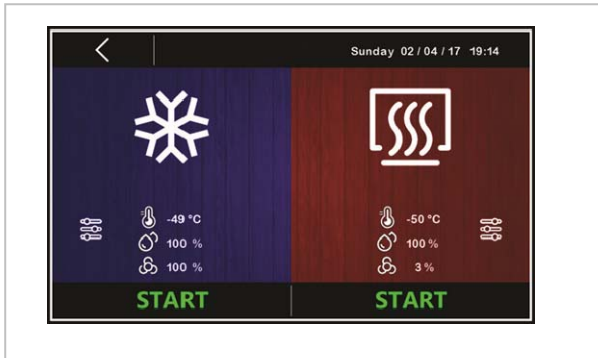
Per spegnere il dispositivo, dalla schermata Home premere l'area .

### 5.2. Ciclo Manuale di Refrigerazione

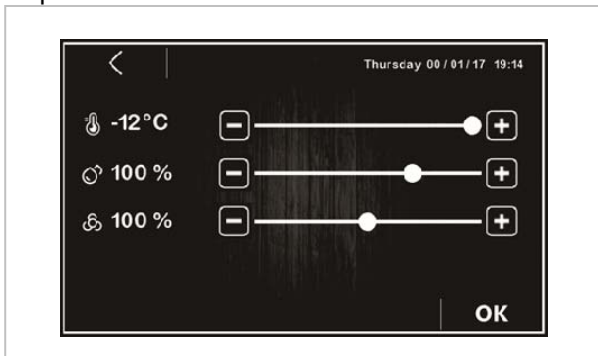







Selezionando l'area  viene caricato il menu MANUALE.

Da quest'area è possibile accedere ai cicli manuali di REFRIGERAZIONE o RISCALDAMENTO.




Prima dell'avvio del ciclo desiderato, premendo all'interno dell'area colorata blu per refrigerazione è possibile accedere alle funzioni di modifica setpoint.





Per modificare i valori di temperatura e umidità relativa premere in corrispondenza dei tasti  e  oppure trascinare l'icona della barra di scorrimento. Premere  per confermare i valori impostati oppure premere  per abbandonare la procedura e tornare al livello precedente senza salvare. Per avviare il ciclo manuale premere . Di seguito la schermata proposta :






Durante l'esecuzione del ciclo manuale, sulla parte inferiore dello schermo vengono visualizzati i tasti di controllo. Di seguito le funzioni a cui sono preposti:

 : accende e spegne la luce

 comandi manuali (per modifica setpoint e attivazione sbrinamento manuale)

 : visualizzazione stati ingressi/uscite e allarmi

 : se premuto per 3 secondi interrompe il ciclo manuale.

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

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".

Durante l'esecuzione di un ciclo gli stati delle utenze principali vengono visualizzati attraverso icone sulla parte superiore dello schermo. Di seguito il loro significato quando sono accese :

	compressore attivo
	riscaldamento attivo
	ventole in funzione
	sbrinamento in corso
	umidificazione in corso
	deumidificazione in corso
	allarme in corso

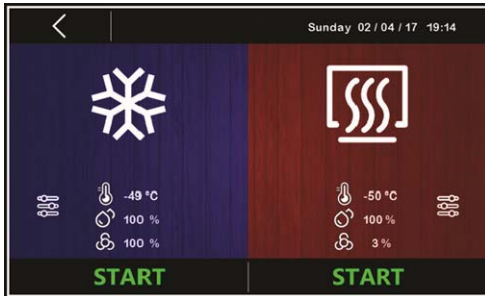
### 5.3. Ciclo Manuale di Riscaldamento

Dal menu principale, selezionando l'area

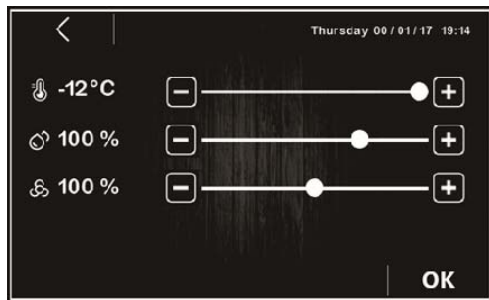


, viene caricato il menu MANUALE.

Da quest'area è possibile accedere ai cicli manuali di REFRIGERAZIONE o RISCALDAMENTO.



Prima dell'avvio del ciclo desiderato, premendo all'interno dell'area colorata rosso per riscaldamento è possibile accedere alle funzioni di modifica setpoint.



Per modificare i valori di temperatura e umidità

relativa premere in corrispondenza dei tasti



e



oppure trascinare l'icona della barra di scorrimento. Premere



per confermare i valori impostati oppure premere



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

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



Durante l'esecuzione del ciclo manuale, sulla parte inferiore dello schermo vengono visualizzati i tasti di controllo. Di seguito le funzioni a cui sono preposti:



: accende e spegne la luce



comandi manuali (per modifica setpoint e attivazione sbrinamento manuale)



: visualizzazione stati ingressi/uscite e allarmi



: se premuto per 3 secondi interrompe il ciclo manuale.



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

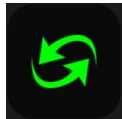
Dopo un tempo di inattività predefinito, il sistema passa in modalità "SCREEN SAVER", il display visualizza i valori rilevati dalle sonde in uso.



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

## 5.4. Ciclo Automatico

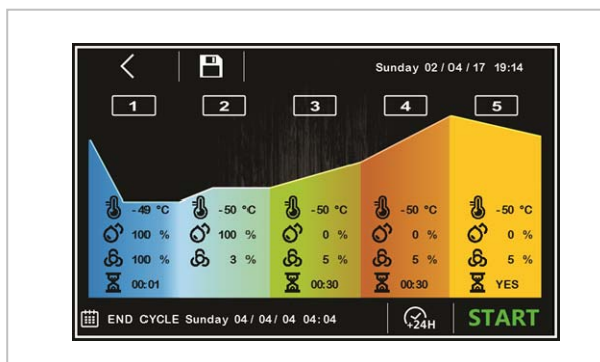
Dal menu principale, selezionando l'area



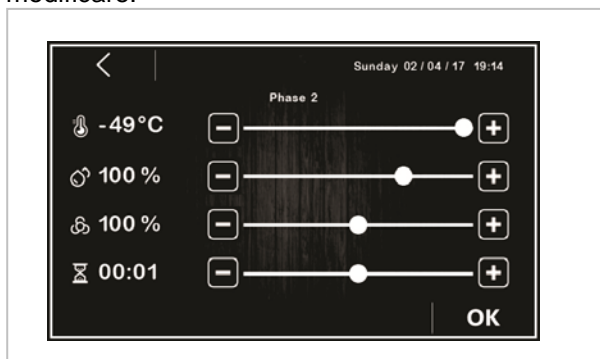
, viene caricato il menu AUTOMATICO.

Le fasi che compongono un ciclo di FERMOLIEVITAZIONE sono :

1	blocco
2	conservazione
3	risveglio
4	lievitazione
5	ritardo cottura



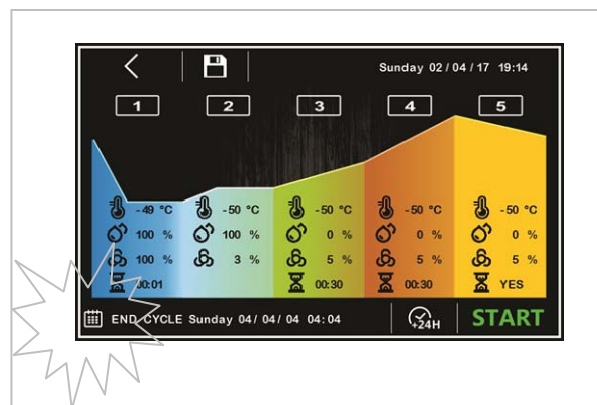
Prima di avviare un ciclo, è possibile accedere al menu di impostazione dei setpoint per ciascuna delle fasi di fermo lievitazione premendo sull'area colorata corrispondente alla fase che si desidera modificare.



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

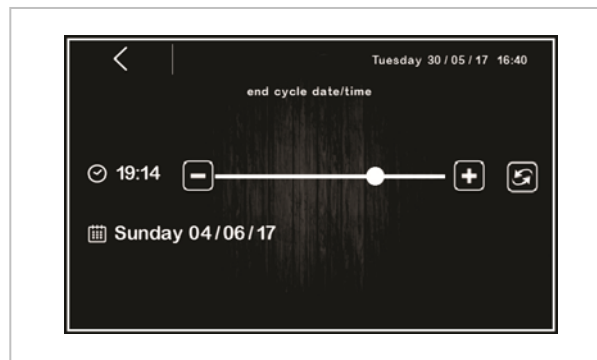
Premere per confermare i valori impostati

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



In basso a sinistra viene visualizzata l'icona FINE CICLO con l'indicazione dell'ora impostata dall'utente per il fine ciclo, mentre la data e il giorno della settimana indicati sono calcolati automaticamente dal controllore in base alla somma dei tempi impostati per le singole fasi (dalla fase 1 alla fase 4).

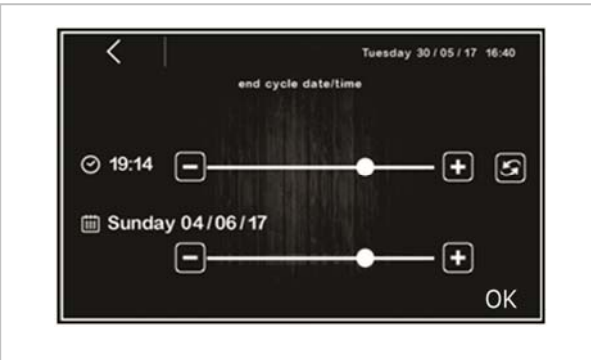
Premendo sull'area , sarà possibile accedere alla modifica dell'ora di fine ciclo.



Solo alla conferma dell'ora fine ciclo

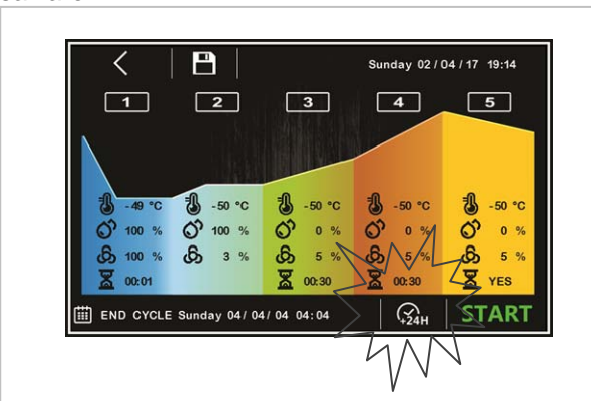
mediante il tasto REFRESH, sarà possibile modificabile la data di fine ciclo, che potrà solo essere posticipata rispetto alla prima data utile calcolata dal controllore.





Premere **OK** per confermare i valori impostati

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



E' possibile posticipare di 24 ore la data di fine

ciclo tramite il tasto rapido **+24H**.

**i** Qualora l'ora di fine impostata sia posteriore rispetto alla somma dei tempi delle fasi 1, 3 e 4, il controllore incrementerà automaticamente il tempo di conservazione (fase 2) fino a colmare il gap temporale.

Per salvare con nome i cicli impostati prima della loro esecuzione, premere sull'icona **📁** in alto a sinistra.



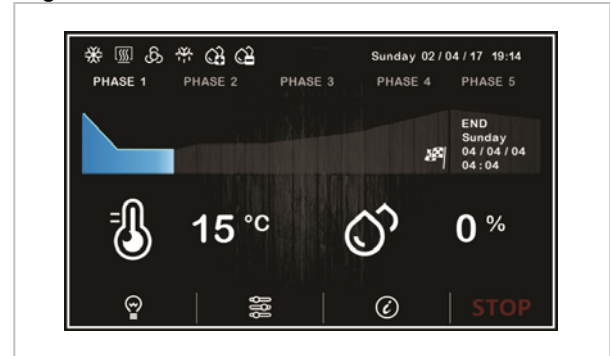
Scorrere le pagine del ricettario con l'elenco ricette tramite i tasti **▼** o **▲** e scegliere la posizione desiderata per salvare la ricetta assegnandovi un nuovo nome o sovrascrivendo

una ricetta esistente; per terminare l'operazione, confermare premendo sul tasto **OK**.



Il ciclo automatico si avvia con una pressione dell'area **START** e termina automaticamente, alla fine della fase 4 e secondo l'ora di fine impostata, con una segnalazione acustica.

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



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



: accende e spegne la luce



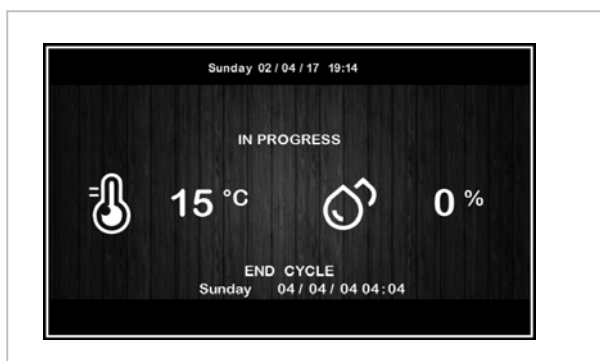
comandi manuali (per modifica setpoint, visualizzare l'orario delle singole fasi e attivazione sbrinamento manuale)



: visualizzazione stati ingressi/uscite e allarmi

Gli stati delle utenze principali vengono visualizzati attraverso icone sulla parte superiore dello schermo (vedi capitoli precedenti).

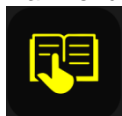
Dopo un tempo di inattività predefinito, il sistema passa in modalità "SCREEN SAVER", il display visualizza i valori rilevati dalle sonde in uso.



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

## 5.5. Ricettario

Dal menu principale, selezionando l'area



, viene caricato il ricettario.

Da quest'area è possibile accedere alla schermata LE MIE RICETTE, che elenca i cicli automatici di fermo lievitazione salvati con nome dall'utente. Sono disponibili fino a 100 posizioni per la memorizzazione delle ricette.

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

L'interruzione manuale si può effettuare in qualunque fase tenendo premuto per almeno 4 secondi il tasto **STOP**.

**i** La fase 5 (ritardo cottura) è opzionale e non prevede impostazioni di durata. Se abilitata, può essere interrotta solo manualmente tramite la pressione del tasto **STOP**.



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

## 5.6. Preraffreddamento

Dal menu principale, selezionando l'area



, è possibile attivare il preraffreddamento della cella in attesa di selezionare un ciclo di fermo lievitazione. Il sistema propone la seguente videata :



E' possibile impostare il setpoint di temperatura cella; per avviare la funzione premere il tasto **OK**.

Quando la funzione è attiva, l'area corrispondente si colorerà di blu e verrà visualizzata la temperatura rilevata in cella.



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.

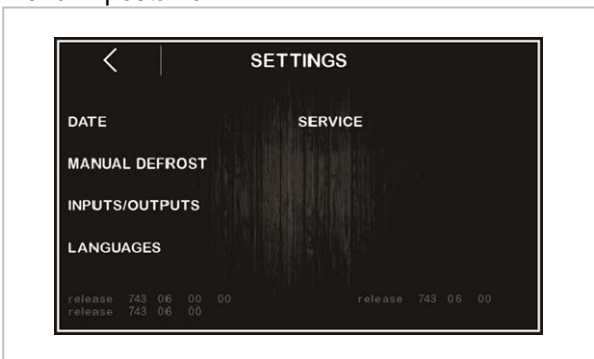
La funzione di pre-raffreddamento ha durata infinita, ovvero termina nel momento in cui viene avviato un ciclo, manuale o automatico, o quando viene interrotto tramite la pressione del tasto **STOP**.

## 5.7. Impostazioni



Dalla schermata ON/Standby :



premando il tasto  è possibile richiamare il menu impostazioni :



### Impostazione Data/Ora

All'interno del menù è possibile impostare la data e l'ora corrente. Premere  per confermare i valori impostati oppure premere  per abbandonare la procedura e tornare al livello precedente senza salvare.

### Sbrinamento Manuale

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

### Stato Ingressi e Uscite

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

### Lingue

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

### Service

Da questa voce si accede al seguente menu :



### SETUP REGISTRAZIONI

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

### RIPRISTINO VALORI DI FABBRICA

Toccando su questa voce si accede alle seguenti funzioni:

1. cancellazione registrazioni
2. ripristino default parametri
3. cancellazione ricette

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

### PARAMETRI

Toccando su questa voce si accede alla configurazione dei parametri.

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



## 5.8. Gestione della porta USB (Opzionale)

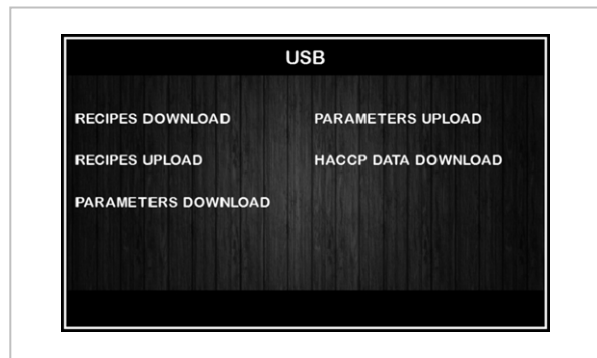
La porta USB è in grado di svolgere le seguenti funzioni:

- Consentire il download su chiave USB dei dati relativi ai cicli eseguiti (storico HACCP)
- Consentire il download su chiave USB dei programmi salvati nel controllore
- Consentire il download su chiave USB dei parametri salvati nel controllore
- Consentire l'upload nel controllore dei programmi contenuti su chiave USB
- Consentire l'upload nel controllore dei parametri contenuti su chiave USB

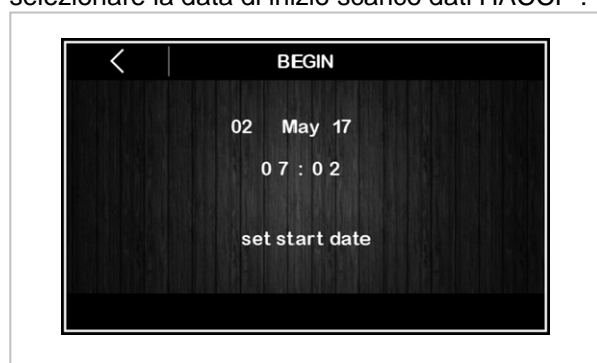
Prima di inserire la chiave nella porta USB a bordo macchina, portarsi sulla schermata ON/Standby :



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



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



## 5.9. 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.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti. In particolare disattivare

l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

### 6.2. Manutenzione Ordinaria

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

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

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

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

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

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



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

### 6.3. Manutenzione Straordinaria



**Periodicamente** far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :











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



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

## 7. GUASTI

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

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



Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Fine sbrinamento	Riparte dopo una sosta di tre minuti.
	Manca Tensione	Controllare spina, prese, fusibili e rete elettrica
	Altre cause	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Se il ventilatore condensatore funziona è intervenuto il KLIXON del compressore	Sostituire box elettrico o il compressore.  <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
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.  <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Valvola gas caldo parzialmente aperta	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Resistenze sempre inserite	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Ventilatore del condensatore fermo	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Ventilatore evaporatore fermo	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	Termostato guasto	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>




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	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
	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	 <b>Contattare il centro di assistenza.</b>

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.

## 7.1. Visualizzazione Allarmi

Problema	Cause	Effetti	Rimedi
RTC	<b>Allarme RTC</b> 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	<b>Allarme Sonda Cella</b> 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.  <b>Contattare il centro di assistenza.</b>  Alla scomparsa dell'errore il ciclo riprende.
SONDA EVAPORATORE	<b>Allarme Sonda Evaporatore</b> 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.  <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
SONDA CONDENSATORE	<b>Allarme Sonda Condensatore</b> 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.  <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
SONDA UMIDITA'	<b>Allarme Sonda Umidità</b> 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.  <b>Contattare il centro di assistenza.</b>
POWER FAILURE	<b>Allarme interruzione alimentazione elettrica</b>		Verificare il collegamento dell'apparecchiatura

Problema	Cause	Effetti	Rimedi
<b>ALTA TEMPERATURA EVAPORATORE</b>	<p><b>Allarme Alta Temperatura evaporatore</b></p> <p>Ventilatore evaporatore fermo. Resistenze sempre inserite.</p>	<p>Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo.</p> <p>La temperatura rilevata dalla sonda evaporatore ha superato il valore limite consentito : (60°C)</p>	<p>Sostituire il ventilatore evaporatore.</p> <p>Verificare il collegamento della resistenza di riscaldamento.</p> <p> <b>Contattare il centro di assistenza.</b></p>
<b>PROT. TERMICA</b>	<p><b>Allarme Termostato di Sicurezza Generatore Vapore</b></p>	<p>Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo.</p> <p>Allacciamento acqua non effettuato.</p> <p>Valvola di carico acqua difettosa.</p>	<p>Eseguire l'allacciamento del boiler alla rete idrica mediante i tubi a corredo.</p> <p> <b>Contattare il centro di assistenza.</b></p>
<b>PORTA APERTA</b>	<p><b>Segnalazione Apertura Porta</b></p>	<p>Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo..</p>	<p>La segnalazione rientra automaticamente alla chiusura della porta.</p>


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


## 8. INSTALLAZIONE

### 8.1. Imballo E Disimballo

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

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallett 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 pallett in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.




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


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

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

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

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

### 8.2. Installazione

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


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


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

Per ottimizzare i consumi e ridurre l'usura della macchina, non collocarla in vicinanza di fonti di

calore o in ambienti con temperature troppo elevate.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.

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

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

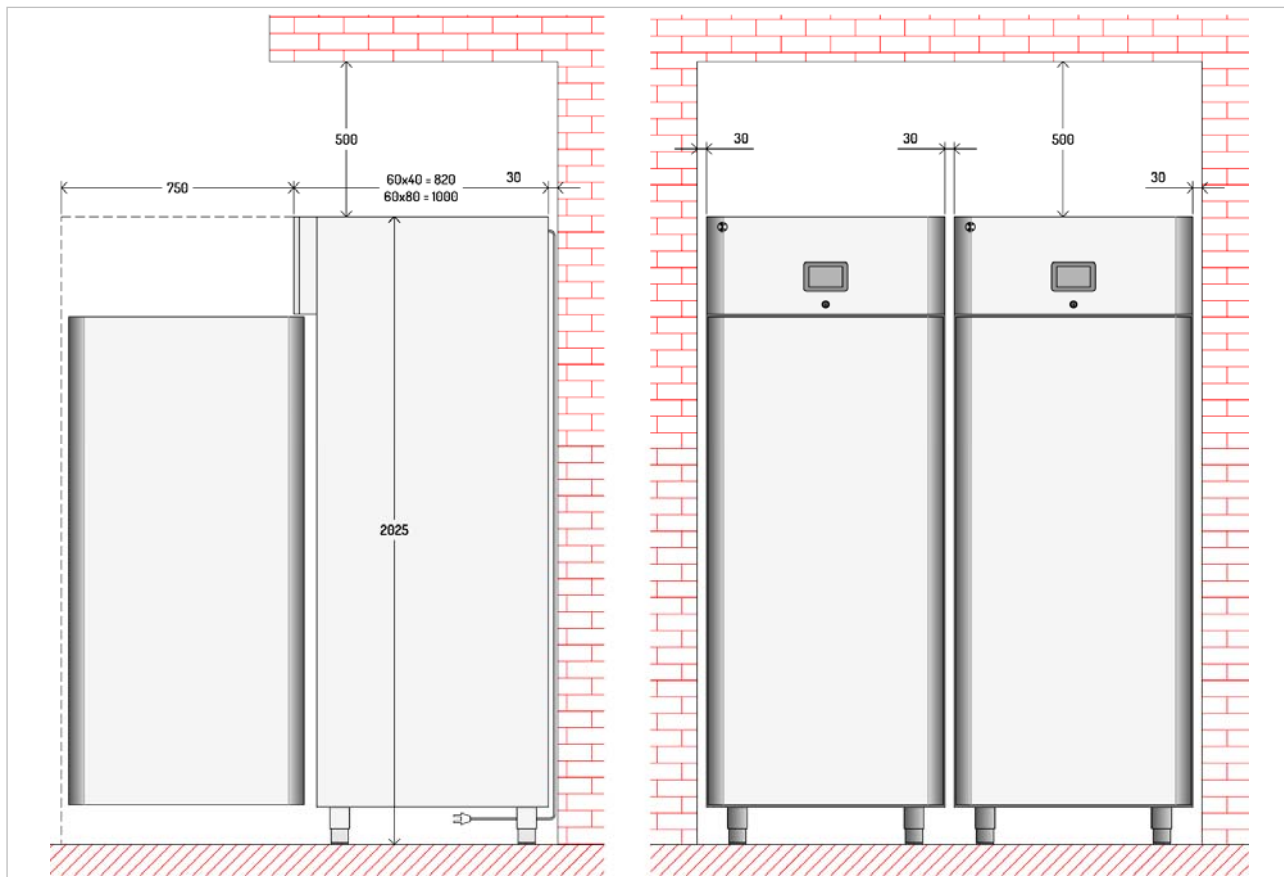


**i** Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di

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



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



### 8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica

**i** 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.

**i** 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.

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

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



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

## 8.4. Allacciamento acqua



L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile. 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 <sub>3</sub> )
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 (ø 3/4") (1), interponendo un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

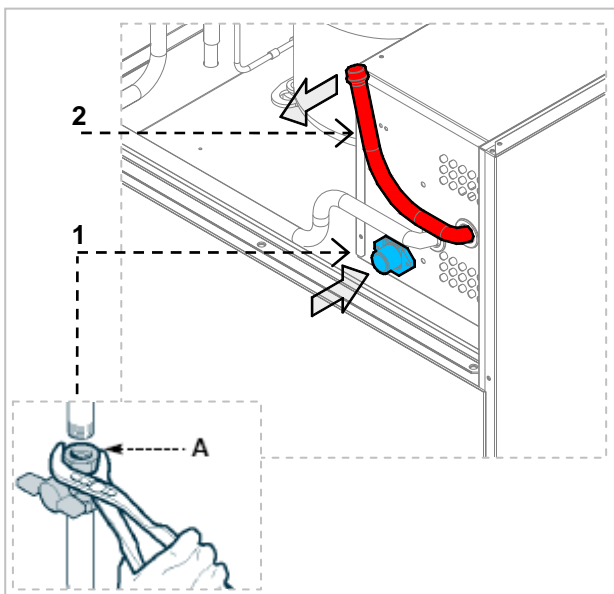
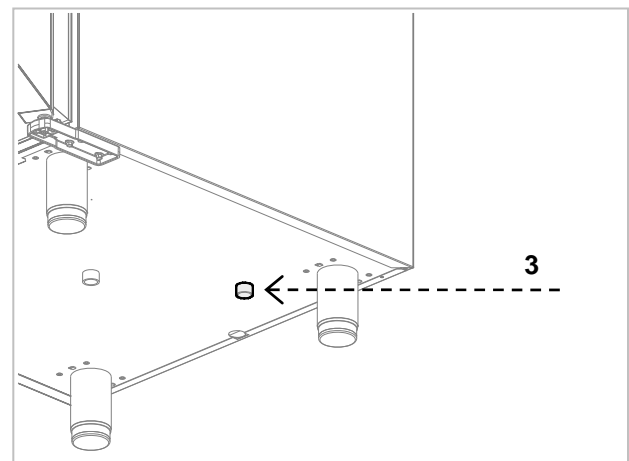
A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

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

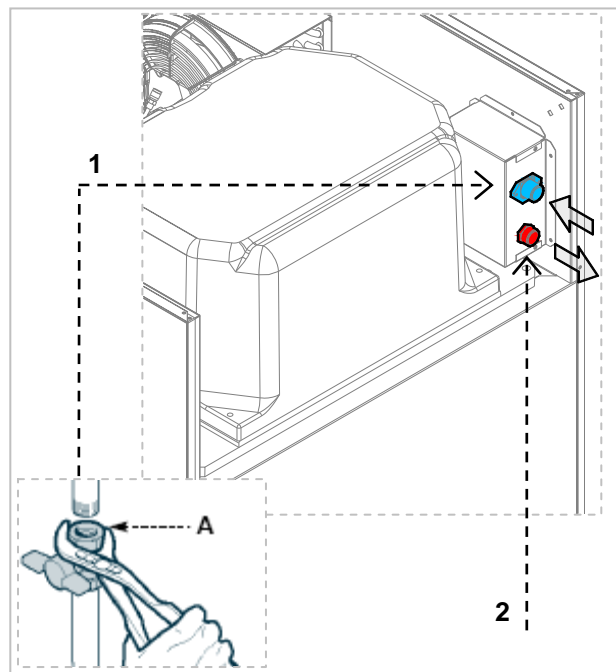
Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), interponendo un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

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.



## 8.5. Collaudo

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

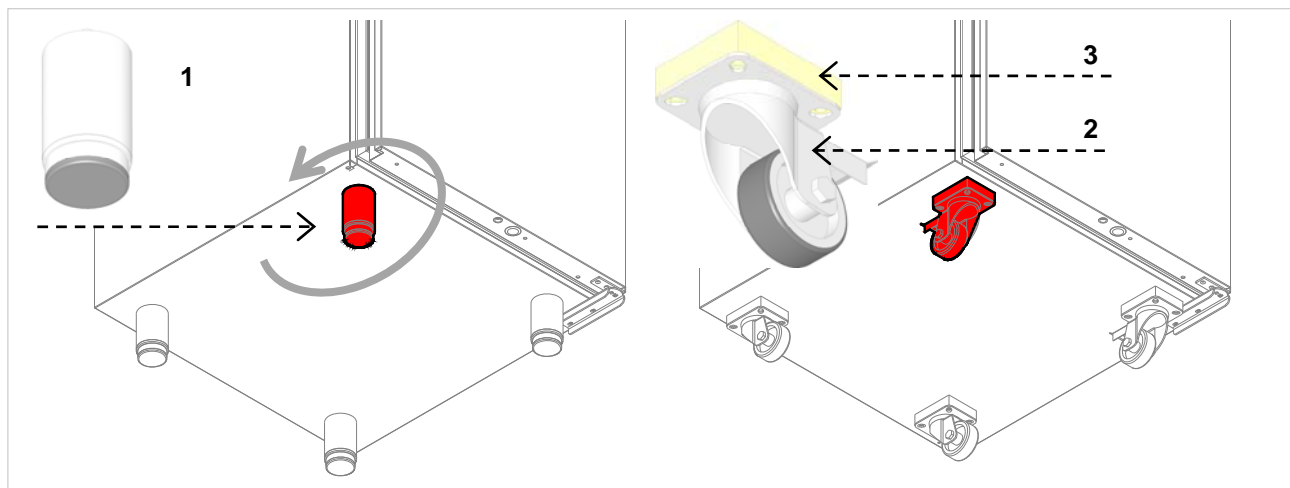
collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

## 9. NOTE TECNICHE

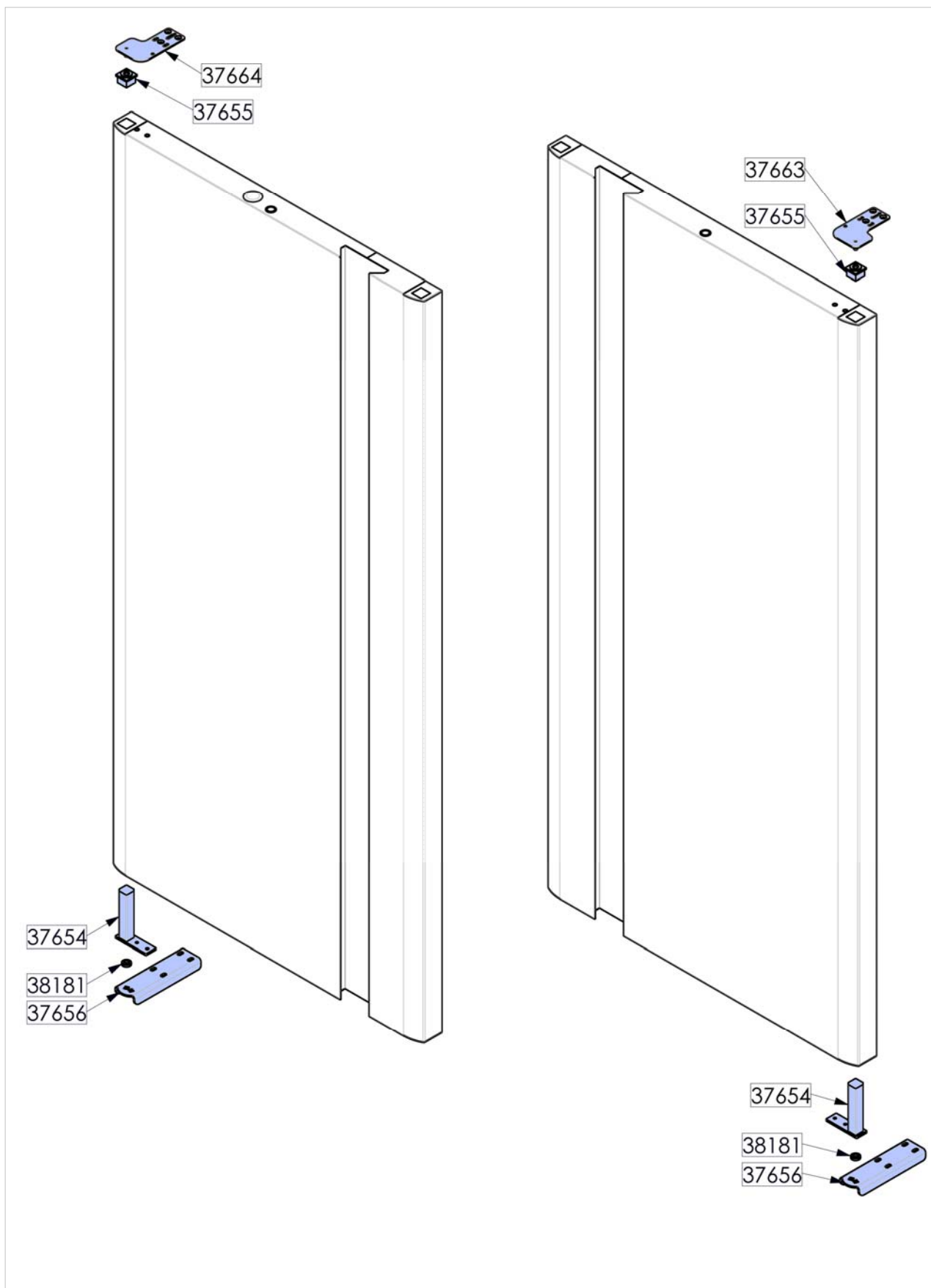
### 9.1. Montaggio kit ruote accessorie

- Svitare i piedi (1) fino a rimuoverli completamente
- Fissare ruota (2) e zoccolo (3) al fondo dell'armadio utilizzando le viti fornite in dotazione.


- Le viti di ogni ruota dovranno essere inserite nei 4 fori  $\varnothing 6$ mm previsti.




## 9.2. Reversibilità Delle Porte



## 10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

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



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che

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

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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

## 11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE

Il refrigerante utilizzato nella macchina è il fluido **R134a** o **R452A**.

Di seguito i componenti del fluido **R452A**:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

### IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

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

- Effetti sugli occhi: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti sull'epidermide: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.

- Effetti dell'ingestione L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

### MISURE DI PRIMO SOCCORSO

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

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

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

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

## 1. INDEX

1. INDEX.....	1
2. ANALYTICAL INDEX.....	2
3. SAFETY.....	3
4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS.....	4
4.1. General information.....	4
4.2. Warranty.....	4
4.3. Description of the Appliance.....	5
4.4. Features Plate.....	6
4.5. Replacement of Parts.....	6
4.6. Safety Devices.....	7
5. USE AND FUNCTIONING.....	7
5.1. First Power on.....	7
5.2. Manual Refrigeration Cycle.....	7
5.3. Manual Heating Cycle.....	9
5.4. Automatic Cycle.....	10
5.5. Recipe Book.....	12
5.6. Pre-cooling.....	12
5.7. Settings.....	13
5.8. Use of the USB port (optional).....	14
5.9. Recommendations for Use.....	14
6. CLEANING AND MAINTENANCE.....	15
6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance.....	15
6.2. Routine Maintenance.....	15
7. FAULTS.....	15
7.1. Faults Display.....	18
8. INSTALLATION.....	20
8.1. Packaging And Unpacking.....	20
8.2. Installation.....	20
8.3. Electric Power Supply Connection.....	21
8.4. Water connection.....	22
8.5. Inspection.....	24
9. TECHNICAL NOTES.....	24
9.1. Accessory wheels assembly kit.....	24
9.2. Reversibility of the Doors.....	25
10. DISPOSAL OF THE APPLIANCE.....	26
11. REFRIGERANT TECHNICAL CARD.....	26
ATTACHMENTS.....	I

## 2. ANALYTICAL INDEX

### A

Accessory wheels assembly kit; 24  
**Alarm Safety Thermostat Steam Generator**; 19  
 Automatic Cycle; 10

### C

**Cabinet Probe Alarm**; 18  
**Condenser Probe Alarm**; 18

### D

Date / Time setting; 13  
 Description of the Appliance; 5  
 Disposal of the Appliance; 26

### E

Electric Power Supply Connection; 21  
**Evaporator Probe Alarm**; 18

### F

FAULTS; 15  
 Faults Display; 18  
 Features Plate; 6  
 First Power on; 7

### G

General information; 4

### H

**High Evaporator Temperature Alarm**; 19  
**Humidity Probe Alarm**; 18

### I

Inlets and Outlets; 13  
 Inspection; 24  
 Installation; 20

### L

Languages; 13

### M

Manual defrosting; 13  
 Manual Heating Cycle; 9  
 Manual Refrigeration Cycle; 7

### O

**Open Door signal**; 19

### P

Packaging; 20  
 Pre-cooling; 12  
 Prolonged Inactivity; 14

### R

Recipe Book; 12  
 Recommendations for Cleaning and Maintenance;  
 15  
 Recommendations for normal use; 14  
 Recommendations for Use; 14  
 REFRIGERANT TECHNICAL CARD; 26  
 Replacement of Parts; 6  
 Reversibility of the Doors; 25  
 Routine Maintenance; 15  
**RTC Alarm**; 18

### S

SAFETY; 3  
 Safety Devices; 7  
 Service; 13  
 Settings; 13



### U


Unpacking; 20  
 Use of the USB port (optional); 14


### W


Warranty; 4  
 Water connection; 22


### 3. SAFETY


  **It is recommended to carefully read the instructions and warnings contained in this manual before using the appliance. The information contained in the manual is fundamental for the safety of use and for machine maintenance.**


 Keep this manual carefully so that it can be consulted when necessary.


 The electric plant has been designed in compliance with the IEC EN **60335-2-89** Standard.


 Maintain ventilation openings in the appliance casing or in the built-in structure free from all obstructions.


 Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.


 Do not damage the coolant circuit.


 Do not use electrical appliances inside the appliance compartments for storage of frozen food.


 Do not store explosives, such as pressurised containers with flammable propellant, in this unit.

 Do not place anything on the bottom of the device. Use the appropriate racks to store the product.

 The maximum permissible load for the racks is 45kg evenly distributed.

 if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

 Specific adhesives highlight the presence of mains voltage in the proximity of areas (however protected) with risks of an electrical nature.

 If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

In the design and construction phase, the manufacturer has paid particular attention to the aspects that can cause risks to safety and health of persons that interact with the appliance.


Carefully read the instructions stated in the manual and those applied directly to the machine, and particularly respect those regarding safety.

Do not tamper with, evade, eliminate or by-pass the installed safety devices. Failure to comply with this requisite can lead to serious risks for personal health and safety.

It is recommended to simulate some test manoeuvres to identify the controls, in particular those relative to switch-on and switch-off and their main functions.

The appliance is only destined for the use for which it has been designed; any other use must be considered improper.

The manufacturer declines all liability for any damage to objects or injury to persons owing to improper or incorrect use.

 All maintenance interventions that require precise technical skill or particular ability must be performed exclusively by qualified staff.

In order to guarantee hygiene and protect the foodstuffs from contamination, the elements that come into direct or indirect contact with the foodstuffs must be cleaned very well along with the surrounding areas. These operations must only be performed using detergents that can be used with foodstuffs, avoiding inflammable products or those that contain substances that are harmful to personal health.

In the case of prolonged inactivity, as well as disconnecting all the supply lines, it is necessary to accurately clean all internal and external parts of the appliance.



## 4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS

### 4.1. General information

This manual has been designed by the manufacturer to provide the necessary information to those who are authorised to interact with the appliance.

It is advisable for the receivers of the information to read it carefully and apply it strictly.

Reading the information contained in this document will allow the user to prevent risks to personal health and safety.

Keep this manual for the entire operating life of the appliance in a place which is well-known and easily accessible, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

Particular symbols have been used to highlight some parts of the text that are very important or to indicate some important specifications. Their meanings are given below:



**Indicates important information regarding safety. Behave appropriately so as not to risk the health and safety of persons or cause damage.**



**Indicates particularly important technical information that must not be ignored.**

### 4.2. Warranty

The warranty of the appliance and the components we produce has duration of 2 years from the date of delivery and translates into the supply, free of charge, of parts that we consider to be faulty.

These faults must, however, be independent from incorrect use of the product in compliance with the indications stated in the manual.

Fees deriving from labour, journeys and transport are excluded from the warranty.

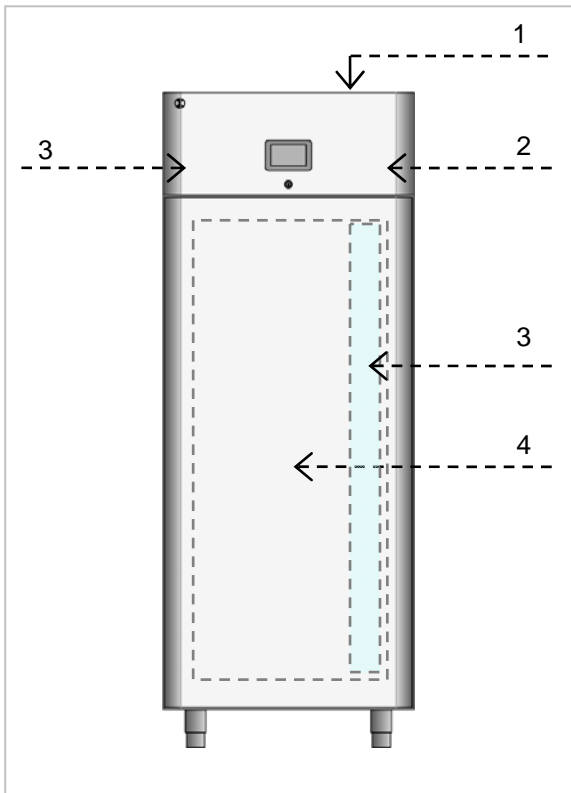
The materials replaced under warranty are our property and must therefore be returned under the responsibility and expense of the customer.

### 4.3. Description of the Appliance

The refrigerated cabinet, from now on defined as appliance, has been designed and built to preserve foodstuffs in the professional catering ambit.

- 1) **condensation area:** it is positioned in the upper part and is characterised by the presence of the condensing unit.
- 2) **electric area:** it is positioned in the upper/front part and contains the control and power supply appliance as well as electric wiring.
- 3) **cooling/heating area:** one is located in the cell compartment of the cooling unit and another in the heating unit.
- 4) **storage area:** it is situated under the evaporating unit and is destined for preservation of foodstuffs.

The upper part is distinguished by a dashboard that allows accessibility to the electric parts. In the front part there is one vertically-opening door, which closes the refrigerated compartment hermetically.



Depending on requirements, the appliance is produced in several versions:

#### Retarder Prover Cabinets 60x40

**(-3°C +35 °C)**

Model envisioned for baking trays size 60x40. This model is suitable for preserving products at a positive temperature.

#### Retarder Prover Cabinets 60x40

**(-20°C +35 °C)**

Model envisioned for baking trays size 60x40. This model is suitable for preserving products at a positive or negative temperature.

#### Retarder Prover cabinets 60x80

**(-3°C +35 °C)**

Model envisioned for baking trays size 60x80. This model is suitable for preserving products at a positive temperature.

#### Retarder Prover cabinets 60x80

**(-20°C +35 °C)**

Model envisioned for baking trays size 60x80. This model is suitable for preserving products at a positive or negative temperature.

#### 4.4. Features Plate

The identification plate shown is applied directly onto the appliance. It states the references and all indications indispensable for working in safety.

- 1) Appliance code
- 2) Description of the appliance
- 3) Serial number
- 4) Power supply voltage and frequency
- 5) Rated output
- 6) Defrosting output
- 7) Total light output
- 8) Climatic class
- 9) Type and Amount of refrigerant gas
- 10) WEEE symbol

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

The appliances are equipped with climatic class that indicates the room temperature within which the refrigerator is operating correctly. The following climatic classes exist:

Climatic Class	Room Temperature °C	Related Humidity %
0	20	50
1	16	80

2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

#### 4.5. Replacement of Parts



Before carrying out any replacement intervention, activate all envisioned safety devices.



In particular, deactivate the electrical power supply using the differential disconnecting switch. When worn components must be replaced, only use original spare parts.



All responsibility is declined for injury to persons or damage to components deriving from the use of non-original spare parts and interventions which could modify the safety requisites, without authorisation of the manufacturer.


## 4.6. Safety Devices

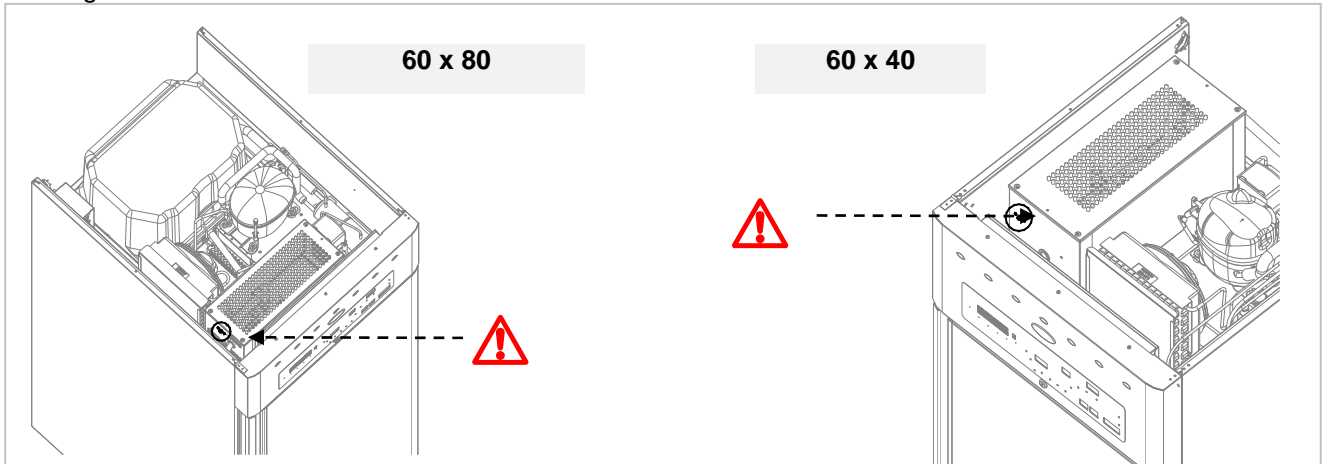
The appliance is equipped with the following safety systems:

- 1. Safety Thermostat Vapour Generator:** blocks the electrical power supply in the event of excessive overheating.

All cycles in course are blocked and all outlets deactivated. The display shows the following message:

The illustration shows the position of the safety thermostat.

-  Check daily that the safety devices are installed correctly and efficient



## 5. USE AND FUNCTIONING

### 5.1. First Power on


When the appliance is switched on for the first time, the device displays the ON / Standby screen.



To switch the device on, press the central area from the ON / Stand-by screen: the Home screen will appear.



By selecting the desired area on the Home page, it is possible to access the operating functions of the machine.

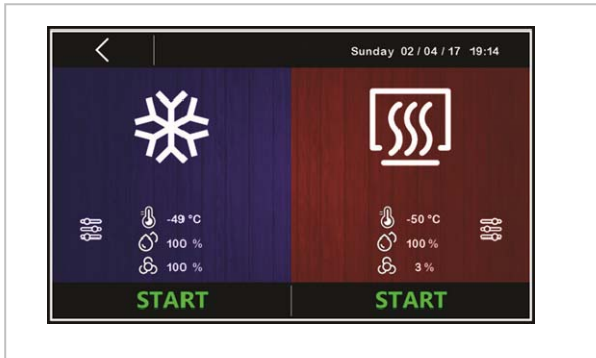
Press the  area on the home page, to switch off the device.

### 5.2. Manual Refrigeration Cycle

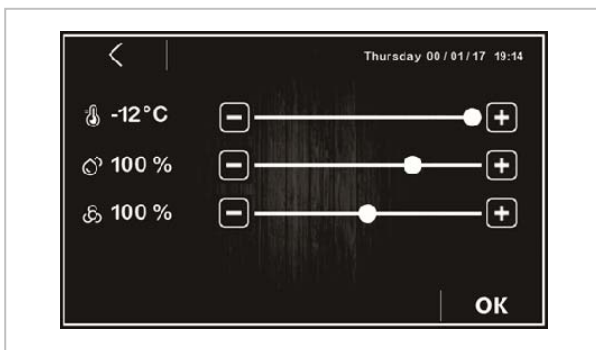


By selecting this area, the MANUAL menu is loaded.

From this screen it is possible to enter the manual REFRIGERATION or HEATING cycles.



Before starting the desired cycle, by pressing within the blue coloured area for refrigeration it is possible to access the setpoint editing functions.



To change the temperature and relative humidity values, press the **-** and **+** keys or drag the scroll bar icon. Press **OK** to confirm the new set values or press **<** to quit the procedure and return to the previous level without saving.

To start the manual cycle press **START**. The following screen will be displayed:



During the manual cycle, the control keys are displayed at the bottom of the screen. They correspond to following features:



: turns the light on and off



manual settings (for setpoint editing and manual defrost activation)



: display of inputs / outputs and alarms



: if pressed for 3 seconds, it interrupts the manual cycle.



The manual cycle has no duration settings, it can only be terminated manually by pressing the **STOP** key.

After a default inactivity time, the system goes into "SCREEN SAVER" mode; the display shows the values detected by the probes in use.



Just touch the screen to exit the "SCREEN SAVER" mode. Even the progression of an alarm may interrupt the "SCREEN SAVER" mode. During the execution of a cycle, the mode of the main utilities is displayed by icons on the top of the screen. Below, their meaning when powered:

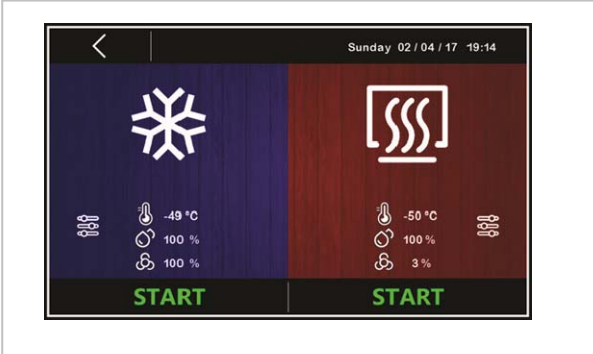
	compressor on
	heating on
	funs on
	defrosting on
	humidification in progress
	dehumidification in progress
	alarm in progress

### 5.3. Manual Heating Cycle

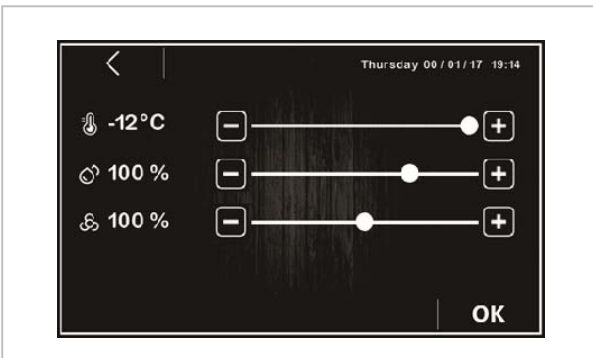


By selecting this area, the MANUAL menu is loaded.

From this screen it is possible to enter the manual REFRIGERATION or HEATING cycles.



Before starting the desired cycle, by pressing within the red coloured area for heating, it is possible to access the setpoint editing functions.



To change the temperature and relative humidity values, press the **-** and **+** keys or drag the scroll bar icon. Press **OK** to confirm the new set values or press **<** to quit the procedure and return to the previous level without saving.

To start the manual cycle press **START**. The following screen will be displayed:



During the manual cycle, the control keys are displayed at the bottom of the screen. They correspond to following features:



: turns the light on and off



manual settings (for setpoint editing and manual defrost activation)



: display of inputs / outputs and alarms



**STOP** : if pressed for 3 seconds, it interrupts the manual cycle.



The manual cycle has no duration settings, it can only be terminated manually by pressing the **STOP** key.

After a default inactivity time, the system goes into "SCREEN SAVER" mode; the display shows the values detected by the probes in use.




Just touch the screen to exit the "SCREEN SAVER" mode. Even the progression of an alarm may interrupt the "SCREEN SAVER" mode.

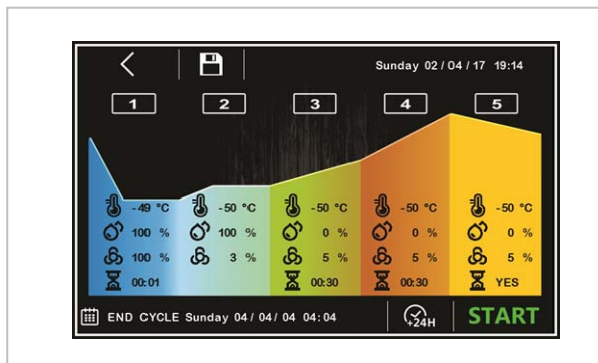
GB

## 5.4. Automatic Cycle

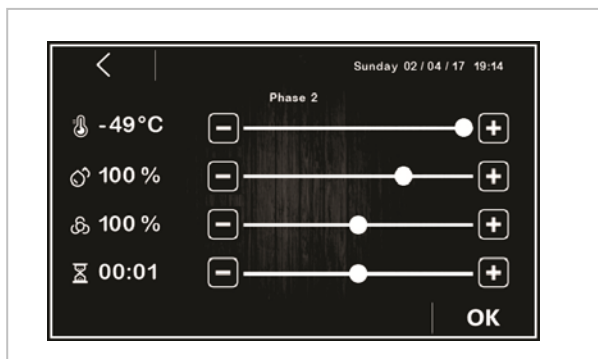





By selecting the area  from the main menu, the AUTOMATIC menu is loaded. The phases composing a RETARDING PROVING cycle are:


<b>1</b>	Interruption
<b>2</b>	Conservation
<b>3</b>	Awakening
<b>4</b>	Proving
<b>5</b>	Delayed cooking

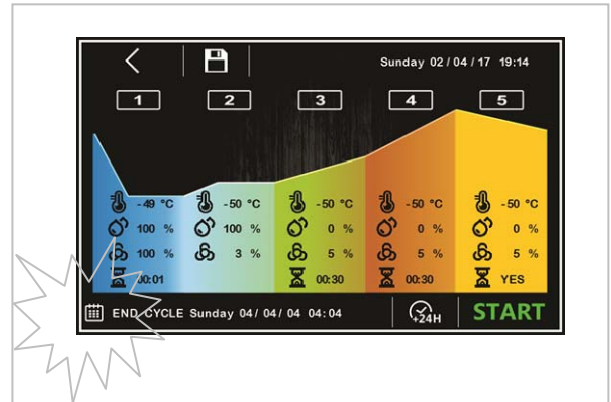



Before starting a cycle, it is possible to access the setpoint setting menu for each of the retarding proving phase by pressing on the coloured area corresponding to the phase to be edited.



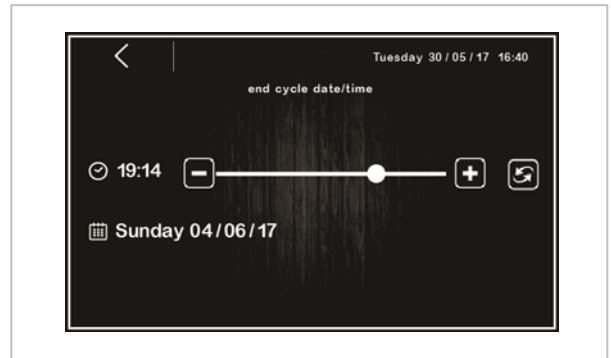
To change the temperature and relative humidity values, press the  and  keys or drag the scroll bar icon. Press  to confirm the new set


values or press  to quit the procedure and return to the previous level without saving.




In the lower left corner the CYCLE END icon  is displayed with the indication of the time set by the user for the end of the cycle, while the date and day of the week indicated are calculated automatically by the controller based on the sum of the times set for the single phases (from phase 1 to phase 4).

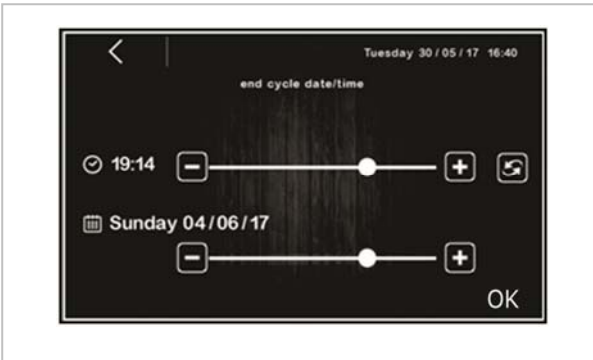
By pressing on the area , it will be possible to edit the time of the cycle end.



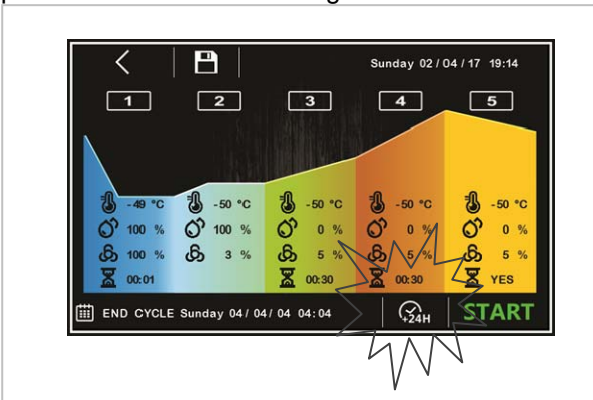
 Only upon confirmation of the time of cycle

end fine by means of the REFRESH key , it will be possible to edit the date of cycle end, which can only be postponed with respect to the first useful date calculated by the controller.





Press **OK** to confirm the new set values or press **<** to quit the procedure and return to the previous level without saving.



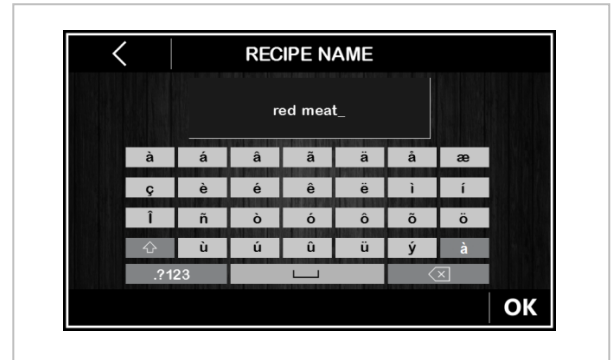
The time of the cycle end can be postponed by 24 hours using the quick key **+24H**.

**i** If the set end time is later than the sum of the times of phases 1, 3 and 4, the controller will automatically increase the conservation time (phase 2) until the time gap is filled.

To save the cycles set before execution, press the **Save** icon at the top left.

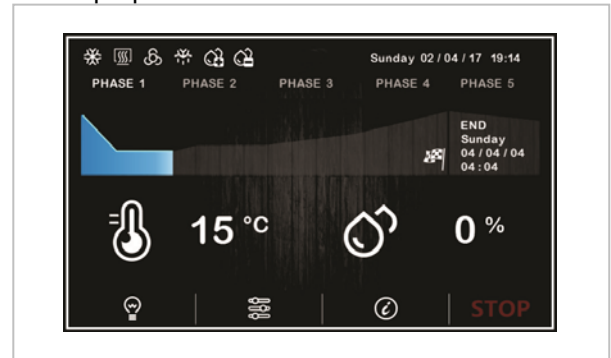


Scroll through the recipe book pages with the recipe list using the **↓** or **↑** and choose the desired position to save the recipe by assigning a new name or overwriting an existing recipe; to end the operation, confirm by pressing the ok **OK** button.



The automatic cycle starts with a pressure of the area **START** and ends automatically at the end of phase 4 and according to the set end time, with an acoustic signal.

During a cycle in progress, the following screen will be proposed:



During the manual cycle, the control keys are displayed at the bottom of the screen. They correspond to following features:



: turns the light on and off



manual settings (setpoint editing, display the time of the individual phases and manual defrost activation)



: display of inputs / outputs and alarms

The states of the main features are displayed through icons on the top of the screen (see previous chapters).

After a default inactivity time, the system goes into "SCREEN SAVER" mode; the display shows the values detected by the probes in use.





Just touch the screen to exit the "SCREEN SAVER" mode.

The manual interruption can be performed in any phase by keeping the **STOP** key pressed for at least 4 seconds.

**i** Phase 5 (delayed cooking) is optional and has no duration settings, it can only be terminated manually by pressing the **STOP** key.

## 5.5. Recipe Book



Selecting the area from the main menu the recipe book is loaded.

From this area you can enter the MY RECIPES screen, which lists the automatic proving cycles saved and named by the user. There are up to 100 positions for storing recipes.

By pressing the desired recipe name, you can directly access the automatic cycle start page (see specific chapter).



**i** The choice of a recipe with dashes is not allowed, the pressure on the corresponding area will have no effect.

## 5.6. Pre-cooling

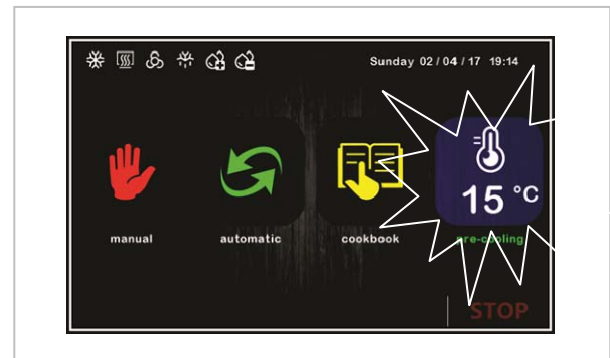


By selecting the area from the main menu, it is possible to activate the pre-cooling of the cell in preparation for the selection of a proving cycle. Following screen will be proposed:



It is possible to set the cell temperature setpoint; to start the function, press the key **OK**.

When the function is active, the corresponding area will turn blue and the temperature measured in the cell will be displayed.




When the setpoint is reached the first time, the controller will beep. If the temperature in the cell is equal to or lower than the setpoint set, the pre-cooling function can not be activated.

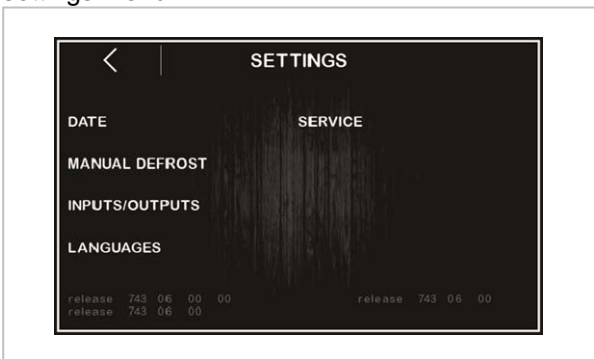
The pre-cooling function has infinite duration, it ends only when a cycle is started, either manual or automatic, or when it is interrupted by pressing the key **STOP**.

## 5.7. Settings



From the ON/Standby screen:



by pressing the key  it is possible to enter the settings menu:



### Date / Time setting

In this menu it is possible to set the current date and time. Press  to confirm the new set values or press  to quit the procedure and return to the previous level without saving.

### Manual defrosting

If conditions permit, a manual defrost can be started.

### Inlets and Outlets

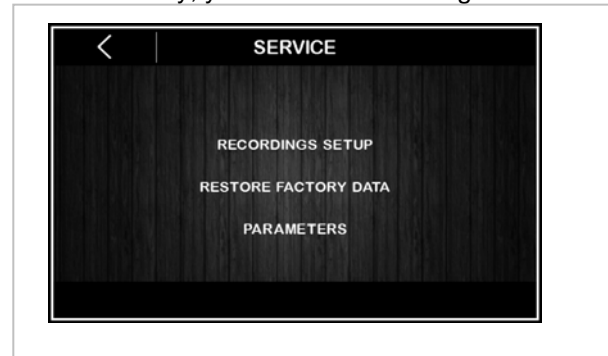
Within this menu it is possible to check the status of the inputs (temperature probes)

### Languages

Below the available system languages: ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÊS. Touch near the desired language to select it.

### Service

From this entry, you enter the following menu:



### RECORDINGS SETUP

From this menu it will be possible to select the variables to be registered for the HACCP records.

### RESTORE FACTORY DATA

From this entry, you enter the following functions:

1. delete recordings
2. restore default parameters
3. delete recipes

The three functions are password protected: **149**.

### PARAMETERS

Touching this entry you enter the parameter settings.

This function is password protected: **-19**.

## 5.8. Use of the USB port (optional)

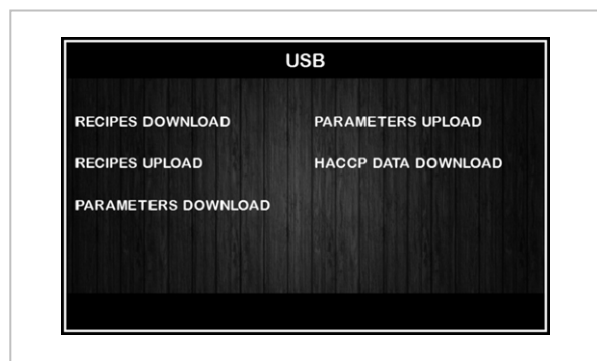
Through the USB port you can perform the following operations:

- Allow download on USB flash drive of the executed cycles data (HACCP records)
- Allow download on USB flash drive of the stored programs
- Allow download on USB flash drive of the saved parameters
- Allow the upload on the controller of the data contained on the USB flash drive
- Allow the upload on the controller of the parameters contained on the USB flash drive

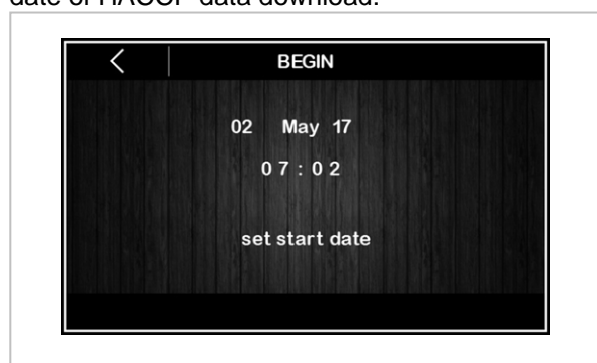
Before inserting the flash drive into the USB port on the machine, move to the ON / Standby screen:



After inserting the USB flash drive, following menu will be displayed:



For the data download function, select the begin date of HACCP data download:



## 5.9. Recommendations for Use

### Prolonged Inactivity

If the appliance remains inactive for a long period, proceed as follows:

1. Use the automatic disconnecting switch to deactivate connection to the main electrical line.
2. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly;
3. Spread a thin layer of cooking oil onto the stainless steel surfaces;
4. Carry out all maintenance operations;
5. Leave the doors ajar to prevent the formation of mould and/or unpleasant odours.
6. Empty the water present in the vapour generator boiler after having removed the clamp

### Recommendations for normal use

In order to ensure correct use of the appliance, it is advisable to apply the following recommendations:

- Do not obstruct the front and rear zones above the condensing unit in order to favour heat disposal from the condenser to a maximum.
- Always keep the front of the condenser clean using a soft brush and do not use rigid or metal tools that may damage the condenser fins.
- Check the planarity of the appliance rest surface.
- Do not introduce liquid or solid substances at temperatures above the environmental temperature and, however, introduce the material after the appliance has reached the functioning temperature.
- Do not stack the materials to be preserved in contact with the internal walls, so blocking the circulation of air, which guarantees uniformity

of the internal temperature of the refrigerated compartment.

- Limit the number of times and the duration of time the doors are open to a maximum.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### 6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance



Before carrying out any maintenance intervention, activate all envisioned safety devices. In particular, deactivate the electrical

power supply using the automatic disconnecting switch.

### 6.2. Routine Maintenance

Routine maintenance consists of daily cleaning of all the parts which can come into contact with foodstuffs and the periodic maintenance of the burners, nozzles and draining pipes.

Correct maintenance allows the user to maximise performance levels and operating life and constantly maintain safety requirements.

Do not spray the appliance with direct jets of water or high pressure appliances.

When cleaning stainless steel, do not use iron wool, brushes or scrapers as ferrous particles could be deposited which, on oxidising, could lead to rust.

To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

During long periods of inactivity, spread a protective layer on all stainless steel surfaces by wiping them with a cloth soaked in Vaseline oil and airing the rooms periodically.



Do not use products which contain substances which are harmful and dangerous for personal health (solvents, petrol etc.).










**Periodically** have the following operations carried out by specialised staff:


- Periodically clean the condenser using suitable tools (suction device or soft brushes).
- Check the perfect sealing of the door gaskets and replace them if necessary.
- Periodically clean the condensate evaporation tray.
- Check that the electric connections have not loosened.
- Check the efficiency of the heating element (in BT models).
- Check functioning of the electric boards and probes.
- Check the efficiency of the electrical system.

## 7. FAULTS





The information shown below aims to help with the identification and correction of any anomalies and malfunctions which could occur during use. Some of these problems can be resolved by the



user. For the others, precise competency is required and they must therefore only be carried out by qualified staff.

Problem	Causes	Solutions
The refrigerator unit does not start	End of defrosting	It restarts after a pause of three minutes.
	No Voltage	Check plug, sockets, fuses and electric mains
	If the condenser fan runs, intervened klixon the compressor	Replace the compressor or electrical box
	Other causes	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
The refrigerator unit functions continuously, cooling insufficiently	Room too hot	Air the environment
	Dirty condenser	Clean the condenser
	Insufficient door sealing	Check the gaskets
	Check the correct functioning of the thermostatic valve	control the valve adjustment.
	Insufficient quantity of refrigerant gas	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
	Hot gas valve partially open (only 60x40 version)	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
	Resistances always inserted	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
	Condenser fan at a standstill	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
	Evaporator fan at a standstill	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
The refrigerator unit does not stop	Probe faulty	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
	Thermostat fault	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
Presence of ice inside the evaporator	Appliance not level	use the adjustable feet to level
	Hot gas valve failure (only 60x40 version)	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
	Resistances not functioning	check defrosting activation (only on models with electric defrosting)
	Check parameters	60x80 BTversione - P73=0
	Check steam generator	Verify that the steam generator is not always on
	Check the defrost probe	Check the value of the probe
	Insufficient door sealing	check the gaskets
Appliance noise	Persistent vibrations	check that there is no contact between the appliance and other objects inside or outside




Problem	Causes	Solutions
The electronic board remains off.	Power supply cable incorrectly connected.	Check the electric connection
	Interrupted fuses	Check and replace fuses
The machine does not heat correctly	Protective Klixon (PTRC) interrupted.	Check and replace the component.
	Check heating element	Check connections and resistance
	Evaporator fan blocked	 <b>Contact the after-sales centre.</b>
Insufficient humidity in proving chamber	Closed water cock	Open water inlet cock
	Clogged water filter	Clean filter
	Water inlet electrovalve malfunctioning	Replace component
	Vapour inlet electrovalve malfunctioning	Check and replace the component.
	Boiler resistance not working	Check and replace the component.
	Check humidity sensor	Check if the value of the probe is correct
	Malfunctioning sensor or level control	Check and replace the component.
Deformed water inlet pipe (high pressure inside boiler).	Vapour inlet electrovalve malfunctioning	Check and replace the component.
	Blocked boiler safety valve	Check and replace the component.
	No pressure reducer	Check and insert the reducer inside water inlet valve
	Malfunctioning sensor or level control	Check and replace the component.

## 7.1. Faults Display

Problem	Causes	Effects	Solutions
RTC	<b>RTC Alarm</b> Malfunctioning of the internal clock. Time not set	The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key. Any running cycle will be stopped and all outputs disabled..	Set the date and the current time.
CABINET PROBE	<b>Cabinet Probe Alarm</b> Cabinet probe damaged	The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key. Any running cycle will be stopped and all outputs disabled.	Check the connection and the integrity of the cabinet probe. If necessary replace it.  <b>Contact the after-sales service..</b> Alla scomparsa dell'errore il ciclo riprende.
EVAPORATOR PROBE	<b>Evaporator Probe Alarm</b> Evaporator probe damaged	The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key. The defrostings end time-out (see parameter d3)	Check the connection and the integrity of the evaporator probe. If necessary replace it.  <b>Contact the after-sales service..</b>
CONDENSER PROBE	<b>Condenser Probe Alarm</b> Condenser probe damaged	The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key. The condenser fan will runs in parallel to the compressor.	Check the connection and the integrity of the cell probe. If necessary replace it.  <b>Contact the after-sales service..</b>
HUMIDITY PROBE	<b>Humidity Probe Alarm</b> Humidity probe damaged.	The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key. Any cycle that involves the use of the humidity probe will be terminated.	Check the connection and the integrity of the humidity probe. If necessary replace it.  <b>Contact the after-sales service..</b>
POWER FAILURE	<b>Power failure alarm</b>		Verify the electrical power supply.

Problem	Causes	Effects	Solutions
<b>EVAPORATOR HIGH TEMPERATURE</b>	<p><b>High Evaporator Temperature Alarm</b></p> <p>Evaporator fan out of order. Heating elements always inserted..</p>	<p>The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key.</p> <p>The temperature detected by the probe is higher than the set value (60°C)</p>	<p>Replace the evaporator fan Verify the heating element connection</p> <p> <b>Contact the after-sales service.</b></p>
<b>THERMAL SWITCH</b>	<p><b>Alarm Safety Thermostat Steam Generator</b></p>	<p>The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key.</p> <p>Water connection not made.</p> <p>Water inlet valve damaged..</p>	<p>Perform the connection of the boiler to the water supply using the supplied pipes.</p> <p> <b>Contact the after-sales service.</b></p>
<b>OPEN DOOR</b>	<p><b>Open Door signal</b> Door opening</p>	<p>The buzzer is active. The buzzer can be silenced pressing any key.</p>	<p>The signal automatically returns once the door is closed.</p>

GB

Problem	Causes	Solutions
<b>NO COMMUNICATION</b>	<p><b>Interface communication error user- control module.</b></p>	<p> <b>Contact the after-sales service.</b></p>
<b>POWER BOARD INCOMPATIBILITY</b>	<p><b>Interface compatibility error user- control module.</b></p>	<p> <b>Contact the after-sales service.</b></p>
<b>CONDENSER OVERHEAT</b>	<p>The temperature of the condenser has exceeded the first limit imposed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The condenser fan will be turned on</li> <li>The alarm output will be activated.</li> </ul>	<p> <b>Contact the after-sales service.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Air the room.</li> <li>➤ Clean the condenser.</li> <li>➤ Check that the fans are working properly.</li> </ul>
<b>COMPRESSOR SHUTDOWN</b>	<p>The temperature of the condenser has exceeded the second limit imposed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>It will not be allowed either select or start any operating cycle.</li> <li>If the error occurs during an operating cycle, the cycle will be interrupted</li> <li>The alarm output will be activated.</li> </ul>	



## 8. INSTALLATION

### 8.1. Packaging And Unpacking

Move and install the appliance respecting the information provided by the manufacturer, shown directly on the packaging, on the appliance and in this manual.

The lifting and transportation system of the packaged product envisages the use of a fork-lift truck or a pallet stacker, using which particular attention must be paid to balancing the weight in order to prevent the risk of overturning (avoid excessive tilting!).



**ATTENTION:** When inserting the lifting device, pay attention to the gas supply pipe and the position of the feet.



**ATTENTION:** given the presence of weights concentrated in the high part of the appliance, do not drag the appliance during movements (tipping hazard and damage to feet).

The packaging is made of cardboard and the pallet of wood. A series of symbols is printed on the cardboard packaging which highlights, in accordance with international standards, the provisions which the appliances must be subject to during loading, unloading, transportation and storage.



On delivery, check that the packaging is intact and has not suffered any damage during transportation.

Any damage must be notified to the transportation company immediately.

The appliance must be unpacked as soon as possible to check that it is intact and undamaged. Do not cut the cardboard with sharp tools in order to prevent damage to the steel panels underneath.

Pull the cardboard packaging upwards.

After having unpacked the appliance, check that the features correspond to those requested in the order;

For any anomalies, connect the dealer immediately.



**Warning:** Packaging elements (nylon bags, polystyrene foam, staples ...) must not be left within reach of children.

Remove the protective PVC film from the internal and external walls, avoiding the use of metal tools.



**Information:** Inside the cooling compartment, guides for the tray are located at the bottom.

### 8.2. Installation

All the installation phases must be considered, from the moment of creation of the general plan.

The installation area must be equipped with all power supply and production residue drainage connections and must be suitably lit and respect current laws regarding hygiene and sanitary requirements.

To optimise consumption and reduce wear of the machine, do not position it in the vicinity of heat sources or in environments where temperatures are too high.

Proceed with appliance levelling, acting on the the individual feet.



**Warning:** This appliance can only be installed and operate in rooms which are permanently ventilated, in order to guarantee correct operation.



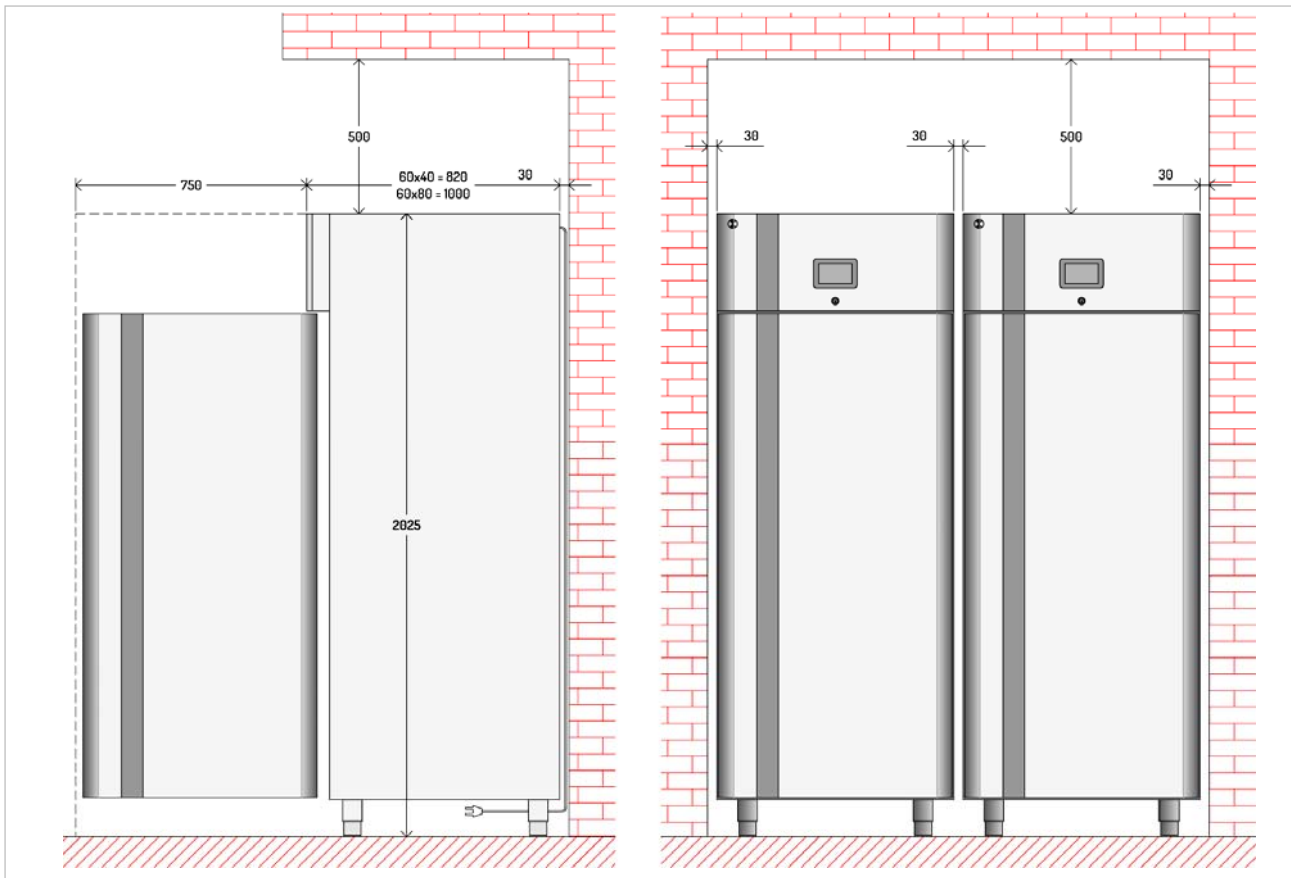
**Information:** Connect and leave for a certain period of time (at least 2 hours) before checking functioning. During transport it is probable that the

compressor lubricant oil has entered the refrigerant circuit blocking the capillary: as a consequence the appliance will function for a

certain period of time without producing cold until the oil has returned to the compressor.



**ATTENTION:** the appliance requires the minimum functioning spaces as shown in the diagram.



GB

### 8.3. Electric Power Supply Connection

Connection must be carried out by authorised and qualified staff, respecting the current laws regarding the subject and using appropriate prescribed material.



Before connecting the appliance to the electric mains check that the voltage and the frequency correspond to the data stated on the registration plate applied on the rear of the appliance.



The equipment is supplied with one of the following operating voltages:

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



Before connection, ensure the presence of a relevant differential switch with adequate power in the mains power supply, upstream from the appliance, in order to protect the appliance from overloads or short circuits

### 8.4. Water connection



The appliance must be supplied with drinking water. The table groups together the limits dictated by the European Community for water to be considered drinkable.

Description	Value
Pressure	150÷300 kPA 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Hardness	5÷15°F

	(50÷150 ppm CaCO <sub>3</sub> )
Iron	<0.2 mg/l
Manganese	<0.05 mg/l
Chlorides	<0.25 mg/l
Sulphates	<0.25 mg/l

#### Retarder Prover 60x40

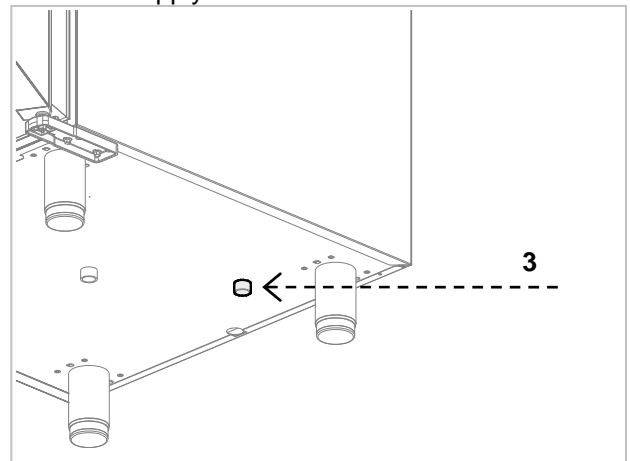
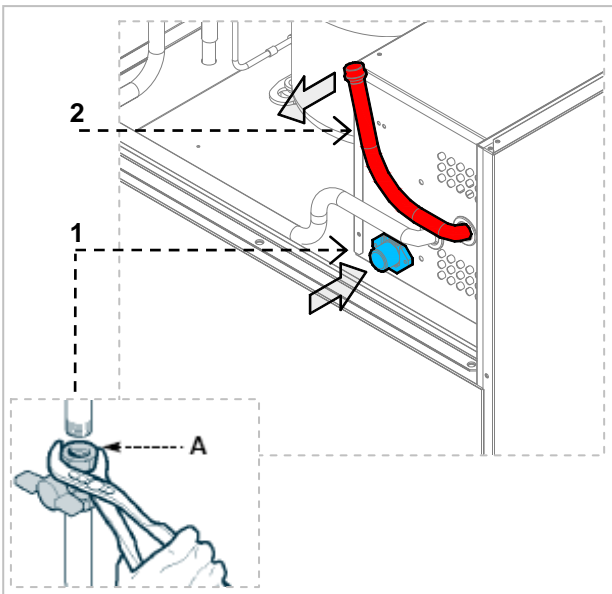
To carry out connection, connect the mains pipe to the appliance connection pipe (ø 3/4") (1), interposing a shut-off cock (A) to interrupt the water supply when necessary. Downstream from this, install some easily reachable filters.

The water temperature must be between 5°C and 50°C.

The water pressure must be enough to guarantee a correct functioning (see the following table).

Connect the safety discharge (2) present at the top of the appliance, directly to the water supply.

Connect the water evaporator discharge (3) present at the bottom of the appliance, directly to the water supply.



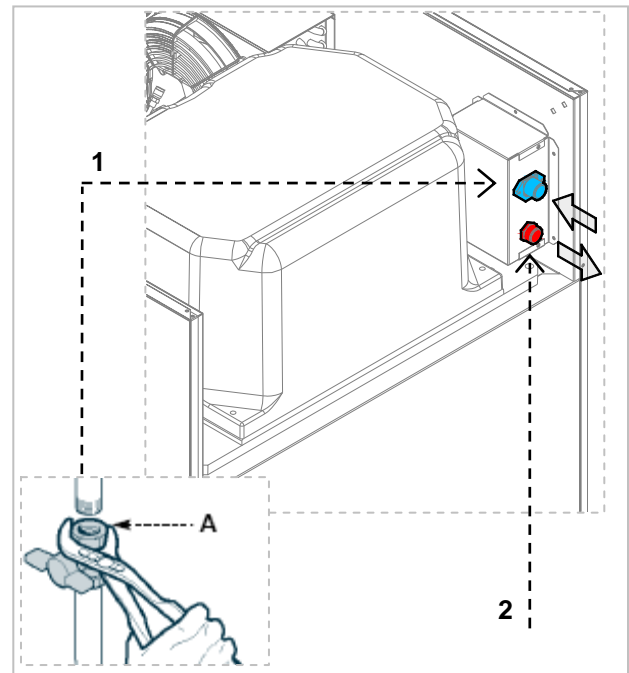
**Retarder Prover 60x80**

To carry out connection, connect the mains pipe to the appliance connection pipe ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), interposing a shut-off cock (A) to interrupt the water supply when necessary. Downstream from this, install some easily reachable filters.

The water temperature must be between 5°C and 50°C.

The water pressure must be enough to guarantee a correct functioning (see the following table).

Connect the safety discharge (2) present at the top of the appliance, directly to the water supply.



## 8.5. Inspection

The appliance is delivered in conditions that it can be started-up by the user. This functionality is guaranteed by passing the tests (electric inspection - functional inspection,

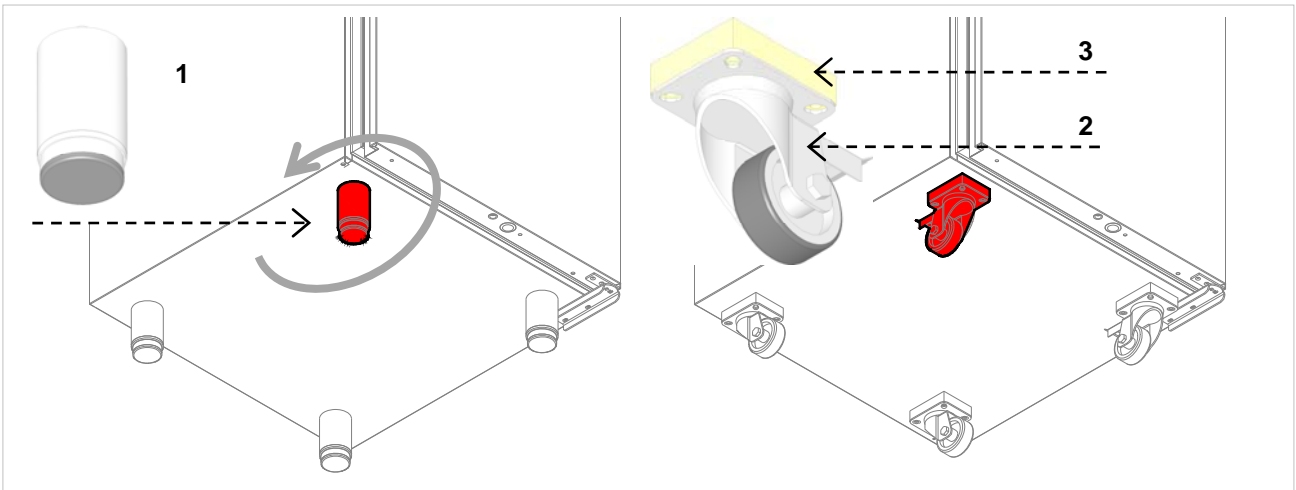
appearance inspection) and relative certification through the specific attachments.

## 9. TECHNICAL NOTES

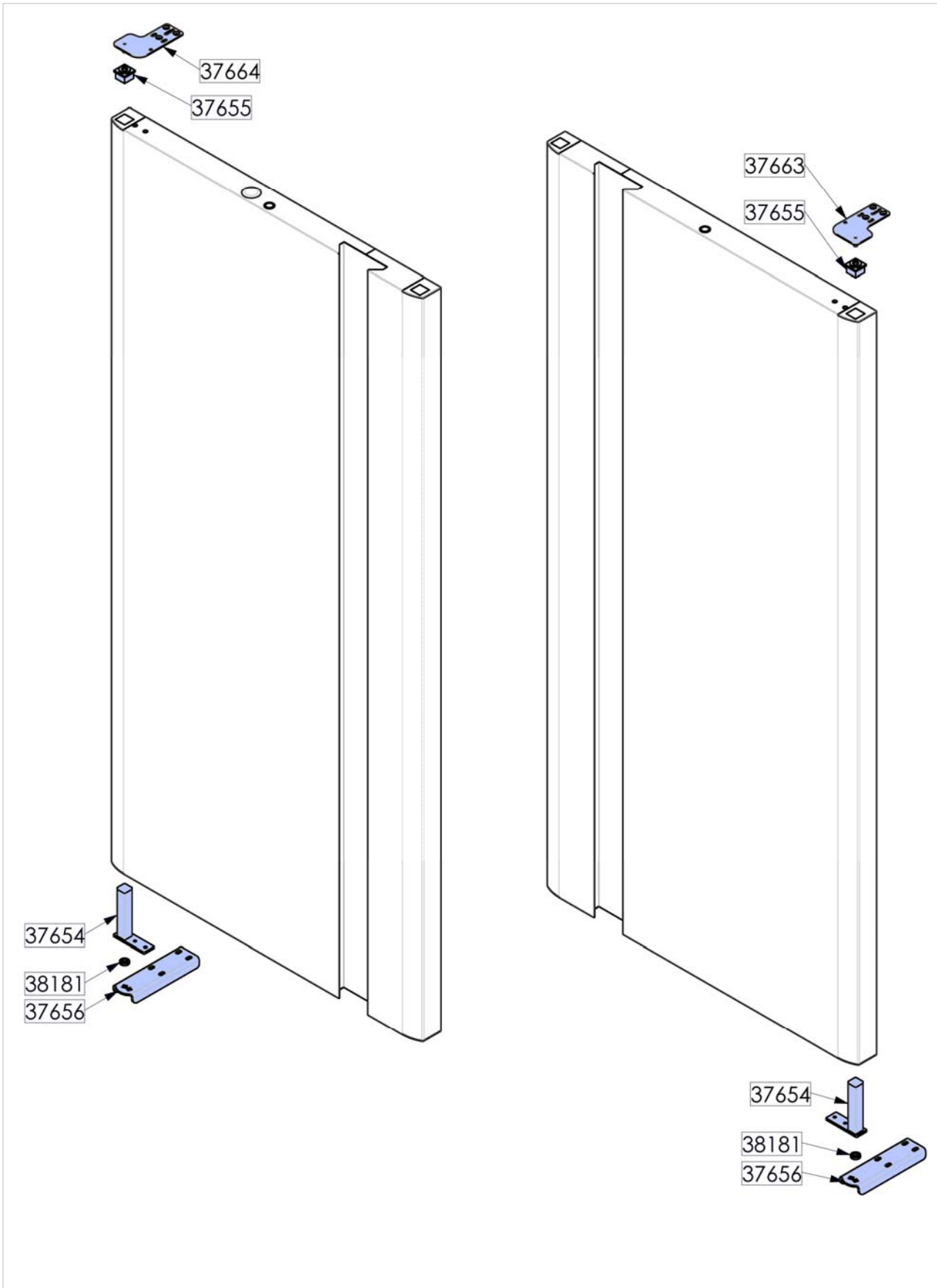
### 9.1. Accessory wheels assembly kit

- Unscrew the feet (1) until they are removed completely
- Fix the wheel (2) and base (3) board to the bottom of the cabinet using the screws supplied.

- The screws of each wheel can be inserted in the envisioned 4 Ø 6mm holes.





## 9.2. Reversibility of the Doors




GB

## 10. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

 This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 By assuring that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing the potential negative consequences on the environment and health.



The  symbol found on the product or on the accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic

waste but must be taken to suitable collection points for the recycling of electric and electronic appliances.

Dispose of it following local regulations regarding waste disposal.

For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, contact the relevant local office, the domestic waste collection service or the shop where the product was purchased.

## 11. REFRIGERANT TECHNICAL CARD

The refrigerant used in the machine is **R134a / R452A** fluid.

Below find the components of the fluid R452A:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

### IDENTIFICATION OF DANGERS

The rapid evaporation of the liquid can cause freezing. The inhalation of high concentrations of vapour can cause irregular heartbeat, short term narcotic effects (including vertigo, headache and mental confusion), fainting and death.

- Effects to the eyes: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects on the skin: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.

- Effects of ingestion. Ingestion is not considered a means of exposure

### FIRST AID

**Eyes:** In the case of contact, wash the eye well using a large amount of water for at least 15 minutes. Consult a doctor.

**Effects on the skin:** Wash with water for at least 15 minutes after excessive contact. If necessary, cure freezing by gently warming the area in question. Consult a doctor in the case of irritation.

**Ingestion:** Ingestion is not considered a means of exposure.

**Inhalation:** If large concentrations are inhaled, go into the open air. Keep the person calm. If the person cannot breath, perform artificial respiration. If respiration is difficult, apply oxygen. Consult a doctor.

## 1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES .....	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE .....	2
3. SECURITE .....	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES .....	4
4.1. Informations Générales .....	4
4.2. Garantie.....	4
4.3. Description de l'Appareil.....	5
4.4. Plaquette des Caractéristiques .....	6
4.5. Remplacement de Pièces .....	6
4.6. Dispositifs de sécurité .....	7
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT .....	7
5.1. Première mise en marche .....	7
5.2. Cycle de réfrigération manuel .....	7
5.3. Cycle de chauffage manuel.....	9
5.4. Cycle Automatique .....	10
5.5. Livre de recettes.....	12
5.6. Pré-refroidissement.....	12
5.7. Réglages .....	13
5.8. Gestion du port USB (en option) .....	14
5.9. Conseils d'utilisation .....	14
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE .....	15
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance.....	15
6.2. Maintenance Ordinaire .....	15
6.3. Maintenance Extraordinaire .....	15
7. PANNES.....	16
7.1. Affichage Pannes .....	19
8. INSTALLATION.....	21
8.1. Emballage Et Déemballage .....	21
8.2. Installation .....	21
8.3. Connexion Alimentation Electrique .....	22
8.4. Raccordement eau .....	23
8.5. Test.....	24
9. NOTES TECHNIQUES.....	24
9.1. Montage kit roues accessoires.....	24
9.2. Portes réversibles.....	25
10.ELIMINATION APPAREIL.....	26
11.FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT .....	26
ANNEXES.....	I



## 2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

### A

Affichage Pannes; 19  
 Alarme Haute Température évaporateur; 20  
 Alarme panne de l'alimentation électrique; 19  
**Alarme RTC**; 19  
 Alarme Sonde Chambre; 19  
 Alarme Sonde Condenseur; 19  
 Alarme Sonde Evaporateur; 19  
 Alarme Sonde Humidité; 19  
 Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur; 20

### C

Connexion Alimentation Electrique; 22  
 Conseils d'utilisation; 14  
 Conseils pour l'Utilisation Normale; 14  
 Cycle Automatique; 10  
 Cycle de chauffage manuel; 9  
 Cycle de réfrigération manuel; 7

### D

Dégivrage manuel; 13  
 Description de l'Appareil; 5  
 Désemballage; 21  
 Dispositifs de sécurité; 7

### E

Elimination de l'Appareil; 26  
 Emballage; 21  
 État des entrées et des sorties; 13

### F

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT; 26

### G

Garantie; 4  
 Gestion du port USB (en option); 14

### I

Inactivité prolongée; 14  
 Informations Générales; 4  
 Installation; 21

### L

Langues; 13  
 Livre de recettes; 12

### M

Maintenance Extraordinaire; 15  
 Maintenance Ordinaire; 15  
 Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 15  
 Montage kit roues accessoires; 24

### P

PANNES; 16  
 Plaquette des Caractéristiques; 6  
 Porte Ouverte; 20  
 Portes réversibles; 25  
 Pré-refroidissement; 12  
 Prima accensione; 7

### R

Raccordement eau; 23  
 Réglage date / heure; 13  
 Réglages; 13  
 Remplacement de Pièces; 6

### S

SECURITE; 3  
 Service; 13

### T

Test; 24  
 Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur; 7

### 3. SECURITE



Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.



Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.



L'installation électrique a été conçue conformément à la norme **CEI EN 60335-2-89**.



Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée.



Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, différents de ceux recommandés par le constructeur, pour accélérer le processus de dégivrage.



Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.



Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil pour conserver les aliments congelés.



Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression avec propegol inflammable, dans cet appareil.



Ne pas appuyer d'objets sur le fond de l'appareil. Utiliser les grilles appropriées pour stocker le produit.



Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.



Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par du personnel qualifié.



Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.

Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Nous conseillons de simuler quelques manoeuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu; toute autre utilisation doit être considérée impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.



Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces opérations en n'utilisant que des détergents pour usage alimentaire et éviter les produits inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

## 4. NORMES ET MISES EN GARDE GÉNÉRALES

### 4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine.

Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse.

La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer certaines spécifications importantes, nous avons

adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:



**Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.**



**Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.**

### 4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée de deux ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'oeuvre, voyages et transports.

Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

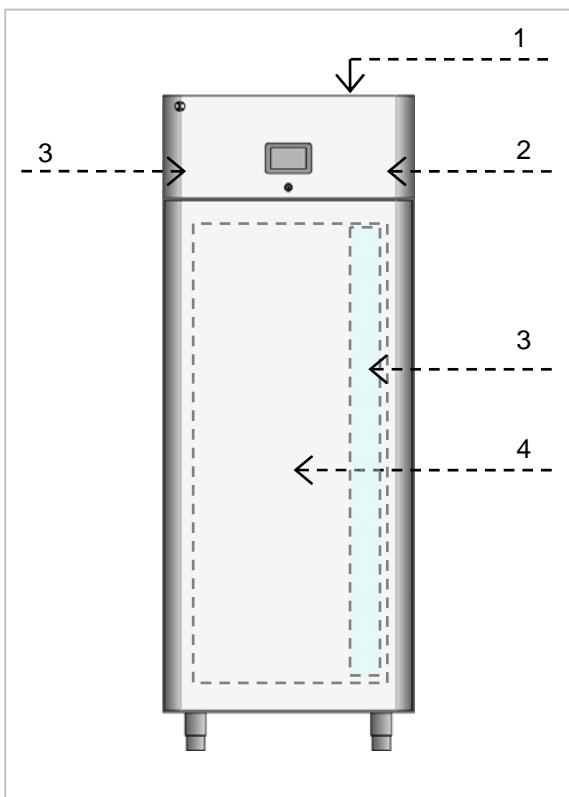
### 4.3. Description de l'Appareil

L'armoire réfrigérée, ci-dessous appelée appareil, a été conçue et fabriquée pour la conservation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) **zone de condensation** : se trouve dans la partie supérieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) **zone électrique** : se trouve dans la partie supérieure/avant et contient les appareils de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) **zone de refroidissement/chauffage** : se trouve à l'intérieur du compartiment chambre et se caractérise par une unité de refroidissement plus une unité chauffante.
- 4) **zone de stockage** : se trouve sous l'unité d'évaporation et est destinée à la conservation des aliments.

La partie supérieure se caractérise par un panneau de commandes qui permet d'accéder aux parties électriques.

Sur la partie avant se trouve une porte, à ouverture verticale, qui ferme hermétiquement le compartiment frigorifique.



En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions :

#### Armoire de Fermentation Contrôlée 60x40 (-3°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x40. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive.

#### Armoire de Fermentation Contrôlée 60x40 (-20°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x40. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive ou négative.

#### Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80 (-3°C +35 °C)






Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x80. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive.

#### Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80 (-20°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x80. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive ou négative.

#### 4.4. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Symbole DEEE

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

Les appareils sont équipés de classe climatique qui indique la température ambiante dans laquelle le réfrigérateur fonctionne correctement.

Ci-dessous, les classes climatiques existantes :

Classe Climatique	Température Ambiante °C	Humidité Relative %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

#### 4.5. Remplacement de Pièces



Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.



En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel de sectionnement.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.



Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.


## 4.6. Dispositifs de sécurité

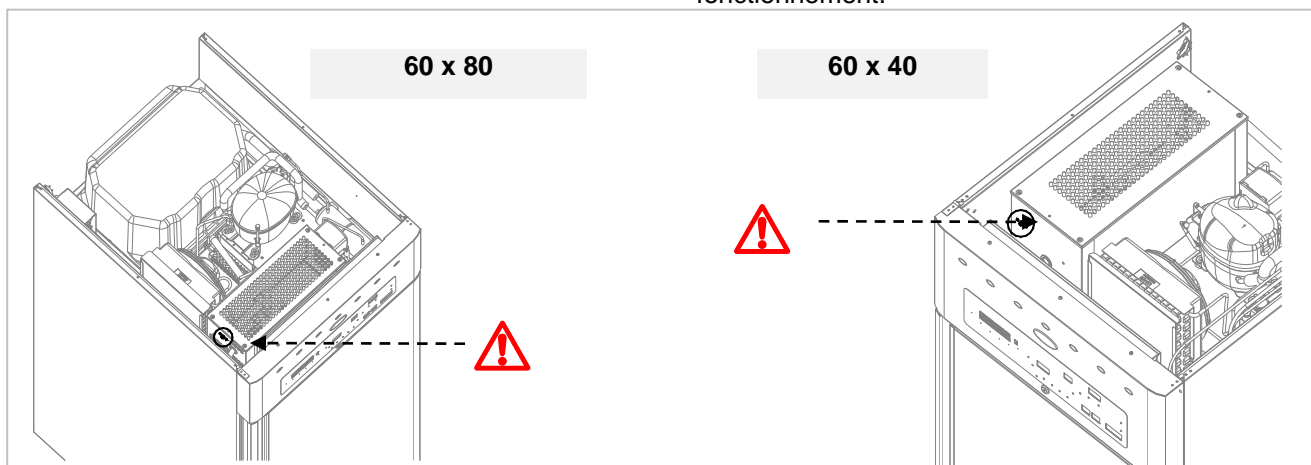
L'appareil est équipé des systèmes de sécurité suivants:

1. **Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur:** bloque l'alimentation électrique en cas de surchauffe excessive.

Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées. L'écran affiche le message

suivant: le buzzer est activé. Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque. L'illustration indique la position du thermostat de sécurité.

 Vérifier tous les jours que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et en fonctionnement.

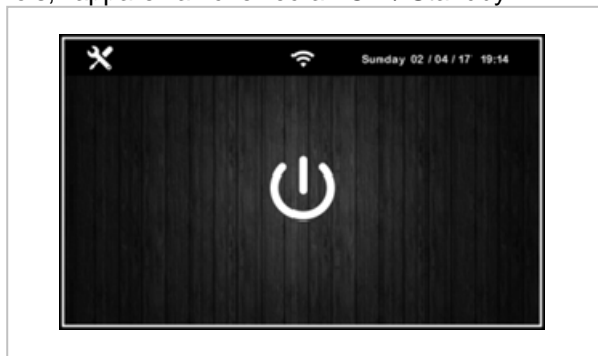


FR

## 5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

### 5.1. Première mise en marche


Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, l'appareil affiche l'écran ON / Standby.



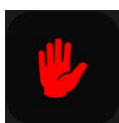
Pour allumer l'appareil, appuyer sur la zone centrale de l'écran ON / Standby: l'écran Home sera affiché.



De l'écran Home, il est possible d'accéder aux modes de fonctionnement de la machine, en sélectionnant la zone souhaitée.

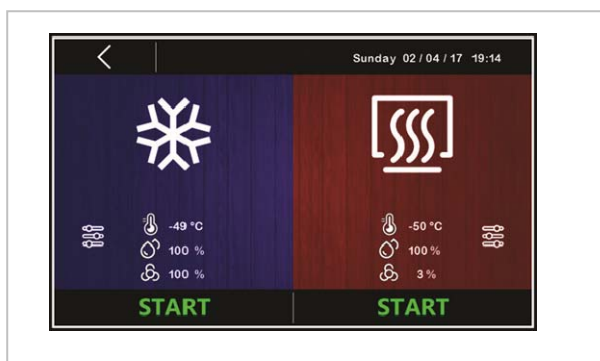
Pour éteindre l'appareil, appuyer sur  dans l'écran Home.

### 5.2. Cycle de réfrigération manuel

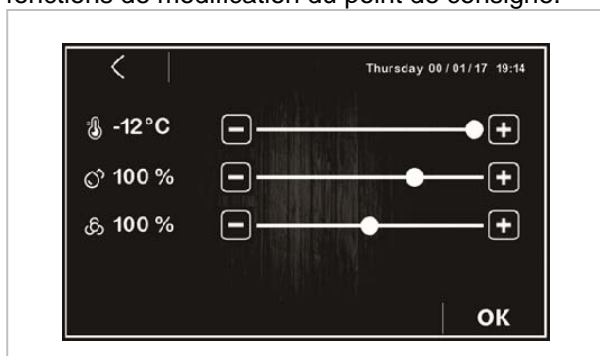



En appuyant sur  le système affiche le menu MANUEL.



De cet écran il est possible d'accéder aux cycles manuels de REFRIGERATION ou CHAUFFAGE.




Avant de démarrer le cycle souhaité, en appuyant sur la section de couleur bleue pour la réfrigération, il est possible d'accéder aux fonctions de modification du point de consigne.



Pour modifier les valeurs de température et d'humidité relative, appuyez sur les touches 

et  ou faites glisser l'icône de la barre de défilement. Appuyez sur  pour confirmer les

valeurs définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

Pour démarrer le cycle manuel, appuyez sur **START**. Voici l'écran proposé:



Pendant le cycle manuel, les touches de contrôle sont affichées en bas de l'écran. Les fonctions correspondantes sont les suivantes:



: allumer et éteindre la lumière



commandes manuelles (pour la modification du point de consigne et l'activation manuelle du dégivrage)



: affichage des entrées / sorties et des alarmes



: une pression de 3 secondes arrête le cycle manuel.



Le cycle manuel ne fournit aucun réglage de durée, il ne peut être terminé manuellement qu'en appuyant sur la touche **STOP**.

Après un temps d'inactivité prédéterminé, le système passe en mode "SCREEN SAVER", l'écran affiche les valeurs détectées par les sondes utilisées.



Une pression sur l'écran suffit pour quitter le mode "SCREEN SAVER". De plus, une situation d'alarme en cours interrompt le mode "SCREEN SAVER".

Pendant l'exécution d'un cycle, les états des principales fonctions sont affichés à l'aide d'icônes en haut de l'écran. Dessous leur signification quand ils sont allumés:



compresseur en marche



chauffage en marche



ventilateurs en marche



dégivrage en cours



humidification en cours



déshumidification en cours



alarme en cours

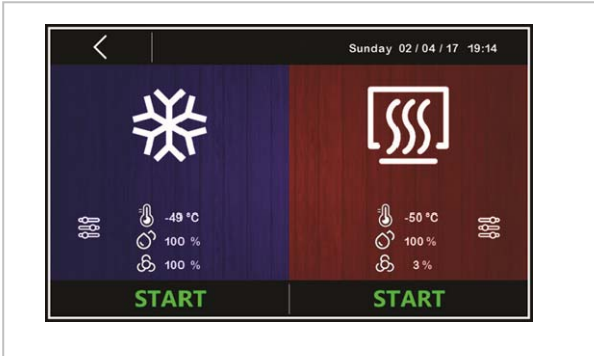


### 5.3. Cycle de chauffage manuel

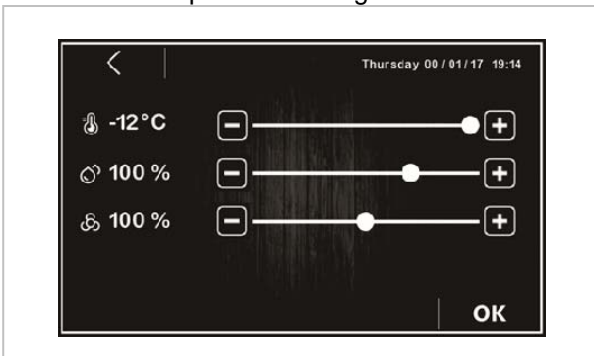



En appuyant sur  le système affiche le menu MANUEL.


De cet écran il est possible d'accéder aux cycles manuels de REFRIGERATION ou CHAUFFAGE.




Avant de démarrer le cycle souhaité, en appuyant sur la section de couleur rouge pour le chauffage, il est possible d'accéder aux fonctions de modification du point de consigne.




Pour modifier les valeurs de température et d'humidité relative, appuyez sur les touches 

et  ou faites glisser l'icône de la barre de

défilement. Appuyez sur  pour confirmer les

valeurs définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

Pour démarrer le cycle manuel, appuyez sur . Voici l'écran proposé:



Pendant le cycle manuel, les touches de contrôle sont affichées en bas de l'écran. Les fonctions correspondantes sont les suivantes:



: allumer et éteindre la lumière



commandes manuelles (pour la modification du point de consigne et l'activation manuelle du dégivrage)




: affichage des entrées / sorties et des alarmes



: une pression de 3 secondes arrête le cycle manuel.



Le cycle manuel ne fournit aucun réglage de durée, il ne peut être terminé manuellement qu'en appuyant sur la touche .

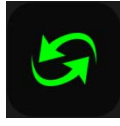
Après un temps d'inactivité prédéterminé, le système passe en mode "SCREEN SAVER", l'écran affiche les valeurs détectées par les sondes utilisées.

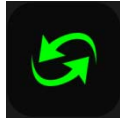


Une pression sur l'écran suffit pour quitter le mode "SCREEN SAVER". De plus, une situation d'alarme en cours interrompt le mode "SCREEN SAVER".





## 5.4. Cycle Automatique

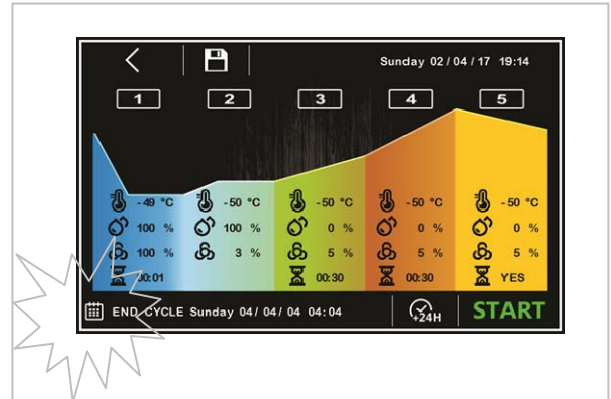


En appuyant sur la touche  dans le menu principal, le système affiche le menu AUTOMATIQUE.

Les phases qui composent un cycle de FERMENTATION Contrôlée sont :

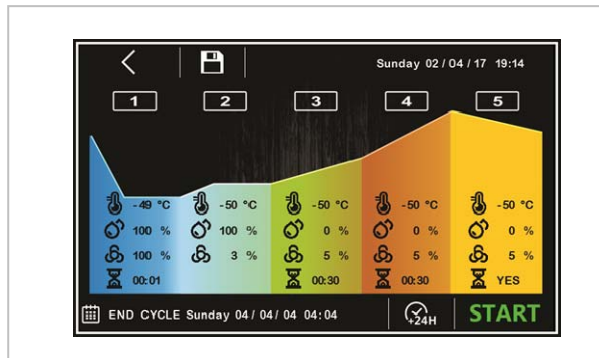
<b>1</b>	bloque
<b>2</b>	conservation
<b>3</b>	éveil
<b>4</b>	fermentation
<b>5</b>	retard de cuisson

et  ou faites glisser l'icône de la barre de défilement. Appuyez sur **OK** pour confirmer les valeurs définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

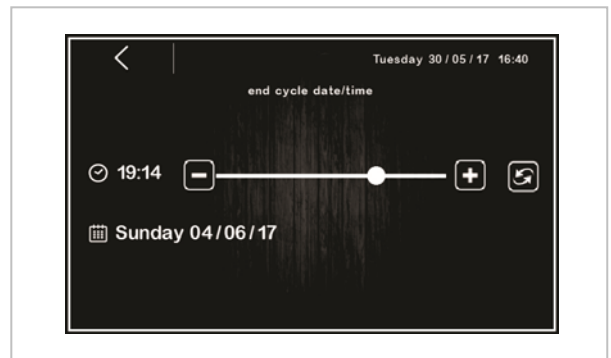
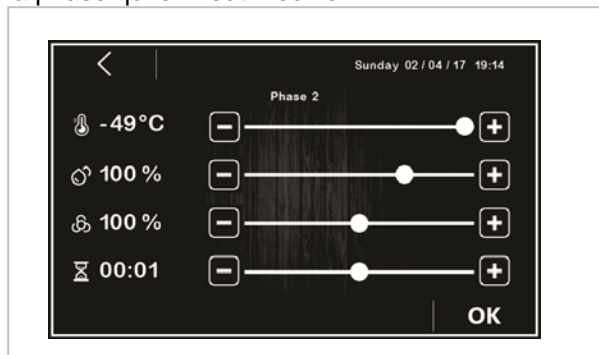


En bas à gauche est affiché l'icône FIN CYCLE indiquant le temps défini par l'utilisateur pour la fin du cycle, la date et le jour de la semaine indiqués sont calculés automatiquement par le contrôleur en fonction de la somme des temps fixés pour chaque phases (de la phase 1 à la phase 4).


En appuyant sur la touche , il sera possible modifier l'heure de fin cycle.

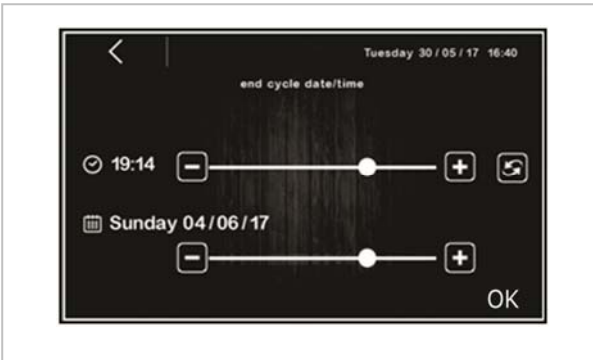


Avant de démarrer un cycle, il est possible d'accéder au menu de réglage de consigne pour chacune des phases de fermentation contrôlée en appuyant sur la surface colorée correspondant à la phase qui on veut modifier.

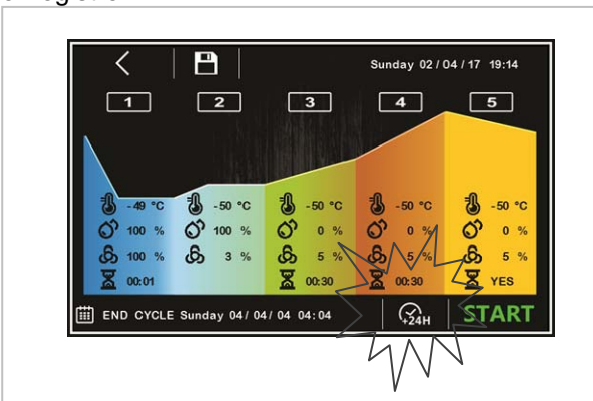


 Seulement en confirmant l'heure de la fin du cycle au moyen de la touche  REFRESH, il sera possible de modifier la date de fin de cycle qui ne peut être reportée par rapport à la première date calculée par le contrôleur.

Pour modifier les valeurs de température et d'humidité relative, appuyez sur les touches 



Appuyez sur **OK** pour confirmer les valeurs définies ou appuyez sur **<** pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.



La date de fin de cycle peut être reportée de 24 heures en utilisant la touche rapide **+24H**.

**i** Si l'heure de fin réglée est postérieure à la somme des heures des phases 1, 3 et 4, le contrôleur augmentera automatiquement le temps de conservation (phase 2) jusqu'à ce que l'intervalle de temps soit rempli.

Pour enregistrer les cycles définis avant l'exécution, appuyez sur l'icône **💾** en haut à gauche.



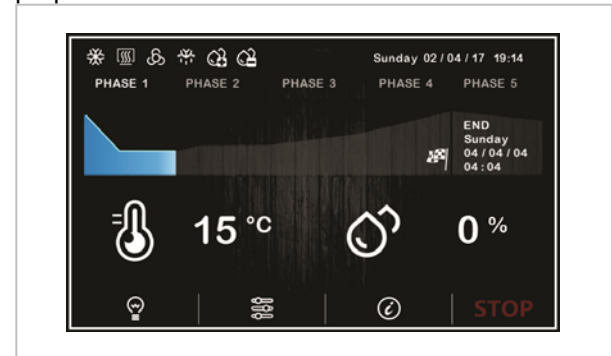
Faites défiler les pages du livre de recettes avec la liste de recettes à l'aide des touches **⏪** ou **⏩** et choisissez la position désirée pour enregistrer la recette en attribuant un nouveau nom ou écraser une recette existante; pour

terminer l'opération, confirmez en appuyant sur la touche **OK**.



Le cycle automatique commence avec une pression de la touche **START** et se termine automatiquement, à la fin de la phase 4 et en fonction de l'heure réglée pour la fin du cycle, avec un signal acoustique.

Pendant un cycle en cours, l'écran suivant sera proposé:



Pendant le cycle automatique, les touches de contrôle sont affichées en bas de l'écran:



: allumer et éteindre la lumière



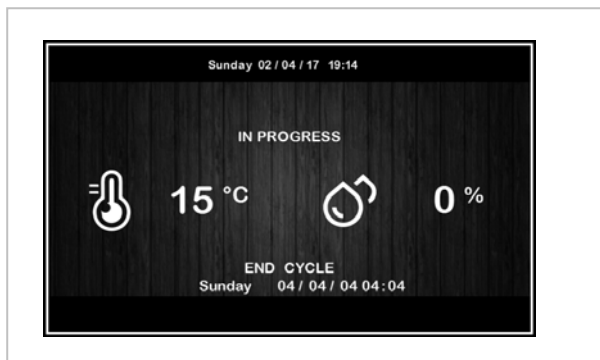
: commandes manuelles (pour la modification du point de consigne, affichage de l'heure des différentes phases et activation manuelle du dégivrage)



: affichage des entrées / sorties et des alarmes

Les états des principales fonctions sont affichés à l'aide d'icônes en haut de l'écran (voir les chapitres précédents).

Après un temps d'inactivité prédéterminé, le système passe en mode "SCREEN SAVER", l'écran affiche les valeurs détectées par les sondes utilisées.



Une pression sur l'écran suffit pour quitter le mode "SCREEN SAVER".

## 5.5. Livre de recettes

Dans le menu principal, en sélectionnant la



touche, le livre de recettes est chargé. De cette fenêtre, on peut accéder à l'écran MES RECETTES, qui répertorie les cycles automatiques de fermentation contrôlée enregistrés avec nom par l'utilisateur. Jusqu'à 100 positions sont disponibles pour stocker les recettes.

En appuyant sur le nom de la recette souhaitée, on peut accéder directement à la page de démarrage du cycle automatique (voir chapitre spécifique).

L'interruption manuelle peut être effectuée à tout moment en appuyant pendant au moins 4 secondes sur la touche **STOP**.



La phase 5 (retard de cuisson) est optionnelle et ne fournit pas de paramètres de durée. Si activé, elle ne peut être arrêtée manuellement qu'en appuyant sur la touche

**STOP**.



Le choix d'une recette avec les tirets n'est pas autorisé, la pression sur la figure correspondante n'aura aucun effet.

## 5.6. Pré-refroidissement

Du menu principal, en sélectionnant la touche



, il est possible d'activer le pré-refroidissement de la cellule en attendant de sélectionner un cycle de fermentation contrôlée. Le système propose l'écran suivant:



Le point de consigne de la température de la cellule peut être réglée; pour démarrer la fonction, appuyez sur **OK**.

Lorsque la fonction est active, la zone correspondante devient bleue et la température mesurée dans la cellule s'affiche.




Lorsque le point de consigne est atteint la première fois, le contrôleur émet un bip. Si la température dans la cellule est égale ou inférieure au point de consigne réglée, la fonction de pré-refroidissement ne peut pas être activée.

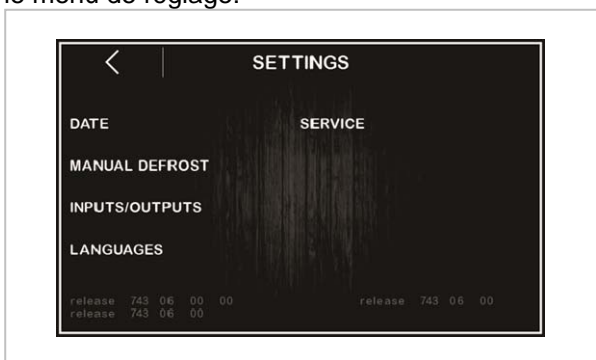
La fonction de pré-refroidissement a une durée infinie, elle se termine lorsqu'un cycle est démarré manuellement ou automatiquement, ou lorsqu'il est interrompu en appuyant sur la touche **STOP**.

## 5.7. Réglages



De l'écran ON/Standby :



en appuyant sur la touche  on peut évoquer le menu de réglage:



### Réglage date / heure

Dans le menu, il est possible de régler la date et l'heure actuelle. Appuyez sur  pour confirmer les valeurs définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

### Dégivrage manuel

Si les conditions le permettent, un dégivrage manuel peut être démarré.

### État des entrées et des sorties

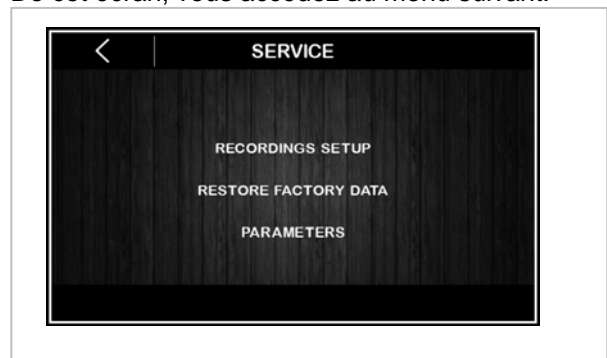
Dans ce menu, il est possible de vérifier l'état des entrées (sondes de température)

### Langues

Les langues suivantes sont disponibles dans le système: ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÊS. Toucher près de la langue souhaitée pour la sélectionner.

### Service

De cet écran, vous accédez au menu suivant:



#### SETUP ENREGISTREMENTS

À partir de ce menu, il sera possible de sélectionner les variables à enregistrer pour l'historique HACCP.

#### RESTAURER LES VALEURS D'USINE

Appuyer pour accéder aux fonctions suivantes:

1. annulation des enregistrements
2. restaurations paramètres d'usine
3. annulation des recettes

Les trois fonctions sont protégées par mot de passe: **149**.

#### PARAMÈTRES

En appuyant sur cet élément permet d'accéder à la configuration des paramètres.

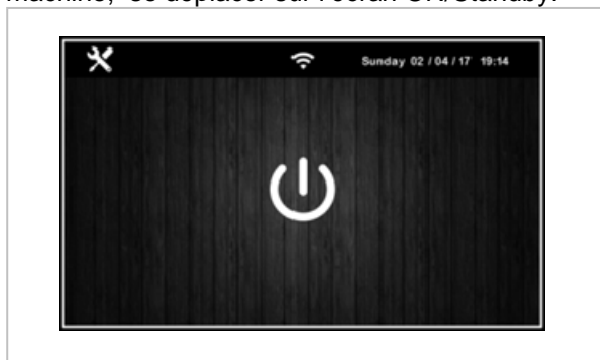
La fonction est protégée par mot de passe: **-19**.

## 5.8. Gestion du port USB (en option)

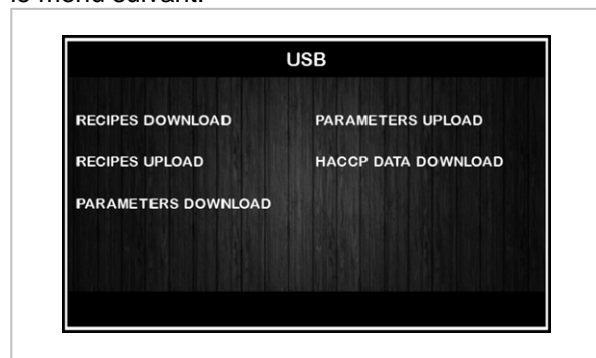
Le port USB peut exécuter les fonctions suivantes:

- Autoriser le download des données sur les cycles exécutés sur clé USB (historique HACCP)
- Autoriser le download des programmes enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB
- Autoriser le download des paramètres enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB
- Autoriser le chargement des programmes enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB
- Autoriser le chargement des paramètres enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB

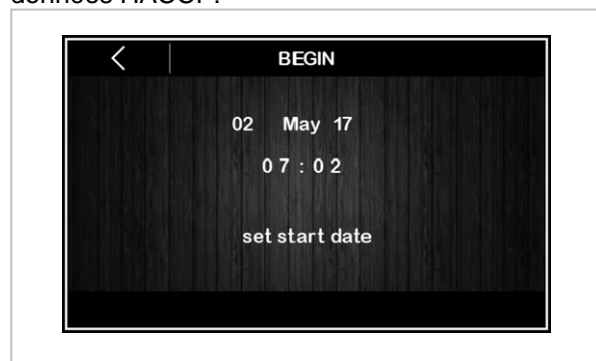
Avant d'insérer la clé dans le port USB de la machine, se déplacer sur l'écran ON/Standby:



Après avoir inséré la clé USB le système affiche le menu suivant:



Pour la fonction de download de l'historique, sélectionnez la date de début pour télécharger les données HACCP:



## 5.9. Conseils d'utilisation

### Inactivité prolongée

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. Agir sur l'interrupteur automatique de sectionnement pour désactiver la connexion à la ligne électrique principale.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes.
3. Étendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4. Effectuer toutes les opérations de maintenance;
5. Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation de moisissures et/ou d'odeurs désagréables.
6. Vider l'eau du générateur de vapeur après avoir retiré le collier

### Conseils pour l'Utilisation Normale

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :

- Eviter d'obstruer la zone supérieure, avant ou arrière de l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur.
- Maintenir toujours propre la partie avant du condenseur à l'aide d'une brosse souple et éviter d'utiliser des outils durs ou métalliques qui pourraient endommager les ailettes du condenseur.
- Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.
- Eviter d'introduire des substances liquides ou solides à des températures supérieures à la température ambiante et de toute façon n'introduire les aliments qu'après que



l'appareil ait atteint la température de fonctionnement.

- Eviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une

température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.

- Réduire le plus possible le nombre et la durée des ouvertures des portes.

## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier débrancher

l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur automatique de sectionnement.

### 6.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directs ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles

peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).

### 6.3. Maintenance Extraordinaire



**Périodiquement** faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :





- Nettoyer périodiquement le condenseur en utilisant des équipements adéquats (aspirateurs ou brosses souples).
- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Nettoyer périodiquement la cuvette d'évaporation condensation.



- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la résistance montante (sur les modèles BT).
- Contrôler le fonctionnement de la carte électronique et des sondes.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.

## 7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.





Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Fin dégivrage	Il repart après un arrêt de 3 minutes.
	Absence de Tension	Contrôler fiche, prises, fusibles et réseau électrique
	le ventilateur du condenseur tourne, le compresseur est arrêté (intervention compresseur klixon)	Remplacer le compresseur ou Box électrique
	Autres causes	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
	Vérifier le bon fonctionnement de la vanne thermostatique	Contrôler le changement de la vanne thermostatique
	Vanne gaz chaud partiellement ouverte (uniquement version 60x40)	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
	Résistances toujours insérées	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
	Ventilateur du condenseur arrêté	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Ventilateur évaporateur arrêté	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
	Sonde en panne	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
	Thermostat en panne	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>



Problème	Causes	Solutions
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur	Appareil mal nivelé	rétablir la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables
	Vanne gaz chaud en panne (uniquement version 60x40)	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
	Résistances qui ne fonctionnent pas	vérifier l'activation dégivrage (uniquement sur les modèles avec dégivrage électrique)
	Vérifier les paramètres	Version 60x80 BT P73=0
	Vérifiez générateur de vapeur	Vérifiez que le générateur de vapeur est pas toujours en fonctionnement
	Vérifiez la sonde de fin dégivrage	Vérifiez la valeur lue par la sonde de l'évaporateur
	Etanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur
La fiche électronique reste éteinte.	Câble d'alimentation non branché correctement.	Vérifier la connexion électrique
	Fusibles interrompus	Vérifier et remplacer les fusibles
La machine ne réchauffe pas correctement	Klixon de protection (PTRC) interrompu.	Vérifier et remplacer le composant.
	Vérifier chauffe	Vérifiez la connexion de la résistance. Vérifier le fonctionnement de la résistance.
	Ventilateur de l'évaporateur arrêt	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>






Problème	Causes	Solutions
Humidité insuffisante en chambre de lévitation	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet chargé d'eau
	Filtre d'eau obstrué	Nettoyer le filtre
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement d'eau	Remplacer le composant
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
Tuyau entrée d'eau déformé (pression élevée à l'intérieur du boiler).	Résistance boiler ne fonctionne pas	Vérifier et remplacer le composant.
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Soupape sécurité boiler bloquée	Vérifier et remplacer le composant.
	Absence réducteur de pression	Vérifier et insérer le réducteur dans la soupape chargement eau

## 7.1. Affichage Pannes

Problème	Causes	Effets	Solutions
RTC	<p><b>Alarme RTC</b></p> <p>Mauvais fonctionnement horloge interne. Heure pas configurée</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>Tous cycles en cours sont arrêtés et toutes les sorties désactivées.</p>	<p>Configurer la date et l'heure courante.</p>
SONDE CHAMBRE	<p><b>Alarme Sonde Chambre</b></p> <p>Sonde chambre en panne</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>Tous cycles en cours sont arrêtés et toutes les sorties désactivées.</p>	<p>Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde chambre. Si nécessaire, la remplacer.</p> <p> <b>Contactez le centre d'assistance.</b></p> <p>A la disparition de l'erreur le cycle reprend.</p>
SONDE EVAPORATEUR	<p><b>Alarme Sonde Evaporateur</b></p> <p>Sonde évaporateur en panne</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>Les dégivrages se terminent time-out (voire paramètre d3)</p>	<p>Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde évaporateur. Si nécessaire, la remplacer.</p> <p> <b>Contactez le centre d'assistance.</b></p>
SONDE CONDENSEUR	<p><b>Alarme Sonde Condenseur</b></p> <p>Sonde condenseur en panne</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>Le ventilateur condenseur se déroulera en parallèle au compresseur.</p>	<p>Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde condenseur. Si nécessaire, la remplacer.</p> <p> <b>Contactez le centre d'assistance.</b></p>
SONDE HUMIDITE'	<p><b>Alarme Sonde Humidité</b></p> <p>Sonde Humidité en panne.</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>Tous les cycles qui impliquent l'utilisation d'une sonde d'humidité sont interrompus.</p>	<p>Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde humidité. Si nécessaire, la remplacer.</p> <p> <b>Contactez le centre d'assistance.</b></p>
MANQUE DE TENSION	<p><b>Alarme panne de l'alimentation électrique</b></p>		<p>Vérifier le câblage électrique de l'appareil</p>

Problème	Causes	Effets i	Solutions
<b>HAUTE TEMPERATURE EVAPORATEUR</b>	<p><b>Alarme Haute Température évaporateur</b></p> <p>Le ventilateur de l'évaporateur est éteint. Résistances insérées sans cesse.</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>La température détectée par la sonde du condenseur est supérieure à la valeur limite (60°C)</p>	<p>Remplacer le ventilateur évaporateur</p> <p>Verifier le branchement de la résistance de chauffage</p> <p> <b>Contactez le centre d'assistance.</b></p>
<b>SECURITE. THERMIQUE</b>	<p><b>Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur</b></p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p> <p>Branchement d'eau pas exécutée. Soupape d'entrée d'eau en panne.</p>	<p>Exécuter le branchement de la chaudière au réseau d'eau en utilisant les tuyaux fournis..</p> <p> <b>Contactez le centre d'assistance.</b></p>
<b>PORTE OUVERTE</b>	<p><b>Porte Ouverte</b></p> <p>Ouverture porte.</p>	<p>Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque</p>	<p>L'alarme s'arrête automatiquement à la fermeture de la porte.</p>

Code	Causes	Solutions
<b>COMMUNICATION BASE</b>	<b>Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.</b>	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
<b>COMPATIBILITÉ BASE</b>	<b>Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.</b>	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
<b>SURCHAUFFE CONDENS.</b>	<p>La température du condenseur a dépassé la limite imposée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le système va démarrer le ventilateur du condenseur.</li> <li>La sortie alarme sera activée.</li> </ul>	 <b>Contactez le centre d'assistance.</b>
<b>COMPRESSEUR BLOQUE</b>	<p>La température du condenseur a dépassé la deuxième limite imposée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ne sera pas possible sélectionner ou démarrer un cycle d'opération</li> <li>Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu</li> <li>La sortie alarme sera activée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aérer le local.</li> <li>➤ Nettoyer le condenseur.</li> <li>➤ Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.</li> </ul>

## 8. INSTALLATION

### 8.1. Emballage Et Déemballage

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive!).



**ATTENTION** : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.



**ATTENTION** : étant la présence de poids concentrés dans la partie haute de l'appareil, éviter de traîner celui-ci pendant les déplacements (danger de renversement et d'endommagement des pieds).

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

L'appareil doit être déemballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

Après avoir déemballé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.



Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes ..... ) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.



Dans le compartiment réfrigéré, les guides pour plaque sont replacés.


### 8.2. Installation


Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.


La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

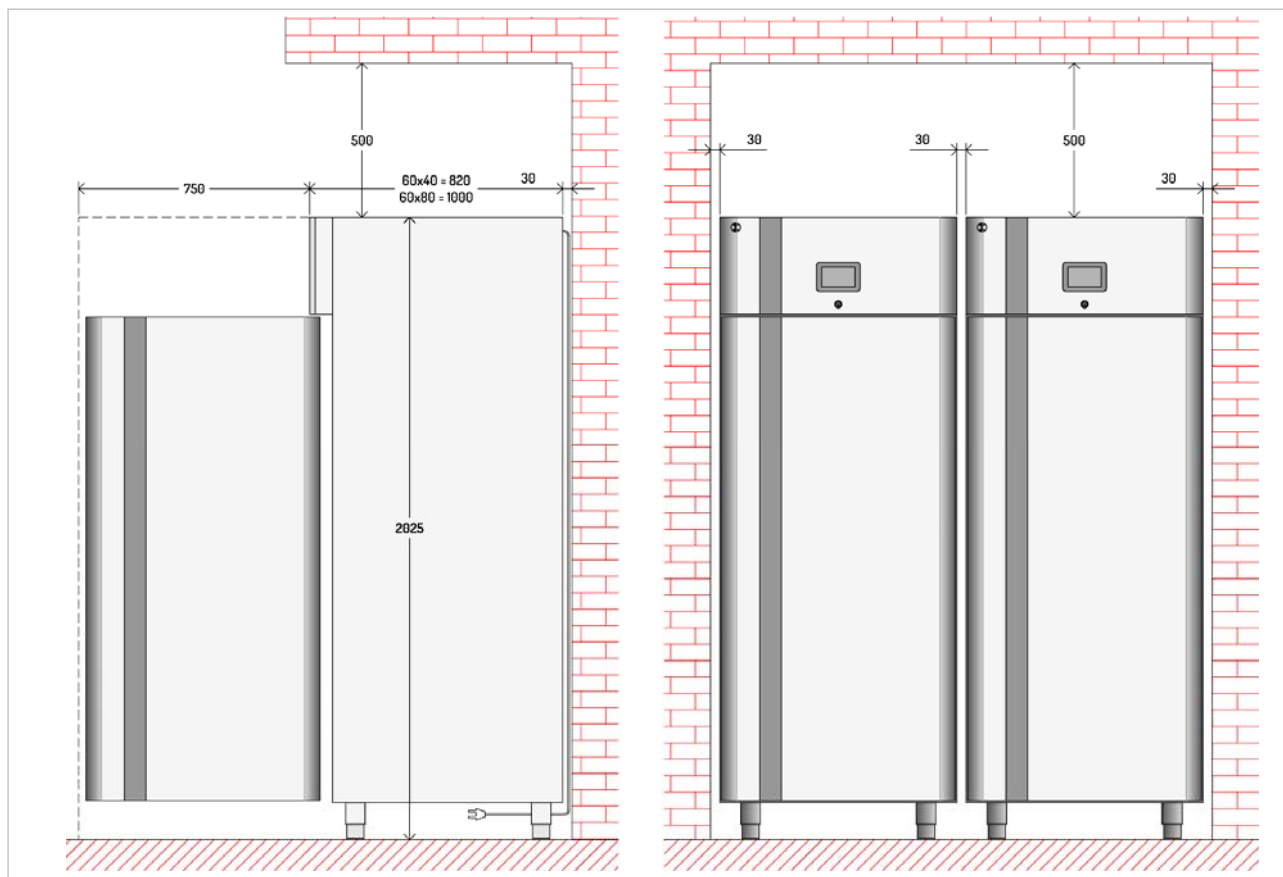
Pour optimiser les consommations et réduire l'usure de la machine, ne pas l'installer à proximité de sources de chaleur ou dans des locaux avec des températures trop élevées.

Procéder à la mise à niveau de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.

 Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.


 Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de


 **ATTENTION** : l'appareil requiert des espaces minima pour fonctionner, comme indiqué sur le dessin.



### 8.3. Connexion Alimentation Electrique

La connexion doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur en la matière, et en utilisant le matériel approprié et prescrit.


 Avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données reprises sur la plaquette d'immatriculation appliquée sur la partie arrière de l'appareil.

 L'appareil est fourni avec une des tension de fonctionnement :

- 230V 1~ 50Hz

contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.

- 220V 1~60Hz.

 Avant d'effectuer la connexion, s'assurer de la présence sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur différentiel d'une puissance capable de préserver l'appareil de surcharges ou de courts-circuits

## 8.4. Raccordement eau



L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable. Le tableau regroupe les limites dictées par la Communauté Européenne pour qu'une eau puisse être considérée potable.

Description	Valeur
Pression	150÷300 kPA - 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Dureté	5÷15°F - (50÷150 ppm CaCO <sub>3</sub> )
Fer	< 0,2 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l
Chlorures	< 0,25 mg/l
Sulfates	< 0,25 mg/l

### Fermentation Contrôlée 60x40

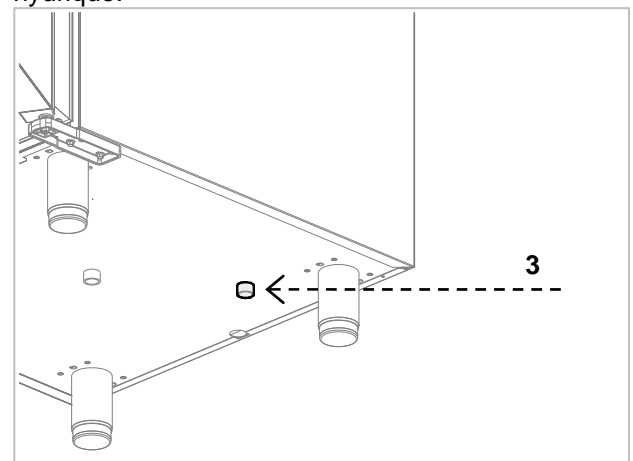
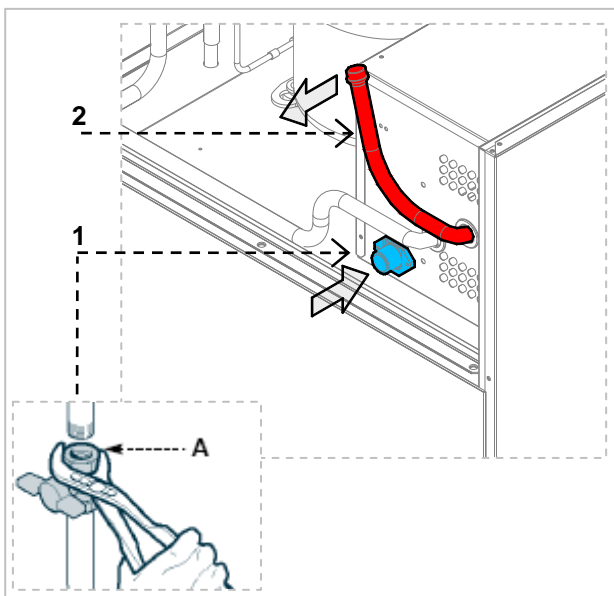
Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), en interposant un robinet d'étranglement (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

Raccorder la vidange de sécurité (2) présente sur la partie supérieure de l'appareil, directement au réseau hydrique.

Raccorder la vidange eau évaporateur (3) présente sous l'appareil, directement au réseau hydrique.



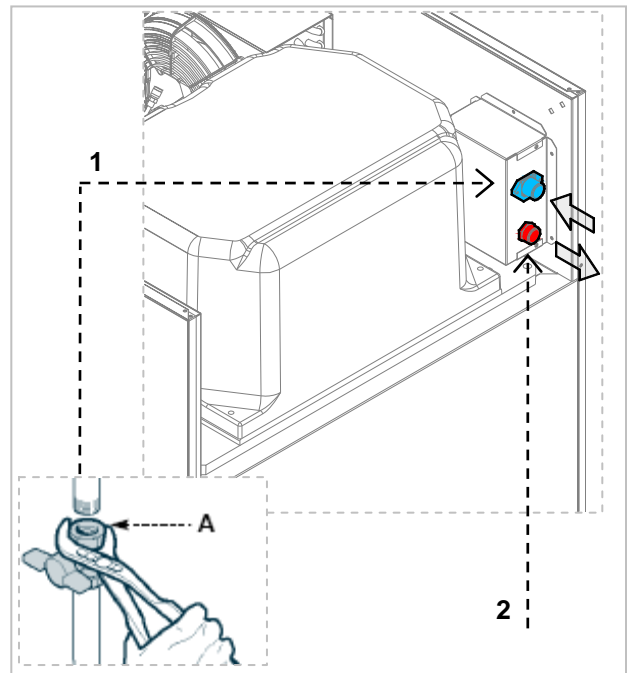
## Fermentation Contrôlée 60x80

Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), en interposant un robinet d'étranglement (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

Raccorder la vidange de sécurité (2) présente sur la partie supérieure de l'appareil, directement au réseau hydrique.



### 8.5. Test

L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.

Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel -

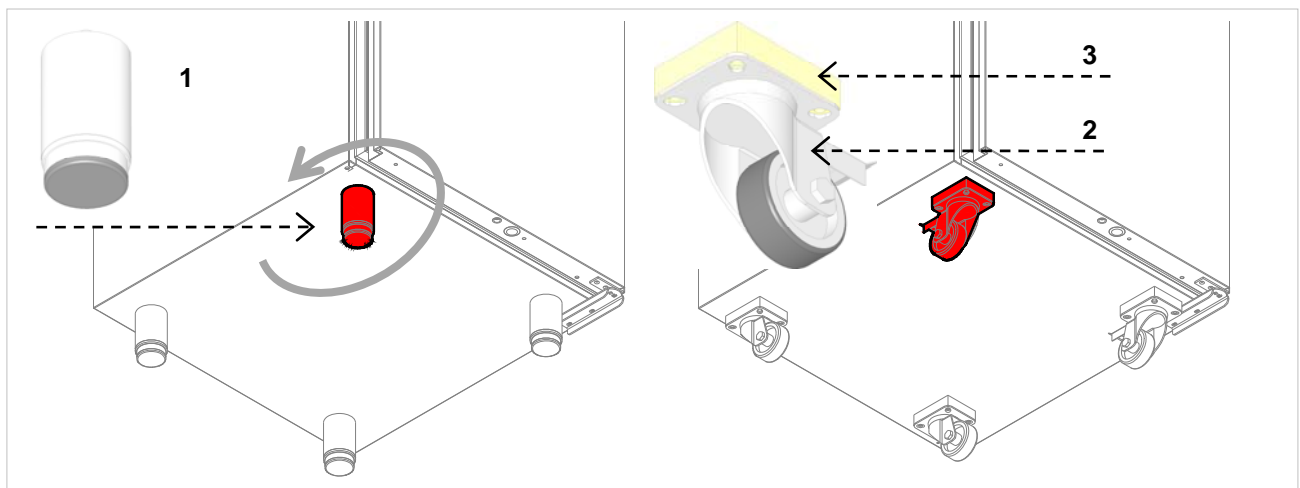
test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

## 9. NOTES TECHNIQUES

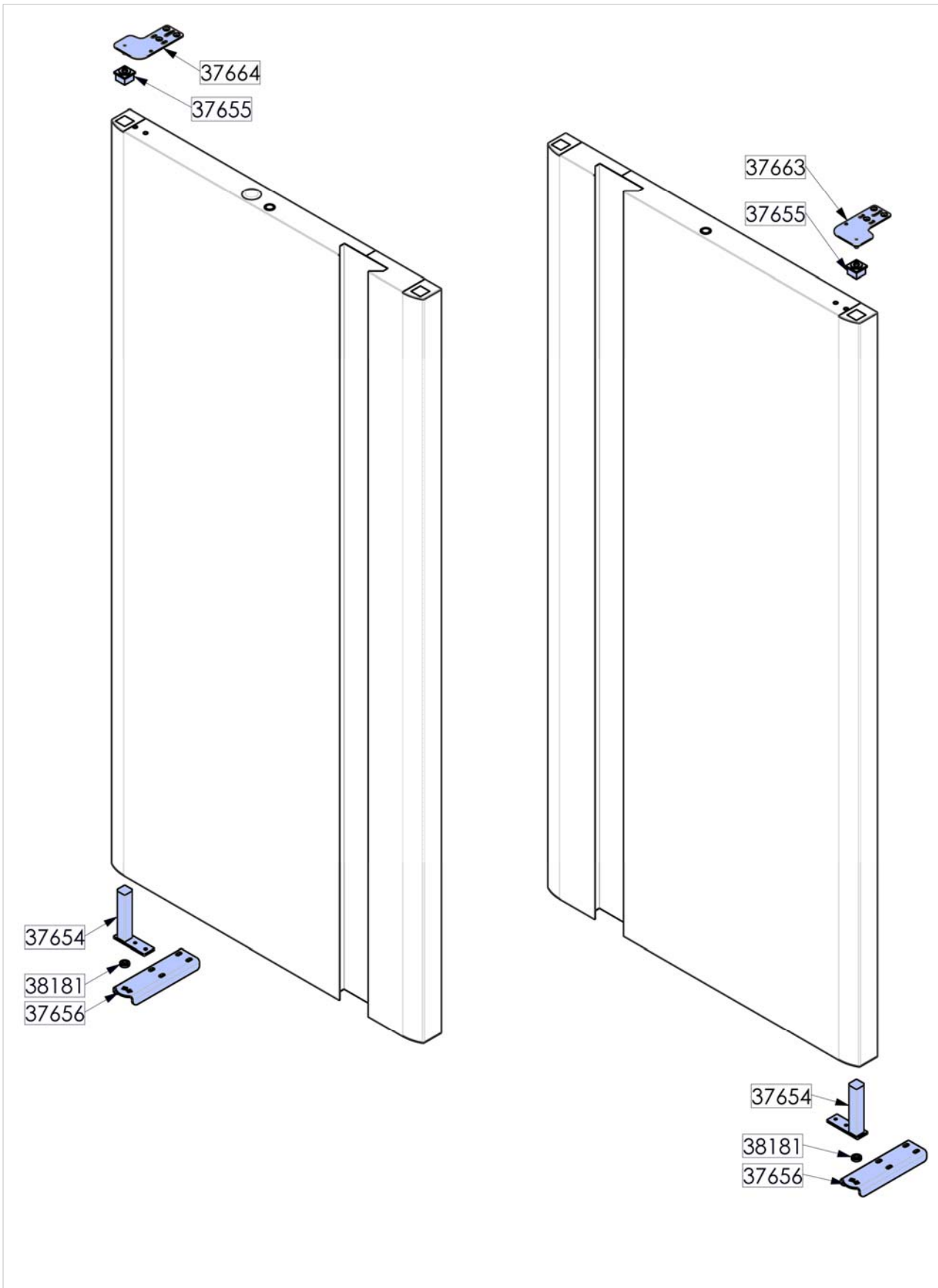
### 9.1. Montage kit roues accessoires

- Dévisser les pieds (1) pour les retirer complètement
- Fixer roue (2) et socle (3) au fond de l'armoire en utilisant les vis fournies.

- Les vis de chaque roue devront être insérées dans les 4 trous  $\varnothing 6$ mm prévus.




## 9.2. Portes réversibles




FR




## 10. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 En s'assurant que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet

domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

S'en débarrasser en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local adéquat, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel le produit a été acquis.

## 11. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Le réfrigérant utilisé dans la machine est le fluide R134a / R452A.

Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide R452A:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

### IDENTIFICATION DES DANGERS

L'évaporation rapide du liquide peut provoquer congélation. L'inhalation de concentrations élevées

de vapeur peut provoquer irrégularités cardiaques, effets narcotiques à court terme (y compris vertiges, céphalées et confusion mentale), évanouissements ou mort.

- Effets sur les yeux : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.

- Effets de l'ingestion. L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

### MESURES DE SECOURS D'URGENCE

**Yeux** : En cas de contact, laver immédiatement l'oeil avec une quantité abondante d'eau pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin.

**Effets sur l'épiderme** : Laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes après un contact excessif. Si nécessaire, soigner la congélation en réchauffant doucement la zone concernée. Consulter un médecin en cas d'irritation.

**Ingestion orale** : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

**Inhalation** : En cas d'inhalations de concentrations élevées, conduire à l'air libre. Faire en sorte que la personne reste calme. Si la personne ne respire pas, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin.

**1. INDEX**

1. INDEX.....	1
2. ANALYTISCHER INDEX.....	2
3. SICHERHEIT.....	3
4. NORMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE.....	4
4.1. Allgemeine Informationen.....	4
4.2. Garantie.....	4
4.3. Beschreibung des Gerätes.....	5
4.4. Typenschild.....	6
4.5. Austausch von Ersatzteilen.....	6
4.6. Sicherheitseinrichtungen.....	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION.....	7
5.1. Erste Inbetriebnahme.....	7
5.2. Manueller Kühlzyklus.....	7
5.3. Manueller Heizzyklus.....	9
5.4. Automatischer Zyklus.....	10
5.5. Rezeptbuch.....	12
5.6. Vorkühlung.....	12
5.7. Einstellungen.....	13
5.8. USB - Anschlussverwaltung (optional).....	14
5.9. Gebrauchshinweise.....	14
6. REINIGUNG UND WARTUNG.....	15
6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung.....	15
6.2. Ordentliche Wartung.....	15
7. BESCHÄDIGUNGEN.....	15
7.1. Beschädigungsanzeigen.....	18
8. INSTALLATION.....	20
8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes.....	20
8.2. Installation.....	21
8.3. Anschluss an das Stromversorgungsnetz.....	22
8.4. Wasseranschluss.....	22
8.5. Abnahme.....	24
9. TECHNISCHE ANMERKUNGEN.....	24
9.1. Bausatzmontage Zubehörräder.....	24
9.2. Reversibilität der Türen.....	25
10. ENTSORGUNG DES GERÄTES.....	26
11. TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS.....	26
ANHANG.....	D

## 2. ANALYTISCHER INDEX

### A

Abnahme; 24  
 Alarm Feuchtigkeitssonde; 18  
 Alarm Sicherheitsthermostat Dampferzeuger; 19  
 Alarm Verdampferfühler; 18  
**Allarme RTC**; 18  
 Allgemeine Informationen; 4  
 Anschluss an das Stromversorgungsnetz; 22  
 Anzeige Tür geöffnet; 19  
 Auspacken; 20  
 Austausch von Ersatzteilen; 6  
 Automatischer Zyklus; 10

### B

Bausatzmontage Zubehörräder; 24  
**BESCHÄDIGUNGEN**; 15  
 Beschädigungsanzeigen; 18  
 Beschreibung des Gerätes; 5

### D

Datum / Uhrzeit einstellen; 13

### E

Ein- und Ausgänge Zustand; 13  
 Einstellungen; 13  
 Entsorgung des Gerätes; 26  
 Erste Inbetriebnahme; 7

### G

Garantie; 4  
 Gebrauchshinweise; 14

### H

Hinweise für den normalen Gebrauch; 14  
 Hinweise zur Reinigung und Wartung; 15  
 Hohe Verdampfer-Temperatur Fehler; 19

### I

Installation; 21

### K

Kondensatorfühler; 18

### L

Längerer Stillstand; 14

### M

Manuelle Abtauung; 13  
 Manueller Heizzyklus; 9  
 Manueller Kühlzyklus; 7

### O

Ordentliche Wartung; 15

### R

Raumfühlerfehler; 18  
 Reversibilität der Türen; 25  
 Rezeptbuch; 12

### S

Service; 13  
**SICHERHEIT**; 3  
 Sicherheitseinrichtungen; 6  
 Sicherheitsthermostat des Dampfgenerators; 6  
 Sprachen; 13  
 Stromausfall-Fehler; 18

### T

**TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS**; 26  
 Typenschild; 6

### U

USB - Anschlussverwaltung (optional); 14



### V


Verpackung; 20  
 Vorkühlung; 12


### W


Wasseranschluss; 22


### 3. SICHERHEIT

  **Es wird empfohlen, vor dem Gebrauch des Geräts die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchzulesen. Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.**


 Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.


 Die elektrische Anlage wurde laut Norm **CEI EN 60335-2-89** geplant.


 Die Lüftungsöffnungen des Gehäuses oder der Einbaustruktur stets sauber halten.


 Keine mechanischen Geräte oder andere Werkzeuge als die vom Hersteller empfohlenen verwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen.


 Nicht den Kältemittelkreislauf beschädigen.


 Keine elektrischen Geräte im Innern der Gerätefächer zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Speisen verwenden.


 Keine explosiven Substanzen, wie Druckbehälter mit brennbaren Materialien in diesem Gerät aufbewahren.

 Keine Gegenstände auf den Geräteboden legen. Die entsprechenden Ablagegitter verwenden, um das Produkt zu lagern.

 Die maximal zulässige Last pro Ablagegitter beträgt 45 kg (gleichmäßig verteilt).

 Das Stromkabel darf nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

 In der Nähe von (geschützten) Bereichen mit Gefahr durch elektrischen Strom sind besondere Aufkleber angebracht, die anzeigen, dass Netzspannung vorhanden ist.

 Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Mittel zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung, im Hausnetz eingebaut sind wie nach Installations-Regeln. (vorgeschrieben für Geräte, die ohne Stecker geliefert werden und fest an eine Anlage angeschlossen werden müssen).

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.


Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

 Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.

## 4. NORMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

### 4.1. Allgemeine Informationen

Diese Bedienungsanleitung wurde vom Hersteller abgefasst, um den Operatoren die an der Maschine arbeiten die nötigen Informationen zum Umgang mit dieser geben zu können.

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und die Anleitungen in die Tat umzusetzen.

Die Kenntnis der Informationen dieses Dokumentes, ist nützlich um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken an Personen zu vermeiden.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes an einem allen bekannten und zugänglichem Ort auf, sie muss jederzeit zur Einsicht zu Verfügung stehen.

Um besonders wichtige oder spezifische Textpassagen hervorzuheben, werden Symbole benutzt, die hier im Folgenden beschrieben werden:



**Weist auf wichtige Sicherheits-Informationen hin. Man muss sich angemessend verhalten, um die Gesundheit und die Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und um Schäden zu vermeiden.**



**Weist auf wichtige, nicht zu vernachlässigende, technische Informationen hin.**

### 4.2. Garantie

Für das Gerät und seine Bauteile aus unserer Produktion gewähren wir 2 Jahre lang Garantie ab Versanddatum, und zwar in Form von kostenloser Lieferung der Teile, die nach unserem unanfechtbaren Urteil fehlerhaft sind.

Diese Mängel müssen allerdings von einem eventuellen nicht ordnungsgemäßen Einsatz des Produkts in Übereinstimmung mit den in dieser

Anleitung aufgeführten Anweisungen unabhängig sein.

Von der Garantie ausgeschlossen bleiben Kosten für Arbeitsleistung, Fahrten und Transport.

Die in der Garantiezeit ersetzten Materialien sind als unser Eigentum anzusehen und sind daher durch den Kunden auf eigene Kosten zurückzusenden.

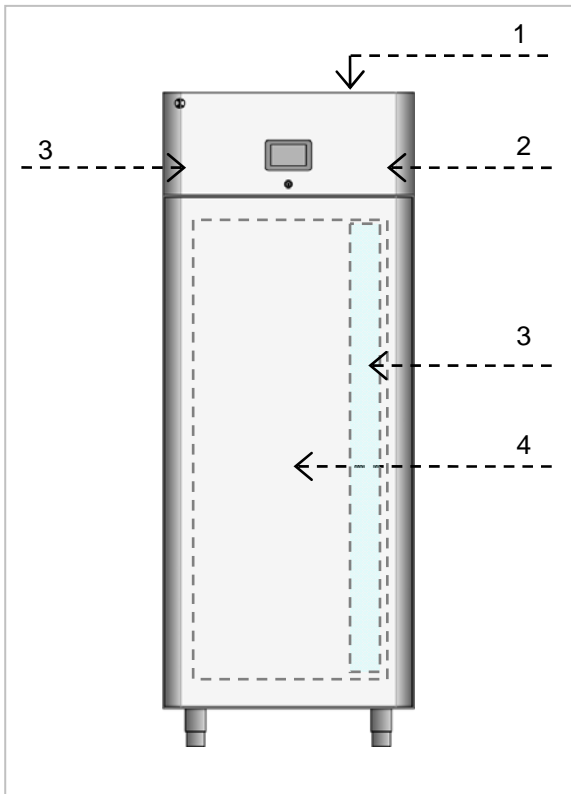
### 4.3. Beschreibung des Gerätes

Der Kühlschrank, im Folgenden als Gerät bezeichnet, wurde für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

- 1) **Kondensierungs-Bereich** : Ist im oberen Teil angeordnet und enthält die Verflüssiger-Einheit.
- 2) **Elektrik-Bereich** : Ist im vorderen oberen Teil angeordnet und enthält die Einrichtungen zur Steuerung und Stromversorgung sowie die elektrische Verkabelung.
- 3) **Kühl-/ Wärm-Bereich** : befindet sich im Inneren der Zelle und wird durch das Vorhandensein einer Kühl- und einer Wärm-Einheit charakterisiert.
- 4) **Lager-Bereich** : befindet sich unter der Verdampfer-Einheit und ist für die Konservierung der Lebensmittel bestimmt.

Im oberen Teil befindet sich ein Bedienfeld, über das man an die elektrischen Elemente gelangen kann.

Im vorderen Teil befindet sich eine Türe, die den Kühlraum hermetisch abschließen.



Je nach Bedarf wird das Gerät in verschiedenen Versionen hergestellt:

#### Levitations-Stopp-Schrank 60x40

(-3°C +35 °C)

Modell, für Konditorei Bleche 60x40 vorgesehen. Dieses Modell eignet sich für die Konservierung von Produkten bei positiver Temperatur.

#### Levitations-Stopp-Schrank 60x40

(-20°C +35 °C)

Modell, für Konditorei Bleche 60x40 vorgesehen. Dieses Modell eignet sich für die Konservierung von Produkten bei positiver oder negativer Temperatur.

#### Levitations-Stopp-Schrank 60x80

(-3°C +35 °C)

Modell, für Konditorei Bleche 60x80 vorgesehen. Dieses Modell eignet sich für die Konservierung von Produkten bei positiver Temperatur.


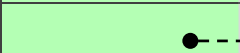






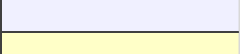



#### Levitations-Stopp-Schrank 60x80

(-20°C +35 °C)

Modell, für Konditorei Bleche 60x80 vorgesehen. Dieses Modell eignet sich für die Konservierung von Produkten bei positiver oder negativer Temperatur.

#### 4.4. Typenschild

- 1) Gerätekennummer
- 2) Beschreibung des Gerätes
- 3) Seriennummer
- 4) Versorgungsspannung und Frequenz
- 5) Nennleistung
- 6) Auftauleistung
- 7) Gesamtleistung Lampen
- 8) Klimaklasse
- 9) Kühlgastyp und Menge
- 10) RAEE Symbol

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

Die Geräte sind mit einer Klimaklasse ausgestattet, welche die Umgebungstemperatur angibt innerhalb derer der Kühlschrank ordnungsgemäß funktioniert. Im Folgenden eine Aufstellung der bestehenden Klimaklassen:

Klima-klasse	Umgebungs-temperatur °C	Relative Feuchtigkeit %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

#### 4.5. Austausch von Ersatzteilen



Vor Beginn von Austauscharbeiten, die vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktivieren.



Besonders wichtig ist, die Stromversorgung durch den Haupt-Differenzialtrennschalter, zu unterbrechen.

Sollten Sie abgenutzte Elemente ersetzen müssen, benutzen Sie ausschließlich Originalersatzteile.



Für Schäden an Personen oder Bauelementen, die durch die Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder durch Eingriffe, welche die Sicherheitsvoraussetzungen verändern und nicht vom Hersteller genehmigt wurden, entstanden sind, lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.


#### 4.6. Sicherheitseinrichtungen

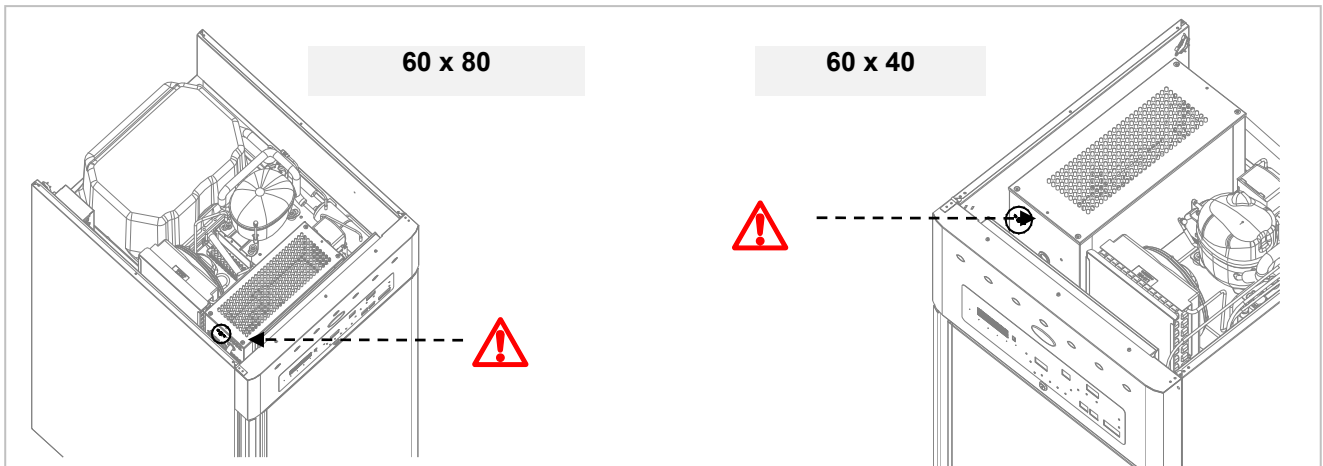
Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitssystemen ausgerüstet:

1. **Sicherheitsthermostat** des **Dampfgenerators:** Blockiert die Stromversorgung bei Überhitzung

Auf dem Display erscheint die folgende Meldung:

Die Abbildung zeigt die Anordnung des Sicherheitsthermostaten. Der laufende Zyklus wird blockiert und alle Ausgänge deaktiviert.

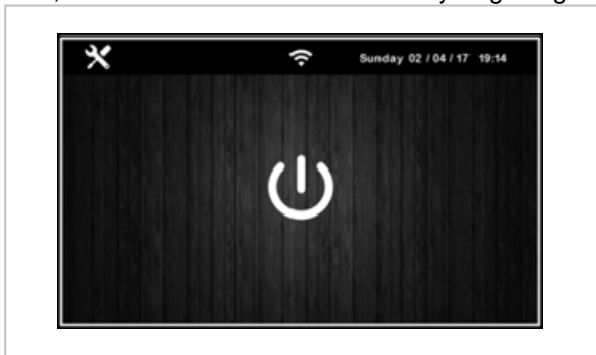
 Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.



## 5. GEBRAUCH UND FUNKTION

### 5.1. Erste Inbetriebnahme


Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, wird den Bildschirm ON/Standby angezeigt.



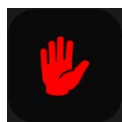
Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie den zentralen Bereich vom On/Stand-by Bildschirm: die Home Seite erscheint.




Aus der Home Seite, ist es möglich auf die Betriebsfunktionen des Geräts zuzugreifen, in dem Sie auf dem gewünschten Bereich drücken.

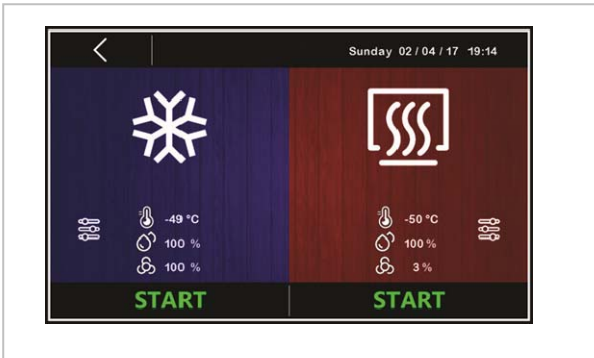
Taste  auf der Home Seite drücken, um das Gerät auszuschalten.

### 5.2. Manueller Kühlzyklus

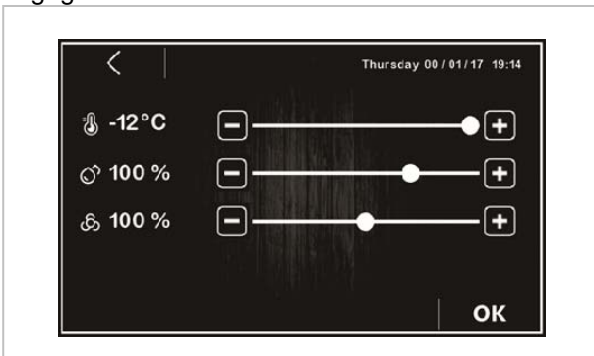


Beim Wählen des Bereichs  wird das Menü „MANUELL“ geladen. Aus diesem Bereich können Sie auf die manuellen KÄLTE- oder HEIZZYKLEN zugreifen.





Vor dem Start des gewünschten Zyklus kann durch Drücken innerhalb des blauen Bereichs für die Kühlung auf die Sollwertänderungsfunktionen zugegriffen werden.



Um die Temperatur- und relative Luftfeuchtigkeitswerte zu ändern, drücken Sie die Tasten **-** und **+** oder ziehen Sie das Symbol der Bildlaufleiste. Um zu bestätigen, Taste **OK** drücken, oder Taste **<** drücken, um den Vorgang abzubrechen und ohne Speichern zum vorherigen Niveau zurückzukehren.

Um den manuellen Zyklus zu starten, drücken Sie **START**. Der folgende Bildschirm wird angezeigt:



Während des manuellen Zyklus werden unten auf dem Bildschirm die Steuertasten angezeigt. Die steuern folgende Funktionen:



: Licht ein- oder ausschalten



manuelle Einstellungen (für Sollwertänderung und manuelle Abtauaktivierung)



: Anzeige von Ein- / Ausgängen und Fehlermeldungen



: 3 Sekundenlang gedueckt halten um den manuellen Zyklus zu unterbrechen.



Der manuelle Zyklus bietet keine Dauereinstellungen, er kann nur manuell durch Drücken der Taste **STOP** beendet werden.

Nach einer voreingestellten Inaktivitätszeit wechselt das System in den "SCREEN SAVER" - Modus, das Display zeigt die Werte an, die von den verwendeten Fühlern erkannt wurden.




Eine Berührung des Bildschirms genügt, um den "SCREEN SAVER" -Modus zu verlassen. Auch eine laufende Fehlermeldung unterbricht den "SCREEN SAVER" -Modus.

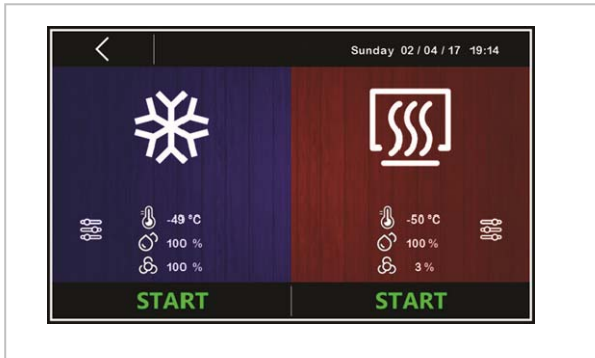
Bei laufendem Zyklus, sind die Zustände der Hauptbetriebe durch Symbole oben auf dem Bildschirm angezeigt. Die Bedeutung beim eingeschalteten Zustand folgt:

	Kompressor Ein
	Heizung Ein
	Gebläse Ein
	Abtauen läuft
	Befeuchtung läuft
	Entfeuchtung läuft
	Fehlermeldung

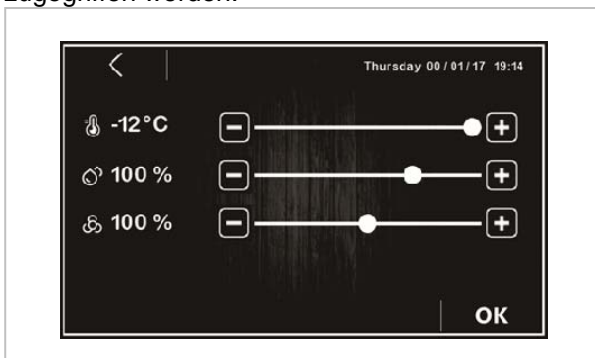
### 5.3. Manueller Heizzyklus



Beim Wählen des Bereichs  wird das Menü „MANUELL“ geladen. Aus diesem Bereich können Sie auf die manuellen KÄLTE- oder HEIZZYKLEN zugreifen.





Vor dem Start des gewünschten Zyklus kann durch Drücken innerhalb des roten Bereichs für die Heizung auf die Sollwertänderungsfunktionen zugegriffen werden.



Um die Temperatur- und relative Luftfeuchtigkeitswerte zu ändern, drücken Sie die

Tasten  und  oder ziehen Sie das Symbol der Bildlaufleiste. Um zu bestätigen,

Taste  drücken, oder Taste  drücken, um den Vorgang abzubrechen und ohne Speichern zum vorherigen Niveau zurückzukehren.

Um den manuellen Zyklus zu starten, drücken Sie **START**. Der folgende Bildschirm wird angezeigt:



Während des manuellen Zyklus werden unten auf dem Bildschirm die Steuertasten angezeigt. Die steuern folgende Funktionen:



: Licht ein- oder ausschalten



manuelle Eistellungen (für Sollwertänderung und manuelle Abtauaktivierung)



: Anzeige von Ein- / Ausgängen und Fehlermeldungen



: 3 Sekundenlang gedueckt halten um den manuellen Zyklus zu unterbrechen.



Der manuelle Zyklus bietet keine Dauereinstellungen, er kann nur manuell durch Drücken der Taste **STOP** beendet werden.


Nach einer voreingestellten Inaktivitätszeit wechselt das System in den "SCREEN SAVER" - Modus, das Display zeigt die Werte an, die von den verwendeten Fühlern erkannt wurden



Eine Berührung des Bildschirms genügt, um den "SCREEN SAVER" -Modus zu verlassen. Auch eine laufende Fehlermeldung unterbricht den "SCREEN SAVER" -Modus.


## 5.4. Automatischer Zyklus

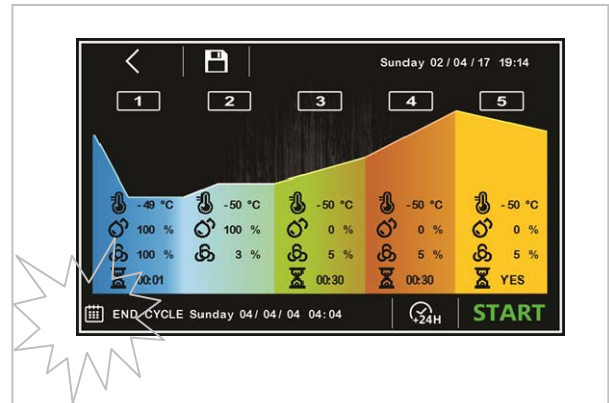



Beim Wählen des Bereichs  im Hauptmenü, wird das Menü „AUTOMATISCH“ geladen.


Die Phasen eines Gärunterbrechungszyklus sind:

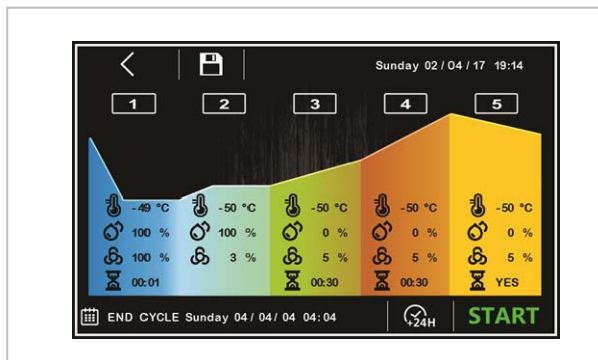
<b>1</b>	Unterbrechung
<b>2</b>	Aufbewahrung
<b>3</b>	Erwachens
<b>4</b>	Gärung
<b>5</b>	Kochverzögerung

Taste **OK** drücken, oder Taste  drücken, um den Vorgang abzubrechen und ohne Speichern zum vorherigen Niveau zurückzukehren.

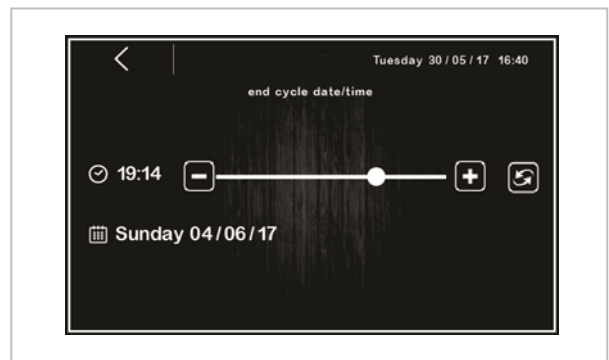
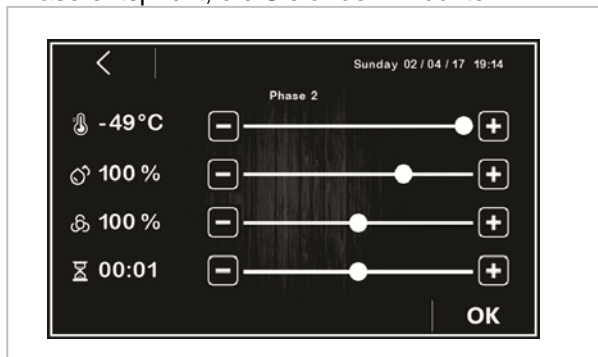


Unten links, wird das Symbol  ZYKLUS ENDE mit der vom Benutzer eingestellten Zeit für das Ende des Zyklus angezeigt, Datum und Wochentag rechnet die Steuerung automatisch mit Rücksicht auf der Summe der eingestellten Zeiten der einzelnen Phasen (Phase 1 bis Phase 4).

Durch Drücken auf den Bereich  kann auf die Änderung der Zyklusendezeit zugegriffen werden.





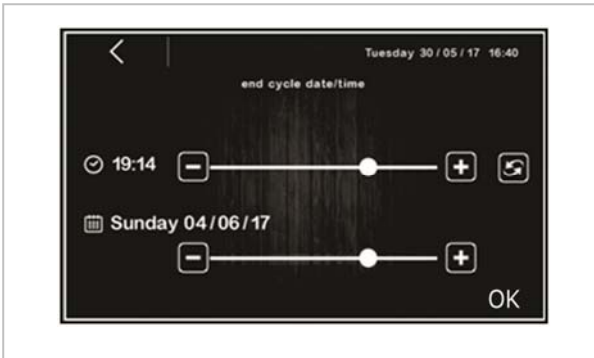
Vor dem Start eines Zyklus ist es möglich, auf das Menü für die Sollwerteinstellung für jede der Phasen der Gärunterbrechung zuzugreifen, indem Sie auf den farbigen Bereich drücken, der der Phase entspricht, die Sie ändern möchten.




Um die einzelne Werte zu ändern, drücken Sie die

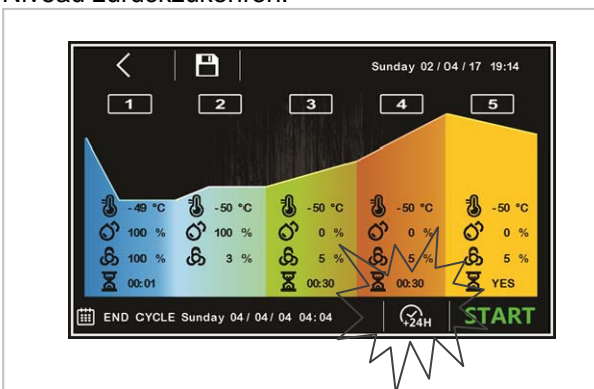
Tasten  und  oder ziehen Sie das Symbol der Bildlaufleiste. Um zu bestätigen,


 Erst bei Bestätigung der Zyklusendezeit mit der Taste  REFRESH, kann das Datum des Zyklusende geändert werden, das, in Bezug auf das von der Steuerung errechnete erste Nutzdatum, nur verschoben werden kann.




**OK** drücken, um die neue Werte zu bestätigen


oder Taste  drücken, um den Vorgang abzubrechen und ohne Speichern zum vorherigen Niveau zurückzukehren.





Mit der Schnellaste  kann man das Enddatum des Zyklus um 24 Stunden verschieben.

 Wenn die eingestellte Endzeit nachträglich ist als die Summe der Zeiten der Phasen 1, 3 und 4, erhöht die Steuerung automatisch die Aufbewahrungszeit (Phase 2), bis die Zeitlücke gefüllt ist.

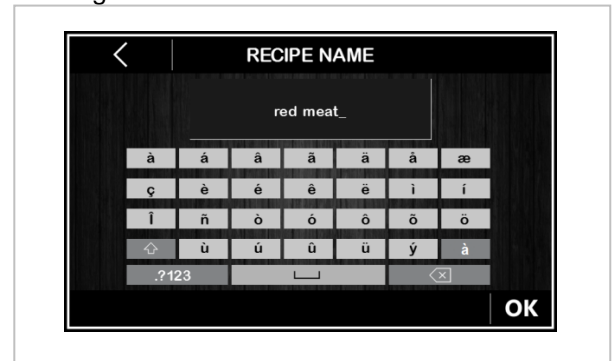
Um die festgelegten Zyklen zu benennen und speichern vor ihrer Ausführung, drücken Sie oben

links auf das Symbol .



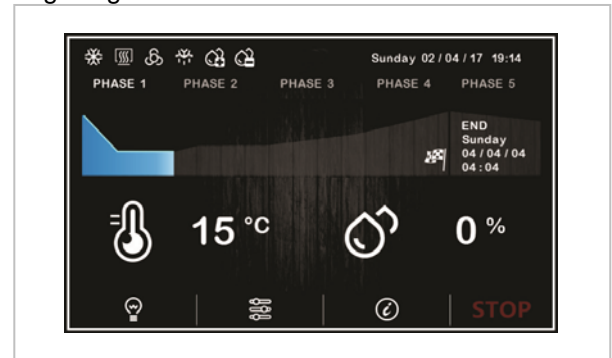
Scrollen Sie mit den Tasten  oder  durch die Rezeptbuchseiten mit der Rezeptliste und wählen Sie die gewünschte Position, um das Rezept mit neuem Name zu speichern oder zu

überschreiben; Um den Vorgang zu beenden, bestätigen Sie mit der Taste **OK**.



Der automatische Zyklus beginnt mit einem Druck des Bereichs **START** und endet automatisch am Ende von Phase 4, der eingestellten Endzeit entsprechend mit einem akustischen Signal.

Bei laufendem Zyklus wird folgenden Bildschirm angezeigt:



Während des automatischen Zyklus werden unten auf dem Bildschirm die Steuertasten angezeigt:



: Licht ein- oder ausschalten



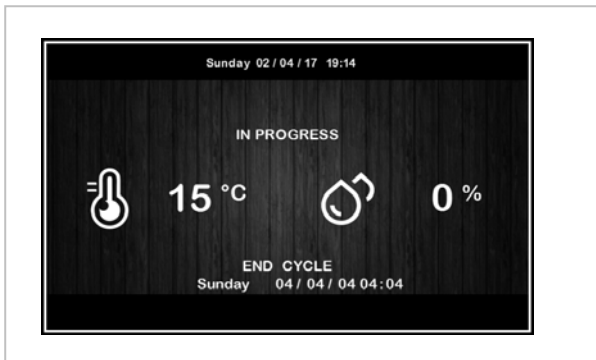
manuelle Einstellungen (für Sollwert-änderung, Anzeige der Uhrzeit der einzelnen Phasen und manuelle Abtauaktivierung)



: Anzeige von Ein- / Ausgängen und Fehlermeldungen

die Zustände der Hauptbetriebe sind durch Symbole oben auf dem Bildschirm angezeigt (siehe vorherige Kapitel).


Nach einer voreingestellten Inaktivitätszeit wechselt das System in den "SCREEN SAVER" - Modus, das Display zeigt die Werte an, die von den verwendeten Fühlern erkannt wurden.




Eine Berührung des Bildschirms genügt, um den "SCREEN SAVER" -Modus zu verlassen.

## 5.5. Rezeptbuch



Beim Wählen des Bereichs  im Hauptmenü, wird das Rezeptbuch geladen. Von diesem Bereich aus können Sie auf den Bildschirm MEINE REZEPTE zugreifen, hier werden die vom Benutzer gespeicherte automatische Gärunterbrechungszyklen aufgelistet. Bis zu 100 Positionen stehen für die Speicherung von Rezepten zur Verfügung. Durch Drücken des gewünschten Rezeptnamens können Sie direkt auf die Startseite des automatischen Zyklus zugreifen (siehe spezifisches Kapitel).




 Die Auswahl eines Rezepts mit Bindestrichen ist nicht erlaubt, der Druck auf den entsprechenden Bereich hat keine Auswirkung.

## 5.6. Vorkühlung

Vom Hauptmenü aus kann durch Auswahl des

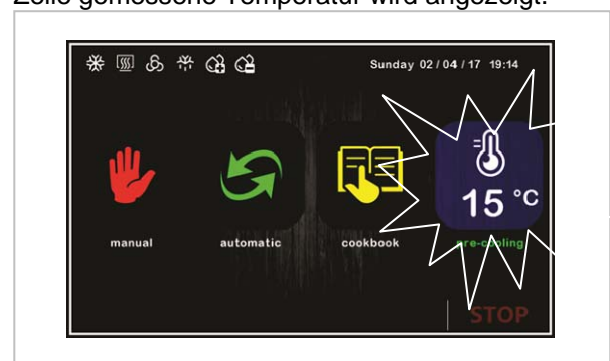


Bereichs , die Vorkühlung der Zelle aktiviert werden, im Hinblick auf die Wahl eines Gärunterbrechungszyklus. Das System zeigt folgenden Bildschirm an:



Der Zellentemperatursollwert kann eingestellt werden; um die Funktion zu starten, drücken Sie die Taste **OK**.

Wenn die Funktion aktiv ist, wird der entsprechende Bereich blau gefärbt und die in der Zelle gemessene Temperatur wird angezeigt.



Wenn der Sollwert zum ersten Mal erreicht wird, ertönt ein Piepton. Ist die Temperatur in der Zelle gleich oder niedriger als der eingestellte Sollwert, so kann die Vorkühlfunktion nicht aktiviert werden. Die Vorkühlfunktion hat eine unbegrenzte Dauer, dh sie endet, wenn ein manueller oder automatischer Zyklus gestartet wird oder wenn sie durch Drücken der Taste **STOP** unterbrochen wird.

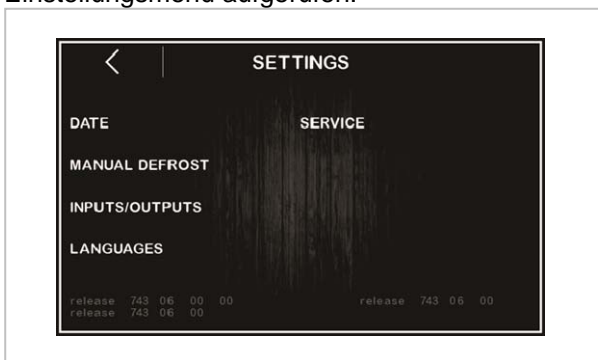


## 5.7. Einstellungen

Vom ON / Standby-Bildschirm :





Durch Drücken der Taste  wird das Einstellungs Menü aufgerufen:



### Datum / Uhrzeit einstellen

Innerhalb des Menüs ist es möglich, das aktuelle

Datum und die Uhrzeit einzustellen.  drücken, um die neue Werte zu bestätigen oder

Taste  drücken, um den Vorgang abubrechen und ohne Speichern zum vorherigen Niveau zurückzukehren.

### Manuelle Abtauung

Wenn die Bedingungen es erlauben, kann eine manuelle Abtauung gestartet werden.

### Ein- und Ausgänge Zustand

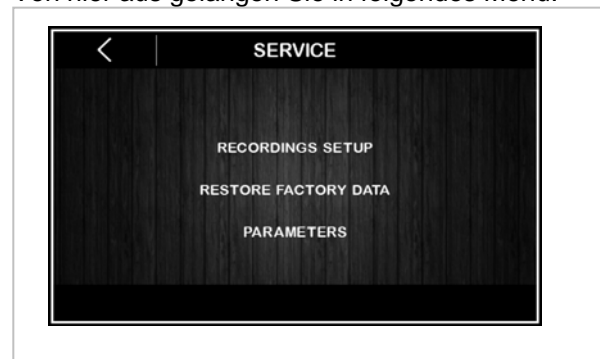
In diesem Menü kann der Zustand der Eingänge (Temperaturfühler) überprüft werden.

### Sprachen

Folgende Sprachen sind im System verfügbar: ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÊS. Berühren Sie in der Nähe der gewünschten Sprache.

### Service

Von hier aus gelangen Sie in folgendes Menü:



### SPEICHERUNG EINSTELLEN

Aus diesem Menü, können Sie die Einstellungen der HACCP-Speicherung auswählen.

### WERKSEINSTELLUNG

Durch Berühren dieser Position werden folgende Funktionen aufgerufen:

1. Speicher löschen
2. Wiederherstellen der Standardparameter
3. Rezepte löschen

Die drei Funktionen sind passwortgeschützt: **149**.

### PARAMETER

Durch Berühren dieser Position wird die Konfiguration der Parameter aufgerufen.

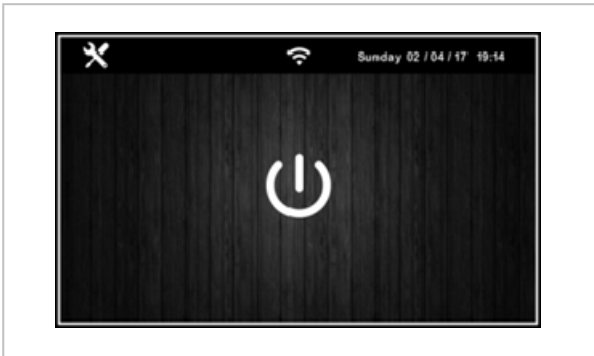
Die Funktion ist passwortgeschützt: **-19**.

## 5.8. USB - Anschlussverwaltung (optional)

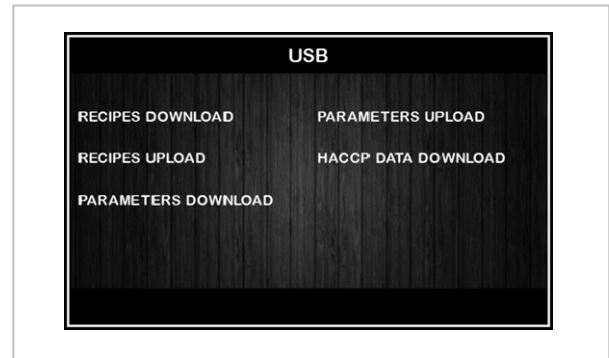
Der USB-Anschluss kann folgende Funktionen ausführen:

- Download der Daten der durchgeführten Zyklen auf einem USB-Stick zulassen (HACCP Speicher)
- Download der auf die Steuerung gespeicherten Programme auf einem USB-Stick zulassen
- Download der auf die Steuerung gespeicherten Parameter auf einem USB-Stick zulassen
- Hochladen von auf einem USB-Stick enthaltenen Programmen auf die Steuerung
- Hochladen von auf einem USB-Stick enthaltenen Parameter auf die Steuerung

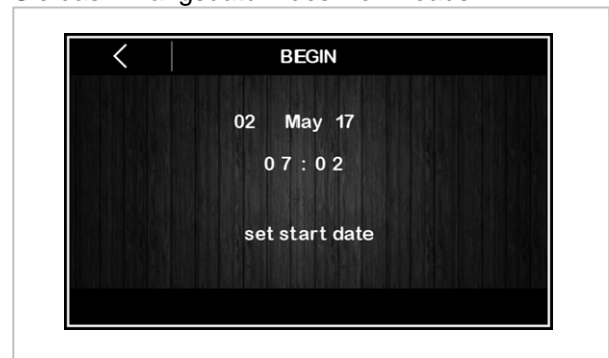
ON / Standby-Bildschirm aufrufen, bevor Sie den Speicherstift in den USB-Anschluss des Geräts stecken:



Nach Einstecken des Speicherstifts wird folgender Bildschirm angezeigt:



um die HACCP-Daten herunterzuladen wählen Sie das Anfangsdatum des Downloads:



## 5.9. Gebrauchshinweise

### Längerer Stillstand

Sollte die Apparatur längere Zeit nicht in Betrieb genommen werden, wie folgt vorgehen:

1. Den automatischen Trennschalter benutzen, um die Hauptstromversorgung der Apparatur zu unterbrechen.
2. Die Apparatur und den umliegenden Bereich sorgfältigst reinigen.
3. Schmieren Sie die Edelstahloberflächen mit Speiseöl ein.
4. Führen Sie die Wartungsvorgänge durch;
5. Türen nur anlehnen, um die Bildung von Schimmel und unangenehmen Gerüchen zu vermeiden.
6. Nach Entfernung der Klemme, lassen Sie das Wasser aus dem Boiler des Dampfgenerators ablaufen.

### Hinweise für den normalen Gebrauch

Um einen einwandfreien Gebrauch der Apparatur garantieren zu können, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Die Bereiche oberhalb, vor und hinter der Verflüssigungseinheit sollten frei gehalten werden, um die Abführung der Wärme vom Verflüssiger nicht zu beeinträchtigen.
- Halten Sie den vorderen Teil des Verflüssigers stets sauber. Benutzen Sie dazu eine weiche Bürste und möglichst keine harten oder metallischen Werkzeuge, mit denen die Lamellen des Verflüssigers beschädigt werden können.
- Überprüfen Sie, dass die Apparatur auf einer ebenen Oberfläche aufliegt.
- Stellen Sie keine flüssigen oder festen Stoffe in den Kühlschrank, wenn deren Temperatur höher als die des Raumes ist. Stellen Sie

Produkte erst in den Kühlschrank, wenn dieser die Betriebstemperatur erreicht hat.

- Die gelagerten Waren sollten die Innenwände nicht berühren, da so die Luftzirkulation beeinträchtigt wird und die gleichmäßige Temperaturverteilung im Kühlraum nicht mehr gewährleistet werden kann.

- Vermeiden Sie möglichst die Türen oft und lange geöffnet zu halten.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

### 6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung



Vor Beginn von Wartungsarbeiten, die vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen

aktivieren. Besonders wichtig ist es, die Stromversorgung durch den automatischen Trennschalter, zu unterbrechen.

### 6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung sieht eine tägliche Reinigung aller Teile die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor; bei der periodischen Wartung werden auch die Düsen und Entsorgungsleitungen gereinigt.

Eine korrekte Wartung führt zu einwandfreien Leistungen, langer Lebensdauer der Apparatur und konstanter Beibehaltung der Sicherheitsanforderungen.

Nicht mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckstrahlern besprühen.

Zur Reinigung des Edelstahls keine Eisen-Schwämme oder -Bürsten benutze, da diese eisenhaltige Ablagerungen hinterlassen könnten und so zur Entstehung von Rost führen könnten.

Um verhärtete Rückstände zu entfernen, eine Holz- oder Plastikspachtel oder Kantengummi benutzen.

Während einer langen Stillstandsphase der Apparatur, die Edelstahlteile mit einer Schutzschicht überziehen, benutzen Sie hierzu einen Lappen mit Vaselineöl, lüften Sie auch in

regelmäßigen Abständen die Lagerräumlichkeiten.



Keine Produkte benutzen, die für die Gesundheit von Personen, schädliche oder gefährliche Substanzen enthalten (Lösungsmittel, Benzin, usw. ).









**Periodisch** folgende Vorgänge von spezialisiertem Fachpersonal durchführen lassen:


- Reinigen Sie den Verflüssiger regelmäßig mit geeigneten Werkzeugen (Staubsauger oder weiche Bürsten).
- Die perfekte Dichtung der Türdichtung kontrollieren, falls nötig, ersetzen.
- Reinigen Sie regelmäßig die Kondenswasserverdampfungswanne.
- Überprüfen Sie, dass sich die Verbindungen der elektrischen Anschlüsse nicht gelockert haben.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Türheizelements (bei den BT-Modellen).
- Kontrollieren Sie die Funktion der Elektroniksteuerung und der Sonde.
- Funktionstüchtigkeit der elektrischen Anlage überprüfen.

## 7. BESCHÄDIGUNGEN




Die folgenden Informationen haben die Aufgabe eventuelle Störungen und Fehlfunktionen, die während des Gebrauchs vorkommen könnten, zu identifizieren und zu korrigieren. Einige dieser Probleme können direkt durch den Benutzer beseitigt werden, bei anderen wird Fachkompetenz benötigt, zur Behebung muss man einen Fachmann hinzuziehen.





Problem	Ursachen	Lösung
Kühleinheit startet nicht	Ende Abtauvorgang	Startet erneut nach einer Pause von drei Minuten.
	Keine Spannung	Stecker, Steckdosen, Sicherungen und Stromnetz kontrollieren
	Sollte der Kondensatorventilator laufen hat der Klixon eingeschaltet	<b>Elektronik vom Kompressor oder Kompressor ersetzen</b>
Kühleinheit in Dauerfunktion, kühlt aber nicht ausreichend.	Raumtemperatur zu hoch	Raum lüften
	Verflüssiger verschmutzt	Verflüssiger reinigen
	Tür dichtet nicht ausreichend ab	Dichtungen überprüfen
	Kühlgas-Menge nicht ausreichend	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Heißgasventil teilweise geöffnet (nur Version 60x40)	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Heizelemente ununterbrochen eingeschaltet	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Verflüssigergebläse steht still	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Verdampfergebläse steht still	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Einspritzventil überprüfen	Die Einstellung des Einspritzventils überprüfen
Kühleinheit hält nicht an	Sonde defekt	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Thermostat defekt	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
Eisbildung im Inneren des Verdampfers	Gerät nicht waagrecht ausgerichtet	Waagerechte Ausrichtung mit Hilfe der Stellfüße wieder herstellen
	Heißgasventil defekt (nur Version 60x40)	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Heizelemente funktionieren nicht	Abtau-Aktivierung überprüfen (nur an Modellen mit elektrischer Abtaufunktion)
	Parameter überprüfen	Version 60x80 (BT) P73=0
	Dampferzeuger defekt	Prüfen das der Dampferzeuger nicht dauernd im Betrieb ist
	Verdampferfühler defekt	Den Wert des Fühlers überprüfen
	Tür und Haube Verdampfer dichten nicht ausreichend ab	Dichtungen und Haube überprüfen
Gerät ist sehr laut	Vibrationen	Sicherstellen, dass das Gerät sowohl im Inneren als auch außen nicht mit anderen Gegenständen in Kontakt steht.




Problem	Ursachen	Lösung
Die Hauptplatine bleibt ausgeschaltet.	Das Versorgungskabel ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrischen Anschluss überprüfen.
	Sicherungen durchgebrannt.	Sicherungen prüfen und austauschen.
Die Maschine heizt nicht korrekt.	Schutz-Klixon (PTRC) unterbrochen.	Das Bauteil prüfen und austauschen.
	Heizkörper am Verdampfer defekt	Anschlüsse und Heizkörper auf Funktion prüfen
	Verdampferventilator steht still	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
Feuchtigkeit in der Warenraum nicht ausreichend.	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Wasserfilter verstopft	Filter reinigen
	Funktionsstörung Wassermagnetventil	Bauteil austauschen
	Funktionsstörung Dampfmagnetventil	Das Bauteil prüfen und austauschen.
	Heizkörper Dampferzeuger defekt	Das Bauteil prüfen und austauschen.
	Feuchtigkeitsfühler defekt	Den Wert des Fühlers überprüfen
	Funktionsstörung Wasserniveaufuehler oder entsprechender Elektronik	Das Bauteil prüfen und austauschen
Wassereingangsleitung verformt (zu hoher Druck im Inneren des Dampferzeugers).	Funktionsstörung Dampfmagnetventil	Das Bauteil prüfen und austauschen.
	Sicherheitsventil des Dampferzeugers blockiert	Das Bauteil prüfen und austauschen.
	Abwesenheit Druckminderer	Den Druckminderer im Wassereinfüllventil prüfen und einfügen
	Funktionsstörung Wasserniveaufuehler oder entsprechender Elektronik	Das Bauteil prüfen und austauschen

## 7.1. Beschädigungsanzeigen

Fehler	Ursache	Auswirkung	Lösungen
RTC	<b>Allarme RTC</b> Fehlerhafte interne Uhr. Uhrzeit nicht eingestellt.	Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.  Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden..	Aktuelles Datum und Uhrzeit einstellen.
RAMFÜHLER	<b>Raumfühlerfehler</b> Raumfühler defekt	Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.  Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden	Überprüfen Sie die Integrität des Raumfühlers. Wenn nötig, Verdampferfühler wechseln.   <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>  Nach Verschwinden des Fehlers startet der Zyklus erneut.
VERDAMPFERFÜHLER	<b>Alarm Verdampferfühler</b> Verdampferfühler defekt	Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.  Die Abtauungen enden nach time-out (siehe Parameter d3)	Überprüfen Sie die Integrität des Verdampferfühlers. Wenn nötig, Kondensatorfühler wechseln.   <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
KONDENSATORFÜHLER	<b>Kondensatorfühler</b> Kondensatorfühler defekt	Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.  Der Kondensatorlüfter wird parallel zum Kompressor laufen.	Überprüfen Sie die Integrität des Kondensatorfühlers. Wenn nötig, Feuchtigkeitssonde wechseln.   <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
FEUCHTEFÜHLER	<b>Alarm Feuchtigkeitssonde</b> Feuchtigkeitssonde defekt.	Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.  Jeder Zyklus, der die Verwendung der Feuchtigkeitssonde beinhaltet, wird unterbrochen	Überprüfen Sie die Integrität der Feuchtigkeitssonde. Wenn nötig, Feuchtigkeitssonde wechseln.   <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
SPANNUNGSFEHLER	<b>Stromausfall-Fehler</b>		Die elektrische Verbindung des Geräts prüfen.

Fehler	Ursache	Auswirkung	Lösungen
<b>NIEDERDRUCK SCHALTER</b>	<p><b>Hohe Verdampfer-Temperatur Fehler</b></p> <p>Verdampfergebläse still Heizkörper ständig eingesetzt.</p>	<p>Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.</p> <p>Die vom Verdampfer-Fühler gelesene Temperatur ist höher als der maximale Wert (60°C)</p>	<p>Verdampfergebläse wechseln</p> <p>Anschluss des Heizkörpers prüfen.</p> <p> <b>Kundendienst hinzuziehen.</b></p>
<b>THERMOSCHALTER</b>	<p><b>Alarm Sicherheitsthermostat Dampferzeuger</b></p>	<p>Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.</p> <p>Wasseranschluss nicht vorhanden. Wassereinlassventil defekt..</p>	<p>Führen Sie die Verbindung des Boilers an die Wasserversorgung durch, der mitgelieferten Leitungen verwenden. </p> <p><b>Kundendienst hinzuziehen.</b></p>
<b>TÜR OFFEN</b>	<p><b>Anzeige Tür geöffnet</b> Tür geöffnet</p>	<p>Das Warnsignal ist aktiviert. Das Warnsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.</p>	<p>Die Meldung verschwindet automatisch beim Schließen der Tür.</p>

DE

Code	Ursache	Lösungen
<b>BASIS-KOMMUNIKATION</b>	<b>Datenübermittlungsfehler Benutzer-Steuermodul.</b>	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
<b>BASIS-KOMPATIBILITÄT</b>	<b>Kompatibilitätsfehler Benutzer-Steuermodul.</b>	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
<b>KONDENZ. ÜBERHIZUNG</b>	<p>Die Temperatur des Kondensators hat die erste Grenze überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kondensatorgebläse wird eingeschaltet</li> <li>Der Alarmausgang wird aktiviert.</li> </ul>	<p> <b>Kundendienst hinzuziehen.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Raum belüften</li> <li>➤ Kondensator reinigen</li> <li>➤ Überprüfen Sie, ob die Lüfter ordnungsgemäß arbeiten.</li> </ul>
<b>KOMPRESSOR BLOCKIERT</b>	<p>Die Temperatur des Kondensators hat die zweite Grenze überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es wird nicht erlaubt einen Arbeitszyklus entweder zu wählen oder zu starten</li> <li>Falls der Fehler während eines Betriebszyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen.</li> <li>Der Alarmausgang wird aktiviert.</li> </ul>	

## 8. INSTALLATION

### 8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes

Führen Sie die Bewegung und Installation der Apparatur gemäß der vom Hersteller gegebenen Informationen aus, die Sie sowohl auf der Verpackung, als auch auf der Apparatur selbst und in dieser Bedienungsanleitung finden.

Das Hebe- und Transportsystem des verpackten Produktes sieht die Benutzung eines Gabelstaplers oder eines Hubwagens; bei Benutzung dieser Hubmittel muss man besonders auf den Gewichtsausgleich achten, um ein Kippen zu verhindern (vermeiden zu starke Neigungen!).



**ACHTUNG** : Beim Einfügen der Hebemittel, auf Stromkabel und Position der Füße achten.



**ACHTUNG** : Da das Gewicht im oberen Teil des Geräts konzentriert ist, sollte dieses beim Transport nicht stehend geschoben werden (Umkipppgefahr und mögliche Beschädigung der Stellfüße).

Das Verpackungsmaterial ist aus Karton und die Palette aus Holz. Auf der Verpackung wurden eine Reihe von Symbolen gedruckt die, den internationalen Richtlinien entsprechend, auf die Handhabung der Apparatur während des Be- und Entladens, dem Transport und der Lagerung hinweisen.



Bei Erhalt überprüfen, dass die Verpackung unbeschädigt ist und während des Transportes nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Schäden müssen dem Transporteur umgehend gemeldet werden.

Die Apparatur sollte so schnell wie möglich ausgepackt werden, damit man sich von ihrer Integrität und vom Nichtvorhandensein von Schäden überzeugen kann.

Den Karton nicht mit Schnittwerkzeugen aufschneiden um die Beschädigung der darunterliegenden Edelstahlplatten zu vermeiden. Den Karton nach oben weg hochziehen.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Apparatur, dass deren Charakteristiken mit denen von Ihnen geforderten übereinstimmen;

Bei Anomalien, setzen Sie sich sofort mit dem Wiederverkäufer in Verbindung.



Die Verpackungselemente (Nylontüten, Polystyrol-Schaumstoff, Klammern ...) nicht in Reichweite von Kindern hinterlassen.

Entfernen Sie die PVC Folie von den inneren und äußeren Platten, vermeiden Sie die Benutzung von Metallwerkzeugen.



Im Inneren des Kühlraums, im unteren Teil befinden sich die Führungsschienen für die Bleche.


## 8.2. Installation


Die Installation muss bereits bei Erarbeitung des Projektes ins Auge gefasst werden.

Im Installationsbereich müssen sich Anschlüsse alle Versorgungsleitungen befinden, sowie ein Abfluss, für Produktionsrückstände; er muss ausreichend beleuchtet sein und über alle hygienischen und sanitären Voraussetzungen verfügen, die von den geltenden Richtlinien gefordert werden.

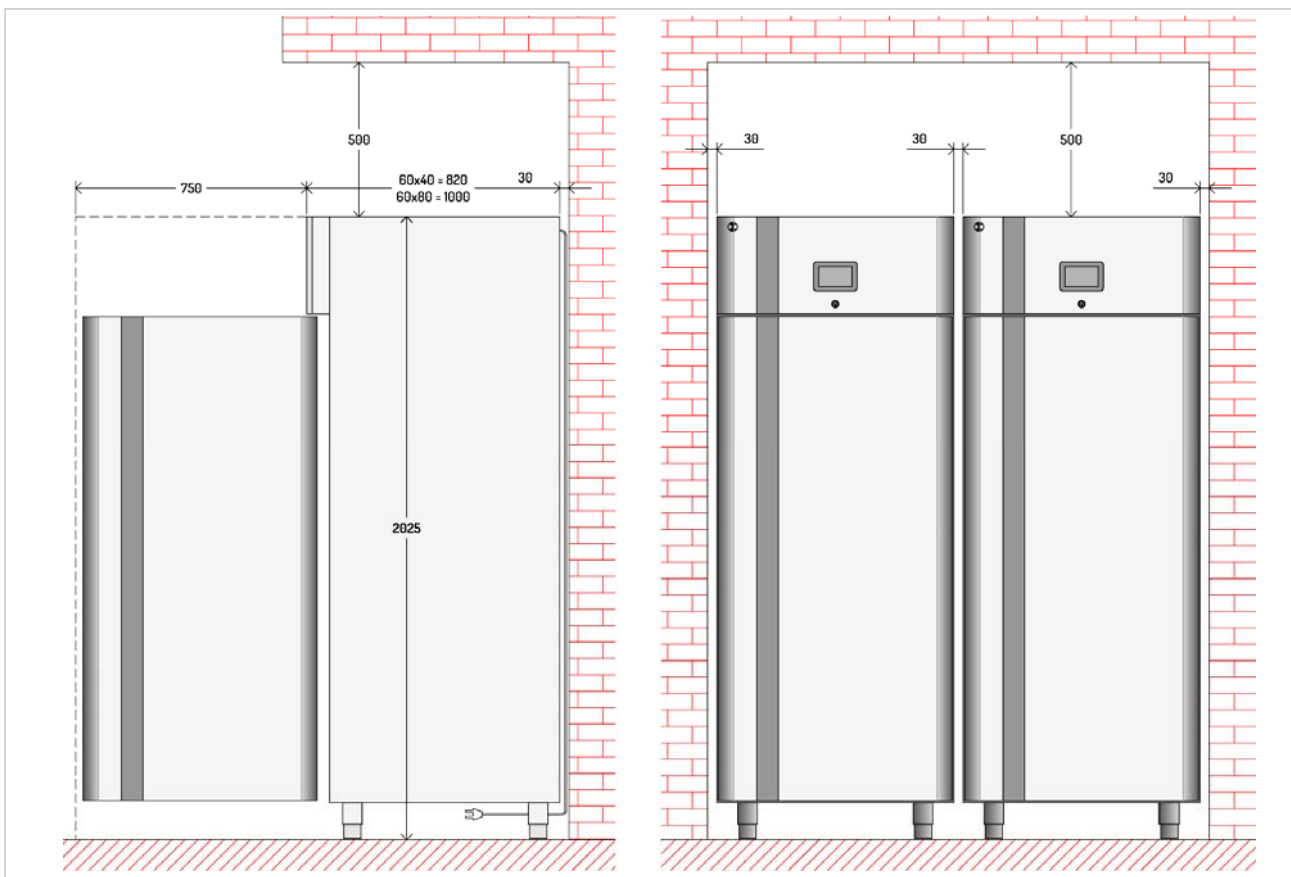
Um den Verbrauch zu minimieren und den Verschleiß des Geräts zu verringern, sollte dies nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in Räumen mit sehr hohen Temperaturen aufgestellt werden.

Gleichen Sie die Apparatur durch einwirken auf die einzelnen Füßchen, aus.

 Diese Apparatur kann nur in Räumen, die ständig gelüftet werden aufgestellt werden um einen einwandfreien Betrieb der selben, garantieren zu können.


 Maschine verbinden und eine zeitlang angeschaltet lassen (mindestens 2 Stunden), bevor man die Funktion kontrolliert. Es ist möglich, dass Schmieröl des Kompressors während des Transports in den Kühlkreislauf gelangt und dort die Kapillare verstopft: aus diesem Grund kann es sein, dass das Gerät anfänglich keine Kälte produziert, so lange bis das Öl wieder in den Kompressor zurückgetreten ist.


 **ACHTUNG** : Das Gerät braucht Mindest-Funktionsräume wie in der Zeichnung.




### 8.3. Anschluss an das Stromversorgungsnetz

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter Verwendung geeigneten und vorschriftsmäßigen Materials auszuführen.


 Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromversorgungsnetz ist zu prüfen, dass die Spannung und die Frequenz mit den Auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen. Dieses ist hinten am Gerät angebracht.

 Das Gerät ist mit einem der folgenden Betriebsspannungen zugeführt

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

 Vor dem Anschluss sicherstellen, dass im Stromversorgungsnetz vor dem Gerät ein Differentialschalter angemessener Leistung zum Zweck des Schutzes des Apparats vor Überlasten und Kurzschlüssen vorgeschaltet ist.

### 8.4. Wasseranschluss

 Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden. In der Tabelle sind die von der Europäischen Gemeinschaft festgelegten Grenzwerte für Trinkwasser zusammengefasst.

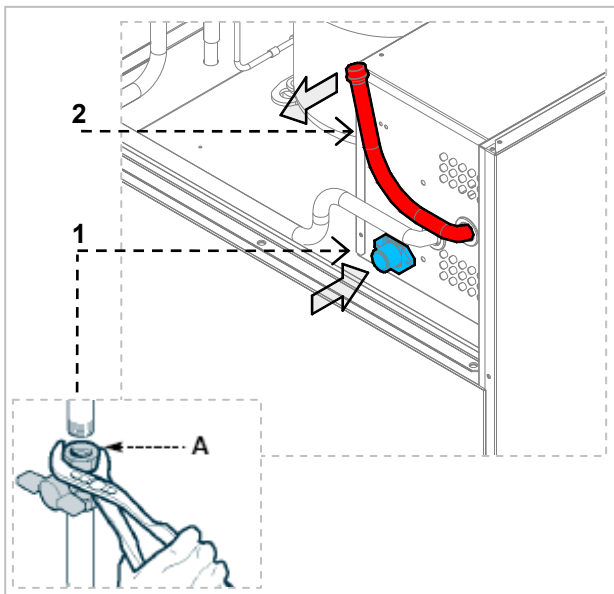
Beschreibung	Wert
Druck	150÷300 kPA - 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Härte	5÷15°F - (50÷150 ppm CaCO <sub>3</sub> )
Eisen	< 0,2 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l
Chloride	< 0,25 mg/l
Sulfate	< 0,25 mg/l

## Version 60x40

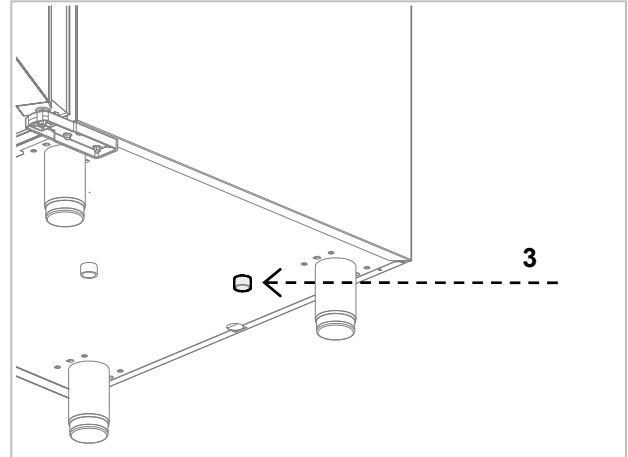
Um den Anschluss auszuführen, verbinden sie die Netzleitung mit dem Apparaturenanschluss ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), fügen Sie einen Wasserstoppfahn (A) ein, um falls nötig, die Wasserzufuhr zu unterbrechen. Installieren Sie davor, leicht zu erreichende Filter. Die Wassertemperatur muss sich im Bereich von 5°C bis 50°C befinden.

Der Wasserdruck muss ausreichend sein, um einen einwandfreien Betrieb garantieren zu können (siehe folgende Tabelle).

Verbinden Sie den Sicherheitsablass (2) der sich im oberen Teil des Gerätes befindet, direkt mit der Wasserentsorgung.



Der Kondenswasserablass (3), der auch als Ablauf für Reinigungswasser dient, kann an die Wasserentsorgung angeschlossen werden oder es wird die beiliegende PVC Wasserauffangschale in die dafür vorgesehenen U – Schienen eingeschoben.



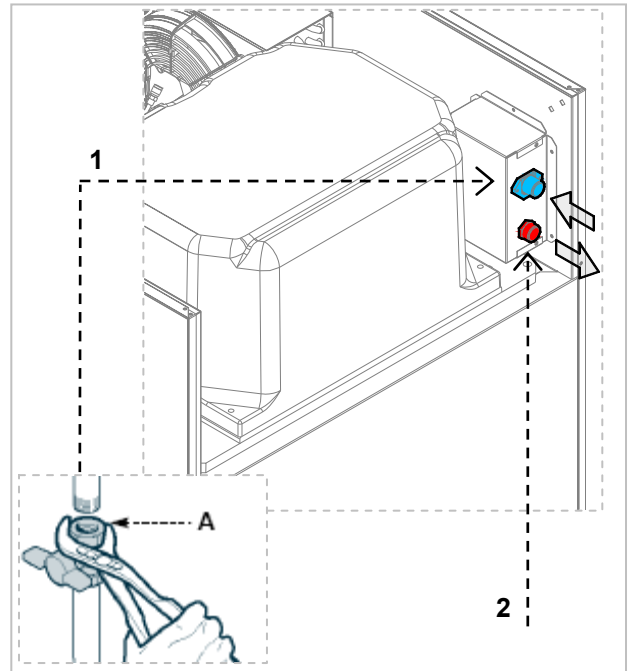


**Version 60x80**

Um den Anschluss auszuführen, verbinden sie die Netzleitung mit dem Apparaturenanschluss ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), fügen Sie einen Wasserstopphahn (A) ein, um falls nötig, die Wasserzufuhr zu unterbrechen. Installieren Sie davor, leicht zu erreichende Filter. Die Wassertemperatur muss sich im Bereich von 5°C bis 50°C befinden.

Der Wasserdruck muss ausreichend sein, um einen einwandfreien Betrieb garantieren zu können (siehe folgende Tabelle).

Verbinden Sie den Sicherheitsablass (2) der sich im oberen Teil des Gerätes befindet, direkt mit der Wasserentsorgung.

**8.5. Abnahme**

Das Gerät wird in einem Zustand ausgeliefert, der es dem Benutzer ermöglicht, es alleine in Betrieb nehmen zu können.

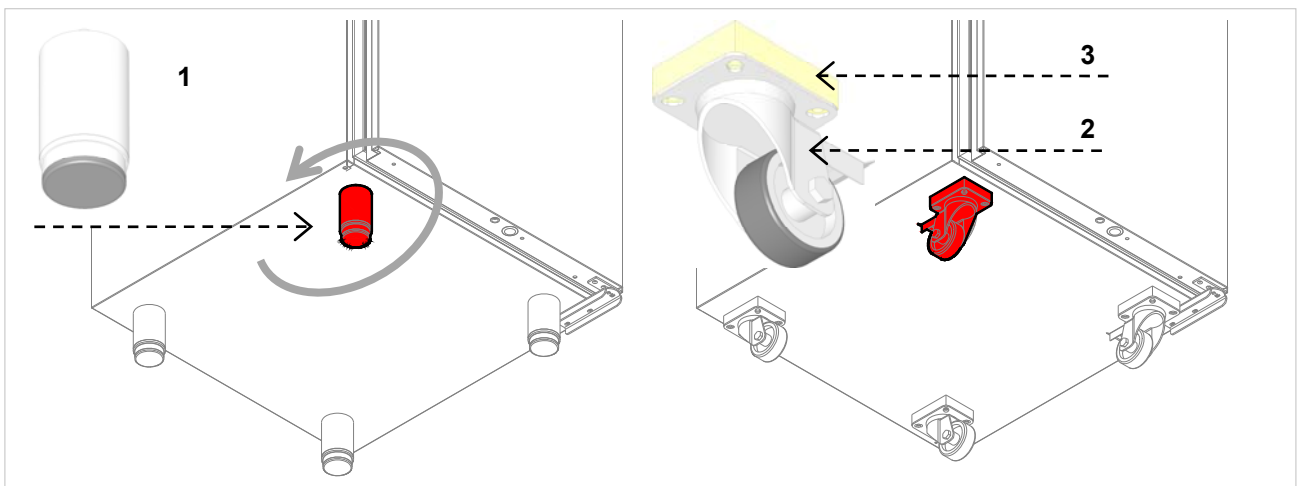
Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes wird durch einen Test gewährleistet (Elektrische-,

Funktionelle- und Ästhetische-Abnahme) und durch die Zertifikationen die dem Gerät beigelegt werden.

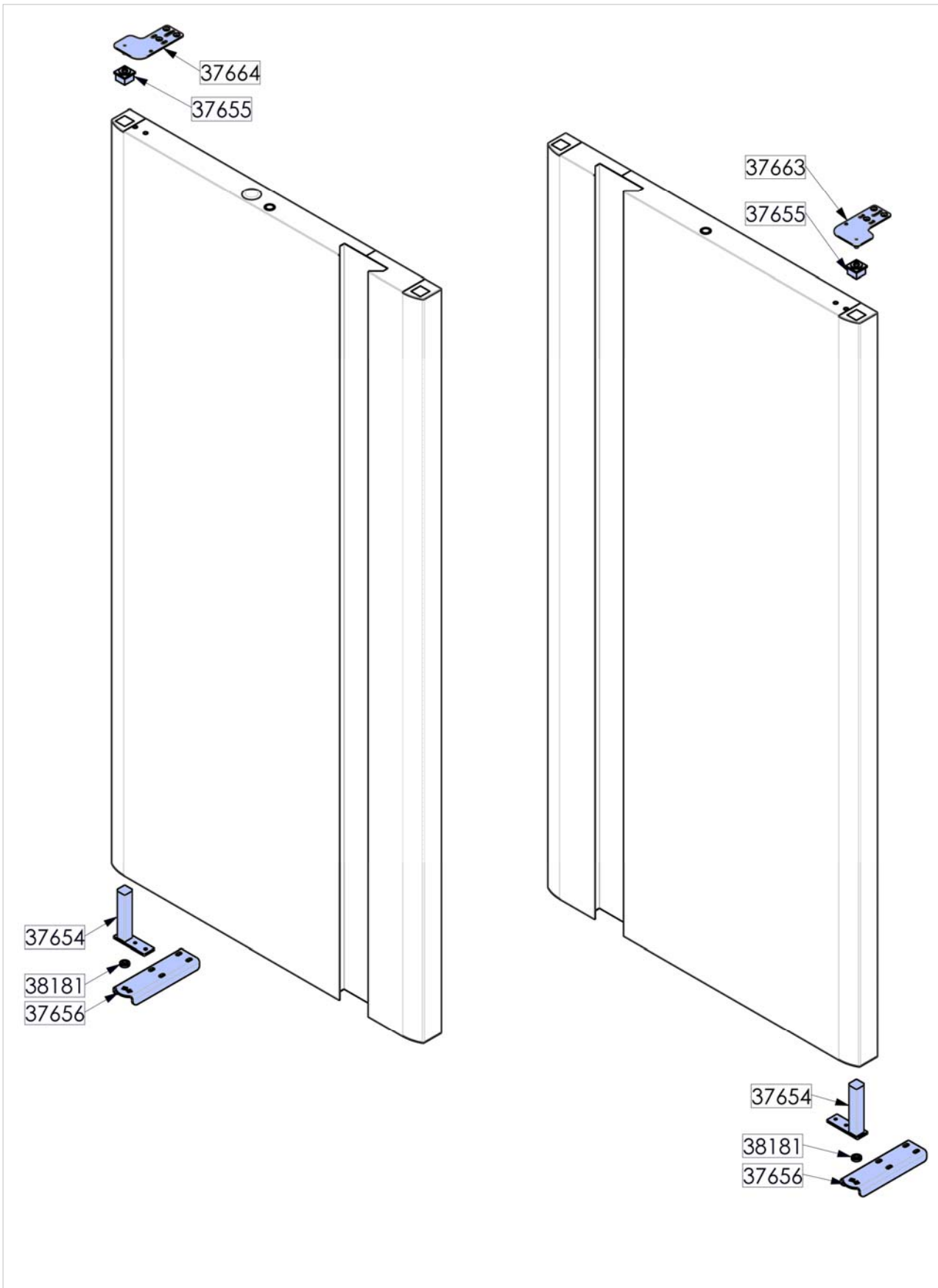
**9. TECHNISCHE ANMERKUNGEN****9.1. Bausatzmontage Zubehörräder**

- Füße (1) abschrauben um sie komplett zu entfernen
- Rad (2) befestigen und Sockel (3) am Boden des Kühlschranks mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.

- Die Schrauben jedes Rades müssen in die 4 Löcher  $\varnothing 6$ mm eingesetzt werden.





## 9.2. Reversibilität der Türen




DE

## 10. ENTSORGUNG DES GERÄTES

 In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

 Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät auf korrekte Weise entsorgt wird, der Benutzer leistet so einen positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit der Menschen.



Das Symbol  auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation, weist darauf hin, dass das Produkt nicht wie normaler Haushaltsmüll entsorgt werden darf, es muss in

einem Recyclinghof zur Verwertung von elektrischen und elektronischen Geräten, entsorgt werden.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen der Abfallbeseitigung erfolgen.

Um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden ihrer Gemeindeverwaltung, an den Recyclinghof für Haushaltsabfälle oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

## 11. TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS

Das Kühlmittel, das für dieses Gerät benutzt wird, ist R134a / R452A.

Im folgenden finden Sie die Zusammenstellung dieses Produktes R452A :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

### GEFAHRENERKENNUNG

Die schnelle Verdunstung der Flüssigkeit kann zu Frierungen führen. Das Einatmen hoher Konzentrationen

kann zu Herzrhythmusstörungen, kurzzeitige Betäubungswirkungen (auch Schwindel, Kopfschmerzen und Konfusion), Ohnmacht und sogar zum Tod führen.

- Wirkung auf die Augen: Einfrieren oder Kälteverbrennungen durch den Kontakt mit der Flüssigkeit.
- Wirkung auf die Haut: Einfrieren oder Kälteverbrennungen durch den Kontakt mit der Flüssigkeit.

- Wirkung auf die Einnahme: Die Einnahme wird nicht als Aussetzung angesehen.

### ERSTE HILFE MASSNAHMEN

**Augen:** Im Fall eines Kontaktes, Augen mindestens 15 Minuten mit reichlich Wasser auswaschen. Einen Arzt zu Hilfe ziehen.

**Wirkung auf die Haut:** Nach einem Kontakt mindestens 15 Minuten lang mit Wasser waschen. Falls nötig, die Erfrierung behandeln, wärmen Sie den entsprechenden Bereich langsam auf. Wenden Sie sich im Fall eines Ausschlags an einen Arzt.

**Einnahme per Mund:** Die Einnahme wird nicht als Aussetzung angesehen.

**Inhalierung:** Sollten große Konzentrationen eingeatmet werden, sofort an die frische Luft gehen. Die Person beruhigen. Sollte die Person nicht mehr atmen, künstlich beatmen. Bei Atmungsschwierigkeiten, Sauerstoff zu führen. Sich an einen Arzt wenden.

# 1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE ANALÍTICO .....	2
3. SEGURIDAD .....	3
4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES .....	4
4.1. Informaciones Generales .....	4
4.2. Garantía .....	4
4.3. Descripción del Equipo .....	5
4.4. Placa Descriptiva.....	6
4.5. Sustitución de Partes .....	6
4.6. Dispositivos De Seguridad .....	6
5. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	7
5.1. Primer arranque .....	7
5.2. Ciclo de refrigeración manual .....	7
5.3. Ciclo de calentamiento manual .....	9
5.4. Ciclo automático.....	10
5.5. Libro de cocina .....	12
5.6. Pre-enfriamiento.....	12
5.7. Configuración .....	13
5.8. Administración de puertos USB (Opcional) .....	14
5.9. Recomendaciones Para el Uso.....	14
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	15
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento .....	15
6.2. Mantenimiento Ordinario .....	15
7. AVERÍAS .....	15
7.1. Visualización de Averías .....	18
8. INSTALACIÓN.....	20
8.1. Embalaje Y Desembalaje.....	20
8.2. Instalación .....	20
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	22
8.4. Conexión del agua .....	22
8.5. Prueba.....	24
9. NOTAS TÉCNICAS .....	24
9.1. Montaje del kit de ruedas accesorias.....	24
9.2. Reversibilidad De Las Puertas.....	25
10.ELIMINACIÓN DEL EQUIPO .....	26
11.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	26
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE ANALÍTICO

### A

Administración de puertos USB (Opcional); 14  
 Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento; 15  
 Ajuste de la fecha / hora; 13  
 Alarma Alta Temperatura evaporador; 19  
 Alarma interrupción alimentación eléctrica; 18  
 Alarma RTC; 18  
 Alarma Sonda Cámara; 18  
 Alarma Sonda Condensador; 18  
 Alarma Sonda Evaporador; 18  
 Alarma Sonda Humedad; 18  
 Alarma Termóstato de Seguridad Generador Vapor; 19  
 AVERÍAS; 15

### C

Ciclo automático; 10  
 Ciclo de calentamiento manual; 9  
 Ciclo de refrigeración manual; 7  
 Conexión de la Alimentación Eléctrica; 22  
 Conexión del agua; 22  
 Configuración; 13

### D

Descongelación manual; 13  
 Descripción del Equipo; 5  
 Desembalaje; 20  
 Dispositivos De Seguridad; 6

### E

Eliminación del Equipo; 26  
 Embalaje; 20  
 Estado de entradas y salidas; 13

### F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 26

### G

Garantía; 4

### I

Idiomas; 13  
 Inactividad Prolongada; 14  
 Informaciones Generales; 4  
 Instalación; 20

### L

Libro de cocina; 12

### M

Mantenimiento Ordinario; 15  
 Montaje del kit de ruedas accesorias; 24

### P

Placa Descriptiva; 6  
 Pre-enfriamiento; 12  
 Primer arranque; 7  
 Prueba; 24

### R

Recomendaciones Para el Uso; 14  
 Recomendaciones Para una Utilización Normal; 14  
 Reversibilidad De Las Puertas; 25

### S

SEGURIDAD; 3  
 Señal Apertura Puerta; 19  
 Service; 13  
 Sustitución de Partes; 6

### T

Termostato de Seguridad del Generador de Vapor; 6

### V

Visualización de Averías; 18

### 3. SEGURIDAD



**Se recomienda leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en este manual antes de utilizar el equipo. Las informaciones contenidas en el manual son fundamentales para la seguridad del uso y el mantenimiento de la máquina.**



Conserve cuidadosamente este manual para que lo pueda consultar cada vez que lo necesite.



La instalación eléctrica ha sido diseñada según la norma **CEI EN 60335-2-89**.



Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación en la envoltura del aparato o en la estructura empotrable.



No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, diferentes de los recomendados por el fabricante.



No dañe el circuito del refrigerante.



No use aparatos eléctricos al interior de los compartimientos del equipo para la conservación de alimentos congelados.



No conserve sustancias explosivas, como contenedores bajo presión con propelente inflamable, en este equipo.



No apoye objetos en el fondo del equipo. Use las rejillas para almacenar el producto.



La carga máxima admitida para la rejilla es de 45Kg distribuidos de manera uniforme.



La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada por personal cualificado.



Adhesivos particulares muestran la presencia de tensión de red en proximidad de áreas con riesgos en cuanto a la electricidad (aunque estén protegidas).



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que los medios para desconectar el aparato de la fuente de alimentación se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de instalación (requerido para equipos suministrados sin el enchufe de conexión a la instalación fija).

El fabricante, en la fase de diseño y construcción, puso particular atención en los aspectos que pueden poner en riesgo la seguridad y la salud de las personas que trabajen con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en el manual y aquellas que se impartirán directamente, respete, en particular, las relacionadas con la seguridad.

No manipular o eliminar los dispositivos de seguridad instalados. La desobediencia de este requisito puede provocar riesgos graves para la seguridad y la salud de las personas.

Se recomienda simular algunas maniobras de prueba para identificar los mandos, en particular aquellos correspondientes al encendido y apagado, y sus funciones principales.

El equipo debe ser destinado solo al uso para el cual ha sido diseñado; cualquier otro uso se considerará inapropiado.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas, causados por un uso inapropiado o erróneo.



Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran de una competencia técnica precisa o de particular capacidad, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.

Para garantizar la higiene y proteger los alimentos de fenómenos de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas circundantes. Realizar estas operaciones usando exclusivamente productos detergentes para uso alimentario, evitando productos inflamables o productos que contengan sustancias nocivas para la salud.

En el caso de una inactividad prolongada, además de desconectar las líneas de alimentación, es necesario realizar una limpieza de todas las partes internas y externas del equipo.

## 4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

### 4.1. Informaciones Generales

Este manual ha sido realizado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias a todo el personal autorizado a trabajar con ella.

Se aconseja, a aquellos que recibirán las informaciones, de leerlas atentamente y aplicarlas con rigurosidad.

La lectura de las informaciones contenidas en el siguiente documento, permitirá evitar riesgos en cuanto a la salud y a la seguridad de las personas.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo, en un lugar visible y de fácil acceso, para tenerlo siempre a disposición en el momento en el que sea necesario consultarlo.

### 4.2. Garantía

La garantía del equipo y de los componentes de nuestra producción, tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de expedición y consiste en el suministro gratuito de las partes que, a nuestro juicio, resulten defectuosas.

En conformidad con las indicaciones expuestas en el manual, dentro de estos defectos no se

Para señalar algunas partes del texto de considerable importancia, o para indicar algunas especificaciones importantes, se adoptaron símbolos particulares, cuyos significados se describen a continuación:



**Indica informaciones importantes acerca de la seguridad. Es necesario adoptar un comportamiento adecuado para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños.**



**Indica informaciones técnicas de gran importancia que no se deben desatender.**

incluyen aquellos generados por un uso incorrecto del producto.

Están excluidos de la garantía los gastos derivados de mano de obra, viajes y transporte.

Los materiales que se sustituyan en el período de garantía, se consideran de nuestra propiedad, y por tanto deben sernos restituidos a cargo del cliente.

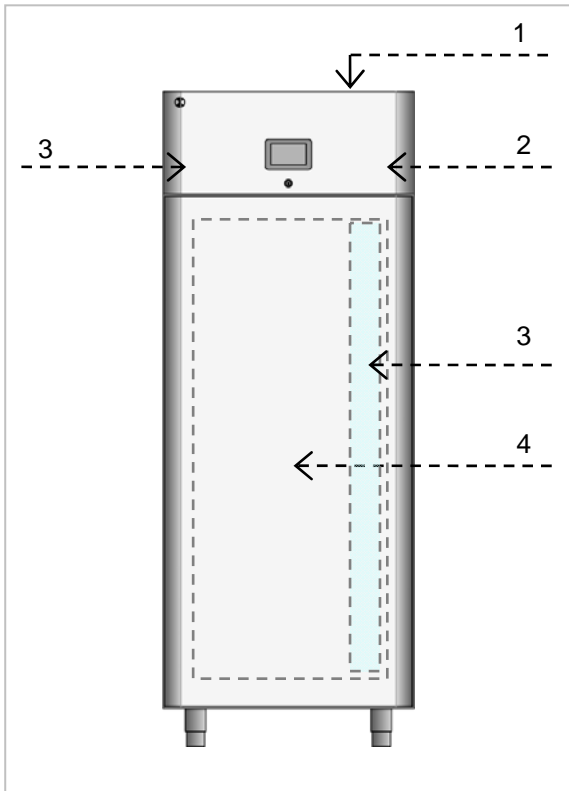
### 4.3. Descripción del Equipo

El armario refrigerado, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y fabricado para la conservación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte superior y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte superior/anterior y contiene los equipos de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de enfriamiento/ calentamiento** : se sitúa en el interior del compartimiento de la cámara y se caracteriza por una unidad enfriadora y una unidad calentadora.
- 4) **área de almacenamiento** : se sitúa debajo de la unidad evaporadora y está destinada a la conservación de los alimentos.

La parte superior se distingue por un panel que permite el acceso a las partes eléctricas.

En la parte anterior se encuentra una puerta, de apertura vertical, que cierra herméticamente el compartimiento refrigerado.



Están disponibles más versiones, en función de las exigencias de uso:

#### Armario de Bloqueo Fermentación 60x40 (-3°C +35 °C)

Modelo preparado para bandejas de pastelería 60x40. Este modelo es adecuado para la conservación de productos a temperatura positiva.

#### Armario de Bloqueo Fermentación 60x40 (-20°C +35 °C)

Modelo preparado para bandejas de pastelería 60x40. Este modelo es adecuado para la conservación de productos a temperatura positiva o negativa.

#### Armario de Bloqueo Fermentación 60x80 (-3°C +35 °C)

Modelo preparado para bandejas de pastelería 60x80. Este modelo es adecuado para la conservación de productos a temperatura positiva.






#### Armario de Bloqueo Fermentación 60x80 (-20°C +35 °C)

Modelo preparado para bandejas de pastelería 60x80. Este modelo es adecuado para la conservación de productos a temperatura positiva o negativa.



#### 4.4. Placa Descriptiva

- 1) Código del equipo
- 2) Descripción del equipo
- 3) Número de matrícula
- 4) Tensión y frecuencia de alimentación
- 5) Potencia Nominal
- 6) Potencia de Descongelación
- 7) Potencia Total Lámparas
- 8) Clase climática
- 9) Tipo y Cantidad de gas refrigerante
- 10) Símbolo RAEE


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


Las equipos están dotados de clase climática que indica la temperatura ambiente dentro de la cual el frigorífico funciona correctamente.


A continuación las clases climáticas existentes:

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

#### 4.5. Sustitución de Partes

 Antes de realizar cualquier sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos.

 En particular desactivar la alimentación eléctrica mediante el interruptor diferencial seccionador. Siempre que sea necesario sustituir componentes desgastados, utilice exclusivamente los recambios originales.


 Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

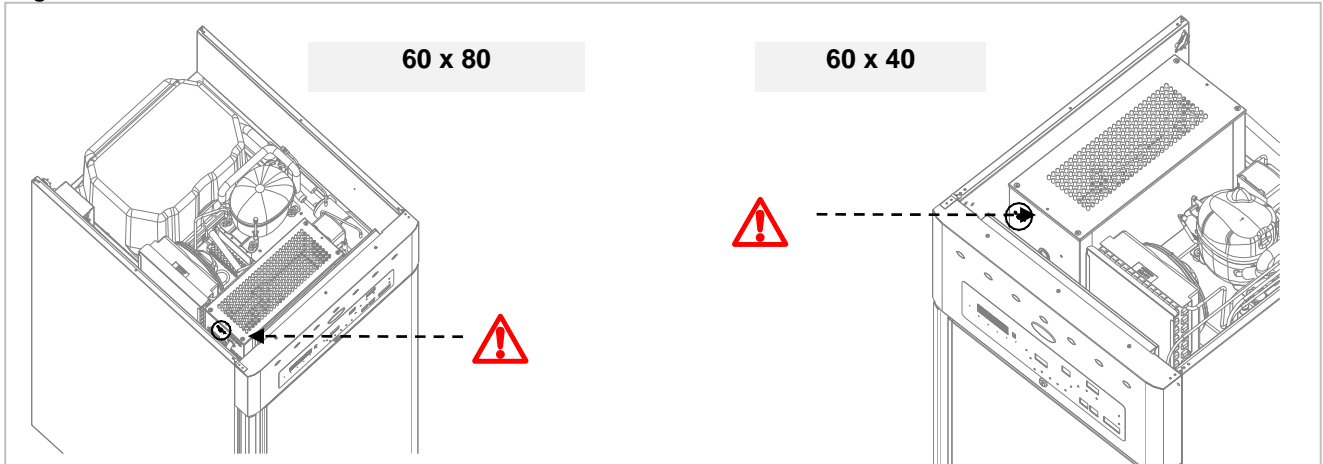
#### 4.6. Dispositivos De Seguridad

El equipo cuenta con los siguientes sistemas de seguridad.

1. **Termostato de Seguridad del Generador de Vapor:** bloquea la alimentación eléctrica en caso de sobrecalentamiento.

La pantalla visualiza el siguiente mensaje : El zumbador está activado.  
 Se bloquean los ciclos en curso y se desactivan todas las salidas.  
 El zumbador se puede silenciar presionando cualquier botón.  
 La figura indica la posición del termostato de seguridad del horno.

 Controlar cotidianamente que los dispositivos de seguridad estén perfectamente instalados y que sean eficientes.

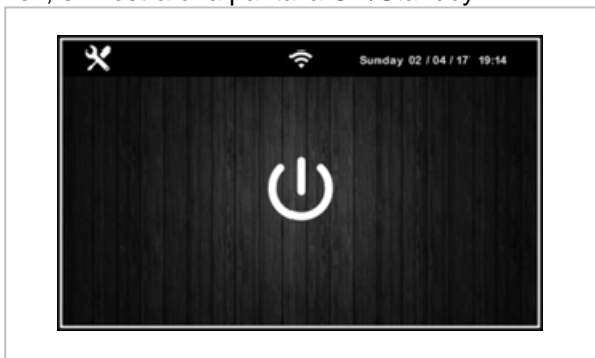


## 5. USO Y FUNCIONAMIENTO

ES

### 5.1. Primer arranque


Cuando el dispositivo se enciende por la primera vez, el mostrará la pantalla ON/Standby.



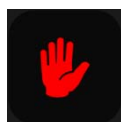
Para encender el dispositivo, pulsar el área central desde la pantalla On/stand-by: aparecerá la pantalla Home.

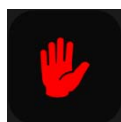


Desde la pantalla de inicio, es posible acceder a los modos de funcionamiento de la máquina, seleccionando el área deseada.

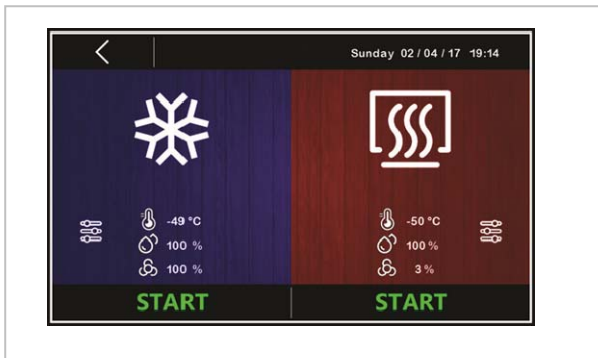
Para apagar el dispositivo, desde la pantalla Home pulsar el área .

### 5.2. Ciclo de refrigeración manual

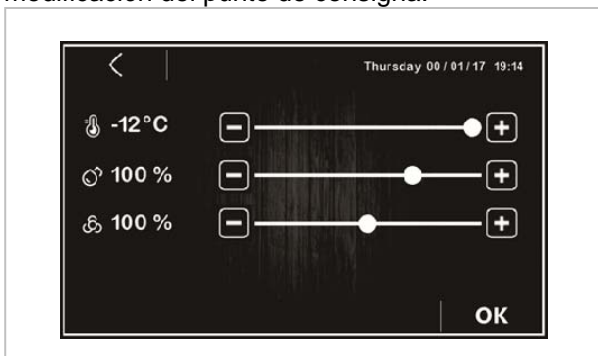




Seleccionando el área  se carga el menú MANUAL.



Desde esta área es posible acceder a los ciclos de REFRIGERACIÓN o CALEFACCIÓN manual.




Antes de comenzar el ciclo deseado, presionando dentro del área de color azul para la refrigeración, es posible acceder a las funciones de modificación del punto de consigna.



Para cambiar los valores de temperatura y humedad relativa, presione  y  o arrastre el icono de la barra de desplazamiento.

Presione  para confirmar los valores establecidos o presione  para abandonar el procedimiento y regresar al nivel anterior sin guardar.

Para iniciar el ciclo manual, presione . Sigue la pantalla propuesta:



Durante el ciclo manual, los botones de control se muestran en la parte inferior de la pantalla. Debajo están las funciones de las cuales son responsables:



: encender y apagar la luz



controles manuales (para la modificación del punto de consigna y la activación del descongelamiento manual)




: visualización de entradas / salidas y alarmas



: si se presiona durante 3 segundos, interrumpe el ciclo manual.



El ciclo manual no proporciona ninguna configuración de duración, solo se puede finalizar manualmente presionando el botón .

Después de un tiempo de inactividad predeterminado, el sistema pasa al modo "SCREEN SAVER", la pantalla muestra los valores detectados por las sondas en uso.

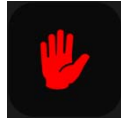


Un toque de la pantalla es suficiente para salir del modo "SCREEN SAVER". Además, una situación de alarma en curso interrumpe el modo "SCREEN SAVER".

Durante la ejecución de un ciclo, los estados de las funciones principales se muestran a través de iconos en la parte superior de la pantalla. Los siguientes son sus significados cuando son alimentados:

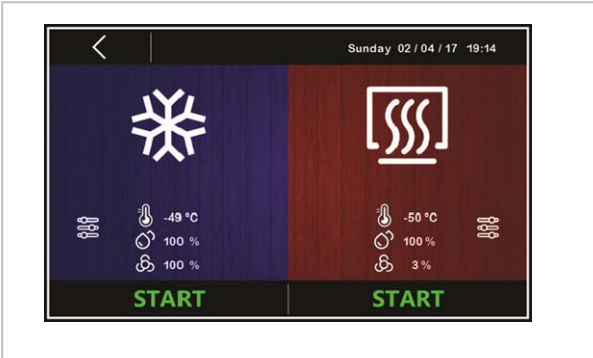
	compresor activo
	calentamiento activo
	ventiladores en funcionamiento
	descongelación en progreso
	humidificación en progreso
	deshumidificación en progreso
	alarma en progreso

### 5.3. Ciclo de calentamiento manual

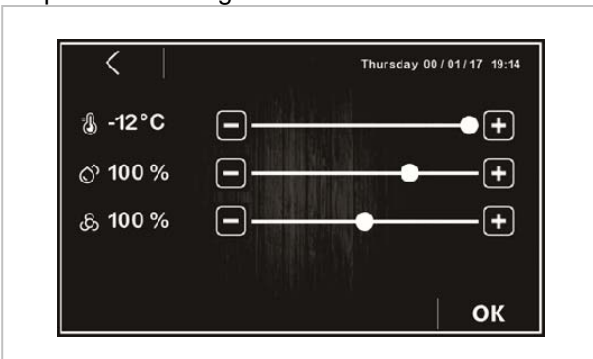


Seleccionando el área se carga el menú MANUAL.

Desde esta área es posible acceder a los ciclos de REFRIGERACIÓN o CALEFACCIÓN manual.



Antes de comenzar el ciclo deseado, presionando dentro del área de color rojo para calentar, es posible acceder a las funciones de modificación del punto de consigna.



Para cambiar los valores de temperatura y humedad relativa, presione **-** y **+** o arrastre el icono de la barra de desplazamiento.

Presione **OK** para confirmar los valores establecidos o presione **<** para abandonar el procedimiento y regresar al nivel anterior sin guardar.

Para iniciar el ciclo manual, presione **START**. Sigue la pantalla propuesta:



Durante el ciclo manual, los botones de control se muestran en la parte inferior de la pantalla. Debajo están las funciones de las cuales son responsables:



: encender y apagar la luz



controles manuales (para la modificación del punto de consigna y la activación del descongelamiento manual)



: visualización de entradas / salidas y alarmas



: si se presiona durante 3 segundos, interrumpe el ciclo manual.



El ciclo manual no proporciona ninguna configuración de duración, solo se puede finalizar manualmente presionando el botón **STOP**.

Después de un tiempo de inactividad predeterminado, el sistema pasa al modo "SCREEN SAVER", la pantalla muestra los valores detectados por las sondas en uso.



Un toque de la pantalla es suficiente para salir del modo "SCREEN SAVER". Además, una situación de alarma en curso interrumpe el modo "SCREEN SAVER".

ES

## 5.4. Ciclo automático

Desde el menú principal, seleccionando el área



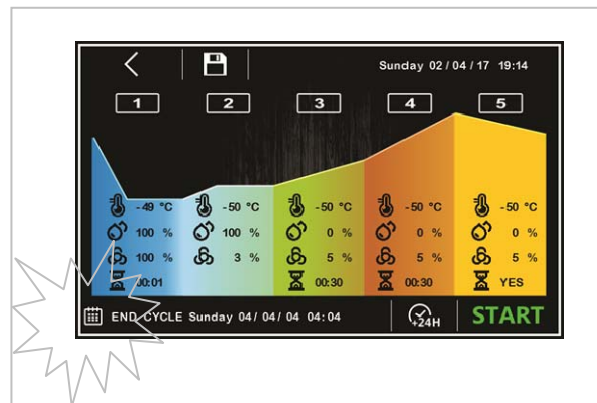
, se carga el menú AUTOMÁTICO. Las fases que componen un ciclo de FERMENTACION CONTROLADA son:

1	bloque
2	conservación
3	despertamiento
4	fermentación
5	retraso de cocción

arrastre el icono de la barra de desplazamiento.

Presione **OK** para confirmar los valores

establecidos o presione **<** para abandonar el procedimiento y regresar al nivel anterior sin guardar.



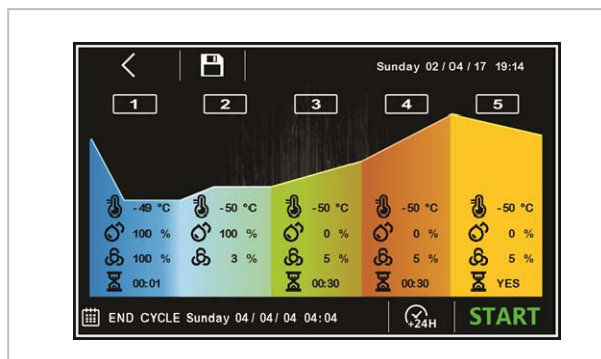
En la parte inferior izquierda aparece el icono



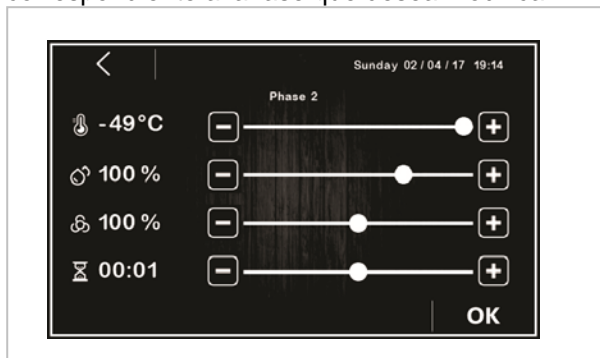
FIN DEL CICLO con la indicación del tiempo establecido por el usuario para la fin del ciclo, mientras que la fecha y el día de la semana indicados son calculados automáticamente por el controlador en función de la suma de los tiempos configurados para las fases individuales (de la fase 1 a la fase 4).



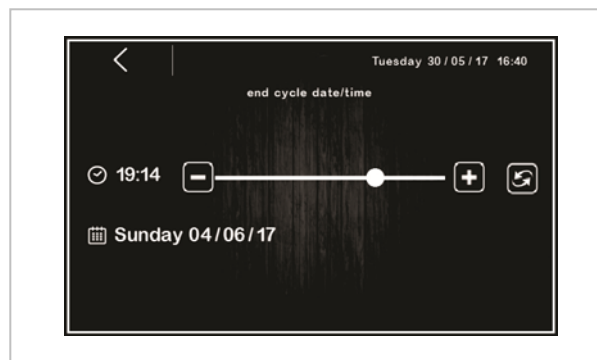
Al presionar sobre el área, será posible acceder a la modificación de la fin del ciclo.



Antes de comenzar un ciclo, es posible acceder al menú de configuración del valor de consigna para cada una de las fases de fermentación controlada presionando sobre el área coloreada correspondiente a la fase que desea modificar.



Para cambiar los valores de temperatura y humedad relativa, presione **-** y **+** o

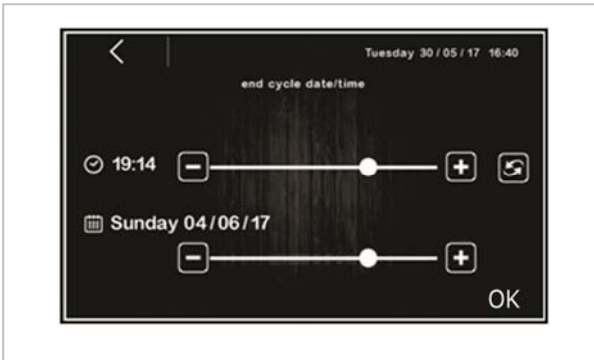


Solo al confirmar el final del ciclo mediante

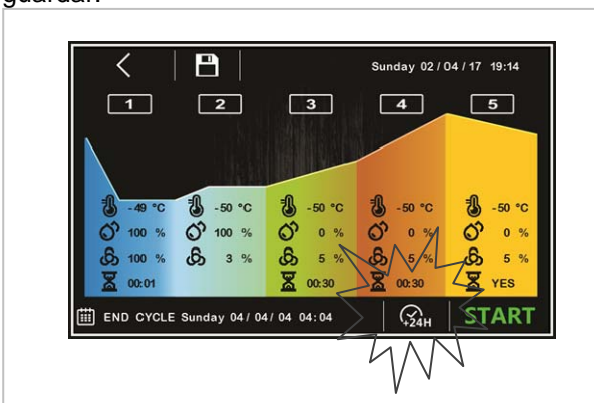


el botón REFRESH, será posible modificar la fecha de fin del ciclo, que solo puede posponerse con respecto a la primera fecha útil calculada por el controlador.





Presione **OK** para confirmar los valores establecidos o presione **<** para abandonar el procedimiento y regresar al nivel anterior sin guardar.



La fecha de la fin del ciclo se puede posponer 24 horas con el botón rápido **+24H**.

**i** Si el tiempo de finalización del ajuste es posterior a la suma de los tiempos de las fases 1, 3 y 4, el controlador aumentará automáticamente el tiempo de conservación (fase 2) hasta que se complete el intervalo de tiempo.

Para guardar los ciclos establecidos antes de la ejecución, presione el ícono **Save** situado en la parte superior izquierda.



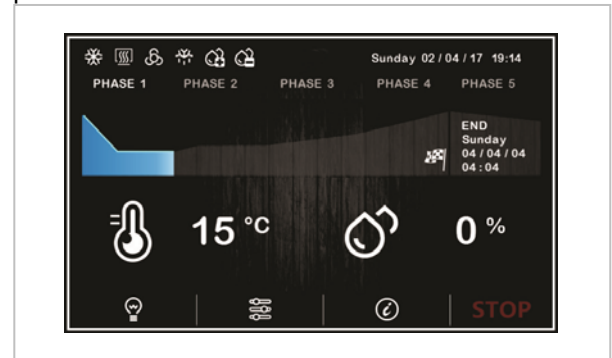
Desplácese por las páginas del libro de recetas con la lista de recetas usando los botones **Up/Down** y seleccione la ubicación deseada para guardar la receta asignándole un nombre nuevo o sobrescribiendo una receta existente; para

finalizar la operación, confirme presionando el botón **OK**.



El ciclo automático comienza con una presión del área **START** y termina automáticamente, al final de la fase 4 y de acuerdo con el tiempo de finalización establecido, con una señal acústica.

Durante un ciclo, se propondrá la siguiente pantalla:



Durante el ciclo automatico, los botones de control se muestran en la parte inferior de la pantalla:



: encender y apagar la luz



controles manuales (para la modificación del punto de consigna, ver el cronograma de las fases individuales y la activación del descongelamiento manual)

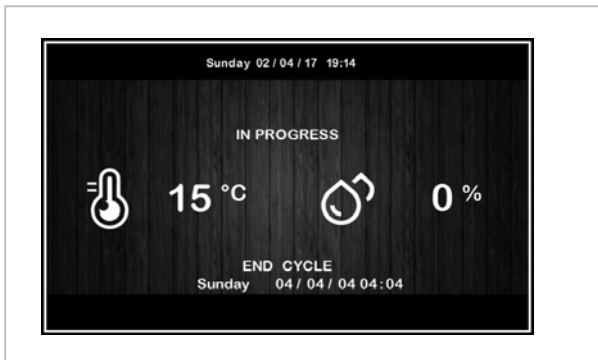


: visualización de entradas / salidas y alarmas

Los estados de las funciones principales se muestran a través de iconos en la parte superior de la pantalla (ver capítulos anteriores).

Después de un tiempo de inactividad predeterminado, el sistema pasa al modo "SCREEN SAVER", la pantalla muestra los valores detectados por las sondas en uso.

ES



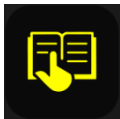
Un toque de la pantalla es suficiente para salir del modo "SCREEN SAVER".

La interrupción manual se puede llevar a cabo en cualquier fase pulsando y manteniendo pulsado durante al menos 4 segundos el botón **STOP**.

**i** La fase 5 (retardo de cocción) es opcional y no proporciona configuraciones de duración. Si está habilitado, solo se puede detener manualmente presionando el botón **STOP**.

## 5.5. Libro de cocina

Desde el menú principal, al seleccionar el área



, se carga el libro de recetas.

Desde esta área, puede acceder a la pantalla MIS RECETAS, que enumera los ciclos automáticos de fermentación controlada guardado con nombre por el usuario. Hasta 100 posiciones están disponibles para almacenar recetas.

Al presionar el nombre de la receta deseada, puede acceder directamente a la página de inicio automático del ciclo (consulte el capítulo específico).



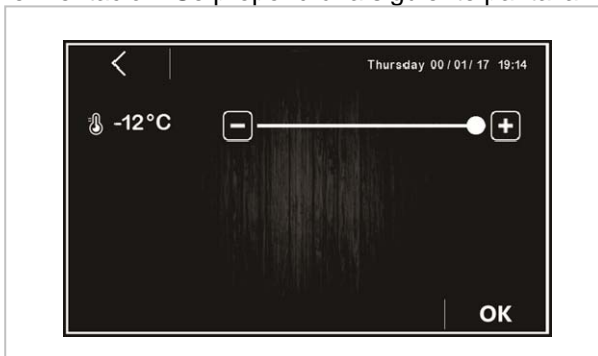
**i** La elección de una receta con los guiones no está permitida, la presión en el área correspondiente no tendrá efecto.

## 5.6. Pre-enfriamiento

Desde el menú principal, al seleccionar el área



, es posible activar el preenfriamiento de la célula esperando seleccionar un ciclo de fermentación. Se propondrá la siguiente pantalla:



Es posible ajustar el punto consigna de temperatura de la célula; para iniciar la función, presione el botón **OK**.

Cuando la función está activa, el área correspondiente se pondrá azul y se mostrará la temperatura detectada en la célula.




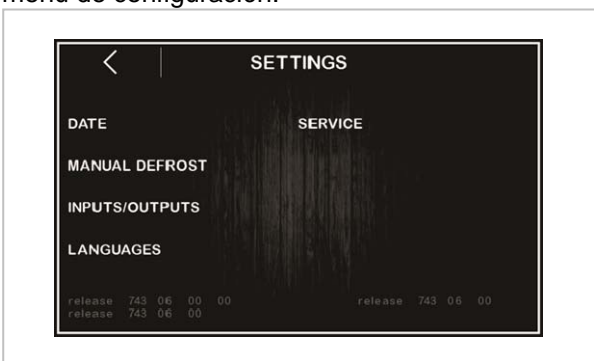
Cuando se alcanza el punto de consigna la primera vez, el controlador emitirá una señal acústica. Si la temperatura en la célula es igual o inferior al punto de consigna configurado, la función de preenfriamiento no se puede activar. La función de preenfriamiento tiene una duración infinita o finaliza cuando se inicia un ciclo, ya sea manual o automático, o cuando se interrumpe presionando el botón **STOP**.

## 5.7. Configuración



Desde la pantalla ON/Standby :



presionando el botón  es posible acceder al menú de configuración:



### Ajuste de la fecha / hora

Dentro del menú se puede ajustar la fecha y la hora actual. Presione  para confirmar los valores establecidos o presione  para abandonar el procedimiento y regresar al nivel anterior sin guardar.

### Descongelación manual

Si las condiciones lo permiten, se puede iniciar un descongelamiento manual.

### Estado de entradas y salidas

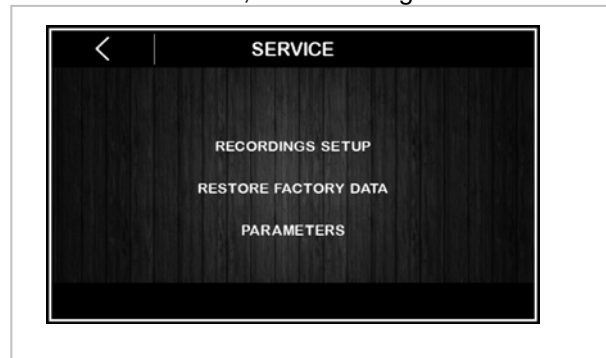
Dentro de este menú es posible verificar el estado de las entradas (sondas de temperatura)

### Idiomas

Los siguientes idiomas están disponibles en el sistema: ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÉS. Para seleccionar tocar cerca del idioma deseado.

### Service

Desde esta entrada, accede al siguiente menú:



### SETUP REGISTROS

Desde este menú, será posible seleccionar las variables que se registrarán para el historial HACCP.

### RESTABLECER VALORES DE FÁBRICA

Al tocar este elemento se accede a las siguientes funciones:

1. cancelación de registros
2. restaurar los parámetros predeterminados
3. cancelación de recetas

Las tres funciones están protegidas con contraseña: **149**.

### PARÁMETROS

Al tocar este elemento se accede a la configuración de los parámetros.

La función está protegidas con contraseña: **19**.

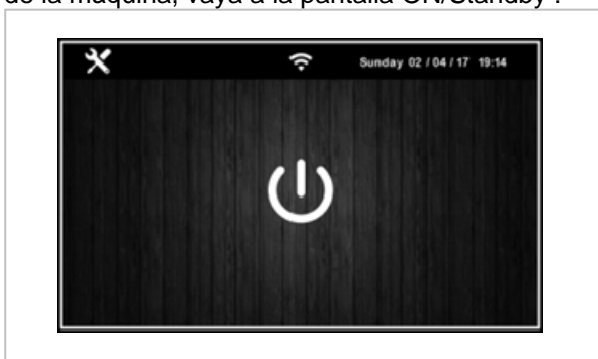


## 5.8. Administración de puertos USB (Opcional)

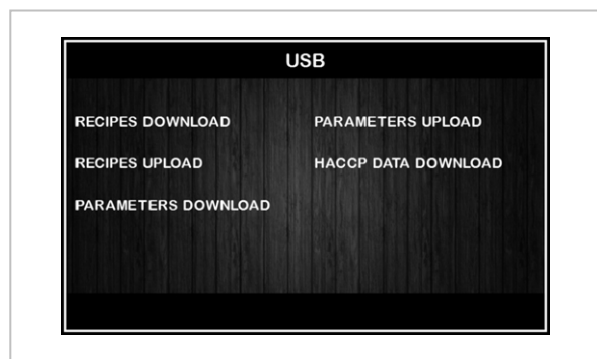
El puerto USB puede realizar las siguientes funciones:

- Permitir la descarga de datos sobre los ciclos ejecutados en el dispositivo USB (historial HACCP)
- Permitir la descarga de programas guardados en el controlador a un dispositivo USB
- Permitir la descarga a un dispositivo USB de los parámetros guardados en el controlador
- Permitir la carga de programas guardados en el controlador a un dispositivo USB
- Permitir la carga a un dispositivo USB de los parámetros guardados en el controlador

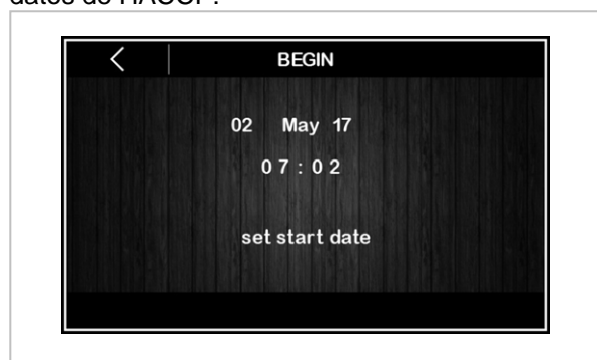
Antes de insertar el dispositivo en el puerto USB de la máquina, vaya a la pantalla ON/Standby :



Después de ingresar el dispositivo USB, aparecerá el siguiente menú:



Para la función de descarga de l'historial, seleccione la fecha de inicio para descargar los datos de HACCP:



## 5.9. Recomendaciones Para el Uso

### Inactividad Prolongada

Si el equipo se mantiene inactivo durante un largo período de tiempo, proceda de la siguiente manera:

1. Accionar el interruptor automático seccionador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2. Limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas circundantes.
3. Cubrir con una capa de aceite alimentario las superficies de acero inoxidable.
4. Realizar todas las operaciones de mantenimiento;
5. Dejar las puertas entreabiertas para evitar la formación de moho y/o olores desagradables.
6. Sacar el agua del acumulador generador de vapor después de haber quitado la abrazadera

### Recomendaciones Para una Utilización Normal

Aplique las siguientes recomendaciones, para garantizar un uso correcto del equipo:

- Evitar la obstrucción de la zona superior, anterior o posterior de la unidad condensadora, para facilitar al máximo la eliminación de calor del condensador.
- Mantener siempre limpia la parte anterior del condensador, utilizando un cepillo suave y evitando el uso de utensilios rígidos o metálicos que puedan dañar el sistema de aletas del condensador.
- Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.
- Evitar la introducción de sustancias líquidas o sólidas con temperatura superior a la del ambiente, e introduzca el material solo cuando el equipo haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

- No poner los materiales que se deben conservar, en contacto con las paredes interiores, ya que bloquean la circulación del aire que garantiza la uniformidad de la temperatura interna del compartimiento refrigerado.

- Tratar de reducir al mínimo el número y la duración de las aperturas de las puertas.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos. En particular desactivar la

alimentación eléctrica mediante el interruptor automático seccionador.

### 6.2. Mantenimiento Ordinario

El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos y en el mantenimiento periódico de los quemadores, de las toberas y los conductos de descarga.

Un mantenimiento correcto permite obtener las mejores prestaciones, una duración prolongada del equipo y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

No dirigir chorros de agua directos al equipo ni usar aparatos de alta presión.

Para la limpieza del acero inoxidable no usar estropajos, cepillos ni raspadores de hierro, ya que pueden dejar partículas de hierro que si se oxidan pueden provocar herrumbre.

Para quitar los residuos endurecidos utilizar espátulas de madera, de plástico o jabones de goma abrasiva.

Durante los períodos de prolongada inactividad, cubra todas las superficies de acero inoxidable con un paño protector, mojado con aceite de vaselina, y airear periódicamente los locales.



No usar productos que contengan sustancias nocivas y peligrosas para la salud de las personas (solventes, gasolina, etc.).










**Frecuentemente** haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :


- Realizar periódicamente la limpieza del condensador, utilizando utensilios adecuados (aspiradoras o cepillos suaves).
- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Limpiar periódicamente el depósito de evaporación de la condensación.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta (en los modelos BT).
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta electrónica o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- .

## 7. AVERÍAS





Las informaciones que se brindan a continuación tienen el objetivo de ayudar a identificar y corregir posibles anomalías y disfunciones que podrían presentarse en la fase de uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario,



para todos los demás se requiere una competencia precisa, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.




Problema	Causas	Soluciones
El grupo frigorífico no arranca	Final de la descongelación	Vuelve a arrancar después de una parada de tres minutos.
	Falta de tensión	Controle el enchufe, las tomas, los fusibles y la red eléctrica
	Otras causas	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	El ventilador está en funcionamiento, el compresor está apagado: Klixon compresor de voz	Vuelva a colocar el compresor o caja eléctrica
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	airear el ambiente
	Condensador sucio	limpiar el condensador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controle las juntas
	Insuficiente cantidad de gas refrigerante	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	Comprobar la válvula termostática funcionamiento adecuado	Ajuste de la válvula de control
	Válvula de gas caliente parcialmente abierta (solo versión 60x40)	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	Resistencias siempre activas	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	Ventilador del condensador detenido	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	Ventilador del evaporador detenido	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	Termostato averiado	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
Presencia de hielo en el interior del evaporador	Equipo no nivelado	restablezca el nivel accionando los pies regulables
	Válvula de gas averiada (solo versión 60x40)	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
	Resistencias que no funcionan	controle la activación de la descongelación (solo en los modelos con descongelación eléctrica)
	verificar los parámetros	Versión 60x80 BT P73=0
	Verificar generador de vapor	Compruebe que el generador de vapor no está siempre en funcionamiento
	Compruebe la sonda de fin de desescarche	Compruebe el valor leído por la sonda del evaporador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controle las juntas

Problema	Causas	Soluciones
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controle que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente
La tarjeta electrónica permanece apagada.	Cable de alimentación incorrectamente conectado.	Verifique la conexión eléctrica
	Fusibles cortados	Verifique y sustituya los fusibles
La máquina no calienta correctamente	Klixon de protección (PTRC) cortado.	Verifique y sustituya el componente.
	Comprobar el calentador	Compruebe las conexiones y la resistencia a la operación
	Evaporador ventilador parado	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
Humedad insuficiente en la cámara de fermentación	Grifo de agua cerrado	Abra el grifo de carga de agua
	Filtro de agua obstruido	Limpie el filtro
	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula de carga de agua	Sustituya el componente
	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula de carga de vapor	Verifique y sustituya el componente.
	La resistencia del acumulador no funciona	Verifique y sustituya el componente.
Tubo de entrada de agua deformado (presión elevada dentro del acumulador).	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula de carga de vapor	Verifique y sustituya el componente.
	Válvula de seguridad del acumulador bloqueada	Verifique y sustituya el componente.
	Ausencia de reductor de presión	Verifique e introduzca el reductor en la válvula de carga de agua

## 7.1. Visualización de Averías

Problema	Causas	Efectos	Remedios
RTC	<b>Alarma RTC</b> Avería reloj interior Hora no configurada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.  Se bloquea cualquier ciclo en curso y se desactivan todas las salidas.	Configurar fecha y hora.
SENSOR CAMARA	<b>Alarma Sonda Cámara</b>  Sonda cámara averiada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.  Se bloquea cualquier ciclo en curso y se desactivan todas las salidas.	Verificar la conexión y la integridad de la sonda cámara. Si necesario, sustituirla.   <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>  Cuando el error desaparece el ciclo vuelve a empezar
SENSOR EVAPORADOR	<b>Alarma Sonda Evaporador</b>  Sonda evaporador averiada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.  Las descongelaciones terminan time-out (véase parámetro d3)	Verificar la conexión y la integridad de la sonda evaporador. Si necesario, sustituirla.   <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
SENSOR CONDENSADOR	<b>Alarma Sonda Condensador</b>  Sonda condensador averiada	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.  El ventilador del condensador funcionará junto al compresor.	Verificar la conexión y la integridad de la sonda condensador. Si necesario, sustituirla.   <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
SONDA HUMEDAD	<b>Alarma Sonda Humedad</b>  Sonda humedad averiada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.  Se interrumpe cualquier ciclo que utiliza la sonda humedad	Verificar la conexión y la integridad de la sonda humedad. Si necesario, sustituirla.  <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
POWER FAILURE	<b>Alarma interrupción alimentación eléctrica</b>	Se ha producido una interrupción de la alimentación eléctrica	Verificar la conexión del aparato.

Problema	Causas	Efectos	Remedios
<b>ALTA TEMPERATURA EVAPORADOR</b>	<p><b>Alarma Alta Temperatura evaporador</b></p> <p>Ventilador del evaporador detenido. Resistencia siempre introducidas.</p>	<p>El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.</p> <p>La temperatura relevada por la sonda evaporador supera el valor límite (60°C)</p>	<p>Sustituir el ventilador del evaporador</p> <p>Verificar la conexión de la resistencia de calentamiento. </p> <p><b>Contacte con el centro de asistencia.</b></p>
<b>INTERRUPT. TERMICO</b>	<p><b>Alarma Termóstato de Seguridad Generador Vapor</b></p>	<p>El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.</p> <p>Conexión del agua no activada. Válvula de carga agua defectuosa.</p>	<p>Conectar el boiler a la red hídrica a través del equipamiento de tubos </p> <p><b>Contacte con el centro de asistencia.</b></p>
<b>PUERTA ABIERTA</b>	<p><b>Señal Apertura Puerta</b></p> <p>Apertura Puerta.</p>	<p>El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.</p>	<p>La alarma desaparece cuando se cierra la puerta</p>

Código	Causas	Remedios
<b>COMUNICACIÓN TARJETA</b>	<b>Error comunicación interfaz usuario-modulo de control.</b>	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
<b>COMPATIBILIDAD TARJETA</b>	<b>Error compatibilidad interfaz usuario-modulo de control.</b>	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
<b>COND. SOBRECALENTADO</b>	<p>La temperatura del condensador ha superado el primer límite programado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador del condensador se activa</li> <li>La salida de alarma se activa.</li> </ul>	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Airear el ambiente.</li> <li>➤ Limpiar el condensador.</li> <li>➤ Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.</li> </ul>
<b>BLOQUEO COMPRESOR</b>	<p>La temperatura del condensador ha superado el segundo límite programado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite seleccionar o iniciar ningún ciclo de funcionamiento</li> <li>Si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo se interrumpe</li> <li>La salida de alarma se activa.</li> </ul>	

## 8. INSTALACIÓN

### 8.1. Embalaje Y Desembalaje

Realizar el movimiento y la instalación respetando las informaciones suministradas por el fabricante, reportadas directamente en el embalaje, en el equipo y en este manual.

El sistema de elevación y transporte del producto empaquetado, prevé el uso de una carretilla elevadora o de una transpaleta; mediante el uso de estos debe prestarse particular atención al balance del peso, a fin de evitar peligros de volcado (¡evitar inclinaciones excesivas!)



**ATENCIÓN** : Preste atención al cable de alimentación y a la posición de los pies, cuando esté insertando el dispositivo de elevación.



**ATENCIÓN** : debido a que existe una concentración de pesos en la parte alta del equipo, evite arrastrar el mismo durante los movimientos (peligro de volcado y daños en los pies).

El embalaje es de cartón y la paleta de madera. En el embalaje de cartón están impresos una serie de símbolos que muestran, según las normativas internacionales, las prescripciones a las que se deberán someter los equipos durante las operaciones de carga y descarga, transporte y almacenamiento.



### 8.2. Instalación

Se debe cumplir con todas las fases de instalación, hasta finalizar el proyecto general. La zona de instalación debe estar provista de todas las conexiones de alimentación, de descarga de los residuos de producción, debe estar iluminada adecuadamente y contar con todos los requisitos higiénicos y sanitarios que respondan a las leyes vigentes.

Verificar, en el momento de la entrega, la integridad del embalaje y que durante el transporte no haya sufrido daños. Los posibles daños serán inmediatamente impugnados al transportador.

Se debe quitar el embalaje lo antes posible, con el objetivo de verificar la integridad del equipo y la ausencia de daños.

No trabajar el cartón con utensilios cortantes, para no dañar los paneles de acero subyacentes. Quitar hacia arriba el embalaje de cartón. Verifique, después de quitar el embalaje, que las características del equipo correspondan a las ordenadas por usted en el pedido; Si existen anomalías contacte inmediatamente al comerciante.



Los elementos del embalaje (bolsas de nylon, poliestirol expandido, grapas ...) no se deben dejar al alcance de los niños. Quitar el film protector en PVC de las paredes internas y externas, evitando el uso de utensilios metálicos.





En el interior del compartimento refrigerado, en la parte inferior se encuentran las guías para las bandejas.

Para optimizar los consumos y reducir el desgaste de la máquina, no la coloque cerca de fuentes de calor o en ambientes con temperaturas muy elevadas.

Proceda a la nivelación del equipo mediante los pies.

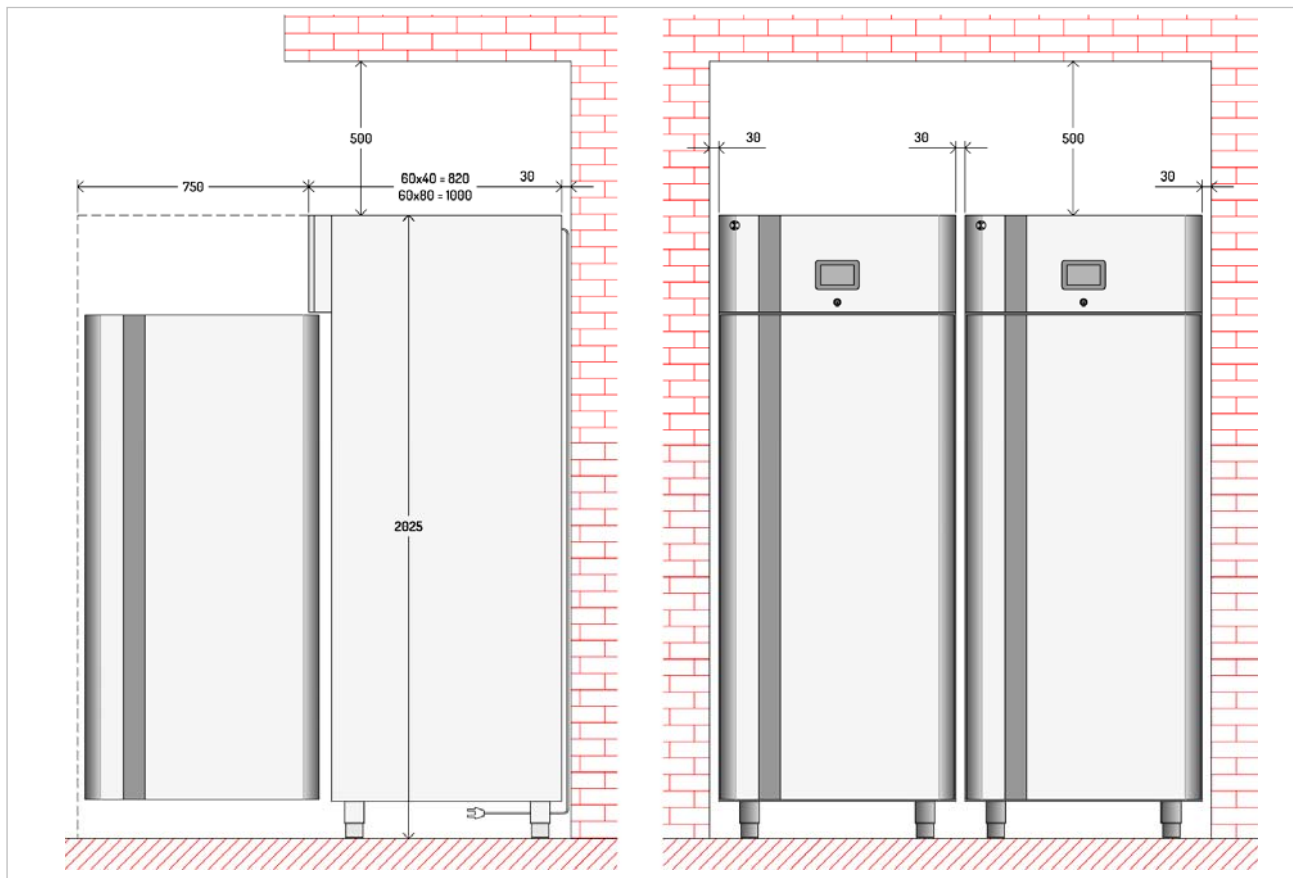


 Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.

 Conectar y dejar insertado por un cierto período de tiempo (al menos dos horas) antes de controlar el funcionamiento. Durante el transporte


es probable que el aceite lubricante del compresor haya entrado en el circuito refrigerante, obstruyendo los capilares: como consecuencia, el equipo funcionará por algún tiempo sin producir frío, hasta que el aceite no vuelva al compresor .


 **ATENCIÓN** : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en el dibujo.




### 8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica

La conexión se debe efectuar por el personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes y con el uso del material apropiado y señalado.


 Antes de conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica, controle que la tensión y la frecuencia correspondan a los datos de la placa de matrícula, que se encuentra en la parte posterior del equipo.

 Este equipo se suministra con una de las siguientes tensiones de funcionamiento

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

 Antes de realizar la conexión, asegúrese de que en la red de alimentación, ubicada en la parte anterior de la máquina, haya un interruptor diferencial con una potencia adecuada, que proteja el equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

### 8.4. Conexión del agua

 El equipo debe ser alimentado con agua potable. La tabla reagrupa los límites establecidos por la Comunidad Europea para que el agua pueda considerarse potable.

Descripción	Valor
Presión	150÷300 kPA - 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Dureza	5÷15°F - (50÷150 ppm CaCO <sub>3</sub> )
Hierro	<0,2 mg/l
Manganeso	<0,05 mg/l
Cloruro	<0,25 mg/l
Sulfatos	<0,25 mg/l

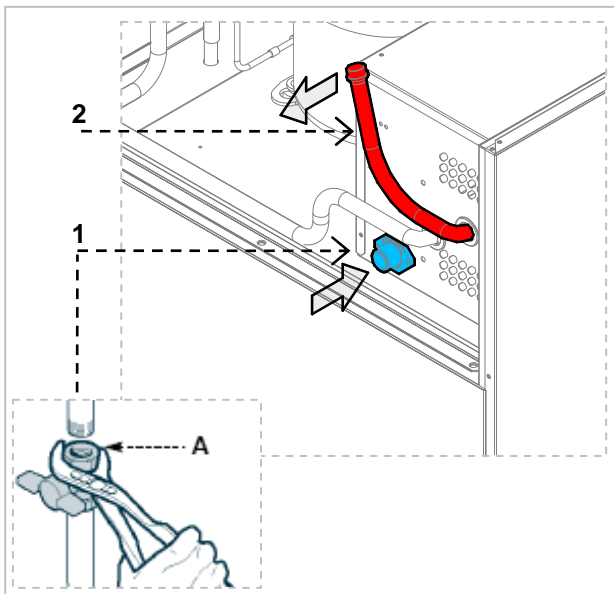
### Bloqueo Fermentación 60x40

Para efectuar la conexión, conecte el tubo de red con el tubo de conexión del equipo ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), interponiendo un grifo de intersección (A) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación de agua. En la parte anterior de la misma instale filtros a los que se pueda acceder fácilmente.

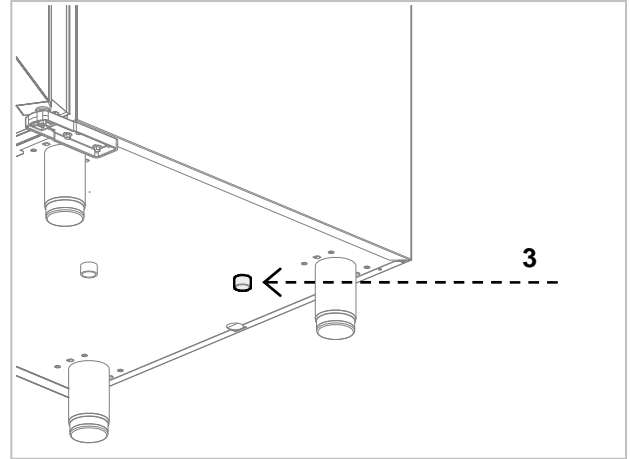
La temperatura del agua debe encontrarse entre 5°C y 50°C.

La presión del agua debe ser suficiente para garantizar el correcto funcionamiento (véase tabla sucesiva).

Conectar el desagüe de seguridad (2), ubicado en la parte superior del equipo, directamente a la red hídrica.



Conectar el desagüe de agua del evaporador (3), ubicado debajo del equipo, directamente a la red hídrica.



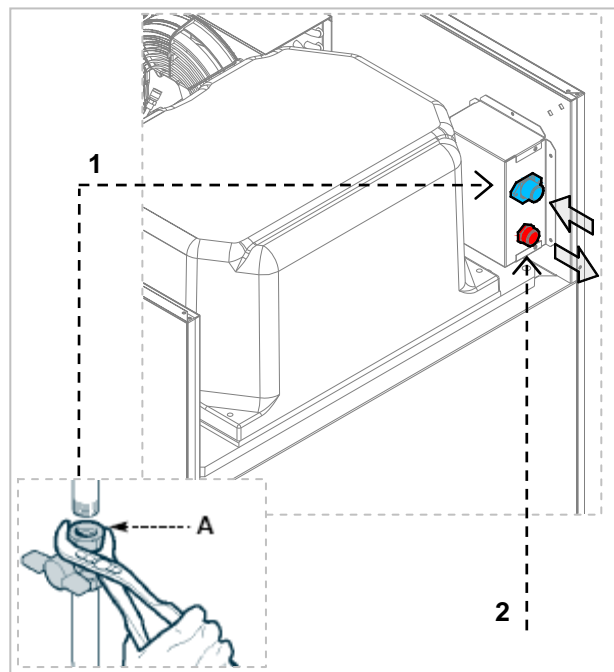
## Bloqueo Fermentación 60x80

Para efectuar la conexión, conecte el tubo de red con el tubo de conexión del equipo ( $\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), interponiendo un grifo de intersección (A) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación de agua. En la parte anterior de la misma instale filtros a los que se pueda acceder fácilmente.

La temperatura del agua debe encontrarse entre 5°C y 50°C.

La presión del agua debe ser suficiente para garantizar el correcto funcionamiento (véase tabla sucesiva).

Conectar el desagüe de seguridad (2), ubicado en la parte superior del equipo, directamente a la red hídrica.



## 8.5. Prueba

El equipo se entrega listo para ser usado por el adquirente.

Dicha funcionalidad está garantizada por la superación de las pruebas (prueba eléctrica - prueba funcional - prueba estética) y por las

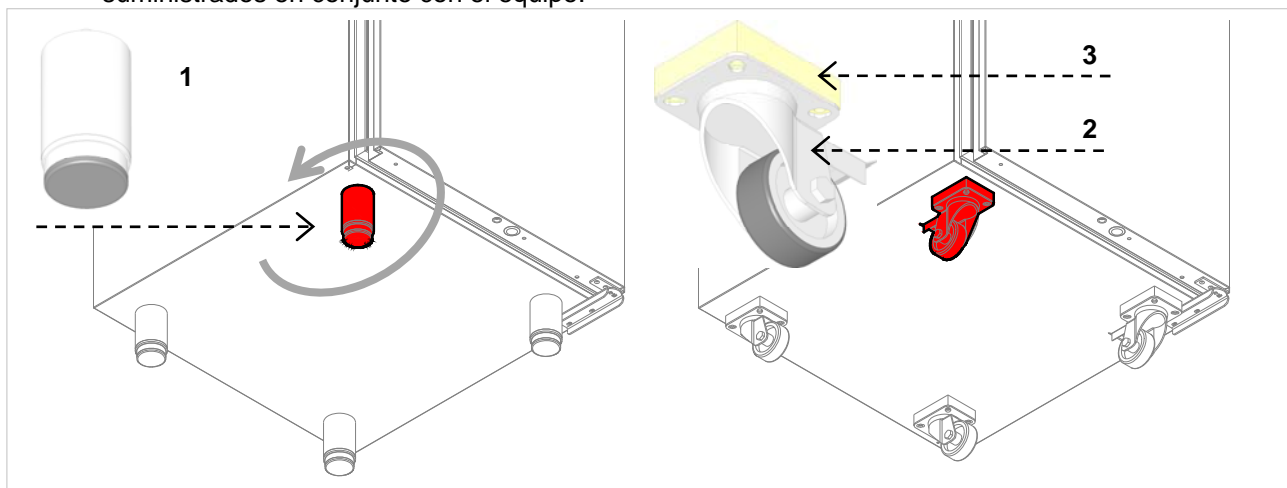
certificaciones correspondientes mediante los anexos específicos.

## 9. NOTAS TÉCNICAS

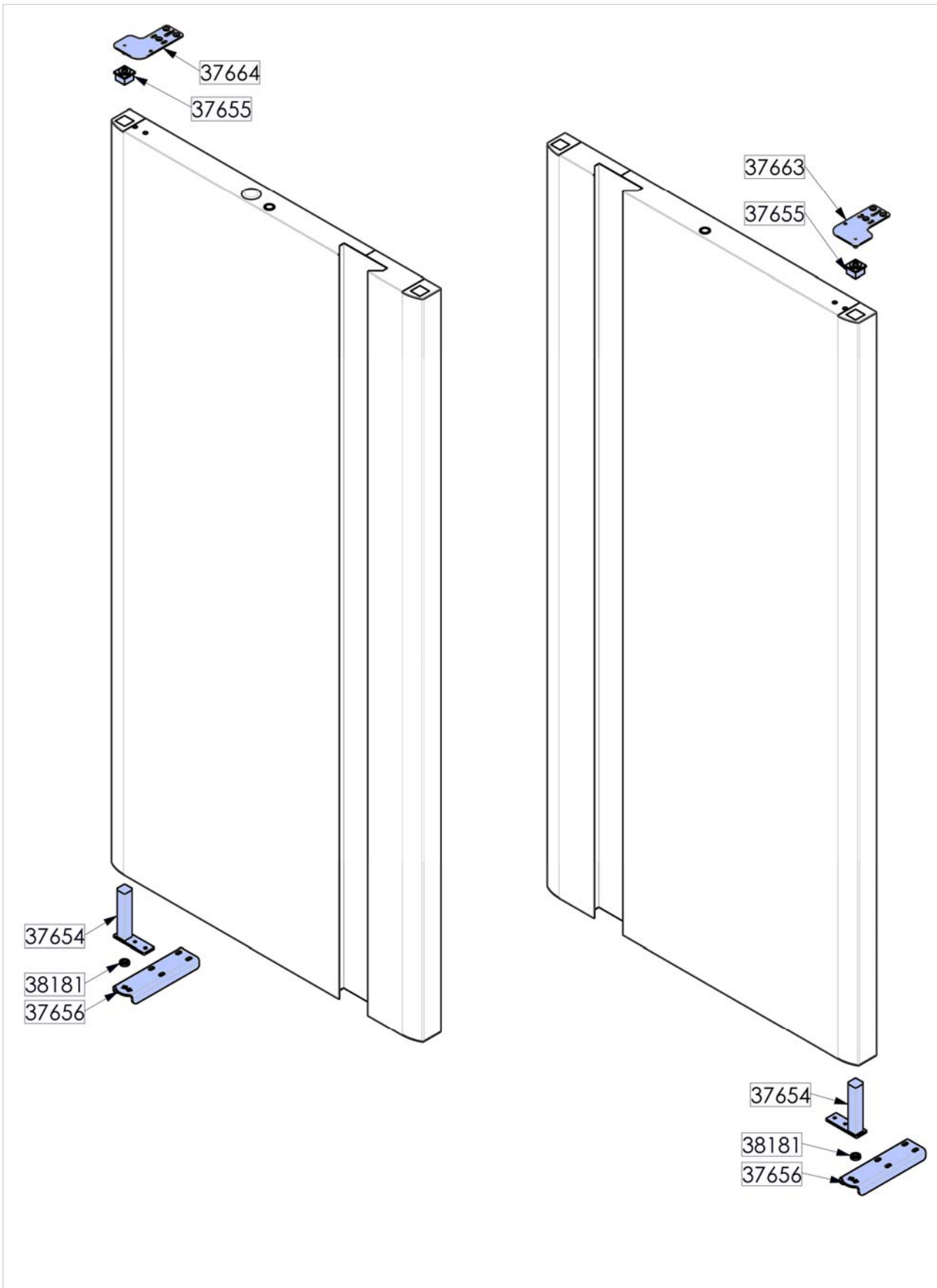
### 9.1. Montaje del kit de ruedas accesorias

- Desenroscar los pies (1) hasta quitarlos completamente
- Fijar la rueda (2) y el zócalo (3) al fondo del armario, utilizando los tornillos suministrados en conjunto con el equipo.

- Los tornillos de cada rueda deben ser insertados en los 4 orificios de  $\varnothing 6$ mm previstos.



## 9.2. Reversibilidad De Las Puertas




ES

## 10. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

**i** Este equipo ha sido realizado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

**!** Asegurándose que este equipo sea eliminado de manera correcta, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.



El símbolo  sobre el producto o sobre la documentación que lo acompaña, indica

que este producto no debe ser considerado un residuo doméstico, sino que se debe entregar al punto idóneo de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Elimínelo siguiendo las normativas para la eliminación de los residuos.

Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte la oficina local correspondiente, el servicio de recogida de los residuos domésticos o el local donde se ha adquirido el producto.

## 11. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

El refrigerante utilizado en la máquina es el fluido R134a / R452A.

Los componentes del fluido R452A son los siguientes:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

### IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

La rápida evaporación del líquido puede provocar congelamiento. La inhalación de concentraciones elevadas

de vapor, puede causar irregularidad cardíaca, efectos narcóticos a corto plazo (vértigos, dolores de cabeza y confusiones mentales), desmayos o la muerte.

- Efectos en los ojos: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.
- Efectos en la piel: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.

- Efectos de la ingestión. La ingestión no está considerada un medio de exposición.

### MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

**Ojos:** En caso de contacto, lavar inmediatamente los ojos con abundante agua por al menos 15 minutos. Consultar a un médico.

**Efectos en la piel:** Lavar con agua por al menos 15 minutos después de un contacto excesivo. Si es necesario, curar el congelamiento, calentando cuidadosamente la zona afectada. Acudir al médico en caso de irritación.

**Ingestión oral:** La ingestión no está considerada un medio de exposición.

**Inhalación:** Si se inhalan concentraciones elevadas, trasladar a la persona al aire libre. Mantener tranquila a la persona. Si la persona no respira, proceder a la respiración artificial. Si existe dificultad para respirar, suministrar oxígeno. Acudir al médico.

---

**ALLEGATI**

**ANNEXES**

**ANLAGEN**

**ANNEXEX**

**ANEXOS**

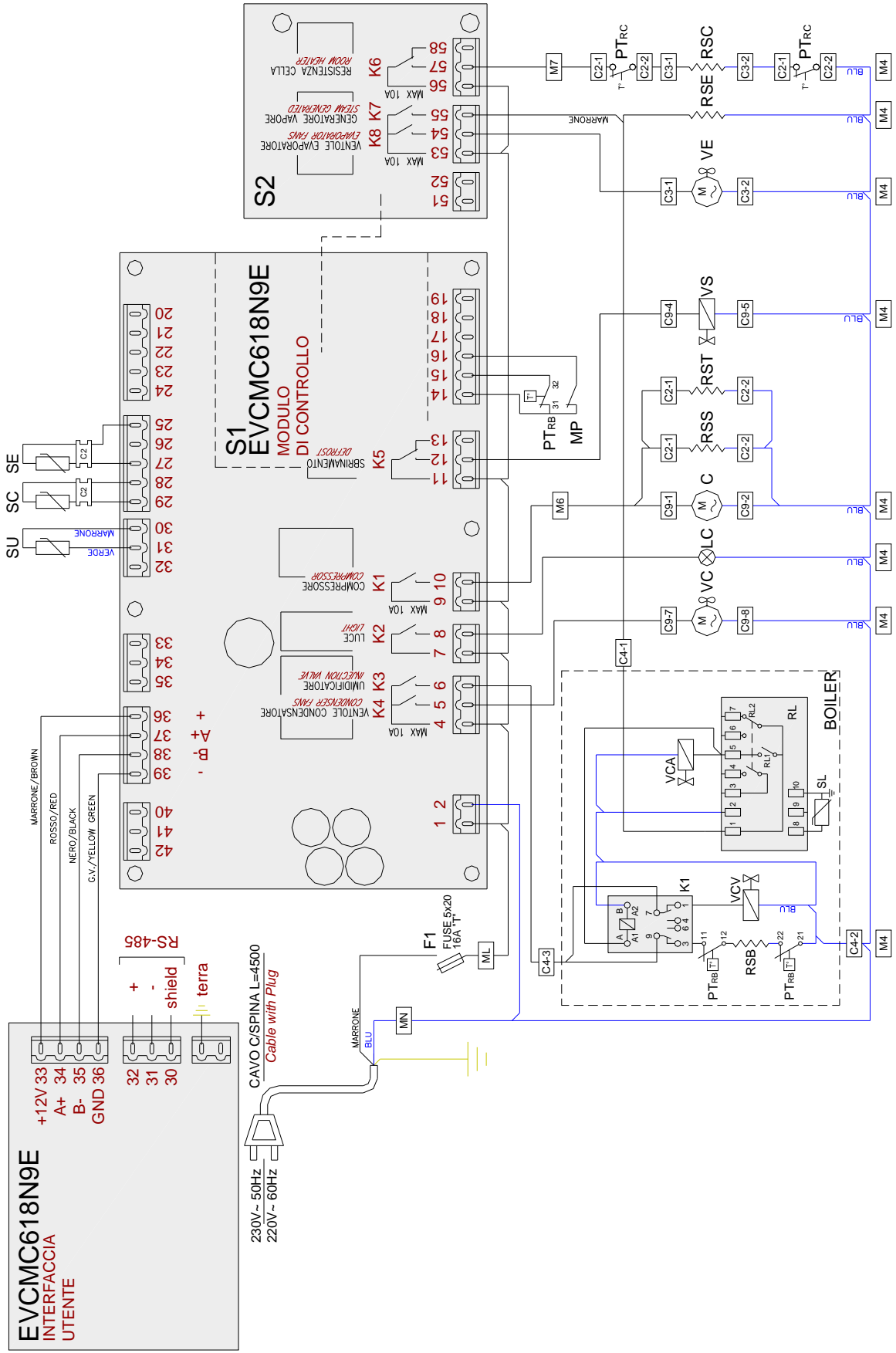


**COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION**  
**BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS**

	IT	GB	FR	DE
<b>C</b>	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor
<b>F</b>	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung
<b>LC</b>	Luce cella	Refrigerator Interior Lighting	Eclairage Intérieur	Raumbeleuchtung
<b>MP</b>	Microporta	Door Microswitch	Microinterrupteur Porte	Türschalter
<b>PTRB</b>	Protezione termica (BOYLER)	Thermal Cutout Switch Of Boiler Heating Element	Protection Thermique De La Résistance Du Boiler	Thermoschutz Heizelement Boiler
<b>PTRC</b>	Protezione termica (CELLA)	Thermal Cutout Switch Of Chamber Heating Element	Protection Thermique De La Résistance De La Cellule	Thermoschutz Heizelement Zelle
<b>RL</b>	Regolatore di livello	Level Regulator	Régulateur De Niveau	Niveauregler
<b>RSC</b>	Resistenza Cella	Chamber Heating Element	Résistance De La Cellule	Heizelement Zelle
<b>RSB</b>	Resistenza Boyler	Boiler Heating Element	Résistance Du Boiler	HEIZELEMENT BOILER
<b>RSS</b>	Resistenza scarico	Heating Element Of Evaporator Condensate Drainage	Résistance D'évacuation De La Condensation De L'évaporateur	Heizelement Kondensatablauf Verdampfer
<b>RST</b>	Resistenza stipite (solo modelli BT)	Frame Heating Element (Only Bt Model)	Résistance Pour Le Montant (Uniquement Sur Le Modèle Bt)	Türrahmenheizung (Nur Bei TK-Modellen)
<b>RSE</b>	Resistenza evapora condensa	Condensate evaporation heater	Résistance évaporation condensation	Heizelement zur Tauwasserverdunstung
<b>TR</b>	Trasformatore 230V – 12V – 3VA	Transformer 230V – 12V – 3VA	Transformateur 230V – 12V – 3VA	Transformator 230V – 12V – 3VA
<b>SC</b>	Sonda cella	Chamber Probe (Ntc - 40°C/+100°C)	Sonde Cellule (Ntc - 40°C/+100°C)	Raumfühler
<b>SE</b>	Sonda evaporatore (NTC -40°C/+100°C)	Evaporator Probe (NTC -40°C/+100°C)	Sonde Évaporateur (NTC -40°C/+100°C)	Verdampferfühler (NTC -40°C/+100°C)
<b>SL</b>	Sonda Livello T110/B	T110/B Level Probe	Sonde Niveau T110/B	Niveaufühler T110/B
<b>SU</b>	Sonda Umidità	HUMIDITY PROBE (4-20ma - 200Ohm)	Sonde Humidité (4-20 Ma – 200 Ohms)	FEUCHTIGKEITSFÜHLER (4-20ma - 200Ohm)
<b>VCA</b>	Valvola Carico Acqua Boyler	Boiler Feed Valve	Soupape Remplissage Boiler D'eau	Wasserfüllventil Boiler
<b>VCV</b>	Valvola Iniezione vapore	Steam Injection Valve	Soupape D'injection De Vapeur	Dampfeinspritzventil
<b>VC</b>	Ventilatore condensatore	Condenser Fan	Ventilateur Condenseur	Kondensatorventilator
<b>VE</b>	Ventilatore evaporatore	Evaporator Fan	Ventilateur Évaporateur	Verdampferventilator
<b>VS</b>	Valvola gas caldo	Hot gas valve	Vanne Gaz Chaud	Heißgas-Ventil

40529 - 00  
60 x 40 TN 60 x 40 BT

**SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBILD**  
**SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO**

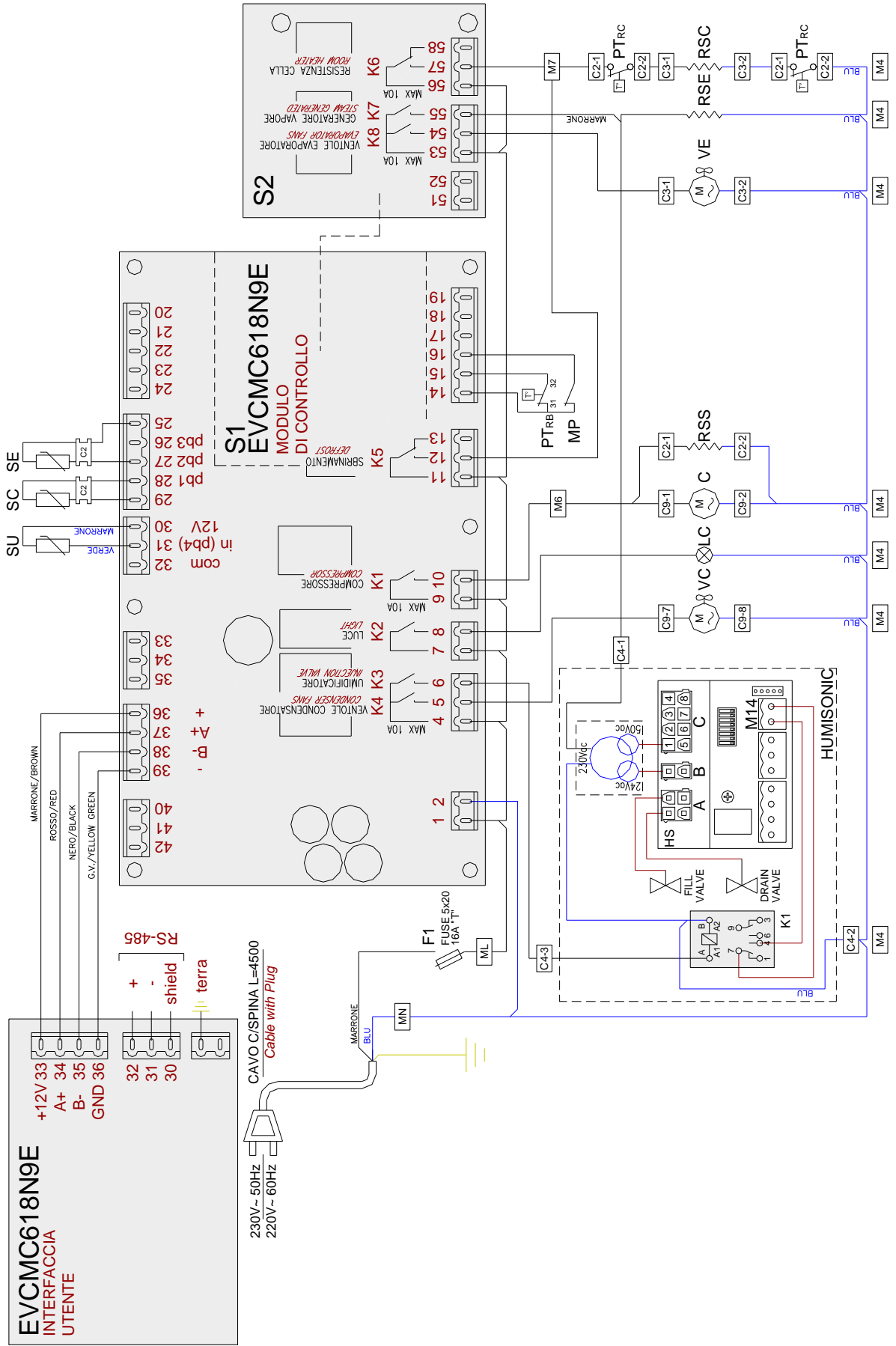






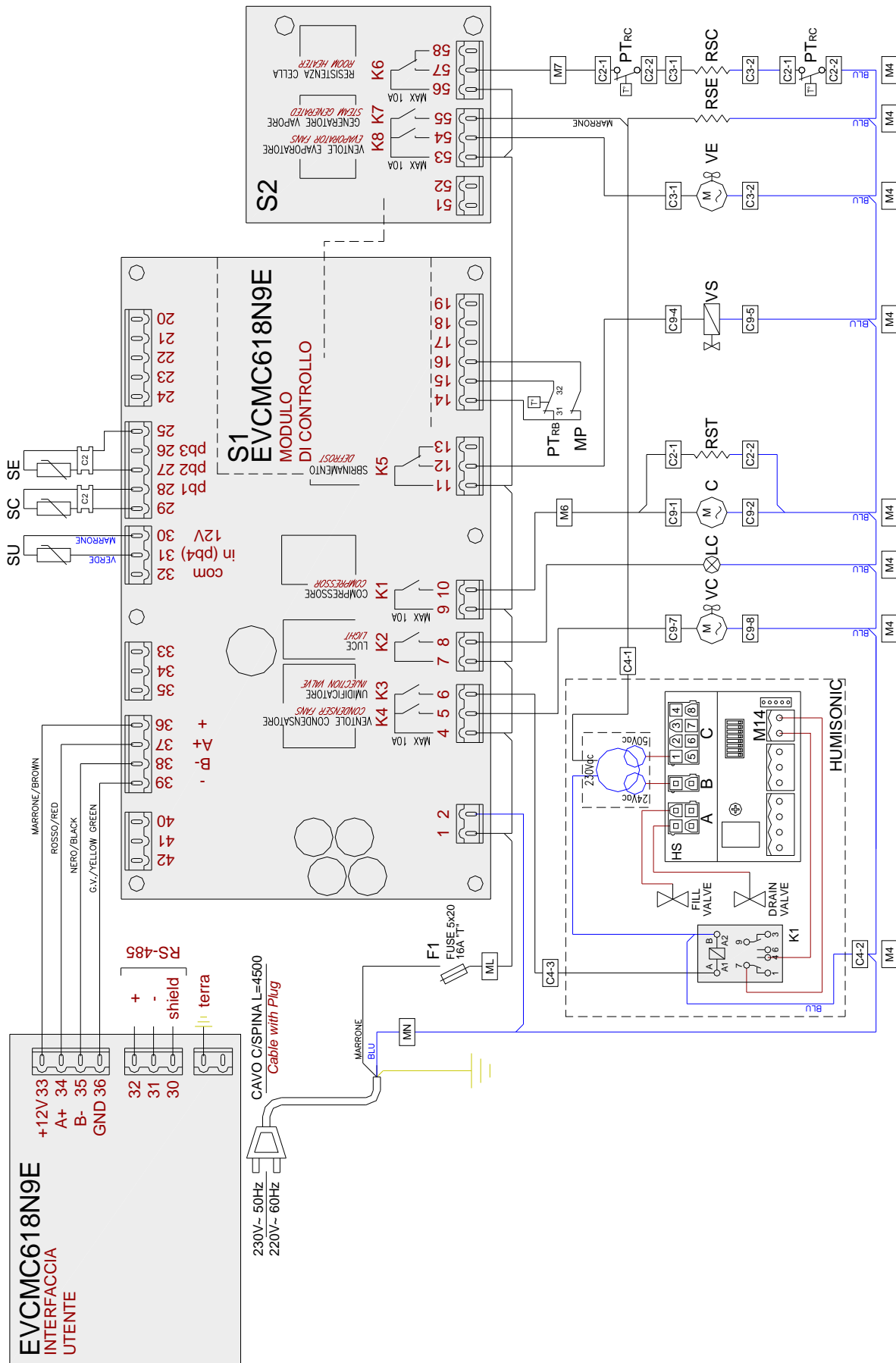
40529 - 00  
60 x 80 TN HUMISONIC

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD  
SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



40529 - 00  
60 x 80 BT HUMISONIC

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBILD  
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO







---

NOTE

A series of 30 horizontal lines for writing a note.



IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHROISATION OF THE PROPRIETOR

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMSVORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG VERVIELFACHT U/O IN JEDER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN

CE



4 1 3 9 2 R e v i s i o n 0 0