

MANUALE D'USO



VETRINA REFRIGERATA

CLASSIC LINE

INDICE PER ARGOMENTI

	Pag.
1. INTRODUZIONE	2
2. AVVERTENZE GENERALI	3
3. PRECAUZIONI GENERALI	3
4. NORME DI GARANZIA	4
5. TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE	4
6. CARATTERISTICHE TECNICHE	5
7. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	6
8. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO IL RISCHIO PER LA SICUREZZA E LA SALUTE	7
9. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI DI ORIGINE MECCANICA	7
10. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI DI ORIGINE ELETTRICA	8
11. MISURE DI PREVENZIONE PER L'IGIENE	8
12. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RUMORI	9
13. PREDISPOSIZIONE LOCALE E INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA	9
14. ASSEMBLAGGIO ACCESSORI	10
15. MESSA IN FUNZIONE USO E REGOLAZIONE	12
16. COMANDI	13
17. MANUTENZIONE IGIENE ALIMENTARE E PULIZIA	19
18. ANOMALIE E POSSIBILI RIMEDI	20
19. TRASPORTO, MANUTENZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO	21
20. SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA	22
21. SITUAZIONI DI EMERGENZA	23
22. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	23

1. INTRODUZIONE



Si raccomanda la lettura di questo manuale d'istruzione prima di effettuare qualsiasi operazione sulla macchina.

Questo manuale d'istruzione è stato concepito e strutturato in modo da consentirne la rapida ed agevole consultazione. Per ogni argomento trattato, vi sono delle illustrazioni o delle tabelle che ne facilitano la comprensione.

Il manuale d'istruzione è suddiviso in vari capitoli. Ogni capitolo contiene uno degli argomenti indicati nell'indice.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare alla macchina e al manuale d'istruzione eventuali aggiornamenti, senza che ciò costituisca obbligo di aggiornare macchine e/o manuali di precedente produzione. Tuttavia, la casa costruttrice si rende disponibile a fornire al Cliente le eventuali ulteriori informazioni richieste, così come terrà nella massima considerazione eventuali proposte di miglioramento del presente manuale.

In caso di cessione della macchina, il Cliente è pregato di segnalare alla casa costruttrice l'indirizzo del nuovo proprietario.



La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti a persone, animali o cose, derivanti da:

- a)** Uso improprio della macchina o suo uso da parte di personale non addestrato per le macchine riservate ad uso professionale.
- b)** Uso contrario alla normativa nazionale specifica.
- c)** Installazione non corretta.
- d)** Difetti di alimentazione elettrica.
- e)** Carenze nella pulizia e manutenzione prevista.
- f)** Modifiche o interventi non autorizzati.
- g)** Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.
- h)** Mancata osservanza totale o parziale delle istruzioni di questo manuale.
- i)** Eventi eccezionali.

2. AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale d'istruzione è rivolto ai proprietari e/o utilizzatori della macchina, e al personale dipendente addetto alla movimentazione, all'installazione, all'uso, alla manutenzione e allo smantellamento della medesima.

Questo manuale fornisce dettagliate informazioni e istruzioni circa:

- Le caratteristiche tecniche della macchina.
- L'uso previsto della macchina.
- La movimentazione e l'installazione della macchina.
- La manutenzione e lo smantellamento della macchina.

Questo manuale è da considerarsi parte integrante di una macchina destinata ad uso professionale e, come tale, non potrà mai sostituire un'adeguata preparazione ed esperienza dell'utilizzatore.

La casa costruttrice ricorda al Cliente, utilizzatore della macchina, l'obbligo di osservare la legislazione vigente riguardante i luoghi di lavoro e l'igiene.

Questo manuale è da considerare parte della macchina e deve essere conservato per future consultazioni fino allo smantellamento della medesima.

Questo manuale rispecchia lo stato della tecnica (o stato dell'arte) esistente al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato sulla base di nuove esperienze.

3. PRECAUZIONI GENERALI

- Non lasciare la macchina incustodita, soprattutto in presenza di bambini.
- **Inserire nel mobile refrigerante solo prodotti alimentari, già refrigerati e comunque non caldi.**
- La conservazione di prodotti alimentari, ad alto contenuto di acqua, può provocare la formazione di condensa: ciò non pregiudica il corretto funzionamento della macchina.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione, pulizia, manutenzione e riparazione, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

4. NORME DI GARANZIA

I criteri per definire la garanzia della macchina sono di seguito riportati:

- La durata della garanzia è di un anno (per un anno si intendono 12 mesi consecutivi dalla data di acquisto);
- Restano esclusi dalla garanzia le parti elettriche ed elettroniche e quei componenti della macchina che per natura o destinazione sono soggetti a deterioramento o logorio;
- La garanzia decade qualora la macchina sia stata impiegata senza rispettare le prescrizioni contenute nel presente manuale;
- La garanzia decade qualora il Cliente provveda autonomamente, o per mezzo di terzi non autorizzati dalla casa costruttrice o dal rivenditore autorizzato, a smontare, modificare o tentare di riparare la macchina;
- L'apparecchio sarà riparato solo presso un laboratorio autorizzato dal fabbricante, o direttamente presso la fabbrica, le spese ed i rischi di trasporto da e per i laboratori citati saranno a carico dell'acquirente.

•

5. TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE

La targhetta d'identificazione, contenente tutti i dati necessari all'identificazione della macchina, è applicata sul retro della vetrina.

I dati riportati sono i seguenti:

- dati identificativi del costruttore;
- modello della macchina;
- numero di matricola;
- marchio CE di conformità;
- classe climatica della macchina;
- dati tecnici.

La targhetta riportata in figura 1 è da intendersi a puro titolo esemplificativo.

Fig.1

			
Modello/Model :			
Matricola/Series N. :			
Gas R452/A : gr.	Cap. :	lt	
Volt : 220	Hz : 50	Watt :	
Classe : N			

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Le principali caratteristiche tecniche dei vari modelli sono indicate nelle tabelle di seguito riportate:

TABELLA DIMENSIONI - Larg. X Prof. X Alt.mm.			
MODELLO	Dimensione vetrine	Dim. option.legno	Dimensione imballo
M1 400	700x650x1900	730x680x1920	830x760x2100
M2 400	1320x650x1900	1350x680x1920	1520x760x2100
M3 400	1940x650x1900	1970x680x1920	2110x760x2100
M1 600	900x650x1900	930x680x1920	1030x760x2100
M2 600	1720x650x1900	1750x680x1920	1850x760x2100
M3 600	2540x650x1900	2570x680x1920	2670x760x2100

TABELLA ILLUMINAZIONE			
MODELLO	Tipo di illuminazione	Tensione alim.(V.)	Pot.illumin.(W) a Barra
M1 400	Barra led	24V	18.5W
M2 400	Barra led	24V	18.5W
M3 400	Barra led	24V	18.5W
M1 600	Barra led	24V	18.5W
M2 600	Barra led	24V	18.5W
M3 600	Barra led	24V	18.5W

TABELLA ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
Categoria/Modelli vetrine	Tensione (V)	Frequenza (HZ)	Corrente assorbita (A)	Potenza assorbita(W)
Vetrina Refrigerazione statica negativa (-15 / -25°C)	220/ 240 1 ph+ T	50/ 60	4.4	880
Vetrina Refrigerazione statica positiva (+2 / +10)	220/ 240 1 ph+ T	50/ 60	3.3	660
Vetrina Refrigerazione statica positiva (<i>spec.panna</i>) (-2 / +10°C)	220/240 1 ph+ T	50/ 60	4.3	860
Vetrina Refrigerazione ventilata positiva (<i>vini/bev.</i>) (+2 / +20°C)	220/240 1 ph + T	50/ 60	2.4	480
Vetrine Refrigerazione ventilata negativa/positiva 400(-20 / +10°C)	220/240 1 ph + T	50/ 60	4.2	840
Vetrina Refrigerazione ventilata negativa/positiva 600(-20 / +10°C)	220/240 1 ph + T	50/ 60	5.9	1180

TABELLA SPECIFICHE FRIGORIFERE				
Categoria/Modelli vetrine	Pot. comp. Ermetico	Tipo di gas		Temp. espansione
Vetrina Refrigerazione statica negativa 400 (-15 / -25°C)	1/3 (HP)	R 452/A		-30 °C
Vetrina Refrigerazione statica positiva 400 (+2 / +10)	1/5 (HP)	R 452/A		-15 °C
Vetrina Refrigerazione statica negativa 600 (-15 / -25°C)	3/4 (HP)	R 452/A		-30 °C
Vetrina Refrigerazione ventilata positiva 400(vini/bev.)(+2/+20°C)	1/3 (HP)	R 452/A		-13 °C
Vetrine Refrigerazione ventilata neg/pos 400 (-20 / +10°C)	3/4 (HP)	R 452/A		-30 °C
Vetrina Refrigerazione ventilata neg/pos 600 (-20 / +10°C)	1 (HP)	R 452/A		-30 °C

7. DESCRIZIONE della MACCHINA

Le vetrine refrigerate sono essenzialmente così strutturate:

Per tutti i modelli:

- Struttura della macchina costituita da pannelli isolati, laminati o verniciati su richiesta;
- Porte con telaio in alluminio ossidato o verniciato e con vetro camera;
- Unità condensatrice di tipo ermetico e condensatore ad aria con teletermostato per il controllo automatico di temperatura;
- Illuminazione presente con plafoniera, comandato da un interruttore posto sul pannello di controllo

Per i modelli Statici:

- Refrigerazione di tipo statico per le temperature positive (-2 /+10°C) con evaporatore alettato di alluminio posizionato sul top della vetrina, e a griglie fisse refrigerate centrali per le vetrine a temperatura negativa (-15 / -25° C).

Per i modelli Ventilati:

- Evaporatore a pacco alettato, posto sul top della vetrina; ventilatore superiore per la distribuzione uniforme della temperatura;

8. MISURE di PREVENZIONE CONTRO i RISCHI per la SICUREZZA e la SALUTE

La casa costruttrice ha progettato e costruito la macchina tenendo conto al massimo dei risultati di una preventiva ed accurata analisi dei rischi per la SICUREZZA e la SALUTE connessi con l'impiego della stessa.

Le protezioni ed i dispositivi installati sulla macchina rappresentano quindi i risultati ottenuti nel conseguire le finalità di sicurezza sancite nelle specifiche direttive CEE.

Di tali protezioni e dispositivi vengono di seguito fornite informazioni ed illustrazioni allo scopo di consentire all'utilizzatore della macchina di operare in condizioni di massima sicurezza possibile.

9. MISURE di PREVENZIONE CONTRO i RISCHI di ORIGINE MECCANICA

La macchina è dotata di protezioni atte ad evitare contatti accidentali con gli organi in movimento. In particolare:

- La ventola del motore è protetta da una griglia in metallo fissata mediante viti che ne impedisce il raggiungimento (pericolo di cesoiamento) - *Fig. 2*
- Per le vetrine a refrigerazione ventilata, il ventilatore è posizionato nella parte superiore della vetrina, protetto da una apposita griglia in acciaio inox - *Fig.3.*

Fig.2



Fig.3



10. MISURE di PREVENZIONE CONTRO i RISCHI di ORIGINE ELETTRICA

Contro il pericolo di contatti diretti e indiretti sono state adottate le misure di prevenzione previste dalla direttiva 73/23/CEE e dalla norma EN 60335 e sono state eseguite tutte le prove previste come attestato dalla dichiarazione di conformità CE. Sono state inoltre eseguite le prove previste dalle norme tecniche vigenti per l'attuazione delle direttive CEE sulla EMC (norma 89/336). In particolare:

- I componenti sono tutti garantiti dai relativi costruttori (su ognuno è riportata la sigla caratteristica).
- Le apparecchiature e tutti gli altri componenti elettrici sono installati all'interno di vani chiusi in modo da impedire qualsiasi contatto DIRETTO con le parti in tensione
- A protezione contro contatti INDIRETTI tutte le masse metalliche sono collegate a terra con l'apposito conduttore. Attraverso il collegamento spina-presa, tale conduttore dovrà garantire la continuità elettrica fra la macchina e l'impianto generale di terra; l'idoneità e l'efficienza dell'impianto generale e delle apparecchiature necessarie per interrompere l'alimentazione elettrica in caso di guasto sono a totale carico dell'utilizzatore della macchina.

11. MISURE di PREVENZIONE per L'IGIENE

L'impianto di refrigerazione contiene gas freon R452/A ed è totalmente privo di CFC, a tutela dello strato di ozono.

12. MISURE di PREVENZIONE CONTRO i RISCHI ORIGINATI dal

RUMORE

Dato che il compressore (ved.Fig.5), unica fonte possibile di rumore, è posto all'interno della macchina, si può affermare che la macchina non produce rumorosità fastidiosa né dannosa.



Fig.5

13. PREDISPOSIZIONE LOCALI e INSTALLAZIONE della MACCHINA



Il locale nel quale la macchina sarà installata, così come i vari impianti esistenti, dovranno rispettare le normative e le specifiche tecniche locali vigenti, ed in particolare:

- Posizionare la macchina in luogo asciutto e ben areato rispettando le norme tecnico-sanitarie locali.
- Evitare di posizionare la macchina in prossimità di fonti di calore (caloriferi, forni, fornelli, etc.) o di correnti d'aria.
- Per evitare il cattivo funzionamento della macchina, evitare assolutamente l'esposizione della macchina ai raggi solari diretti.
- Fare attenzione a non coprire od ostruire le aperture di ventilazione della macchina.
- Nelle installazioni ad incasso, lasciare almeno 5 cm di distanza tra la griglia posteriore e il muro.
- Sballare accuratamente la macchina togliendo il cartone principale e successivamente tutti i materiali protettivi dell'imballo. All'atto della rimozione dell'imballaggio, controllare la perfetta integrità della macchina e segnalare entro 48 ore, dal ricevimento della merce, gli eventuali danni rilevati alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato.

- Per l'installazione della macchina, tenere conto dei dati riportati sulla targa d'identificazione e delle misure di ingombro.
- Per l'uso e la manutenzione della macchina, è necessario riservare uno spazio libero, valutabile circa 50 cm. tutto attorno alla macchina.
- E' assolutamente vietato l'utilizzo della macchina in luoghi ove esistono effettivi pericoli di esplosione o di incendio, a causa della presenza o sviluppo di polveri, gas o miscele esplosive o infiammabili.

Avvertenze: Si ricorda che i materiali impiegati per l'imballo devono essere smaltiti secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali, e speciali.

14. ASSEMBLAGGIO ACCESSORI

Alcuni modelli di vetrine frigorifere, sono provviste di ripiani griglia o vetri di sostegno, per i prodotti esposti.

In base ai modelli, sia per le griglie che per i vetri, i "reggi ripiani" in acciaio devono essere posizionati nei buchi delle cremagliere laterali (nel caso dei vetri applicare gli appositi gommini adesivi) come da Fig.6.

Fig.6



Posizionare i vetri sui 4 reggi ripiani come da Fig.7.

Fig.7



Posizionare le griglie sui 4 reggi ripiani come da Fig.8.

Fig.8



Per le vetrine a refrigerazione statica negativa, c'è la possibilità di porre una griglia removibile nel piano inferiore, che permette l'introduzione di un nuovo ripiano, o il posizionamento di un prodotto di dimensioni superiori allo standard, come da Fig.9.

Fig.9



Per le vetrine a refrigerazione statica negativa, esiste l'optional "kit ripiano vetro" da porre sulle griglie refrigerate.

Posizionare e agganciare gli appositi piedini formati da un distanziale e da un tappo, nei buchi dei ripiani in vetro e posizionare i vetri sulle griglie refrigerate (Fig. 10).

Fig.10



15. MESSA in FUNZIONE USO e REGOLAZIONE

Per ottenere prestazioni ottimali dalla vetrina refrigerata, si devono verificare i seguenti criteri:

- Temperatura ambiente = 32° C
- Umidità relative U.R. = 60%
- Classe climatica secondo UNI EN 44I = S3



AVVERTENZE: Si consiglia di attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'impianto, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.

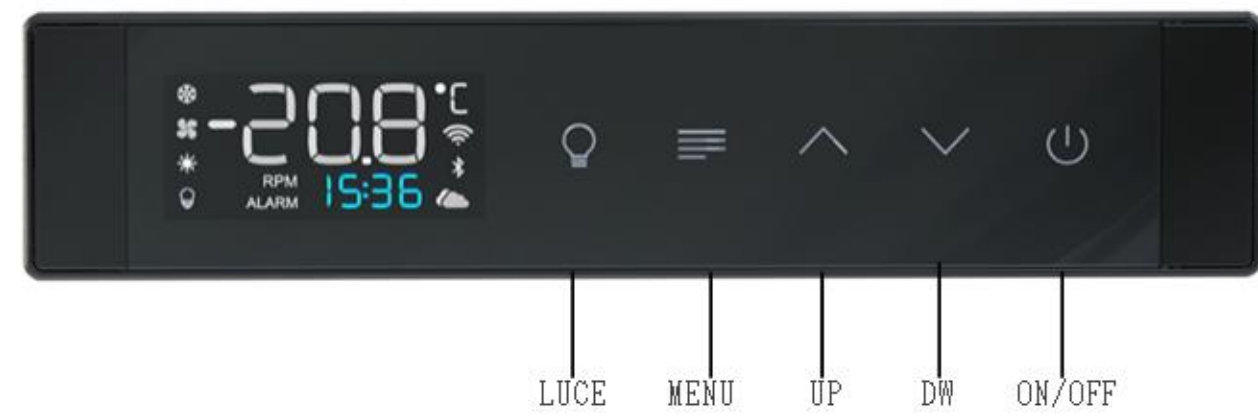
Prima di mettere in funzione la macchina, osservare le seguenti istruzioni:

- a. Verificare che l'impianto ed i collegamenti elettrici siano conformi alle normative locali vigenti.
- b. Verificare che il voltaggio della macchina indicato nella targhetta d'identificazione corrisponda alla tensione di linea esistente nella presa di utilizzo. In caso contrario, non procedere all'allacciamento elettrico ed interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato.
- c. Verificare la corretta messa a terra della macchina e la disponibilità di un interruttore bipolare di rete con differenziale.
- d. Se la presa e la spina di alimentazione non sono dello stesso tipo far sostituire la presa da un tecnico qualificato. Non utilizzare prolunghe o adattatori multipli. Il cavo e la spina di alimentazione devono risultare facilmente accessibili dopo l'installazione; qualora evidenziassero segni di usura o danneggiamenti devono essere immediatamente sostituiti da un tecnico qualificato.

16. COMANDI

TASTIERA

- L'unità frigorifera si accende e si spegne con il tasto ON/OFF
- La tastiera si blocca/sblocca premendo contemporaneamente i tasti UP/DW
- In caso di insorgenza di un guasto o di un allarme lampeggia l'icona ALARM mentre il display inferiore indica la tipologia dell'evento con buzzer attivo. Si tacita premendo un qualsiasi tasto.
- La pressione prolungata del tasto LUCE visualizza l'access point generato dal pannello display.



ACCESSO PER L' IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E FUNZIONI

Si accede tramite il tasto MENU; con i tasti UP/DW scorrono le varie impostazioni qui in seguito descritte, si esce tramite il tasto ON/OFF.

M1: IMPOSTA IL SET DI TEMPERATURA

Da M1/**SET** premere il tasto MENU: compare il set impostato. Tramite i tasti UP/DW impostare il valore. Confermare con MENU.

M2: AVVIA UNO SBRINAMENTO

Da M2/**DEFR** premere il tasto MENU. Il comando è rifiutato se le condizioni per sbrinare non sussistono.



Per la vetrine statiche a **temperatura negativa**, la formazione di brina sulle griglie evaporanti deve essere rimossa quando supera lo spessore di 10 mm; procedere quindi allo sbrinamento seguendo le sotto indicate norme:

- **Staccare la presa di corrente.**
- **Svuotare l'apparecchio.**
- **Togliere il tappo al centro della cella, per consentire all'acqua di defluire in una bacinella (non di nostra fornitura), precedentemente posizionata sotto il basamento (è importante che la bacinella sia inserita sotto il basamento di almeno 20 cm).**
- **Pulire ed asciugare perfettamente l'interno della cella.**
-

M3: IMPOSTA IL LIMITE DI ALTA TEMPERATURA

Da M3/**HI** premere il tasto MENU e tramite i tasti UP/DW impostare il nuovo valore. Confermare con MENU.

M4: IMPOSTA IL LIMITE DI BASSA TEMPERATURA

Da M4/**LO** premere il tasto MENU e tramite i tasti UP/DW impostare il nuovo valore. Confermare con MENU.

M5: VISUALIZZA LA LISTA EVENTI E ALLARMI

Da M5/**LIST** premere il tasto MENU: se non ci sono eventi o allarmi si visualizzerà **not** ed esce, diversamente il display superiore visualizza il tipo di allarme e quello inferiore il numero di eventi. **Se si tratta di un guasto**, premendo MENU, il display superiore visualizza **l'indice di guasto**, quello inferiore **il tipo** di guasto; premendo nuovamente MENU vengono esposti in sequenza, l'ora, il giorno, il mese e l'anno di inizio evento.

Se si tratta di un allarme, premendo MENU, il display superiore espone il **picco di temperatura** quello inferiore il **tipo**. Premendo nuovamente MENU il display superiore espone la **durata in minuti**, il display inferiore espone in sequenza, l'ora, il giorno, il mese e l'anno di inizio evento.

M6: ESPONE I VALORI DELLE SONDE

Da M6/**INFO** premere il tasto MENU: il display superiore visualizza il valore, quello inferiore il tipo di variabile. Le variabili si selezionano tramite i tasti UP/DW.

M7: CONFIGURAZIONE DEL DISPLAY INFERIORE

Da **M7/MODE** premere il tasto MENU e selezionare le modalità da 1 a 9 tramite i tasti UP/DW. Confermare con MENU. **1:** orologio; **2:** azioni (*); **3:** rpm compress.; **4:** Rh% **5:** Temperatura S2. **6:** Temperatura S3. **7:** Setpoint sul display superiore, ora sul display inferiore. **8:** Set Rh%; **9:** Set Temperatura. (*) **AZIONI:** **COOL**=raffredda; **PAUS**=pausa **DEFR**=sbrina; **HEAT**=riscalda; **DRIP**=gocc.; **DRY**=deumidifica; **WARM**; umidifica; **ECO**=e. saving.

M8: CANCELLA LA LISTA ALLARMI

Da **M8/ERAS** la pressione lunga del tasto MENU conferma la cancellazione della lista eventi e compare *DONE*.

M9: PROGRAMMAZIONE DEI PARAMETRI

Da **M9/PROG** premendo il tasto MENU, se la password è diversa da zero, visualizza 000/PASS: impostarla tramite i tasti UP/DW e confermare con MENU. Se la password è errata visualizza *ERR* e si riporta a livello M9, diversamente presenta il primo parametro **EVO**; i successivi parametri si selezioneranno tramite i tasti UP/DW. Scelto il parametro, premere il tasto MENU e modificare il valore con i tasti UP/DW; confermare il nuovo valore con la pressione prolungata del tasto MENU.

M10: IMPOSTA L'OROLOGIO

L'impostazione dell'orologio provoca **la cancellazione totale dei dati di termoregistrazione.**

Da **M10 /DATE** premere il tasto MENU: compare **l'ora** con l'unità di misura in alto a destra e l'etichetta *HOURL*. Modificare il valore tramite i tasti UP/DW e confermare con il tasto MENU; successivamente compaiono i **minuti, il giorno, il mese e l'anno** i cui valori andranno modificati allo stesso modo tramite i tasti UP/DW confermando con il tasto MENU.

M11: IMPOSTA LA PASSWORD SERVICE

Da **M11/PASS** premere il tasto MENU: se la password non è stata impostata compare per qualche secondo *SET/PASS* poi 000/PASS. Impostare la propria password tramite i tasti UP/DW e confermare con MENU. Se invece la password è presente compare 000/PASS. Per modificarla impostare tramite i tasti UP/DW il suo precedente valore e

confermare con MENU; se è corretta compare *SET/PASS* per qualche secondo poi il valore della precedente password; impostare il nuovo valore con i tasti UP/DW e confermare con MENU. Se invece è stata impostata errata compare *ERR* per qualche secondo poi esce dal menu.

M12: IMPOSTA I PARAMETRI DI RETE

Da **M12/AP** premendo il tasto MENU il display espone l'acces point con scorrimento dei caratteri.

Pressioni successive del tasto MENU presentano i seguenti sottomenu:

- Impostazione del canale di trasmissione wifi sul quale il controllore è sintonizzato: **N/ch**. Tramite i tasti UP/DW è possibile cambiare il canale di trasmissione da 1 a 11 solo se il dispositivo non è connesso ad un router; si conferma il canale premendo a lungo il tasto MENU.
- Cancellazione della password di rete: **RST/PSW**; premendo MENU a lungo si esegue l'azione.
- Cancellazione delle impostazioni di rete: **on/net**; premendo MENU a lungo si esegue l'azione.
- Spegnimento del modulo WIFI: **OFF/oooo**; premendo MENU si conferma l'azione ed il dispositivo si riavvia con il modulo WIFI spento. Accensione del modulo WIFI: **ON/oooo**; premendo MENU si conferma l'azione ed il dispositivo si riavvia con il modulo WIFI acceso.

M13: IMPOSTA L'ORARIO DI SPEGNIMENTO LUCE

Da **M13/LOF** premendo il tasto MENU il display visualizza OFF se non è mai stato impostato un orario di spegnimento luce vano oppure visualizza l'ora di spegnimento. Tramite i tasti UP/DW impostare l'ora di spegnimento della luce da 1 a 24 confermando con MENU. Dopo il messaggio *DONE* esce dal menu.

M14: IMPOSTA L'ORARIO DI AVVIAMENTO DELL'UNITA' FRIGORIFERA

Da **M14/COOL** premendo il tasto MENU il display visualizza OFF se non è mai stato impostato un orario di accensione unità frigorifera oppure visualizza l'ora di accensione. Tramite i tasti UP/DW impostare l'ora di accensione da 1 a 24 confermando con MENU. Dopo il messaggio *DONE* esce dal menu.

M15: IMPOSTA IL SET DI UMIDITA'

Questo menù è accessibile solo se la funzione di umidità è abilitata. Da **M15/RH** premere il tasto MENU: compare il set di umidità impostato. Tramite i tasti UP/DW impostare il valore. Confermare con MENU.

M16: IMPOSTA IL SET DI TEMPERATURA DI UNA SECONDA ZONA

Questo menù è accessibile se la funzione è prevista nell'unità frigorifera. Da **M16/SET2** premere il tasto MENU: compare il setpoint della seconda zona. Tramite i tasti UP/DW impostare il valore. Confermare con MENU.

TABELLA EVENTI IN CORSO

Il display superiore espone la temperatura del vano freddo mentre il display inferiore espone il tipo dell'evento:

Hi	Preallarme di alta temperatura
ALARM Hi	Allarme di bassa temperatura in corso
Lo	Preallarme di bassa temperatura
ALARM Lo	Allarme di bassa temperatura in corso
ALARM Pr1-4	Guasto sonda ntc S1-4
door	Porta aperta
door con buzzer attivo	Porta aperta oltre il tempo massimo
ALARM LoEV	Bassa temperatura di evaporazione
ALARM HiCn	Alta temperatura di condensazione
ALARM HP1	Guasto di alta pressione
dEFr lampeggia nte	Sbrinamento in corso
ALARM dEFr	Time-out di sbrinamento

La pressione di un qualsiasi tasto tacita il buzzer. Gli eventi HP1, HiCn e LoEV si cancellano per spegnimento e riaccensione del dispositivo. L'evento di Time-out di sbrinamento si cancella per spegnimento e riaccensione del dispositivo o nel caso in cui il successivo sbrinamento viene eseguito entro il tempo predefinito da DT1.

CODIFICA EVENTI CON INVERTER

F32 VSC_COMM

F33 VSC_OVERLOAD

TABELLA EVENTI REGISTRATI

Informazioni disponibili dal **MENU M5**

DISP SUP **12.8°** Picco di temperatura

DISP INF **Hi** **Allarme di alta temperatura**

DISP SUP **-2.4°** Picco di temperatura

DISP INF **Lo** **Allarme di bassa temperatura**

DISP SUP **Pr1-4** Sonda NTC S1, S2, S3, S4

DISP INF **Prob** **Guasto Sonda**

DISP SUP **-20.0°** Temp. minima di evaporazione

DISP INF **LoEV** **Bassa temperatura di evaporazione**

DISP SUP **50.0°** Temp. massima di condensazione

DISP INF **HiCn** **Alta temperatura di condensazione**

DISP SUP **d2** Intervento pressostato di alta

DISP INF **HP1** **Alta pressione**

DISP SUP **10'** Tempo di sbrinamento

DISP INF **dEFr** **Time-out di sbrinamento**

ALLOCAZIONE DEGLI EVENTI

La pressione del tasto menu espone in sequenza l'ora, il giorno e l'anno della registrazione dell'evento; per gli allarmi di temperatura viene visualizzata anche la durata come somma del tempo di preallarme e allarme.

17. MANUTENZIONE, IGIENE ALIMENTARE e PULIZIA



Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'interruttore generale, taccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con l'interruttore.

MANUTENZIONE GIORNALIERA

- Verificare costantemente che il cavo di alimentazione sia integro, in caso contrario sostituirlo con un altro avente le stesse caratteristiche.
- Pulire tutte le parti della macchina utilizzando un panno imbevuto in acqua tiepida e detergente neutro; non usare in nessun caso polveri abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'impianto, sia internamente che esternamente, specialmente nelle parti in plastica o in policarbonato.
- Risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

MANUTENZIONE OGNI 15 GIORNI

- Pulire il condensatore dell'unità refrigerante con l'ausilio di una spazzola o di un aspirapolvere (per pulire il condensatore, togliere i tappi di copertura delle viti, svitare le viti ed asportare la griglia frontale come Fig.11).

Fig.11



IN CASO DI INATTIVITA' PROLUNGATA

- Interrompere l'impianto refrigerante;
- Disinserire gli interruttori;
- **Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con l'interruttore.**
- Togliere tutti i prodotti;
- Sbrinare e pulire accuratamente la macchina con l'ausilio di prodotti

disinfettanti e neutri per proteggerla dall'ossidazione (vedi capitolo N.14);

- Lasciare aperte le porte della macchina per impedire la formazione di muffe, cattivi odori e ossidazioni;
- Coprire la macchina onde evitare il deposito di polvere.
- Verificare costantemente che il cavo di alimentazione sia integro; in caso contrario sostituirlo con un altro avente le stesse caratteristiche.

18. ANOMALIE E POSSIBILI RIMEDI

Per la ricerca dei guasti e per le relative riparazioni, fare riferimento alla tabella di seguito riportata.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE RIMEDIO
L'impianto frigorifero non parte	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	<i>Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.</i>
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o rotto.	<i>Verificare lo stato del cavo, se necessario rivolgersi a tecnico qualificato, per sostituirlo con altro di pari caratteristiche.</i>
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito o sotto dimensionato.	<i>Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete e verificare i valori di targa dell'interruttore.</i>
	C'è un'interruzione di corrente sul pannello comando.	<i>Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi a un tecnico qualificato, per ripristinare la corrente.</i>
	Il termostato non è impostato a una temperatura corretta.	<i>Regolare il termostato come da capitolo N.16</i>
	Il compressore non funziona	<i>Verificare lo stato del compressore. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato, o contattare la casa costruttrice</i>
La temperatura della macchina non è sufficientemente fredda	Il teletermostato non è impostato correttamente.	<i>Regolare il termostato come indicato nel capitolo N.16</i>
	La macchina è installata vicino a fonte di calore.	<i>Posizionare la macchina come da capitolo N.13</i>
	La circolazione dell'aria attraverso le feritoie di ventilazione è ostruita.	<i>Liberare le feritoie di circolazione da quanto le ostruisce</i>
	C'è un'interruzione nel circuito frigorifero o manca gas.	<i>Rivolgersi ad un tecnico qualificato, per verificare che la temperatura di espansione del gas sia come quella riportata nel capitolo N.6</i>
L'illuminazione non funziona	Il tubo fluorescente è bruciato	<i>Togliere la protezione lampada come da figura N.4 Cap.10, sfilare gli spinotti della lampada e sostituirla.</i>
		<i>Sostituire gli starter di accensione delle lampade, posti nel vano motore e controllare l'alimentatore lampade.</i>

La ventilazione non funziona	Pale del ventilatore sono bloccate	<i>Rivolgersi ad un tecnico qualificato per trovare la causa del difetto</i>
	L'interruttore blocco ventole apertura porta non funzionante	<i>Verificare che il magnete posto sulla porta sia correttamente posizionato. Eventualmente piegare leggermente il magnete, fino a posizionarlo correttamente.</i>
	La temperatura dell'evaporatore non è sufficientemente fredda	<i>Rivolgersi ad un tecnico qualificato e verificare che il circuito frigorifero sia perfettamente funzionante e verificare la temperatura di evaporazione come da cap.6</i>

Avvertenze: Rumori di gorgoglio e soffi di espansioni, derivanti dal circuito frigorifero, sono da considerarsi

19. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE e IMMAGAZZINAMENTO

Si ricorda che le dimensioni di ingombro della macchina sono indicate nel capitolo N. 6.

La macchina è stata imballata con cartone riportante i simboli e le indicazioni per la sua movimentazione. Successivamente è stata posta su un pallet e caricata su un camion o un container con l'ausilio di un adeguato carrello elevatore.

La macchina deve sempre essere movimentata con la massima cautela e prudenza.

Gli operatori addetti alla movimentazione della macchina dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.

Per l'immagazzinamento della macchina, utilizzare locali asciutti ed areati e proteggere la macchina stessa con un telo.

La casa costruttrice non risponde dei danni provocati da operazioni mal eseguite.



Procedure di scarico della macchina con l'ausilio di un carrello elevatore
(ved.Fig.12):

- Fase 1:** Scaricare con la massima cautela la macchina ancora imballata dal camion
- Fase 2:** Appoggiare delicatamente la macchina a terra.
- Fase 3:** Togliere l'imballo e movimentare delicatamente la macchina con il carrello elevatore, avendo cura di non danneggiarla, fino a permettere la rimozione del bancale inferiore in legno.
- Fase 4:** Appoggiare delicatamente la macchina su una superficie piana e stabile ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo.



Fig.12

20. SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Si consiglia d'interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato che provvederanno alla migliore e razionale esecuzione di qualsiasi lavoro di revisione e riparazione, mediante personale specializzato e con attrezzature appositamente studiate per tale esercizio.

Al servizio assistenza devono sempre essere comunicati i dati riportati nella targhetta d'identificazione in particolare:



- **il tipo di guasto;**
- **il modello della macchina;**
- **il numero di matricola della macchina;**
- **il vostro indirizzo;**
- **il vostro numero telefonico.**

21. SITUAZIONI di EMERGENZA

Un corretto uso della macchina esclude che si possano presentare situazioni di emergenza durante il funzionamento, la pulizia e la manutenzione, salvo che vengano rispettate le istruzioni prescritte dal presente manuale.

Nel caso di imminente pericolo, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica, interbloccata dall'interruttore e far intervenire un tecnico qualificato della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata dall'interruttore e far intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore.

22. SMANTELLAMENTO della MACCHINA

La macchina ritenuta completamente fuori uso dovrà essere smaltita secondo l'Art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, N.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.



I

Non smaltire questo prodotto come normale rifiuto urbano.

Operare la raccolta differenziata come richiesto dalle vigenti leggi.



GB

Do not dispose of this product as if it was a normal refuse.

Dispose of it at an appropriate differentiated collection point, as required by the regulations in force.



F

Ne pas jeter ce produit dans les déchets urbains normaux mais le mettre dans les conteneurs de recyclage prévus à cet effet comme requis par les lois en vigueur.



E

No tirar este producto a la basura.

Proceder a la recogida diferenciada, de acuerdo con lo establecido por las leyes vigentes.



D

Dieses Produkt nicht wie normalen Haushaltsmüll behandeln, sondern entsprechend den Vorschriften entsorgen.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE
DECLARACION DE CONFORMIDAD
KONFORMITATSERKLARUNG



2006/42/CE – 2014/35/UE
2014/30/UE
2014/68/UE
RoHS 2011/65/CE, 2015 /863 UE
EN-60335-2-89