

Manuale d'uso e manutenzione

Instruction and maintenance manual



ARMADIO REFRIGERATO
REFRIGERATED CABINET

STAGIONATORE

MANUALE D'ISTRUZIONE ARMADIO STAGIONATORE

Capitolo 1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 COLLAUDO E GARANZIA

La macchina viene collaudata presso il nostro stabilimento in ottemperanza alle norme vigenti e spedita pronta all'uso.

La garanzia ha la validità di mesi 12 dalla data di consegna della macchina, e dà diritto alla riparazione o sostituzione delle parti che risultassero difettose, con esclusione delle parti elettriche ed elettroniche.

I vizi apparenti e le eventuali difformità dagli ordini dovranno, sotto pena di decadenza, essere comunicati alla ditta fabbricante entro giorni 5 dal ricevimento della merce.

Qualunque altro vizio (non apparente) deve essere comunicato entro giorni 5 dalla scoperta, entro comunque il periodo massimo di garanzia di mesi 12. Il committente avrà solo il diritto di richiedere la riparazione o la sostituzione della merce, con esclusione assoluta di ogni diritto al risarcimento di qualsiasi danno diretto o indiretto di qualsiasi natura. In ogni caso, il diritto alla riparazione o alla sostituzione dei materiali dovrà essere esercitato nel termine massimo stabilito dalla garanzia, restando contrattualmente abbreviati i maggiori termini stabiliti dalla legge.

La riparazione o la sostituzione dei materiali difettosi avverrà nello stabilimento del fabbricante, presso il quale i materiali resi dovranno essere spediti in porto franco; lo stesso provvederà a restituirli in porto assegnato.

1.2 PREMESSA

Questo manuale è stato redatto con lo scopo di fornire tutte le istruzioni necessarie per il corretto uso della macchina, per il mantenimento in perfetto stato della stessa ed è rivolto alla sicurezza dell'utilizzatore.

È opportuno definire le seguenti figure professionali allo scopo di individuare i compiti e le responsabilità proprie.

Installatore: tecnico qualificato che esegue il posizionamento e la messa in funzione della macchina seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale.

Utilizzatore: colui che, dopo avere preso attenta visione del manuale, utilizza la macchina per gli usi propri e consentiti.

È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore, leggere attentamente il manuale e fare sempre riferimento ad esso.

In particolare, si prescrive la lettura attenta e ripetuta del par. 1.5 **Norme di sicurezza generali**.

Manutentore ordinario: tecnico qualificato in grado di effettuare degli interventi di manutenzione ordinaria sulla macchina seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale (vedi cap. 5).

Manutentore straordinario: tecnico qualificato, autorizzato dal fabbricante, in grado di effettuare degli interventi di manutenzione straordinaria sulla macchina (vedi cap. 6).

In alcune parti del manuale è presente il simbolo  indicante una avvertenza importante da rispettare ai fini della sicurezza.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per gli usi impropri e non ragionevolmente previsti della macchina e per tutte quelle operazioni effettuate sulla stessa trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

Questo manuale deve essere custodito in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori (installatore, utilizzatore, manutentore ordinario, manutentore straordinario).

Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta e/o divulgata con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma.

1.3 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La macchina è costituita da una monoscocca modulare rivestita con materiali diversi e isolata con poliuretano espanso a densità 42 kg/m³

La strumentazione è raggruppata sul pannello frontale che chiude anteriormente il vano-motore nel quale possono essere alloggiati l'unità condensatrice ed il cablaggio elettrico.

Internamente, la macchina è dotata di strutture idonee a sostenere ripiani in filo (griglie) e/o altri accessori a corredo.

Le porte sono provviste di un dispositivo di ritorno automatico e di guarnizioni magnetiche.

In fase di progettazione e realizzazione sono stati adottati degli accorgimenti per ottenere una macchina conforme ai requisiti di sicurezza quali angoli arrotondati interni, imbutiture con scarico all'esterno dei liquidi di condensa, assenza di superfici rugose, protezioni fisse su componenti mobili o pericolosi.

1.4 NORME DI SICUREZZA GENERALI

Leggere attentamente il manuale ed attenersi alle prescrizioni in esso contenute.

Viene demandata all'utilizzatore la responsabilità di operazioni effettuate sulla macchina trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

Di seguito sono elencate le principali norme di sicurezza generali:

- non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati
- non usare la macchina a piedi nudi
- non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni o le parti in movimento
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica
- non permettere che la macchina venga usata da bambini o da utilizzatori non professionali
- prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina
- in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. È necessario rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE

Sono a carico del cliente tutte le seguenti predisposizioni:

- il collegamento elettrico della macchina
- la predisposizione del luogo di installazione
- i materiali di consumo per la pulizia
- la manutenzione ordinaria
- la predisposizione e il fissaggio in posizione remota dell'unità condensatrice in dotazione (**armadio refrigerato Split**)
- il collegamento funzionale ed elettrico ad una idonea unità condensatrice non in dotazione e in posizione remota (**armadio Spm**)
- la protezione adeguata delle tubazioni e dei cavi esterni alla macchina

In caso di interruzione del circuito di alimentazione elettrica o di guasto, evitare l'apertura delle porte allo scopo di mantenere una temperatura omogenea all'interno della macchina. Se il problema ha una durata di più ore, si consiglia lo spostamento del materiale in luogo adatto.

1.6 ISTRUZIONI PER LA RICHIESTA DI INTERVENTI

Per qualsiasi problema di carattere tecnico, ed eventuali richieste di intervento o assistenza, è necessario rivolgersi esclusivamente presso il proprio rivenditore.

1.7 ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE DEI RICAMBI

La richiesta delle parti a ricambio deve essere effettuata consultando l'apposito manuale delle parti di ricambio, che identifica la descrizione corretta del pezzo da sostituire, il codice di riferimento ed il numero di serie che contraddistingue la macchina.

L'utilizzatore deve perciò rivolgersi al proprio rivenditore.

Capitolo 2 DATI TECNICI

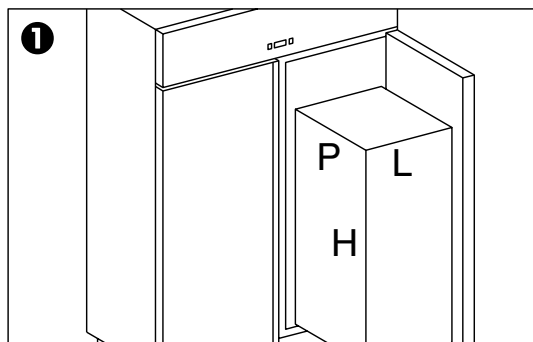
2.1 DIMENSIONI

Gli ingombri delle macchine imballate in cartone, gabbia e cassa sono indicati in Tabella 1.

2.2 CONFIGURAZIONI DEI PRODOTTI

La macchina è destinata esclusivamente alla conservazione e maturazione di prodotti alimentari (vedi par. 4.1).

I prodotti devono essere stivati rispettando i limiti di carico riportati in tabella, allo scopo di assicurare una circolazione efficace dell'aria all'interno della macchina.



Tipo	limiti di carico in mm		
	L	H	P
700-1500	530	1500	650

2.3 POTENZA RESA E ASSORBITA

I dati tecnici relativi alla potenza resa e assorbita sono rappresentati in Tabella 1.

È necessario tenere sempre presente le caratteristiche limite di funzionamento come indicato nel par. 4.4.

2.4 LIVELLO DI RUMOROSITA'

La soglia di rumorosità della macchina è inferiore a 70 dB (A).

2.5 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

I materiali a contatto o che possono venire a contatto con i prodotti alimentari sono conformi alle direttive in materia.

La macchina è stata progettata e costruita in modo tale che detti materiali possano essere puliti prima di ogni utilizzo.

I fluidi frigoriferi utilizzati (R404A) sono conformi alle disposizioni vigenti in materia (vedi Tabella 1).

Capitolo 3 INSTALLAZIONE

3.1 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE



Il trasporto e la movimentazione della macchina devono esclusivamente avvenire mantenendo la posizione verticale, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

Questa precauzione è necessaria per evitare l'immissione in circolo dell'olio contenuto nel compressore, che comporterebbe la rottura delle valvole, delle serpentine e problemi di avviamento del motore elettrico.

Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per inconvenienti dovuti al trasporto effettuato in condizioni diverse da quelle specificate in precedenza.

Gli accessori a corredo della macchina (guide, bastoni, ganci) sono confezionati a parte e posizionati all'interno del mobile.

La macchina è fissata su un basamento di legno mediante viti (Fig. 2) e confezionata con imballi in polietilene, cartone, gabbia o cassa.

Per quanto riguarda lo smaltimento dell'imballo, è necessario fare riferimento al par. 3.6.



La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando un carrello sollevatore o transpallets provvisto di forche idonee (lunghezza almeno pari a 2/3 del mobile).

Le dimensioni e le masse delle macchine imballate sono rappresentate in Tabella 1.

I limiti di impilabilità e la posizione del baricentro sono indicati sulla targhetta dell'imballo.

3.2 OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO

Poiché l'errato piazzamento della macchina può recare danno alla stessa e dar luogo a rischi per il personale, l'installatore deve rispettare le seguenti norme generali :

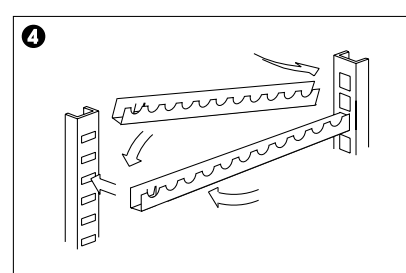
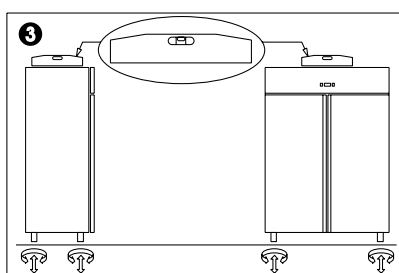
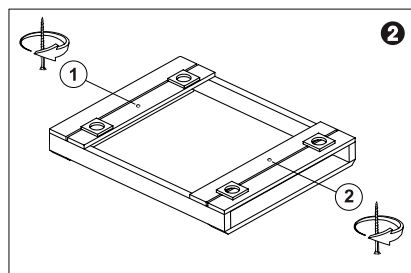
- posizionare la macchina mantenendo una distanza minima di cm 3 da qualsiasi parete
- l'ambiente deve essere sufficientemente aerato
- posizionare la macchina lontano da fonti di calore
- evitare l'esposizione solare diretta
- rimuovere l'imballo (polietilene-cartone-cassa-gabbia)



Il polietilene è pericoloso per i bambini

- rimuovere gli accessori a corredo

Rimozione del basamento in legno: inclinare lateralmente l'apparecchio e svitare le due viti autofilettanti (fig.2)



sollevare e rimuovere il basamento.



Utilizzare guanti di protezione nel maneggiare l'imballo in legno e il basamento in legno.

La presenza di schegge potrebbe causare danni alle mani

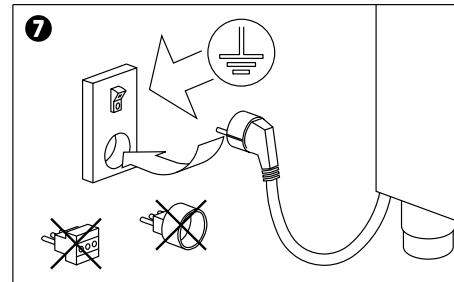
- posizionare la macchina utilizzando una livella, con eventuale regolazione dei piedini del basamento metallico (Fig. 3)
- rimuovere la pellicola in P.V.C. applicata come protezione alle superfici esterne della macchina
- posizionare le guide porta-bastoni negli appositi fori delle cremagliere (Fig. 4)
- inserire la vaschetta raccogli-acqua di condensa nelle apposite guide già fissate sotto la macchina

3.3 CABLAGGIO E ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'impianto e l'allacciamento elettrico devono essere eseguiti da personale qualificato.

Ai fini della sicurezza, è necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

- verificare che il dimensionamento dell'impianto sia adeguato alla potenza assorbita dalla macchina
- in caso di incompatibilità tra la presa e la spina della macchina, sostituire la presa con altra di tipo adatto, purché a norme
- non interporre adattatori e/o riduzioni (Fig. 7)



⚠ È indispensabile collegare correttamente la macchina ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

Collegamento alla rete idrica

Tutti i modelli di Stagionatore hanno necessità di un collegamento alla rete idrica per assolvere le funzioni di controllo e gestione umidità. Il collegamento alla rete idrica dovrà essere effettuato secondo le istruzioni del costruttore, e da personale professionalmente qualificato. Il raccordo del diametro pari a 3/4 di pollice per il collegamento alla rete idrica si trova nella parte posteriore destra dell'armadio, a 150 cm da terra. Questo apparecchio dovrà essere alimentato esclusivamente con acqua fredda non distillata o demineralizzata. La pressione di esercizio dovrà essere compresa tra 0,1 e 0,3 MPA.

È consigliabile installare un rubinetto per escludere l'alimentazione dell'acqua in caso di manutenzione. È altresì importante, in caso di acqua particolarmente dura, dotare la rete di un apposito addolcitore. La presenza di elementi solidi, per esempio sabbia, potrà essere eliminata installando un filtro meccanico, che dovrà essere ispezionabile e pulito periodicamente.

3.4 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO

È importante, per prevenire errori ed incidenti, eseguire una serie di controlli prima di avviare la macchina, allo scopo di individuare eventuali danni subiti nelle operazioni di trasporto, movimentazione e allacciamento.

Controlli da effettuare

- verificare l'integrità del cavo di alimentazione (non deve aver subito abrasioni o tagli)
- verificare la solidità dei piedini, delle cerniere delle porte, dei supporti dei ripiani
- verificare l'integrità degli organi interni ed esterni (tubazioni, elementi radianti, ventilatori, componenti elettrici ecc.) ed il loro fissaggio
- verificare che le guarnizioni delle porte e cassette non abbiano subito danni (tagli o abrasioni) e chiudano ermeticamente

Vengono fornite inoltre le indicazioni che l'utilizzatore deve seguire per ottenere le migliori condizioni di funzionamento della macchina.

Indicazioni per il funzionamento ottimale

- non ostruire le prese d'aria del vano-motore
- richiudere accuratamente le porte
- tenere sempre sgombro il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento
- limitare, per quanto possibile, la frequenza di apertura delle porte e la loro durata. Ogni apertura provoca un cambiamento della temperatura interna
- effettuare periodicamente la manutenzione ordinaria (vedi cap.5)

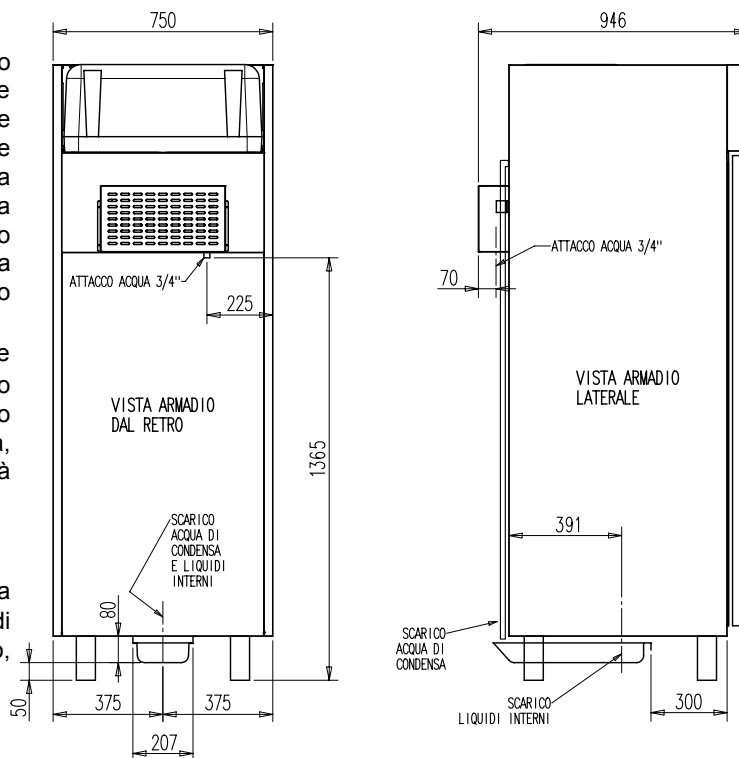
3.5 REINSTALLAZIONE

È necessario rispettare la seguente procedura :

- spegnere la macchina mediante interruttore generale
- scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente
- la movimentazione va effettuata come descritto nel par. 3.1
- per il nuovo piazzamento e allacciamento si rinvia ai par. 3.2 e 3.3

3.6 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento devono essere effettuati in ottemperanza alle normative vigenti nel proprio Paese.



Capitolo 4 FUNZIONAMENTO

4.1 APPLICAZIONI E DESTINAZIONE D'USO

4.1.1 Destinazione d'uso, uso previsto e consentito

La macchina è stata progettata e realizzata per il trattamento dei prodotti alimentari quale il raffreddamento, la conservazione e lo stoccaggio in ambito commerciale.

4.1.2 Uso improprio e non consentito

1) il trattamento di prodotti che necessitano di controlli continui, segnalazioni in caso di cambio di temperatura o interruzioni della catena del freddo. A titolo di esempio si indicano:

- medicinali
- plasma sanguigno
- reagenti chimici termosensibili

2) l'utilizzo in ambienti con pericolo di esplosioni

Si dichiara che ogni utilizzo al di fuori di quelli consentiti viene considerato "uso improprio", e pertanto il fabbricante ne declina ogni responsabilità.

4.2 SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

La macchina è stata realizzata con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

Di seguito vengono elencate le misure adottate per la protezione contro i rischi meccanici:

- **stabilità:** la macchina, anche con griglie estratte, è stata progettata e costruita in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, la sua stabilità sia tale da consentirne l'utilizzazione senza rischio di rovesciamento, di caduta o di spostamento intempestivo

- **superfici, spigoli, angoli:** gli elementi accessibili della macchina sono privi, entro i limiti consentiti dalle loro funzioni, di angoli acuti e spigoli vivi, nonché di superfici rugose che possano causare lesioni

- **elementi mobili:** sono stati progettati, costruiti e disposti per evitare rischi. Talune parti sono munite di protezioni fisse, in modo tale da prevenire rischi di contatto che possono provocare infortuni

Di seguito vengono elencate le misure adottate per la protezione contro altri rischi :

- **energia elettrica:** la macchina è stata progettata, costruita ed equipaggiata in modo da prevenire i rischi dovuti all'energia elettrica, nel rispetto della normativa specifica vigente

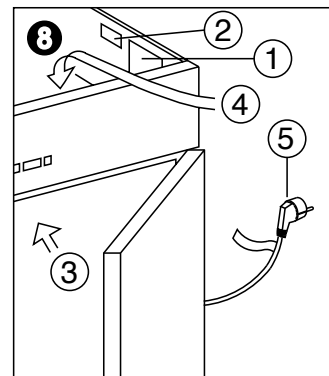
- **rumore:** la macchina è stata progettata e costruita in modo tale che i rischi dovuti all'emissione di rumore aereo siano ridotti al livello minimo

4.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

È assolutamente vietato (Fig. 8) :

- manomettere o asportare l'involucro copri-evaporatore che protegge l'utilizzatore dal rischio di taglio delle lamelle dell'evaporatore
- rimuovere le targhette applicate in corrispondenza del bordo interno del vano-motore indicanti le caratteristiche tecniche (1) e le avvertenze per il collegamento della terra (2)
- rimuovere la targhetta, applicata sulla protezione dell'evaporatore e vicino al cablaggio elettrico all'interno del vano motore, che avverte di escludere l'alimentazione prima di intervenire sull'apparecchio (3)
- rimuovere le targhette, applicate all'interno del vano-motore, indicanti la messa a terra (4)
- rimuovere la targhetta, applicata sul cavo di alimentazione, indicante il tipo di alimentazione (5)

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità sulla sicurezza della macchina, se questo dovesse accadere.



4.4 CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

La macchina è stata progettata e realizzata per poter funzionare in ambienti con temperature comprese tra i +10°C e i +43°C. In luoghi con caratteristiche diverse da quelle previste, non sarà possibile ottenere le prestazioni dichiarate dal fabbricante.

La tensione di alimentazione deve essere 230V +/- 10% 50Hz di serie.

Capitolo 5 MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate sia all'utilizzatore, o comunque a personale non specializzato, sia al manutentore ordinario.

5.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

Richiamiamo le norme elementari, di cui al par. 1.5, perché l'utilizzatore o il manutentore ordinario possano eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria in condizioni di assoluta sicurezza :

- non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati
- non usare la macchina a piedi nudi
- non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni o le parti in movimento
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione
- prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina

5.1.1 Proibizione della rimozione dei ripari e dei dispositivi di sicurezza

È assolutamente vietata la rimozione delle protezioni di sicurezza per eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria. Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per incidenti dovuti all'inadempienza del suddetto obbligo.

5.1.2 Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio

- staccare la macchina dalla presa elettrica oppure interrompere l'alimentazione generale
- non utilizzare getti d'acqua
- usare estintori a polvere o schiuma

5.2 PULIZIA DEL FRIGORIFERO

Poiché nella macchina vanno conservati dei prodotti alimentari, è necessaria l'operazione di pulizia ai fini dell'igiene e della tutela della salute. La pulizia della macchina è già stata effettuata in fabbrica. Si suggerisce, tuttavia, di effettuare un ulteriore lavaggio delle parti interne prima dell'uso, assicurandosi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

5.2.1 Pulizia del mobile interno ed esterno

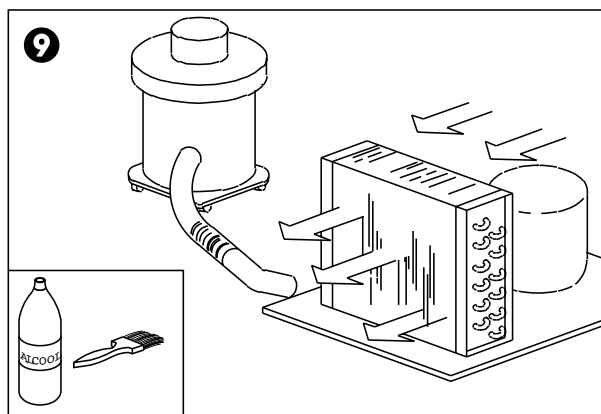
Allo scopo vengono indicati

- i prodotti di pulizia: acqua e detersivi neutri non abrasivi. **NON USARE SOLVENTI E DILUENTI**
- i metodi di pulizia: lavare con panno o spugna con prodotti idonei le parti interne ed esterne
- la disinfezione: evitare sostanze che possano alterare le caratteristiche organolettiche degli alimenti
- la risciacquatura: panno o spugna imbevuti d'acqua. **NON USARE GETTI D'ACQUA**
- la frequenza: si consiglia ad ogni fine ciclo. L'utilizzatore può stabilire frequenze diverse, in funzione del tipo di alimenti conservati

5.2.2 Pulizia del condensatore

L'efficienza dell'unità condensatrice è compromessa dall'intasamento del condensatore per cui è necessario provvedere alla pulizia dello stesso con frequenza mensile. Prima di effettuare questa operazione spegnere la macchina, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

Motore in alto - per i modelli con frontale fisso non ribaltabile, salire su una scaletta sicura e accedere direttamente al condensatore posto sulla parte superiore dell'apparecchio. Con l'ausilio di un getto d'aria o pennello asciutto eliminare, con movimento verticale (Fig. 9), la polvere e la lanuggine depositata sulle alette. Nel caso di depositi untuosi, si consiglia l'impiego di un pennello imbevuto di appositi detersivi. Per i modelli con frontale ribaltabile, svitare la vite di blocco e ruotare il frontale sulle cerniere poste in alto. A questo punto, procedere alla pulizia come per i modelli a frontale fisso. Ad operazione ultimata, avviare nuovamente la macchina.



Durante questa operazione, usare i seguenti dispositivi di protezione individuali: occhiali, maschera di protezione delle vie respiratorie, guanti resistenti agli agenti chimici (benzine-alcool).

5.3 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

Di seguito vengono elencati i punti o i gruppi della macchina che necessitano di verifiche periodiche:

- integrità ed efficienza delle guarnizioni delle porte
- integrità delle cerniere di fissaggio delle porte
- integrità dei cavi elettrici e degli organi elettrici



Provvedere manualmente allo svuotamento dell'acqua di condensa e sbrinamento raccolta dalla vaschetta posta sotto l'armadio.

5.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

Per lunga inattività si intende un periodo di fermo superiore a 15 giorni.

È necessario procedere come segue :

- spegnere la macchina e scollegarla dall'alimentazione elettrica
- effettuare la pulizia accurata del mobile interno, ripiani, vassoi, guide e supporti con particolare attenzione ai punti critici quali giunzioni e guarnizioni magnetiche, secondo le indicazioni riportate al par. 5.2
- lasciare le porte semiaperte per evitare il ristagno d'aria e umidità residua

5.5 MANUTENZIONE PREVENTIVA

5.5.1 Riavvio dopo lunga inattività

Il riavvio dopo lunga inattività è un evento che richiede un intervento di manutenzione preventiva.

È necessario eseguire una accurata pulizia, come descritto nel par. 5.2.

5.5.2 Controllo dei dispositivi di avvertimento e comando

Verificare il corretto funzionamento dei vari controlli.

Si consiglia di richiedere al rivenditore un contratto di assistenza o manutenzione periodica che comprenda :

- pulizia del condensatore
- verifica della carica del fluido frigorifero
- verifica del funzionamento a ciclo completo
- sicurezza elettrica

Capitolo 6 MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIPARAZIONE

Tutti gli interventi di manutenzione che non sono stati descritti nei capitoli precedenti sono da considerare "Manutenzione Straordinaria". La manutenzione straordinaria e la riparazione sono compiti riservati esclusivamente al personale specializzato ed autorizzato dal fabbricante.

Si declina ogni responsabilità per interventi condotti dall'utilizzatore, da personale non autorizzato, o per l'utilizzo di ricambi non originali.

Capitolo 7 DIAGNOSTICA

Possono verificarsi degli inconvenienti, nella macchina, evidenziati come esposto in tabella :

DESCRIZIONE GUASTO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
la macchina non si accende	interruttore su - O - manca tensione altro	interruttore su - I - verificare spina, presa, fusibili, linea elettrica contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero non parte	raggiunta temperatura impostata sbrinamento in corso pannello comando in avaria altro	impostare nuova temperatura attendere fine ciclo, spegnere e riaccendere contattare assistenza tecnica contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non raggiunge la temperatura impostata	locale troppo caldo condensatore sporco fluido frigorifero insufficiente arresto ventola condensatore tenuta insufficiente sportelli evaporatore brinato completamente valvola sbrinamento aperta	aerare maggiormente pulire il condensatore contattare assistenza tecnica contattare assistenza tecnica verificare guarnizioni / disposizione della merce sbrinamento manuale contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero non si ferma alla temperatura impostata	pannello comando in avaria sonda temperatura in avaria	contattare assistenza tecnica contattare assistenza tecnica
blocco di ghiaccio sull'evaporatore	uso improprio pannello comando in avaria sonda sbrinamento in avaria	vedi par. 3.4 contattare assistenza tecnica contattare assistenza tecnica
ristagno di acqua o ghiaccio nel gocciolatoio	scarico ostruito macchina non livellata	pulire la pipetta e lo scarico vedi par. 3.2

STAGIONATORE

Grazie per aver scelto un armadio Stagionatore

Il nostro armadio Stagionatore è stato progettato per riprodurre le condizioni di temperatura e umidità necessarie ed ottimali per eseguire la stagionatura di salumi o formaggi o la frollatura di carni, indipendentemente dalle condizioni climatiche ambientali.

Ad esempio, la stagionatura dei salami consiste nel dare ad un certo prodotto un determinato periodo di riposo in condizioni climatiche adatte, in modo tale che raggiunga il più velocemente possibile un risultato ottimale in termini di qualità organolettiche, aroma, fragranza e sapore.

Il prodotto all'interno dello stagionatore deve essere posizionato appeso agli appositi bastoni/supporti forniti, in modo che l'aria possa circolare liberamente senza che ci sia contatto tra i salami.

Inoltre, per raggiungere un risultato ottimale è consigliabile eseguire cicli di maturazione per prodotti il più possibile omogenei tra di loro in termini di qualità e pezzatura.

Il periodo di stagionatura è costituito da tre passaggi principali:

1)STUFATURA / GOCCIOLAMENTO: ha una durata di poche ore, favorisce la diffusione degli aromi nelle carni attivandone il processo di fermentazione naturale.

2)ASCIUGATURA: della durata di circa 6 giorni; in questo periodo si verifica un'importante perdita d'acqua dal prodotto, che deve essere la più uniforme possibile, mantenendo, attraverso un'alternanza di fasi di lavoro e riposo, il budello il più possibile elastico per attirare all'esterno l'acqua posta all'interno.

3)STAGIONATURA: di durata variabile sulla base del tipo di prodotto; in questo periodo, una buona regolazione dell'umidità aiuta la formazione di fenomeni enzimatici naturali, "muffe buone" che favoriscono la completa maturazione del prodotto, tale da garantirne la conservazione e salubrità.

Attraverso il pannello elettronico si possono personalizzare e memorizzare 20 PROGRAMMI diversi, ciascuno diviso in sei singole FASI (F1...F6) dove, per ogni singola FASE, è possibile controllare i seguenti valori: **temperatura, umidità relativa, durata e pause di riposo.**

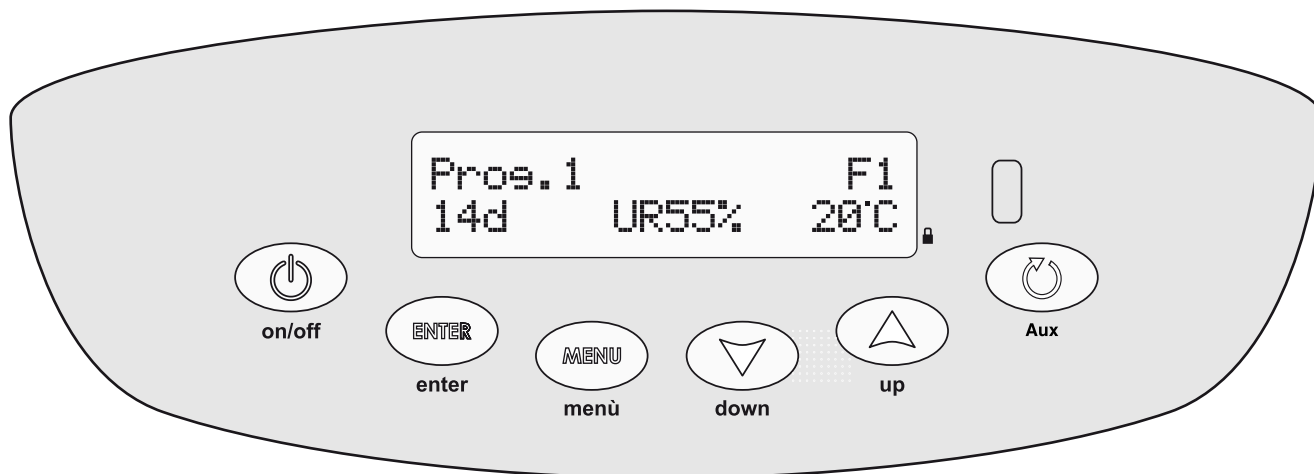
Le singole fasi possono anche essere annullate in funzione del tipo di prodotto e programma desiderato. Ad esempio, il programma di maturazione del salame, avrà tutte e sei le fasi attivate, ciascuna delle quali impostate con valori specifici.

Il programma cantina, invece, avrà solo la prima fase attivata con durata illimitata, trattandosi di un programma di mantenimento costante di temperatura e umidità.

In caso di un altro prodotto, le fasi possono essere gestite e attivate diversamente.

Vedere successivamente come impostare e selezionare un programma dedicato.

Descrizione Tasti Controllo Elettronico disegno serigrafia comandi



Tasto ON/OFF

Tasto di accensione e spegnimento del frigorifero/stagionatore.

-Accensione: premere il tasto ON/OFF una volta

-Spegnimento: premere il tasto ON/OFF per 3 secondi; il frigorifero si spegne e sul Display compare la scritta OFF



Tasto Enter

Tasto di conferma e selezione o di accesso ai sottomenù.

-Attivazione/disattivazione della ventola estrattore: premere il tasto Enter per 3 secondi.

L'attivazione della ventola viene forzata, in modo da permettere un rinnovo di aria in camera.



Tasto Menù

Tasto di accesso al menù principale e ai singoli sotto menu.

-Blocco tastiera: premere il tasto Menù per 3 secondi; il display mostra una S bianca su sfondo nero nel lato destro del display. Durante il BLOCCO è possibile comunque tacitare il buzzer se avviene un allarme.

-Sblocco tastiera: premere di nuovo il tasto Menù per 3 secondi.



Tasti Up



Down

Tasti di scorrimento dei vari menù o dei valori dei parametri durante la modifica.

Durante il normale funzionamento:

-Reset ciclo in corso: premere il tasto Down per 3 secondi (lo stagionatore ritorna all'inizio della FASE 1)

-Visualizzazione data e ora del termine del programma in corso: premere il tasto Up



Aux

Tasto di accensione dell'illuminazione interna.

-Abilitazione di un periodo di riposo: premere il tasto aux per 3 secondi.

Abilitazione di un periodo di riposo (se selezionato) manuale durante le fasi della durata pre-impostata nella specifica fase.

ACCENSIONE DELL'ARMADIO STAGIONATORE:

-Collegare la presa di corrente

-Il display mostra la scritta OFF.

-Accendere il frigorifero premendo il tasto 

-Il display mostra i valori riportati di seguito:

Prog. 1 F1
00h UR55% 20°C

-In alto a sinistra (**Prog.1**): numero del programma (il programma 01 è impostato automaticamente; per cambiare il programma seguire le istruzioni al paragrafo Menu 08 Programmi)

-In alto a destra (**F1**): fase del programma

-In basso a sinistra (**00 ore**): tempo trascorso dall'inizio della fase

-In basso a destra (**20C**): la temperatura all'interno dell'armadio

-Parte centrale (**UR55%**): umidità relativa rilevata all'interno dell'armadio

La scheda elettronica ha già memorizzato al suo interno quattro programmi:

PROGRAMMA 01: STAGIONATURA SALAMI

FASE	1	2	3	4	5	6
	STUFATURA	ASCIUGATURA	ASCIUGATURA	ASCIUGATURA	ASCIUGATURA	STAGIONATURA
Durata	4 Ore	24 Ore	48 Ore	48 Ore	48 Ore	25 Giorni
Set	22°C	20°C	18°C	16°C	14°C	12°C
Ur	80%	45%	60%	70%	80%	80%
Estr.	10m/10h	10m/10h	10m/10h	10m/10h	10m/10h	10m/10h
Riposo	Man	Auto	Auto	Auto	Auto	Auto
Ritardo	1 Day	0 Day	0 Day	0 Day	0 Day	0 Day
Durata	30m	90m	90m	90m	90m	90m
Intervallo	3h	6h	6h	6h	6h	8h
Giorni	1	1	2	2	2	15

Attenzione: l'utente dovrà controllare quotidianamente la superficie della carne\salami e se necessario regolare l'umidità.

PROGRAMMA 02: CICLO BREVE DI MATURAZIONE CARNE

FASE	1	2	3	4	5	6
	FROLLATURA DRY-AGING	FROLLATURA DRY-AGING	FROLLATURA DRY-AGING	CANTINA	CANTINA	CANTINA
Durata	2 Giorni	10 Giorni	20 Giorni	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva
Set	1°C	2°C	2°C			
Ur	50%	55%	60%			
Estr.	10m/10h	10m/10h	10m/10h			
Riposo	Man	Man	Man			
Ritardo	0 Giorno	0 Giorno	0 Giorno			
Durata	30m	30m	30m			
Intervallo	12h	12h	12h			
Giorni	2	18	18			

Attenzione: l'utente dovrà controllare quotidianamente la superficie della carne\salami e se necessario regolare l'umidità.

PROGRAMMA 03: CICLO LUNGO DI MATURAZIONE CARNE

FASE	1	2	3	4	5	6
	FROLLATURA	CANTINA	CANTINA	CANTINA	CANTINA	CANTINA
Durata	Inf	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva
Set	2°C					
Ur	55%					
Estr.	10m/10h					
Riposo	Man					
Ritardo	0 Giorno					
Durata	30m					
Intervallo	12h					
Giorni	Inf					

Attenzione: l'utente dovrà controllare quotidianamente la superficie della carne\salami e se necessario regolare l'umidità.

PROGRAMMA 20: CONSERVAZIONE SALAMI (CANTINA)

FASE	1	2	3	4	5	6
	CANTINA	CANTINA	CANTINA	CANTINA	CANTINA	CANTINA
Durata	Inf	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva	Non Attiva
Set	12°C					
Ur	80%					
Estr.	10m/10h					
Riposo	Auto					
Ritardo	1 Giorno					
Durata	90m					
Intervallo	8h					
Giorni	Inf					

ATTENZIONE: Ad eccezione del Programma 1 (pre-impostato sulla base del Salame di tipo Mantovano), **GLI ALTRI PROGRAMMI SONO SETTATI CON VALORI DI DEFAULT MODIFICABILI A CURA DELL'UTILIZZATORE.**

Per questo è necessario IMPOSTARE I PARAMETRI (cicli di lavoro/riposo, durata, temperatura, umidità) A SECONDA DEL TIPO DI PRODOTTO CHE DEVE MATURARE.

MODIFICA LINGUA, DATA E ORA:

-Vedere 11 IMPOSTAZIONI Pag.21

Programmazione personalizzata

Volendo impostare un programma personalizzato (2 preimpostati e 18 programmabili dall'utente), è utile preparare i dati da inserire secondo la logica riportata nella tabella seguente.

L'impostazione dei singoli parametri (temperatura, umidità, durata ecc.) avverrà in sequenza orizzontale (→), vale a dire che si imposterà per prima cosa i set point di temperatura di ciascuna fase, successivamente il valore di umidità di ciascuna fase, e così via per tutti i restanti valori.

FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4	FASE 5	FASE 6
STUFATURA	ASCIUGATURA	ASCIUGATURA	ASCIUGATURA	ASCIUGATURA	STAGIONATURA
→ ✓ Set temp. → ✓ Ur ✓ Durata ✓ Estr. ✓ Riposo Tipo:..... Ritardo: Durata: Intervallo: Giorni:	✓ Set temp. → ✓ Ur ✓ Durata ✓ Estr. ✓ Riposo Tipo:..... Ritardo: Durata: Intervallo: Giorni:	✓ Set temp. → ✓ Ur ✓ Durata ✓ Estr. ✓ Riposo Tipo:..... Ritardo: Durata: Intervallo: Giorni:	✓ Set temp. → ✓ Ur ✓ Durata ✓ Estr. ✓ Riposo Tipo:..... Ritardo: Durata: Intervallo: Giorni:	✓ Set temp. → ✓ Ur ✓ Durata ✓ Estr. ✓ Riposo Tipo:..... Ritardo: Durata: Intervallo: Giorni:	✓ Set temp. ✓ Ur ✓ Durata ✓ Estr. ✓ Riposo Tipo:..... Ritardo: Durata: Intervallo: Giorni:

ATTENZIONE: La tabella riporta le voci del Menù principale modificabile ai fini della programmazione di un ciclo completo di stagionatura. Per le altre voci presenti nel Menù principale vedi la sezione **Descrizione Menù principale**.

DESCRIZIONE DEL MENÙ PRINCIPALE:

Premendo il tasto  si accede al Menù principale, visualizzabile con i tasti   e composto dalle seguenti voci:

✓ Set Point 01

Valore di Temperatura di ogni singola fase.

- Premere il tasto .
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 01 Set point,
- Confermare con il tasto .
- Il display visualizza quanto segue:

Set 1 12° C
 attuale 20° C

Indica il setpoint di temperatura della fase 1 impostato attualmente (20 °C)
e il valore da modificare (temp. desiderata 12°C)

- Modificare il valore premendo i tasti  .
- Confermare con il tasto .
- Modificare il setpoint della fase successiva tenendo premuto il tasto  per 5 secondi.
- Modificare i valori con i tasti   e confermare con il tasto .
- Procedere allo stesso modo fino alla fase 6.

In questo modo sono stati impostati i valori di temperatura desiderati per ogni singola fase.

- Tenere premuto il tasto  per tornare al menù principale.

✓ Umidità 02

Valore di Umidità di ogni singola fase.

- Premere il tasto **MENU**,
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 02 Umidità,
- Confermare l'accesso al menù premendo il tasto **ENTER**,

Set 1	70%
Attuale	40%

Indica il setpoint di umidità della fase 1 impostata attualmente (40%)
e il valore da modificare (umidità desiderata 70%)

- Modificare l'umidità della fase 1 con i tasti  
- Confermare con tasto **ENTER**
- Modificare il setpoint della fase successiva tenendo premuto il tasto **ENTER** per 5 secondi.
- Confermare con il tasto **ENTER**.
- Ripetere l'operazione fino alla fase 6. In questo modo è stato impostato il valore dell'umidità per ogni singola fase.
- Premere il tasto **MENU** per tornare al menù principale.

✓ Durata 03

Durata di ogni singola fase.

- Premere il tasto **MENU**,
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 03 Durata
- Confermare con tasto **ENTER**

Durata 1:	72 h
Attuale	70 h

Il display mostra la durata impostata della Fase 1 (70h)
e il valore modificabile (durata desiderata 72h).

- Modificare la durata con i tasti   e confermare con il tasto **ENTER**.
- Per modificare la durata della fase successiva teniamo premuto il tasto **ENTER** per 5 secondi.
- Modificare con i tasti  
- Confermare premendo il tasto **ENTER**.
- Ripetere le stesse operazioni per tutte le 6 fasi. In questo modo è stata impostata la durata di ogni singola fase.
- Premere il tasto **MENU** per tornare al menù principale.

Per inibire una singola fase impostare la durata a 0H

✓ Estrattore 04

Ricambio d'aria all'interno dell'armadio frigorifero e conseguente ossigenazione del prodotto conservato della durata di default di 10min ogni 10 ore di funzionamento. E' possibile modificare la frequenza ciclica di attivazione automatica.

- Premere il tasto ,
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 04 Estrattore
- Confermare con il tasto 

Interval 1: 10 h
Attuale 7

Il display mostra l'intervallo impostato della fase 01
(ogni 7h verrà eseguito il ricambio di aria) e il valore da modificare (intervallo desiderato 10h).

- Modificare l'intervallo di tempo tra ogni ricambio d'aria con i tasti  
- Confermare la modifica con il tasto 
- Modificare l'intervallo della fase successiva tenendo premuto il tasto  per 5 secondi.
- Modificare il valore con i tasti  
- Confermare la modifica con il tasto 
- Ripetere l'operazione fino alla sesta fase. In questo modo sono stati impostati i cicli di ricambio d'aria per ogni singola fase.
- Premere il tasto  per tornare al menù principale

NOTA: Si consiglia di eseguire due ricambi di aria al giorno, mattino e sera, per un ottimale ossigenazione del prodotto.

✓ Riposo 05

Impostazione ciclica di pause di rinvenimento del prodotto per ogni singola fase.

- Premere il tasto ,
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 05 Riposo
- Confermare con il tasto 
- Scorrere il sottomenù con i tasti  :

TIPO
RITARDO
DURATA
INTERVALLO
GIORNI

- Entrare in ciascun sottomenù con il tasto 

TIPO:

Tipologia di impostazione del riposo, AUTOMATICO o MANUALE.

Nel caso si scelga l'impostazione MANUALE, impostarne solo la Durata.

Nel caso si scelga l'impostazione AUTOMATICO, impostare tutte le voci presenti nel sottomenu.

- Scegliere il tipo di riposo MANUALE o AUTOMATICO della fase 1 con i tasti  
- Confermare con il tasto 

Tipo 1: AUTO
Attuale AUTO

Il display mostra il tipo di riposo impostato nella fase 01 (Auto).

- Tenere premuto il tasto  per 5 secondi per passare alla fase successiva.
- Scegliere il tipo di riposo MANUALE o AUTOMATICO della seconda fase con i tasti  
- Confermare con il tasto 
- Ripetere la stessa operazione per tutte le 6 fasi.
- Premere il tasto  per tornare al menù Riposo.

RITARDO:

Tempo che intercorre dall'inizio di una Fase e l'attivazione del ciclo di riposo della fase stessa. È impostabile per ogni singola fase.

- Modificare il ritardo della prima fase con i tasti  
- Confermare con il tasto 

Ritardo 1:	2d
Attuale	1d

Il display mostra il ritardo impostato per la fase 01 (1d - Giorno)
e il valore modificabile (ritardo desiderato 2d - Giorni)

- Tenere premuto il tasto  per 5 secondi per passare alla fase successiva.
- Modificare il valore con i tasti  
- Confermare con il tasto 
- Ripetere la stessa operazione per tutte le 6 fasi.
- Premere il tasto  per tornare al menù Riposo.

DURATA:

Durata del ciclo di riposo in minuti.

- Modificare la durata del ciclo di riposo della fase 1 con i tasti  
- Confermare con il tasto 
- Tenere premuto il tasto  per 5 secondi per passare alla fase successiva.
- Modificare il valore con i tasti  
- Confermare con il tasto 
- Ripetere la stessa operazione per tutte le 6 fasi.
- Premere il tasto  per tornare al menù Riposo.

INTERVALLO:

Tempo che intercorre tra un ciclo di riposo e il successivo. Impostabile per ogni singola fase.

- Modificare l'intervallo relativo alla prima fase con i tasti  
- Confermare con il tasto 

Intervallo:	6h
Attuale	8h

Il display mostra l'intervallo di tempo impostato per la fase 01
tra un ciclo di riposo e un altro (8h - ore) e il valore modificabile (intervallo desiderato 6h - ore).

Tenere premuto il tasto  per 5 secondi per passare alla fase successiva.

-Modificare il valore con i tasti  

-Confermare con il tasto 

-Ripetere la stessa operazione per tutte le 6 fasi.

-Premere il tasto  per tornare al menù Riposo.

GIORNI:

Numero di giorni di attivazione del ciclo di riposo per ogni singola fase.

-Modificare il valore con i tasti  

-Confermare con il tasto 

Giorni 01:	3d
Attuale	2d

Il display mostra i giorni di attivazione del ciclo di riposo impostati per la fase 01 (2d) e il valore da modificare (3d).

-Tenere premuto il tasto  per 5 secondi per passare alla fase successiva.

-Modificare il valore con i tasti  

-Confermare con il tasto 

-Ripetere la stessa operazione per tutte le 6 fasi.

-Premere il tasto  per tornare al menù Riposo.

NOTA: Il ciclo di riposo è necessario nella fase di asciugamento per evitare una eccessiva essiccazione superficiale del budello che impedirebbe all'umidità presente all'interno del salame di essere assorbita verso l'esterno: è importante che la durata del riposo sia impostata osservando il tempo che impiega il budello nel bagnarsi nuovamente dopo aver attivato un primo riposo manuale. Il budello deve sempre mantenersi elastico e morbido, mai secco e ruvido.

✓ Velocità Ventola 06 (Parametro non attivo)

✓ Sbrinamento 07

Lo sbrinamento è impostato automaticamente; in caso si renda necessario, è attivabile uno sbrinamento manuale aggiuntivo nel seguente modo:

-Premere il tasto ,

-Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 07 Sbrinamento

-Confermare con il tasto 

Avvio Sbrinamento?
No Si

-Premere il tasto  per attivare uno sbrinamento, l'apparecchio andrà in sbrinamento se necessario.

-Premere il tasto  per tornare al menù principale

✓ Programmi 08

Selezione programma da eseguire.

-Premere il tasto ,

-Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 08 Programmi

- Confermare con il tasto 
- Scorrere i programmi con i tasti   (sono a disposizione 20 programmi)

P01 32d
Prog. 01

Per ogni programma è indicato:

- il **numero** del programma (Prog 1, P01)
- la **durata** complessiva del programma maturazione (32d=32 giorni)

- Confermare il programma desiderato con il tasto 
- Premere il tasto  per tornare al menù principale

Come riavviare un programma in corso?

Quando è in corso un ciclo di stagionatura, il display visualizza le seguenti informazioni:

Set 1 F1
14d UR55% 20° C

Set 1: Programma 1 in esecuzione

F1: Fase 1 in esecuzione

14d: le ore/giorni che sono passati dall' attivazione del programma (14 giorni)

UR55%: umidità relativa interna

20C: temperatura interna all'armadio

Esistono due procedure per riavviare il programma dall'inizio:

A) Premere per 3 secondi il tasto .

Il display mostra la scritta RELOAD e si attiva il buzzer sonoro per 3 secondi.

In questo modo viene attivata la procedura di azzeramento, e il programma riparte dalla prima fase.

B) Portare la scheda in OFF tenendo premuto per 3 secondi il tasto .

Premere il tasto  per riaccendere la scheda.

✓ Allarmi 09

Visualizzazione allarmi intervenuti.

- Premere il tasto ,
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 09 Allarmi
- Confermare con il tasto 
- Per visualizzare gli allarmi memorizzati premere i tasti  .

Possono essere registrati fino a 32 allarmi con le relative informazioni:

-Nessun allarme registrato: il display mostra la scritta No Data.

-Presenza di allarmi registrati: il display visualizza l'orario (14:21) e la data (10/10/12) in cui si è verificato l'allarme e il numero progressivo dell'allarme da A01 ad A32 (A01).

A01 Black Out
S 14:21 10/10/12

Premere una volta il tasto **ENTER** per visualizzare:
 -l'orario di fine allarme (se l'allarme è terminato) o l'indicazione che è ancora in corso

A01 Black Out
 E 10:50 08/10/12

Premere una seconda volta il tasto **ENTER** per visualizzare:
 -la temperatura di massima (17 C) o di minima verificato durante l'allarme

A01 Black Out
 Temp Max: 17° C

Premere il tasto **MENU** per tornare al Menù Principale.

NOTE: ALLARME A01 Black Out

Indica che si è verificata una mancanza di alimentazione.

La scheda rialimentata riprende il normale funzionamento dell'armadio, completando le ore che mancavano alla fine del programma in corso prima della mancanza alimentazione.

Esempio:

-mancano 23 giorni e 7 ore alla fine del programma in corso

-manca l'alimentazione per 5 ore e viene memorizzato l'allarme di BlackOut e la relativa durata (5 ore)

-una volta ripristinata tensione, l'armadio completerà il programma con i restanti 23 giorni e 7 ore di ciclo da compiere.

LISTA ALLARMI

LABEL	DESCRIZIONE	RIMEDI
Alta T Cella	la Temperatura Interna ha superato la soglia d'allarme	Controllare il buon funzionamento del circuito frigorifero
Bassa T Cella	la temperatura Interna è al sotto la soglia d'allarme	Controllare Il buon funzionamento del circuito di riscaldamento
All BlackOut	è avvenuta una Interruzione dell'alimentazione dell'armadio	Controllare la linea elettrica a monte dell'armadio frigorifero
All sonda cella	Sonda cella guasta	Sostituire la sonda cella
All sonda Evap	Sonda evaporatore guasta	Sostituire la sonda evaporatore
ALL Bassa T Evap	la temperatura evaporatore è sotto la soglia d'allarme	Controllare Il buon funzionamento del ventilatore evaporatore
ALL Sonda Cond	Sonda condensatore guasta	Sostituire la sonda di alta temperatura evaporatore
ALL Alta T Cond	la temperatura evaporatore è sopra la soglia d'allarme	Controllare Il buon funzionamento della ventola condensatore
ALL Sonda Umid	Sonda umidità guasta	Sostituire la sonda umidità
ALL Porta Aperta	la porta è rimasta aperta per troppo tempo con armadio in funzione	Evitare di lasciare aperta la porta per lungo tempo (20m)
ALL Uso Compres	Il compressore è rimasto in funzione per troppo tempo ha superato le ore previste giornalmente	Controllare il buon funzionamento dell'impianto frigo

✓ Stampa 10

Permette di stampare (solo per modelli dotati di stampante) gli allarmi eventualmente intervenuti e i dati di funzionamento del sistema.

- Premere il tasto ,
- Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 10 Stampa
- Confermare con il tasto 
- Scorrere le scelte di stampa con i tasti  .

a) ALLARMI: permette di stampare tutti gli allarmi rilevati

Premere il tasto  per 3 secondi per iniziare la stampa dei dati.

Stampa
Allarmi

b) DAILY: permette di stampare il campionamento dati rilevato durante la giornata.

Stampa
Daily

Con un tempo di campionamento modificabile da un tecnico autorizzato, la centralina registra giornalmente i seguenti valori:

- Sonda Cella,
- Sonda Evaporatore,
- Sonda Condensatore
- Umidità,
- Allarmi,
- Sbrinamenti in corso.

La memoria può contenere fino a 2800 registrazioni; una volta terminato lo spazio disponibile, i dati nuovi sovrascrivono quelli vecchi.

Premere il tasto  per 3 secondi per iniziare la stampa dei dati.

Premere il tasto  per tornare al Menù Principale.

✓ Impostazioni 11

Modifica impostazioni del sistema. Questo menù permette la modifica di alcuni parametri da parte dell'utente e di altri modificabili da tecnici autorizzati.

- Premere il tasto ,
 - Scorrere i Menù con i tasti   fino a trovare il Menù 11 Impostazioni
 - Confermare con il tasto 
 - Scorrere il sottomenù Impostazioni 11 con i tasti  .
- Per accedere ad ogni singolo sottomenù premere il tasto .
- Premere il tasto  per tornare al Menù Principale.

Sottomenù di Impostazioni	Descrizione
Service	Protetto da Password, uso esclusivo da personale autorizzato (vedi paragrafo SERVICE)
Lingua	Possibilità di selezionare una lingua
Set Orologio	Impostazione della data e orario attuali
Ingresso/Uscite	Visualizzazione dello stato degli ingressi e dei relè di uscita (vedi paragrafo SERVICE)

Impostazioni 1 : Service

Sottomenù ad uso esclusivo da parte dei Service per i controlli dei Parametri di funzionamento della centralina elettronica

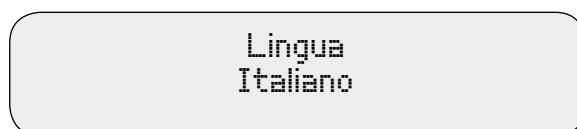


Impostazioni 2: Lingua

-Premere il tasto  per entrare nel sottomenu

-Scorrere le lingue impostabili con i tasti  

Quando sul display compare la lingua desiderata, premere il tasto  per confermare oppure il tasto  per uscire senza modificare la configurazione.



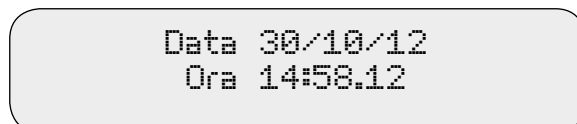
Impostazione 3: Regolazione orologio

-Premere il tasto  per entrare nel sottomenu

-Modificare la cifra lampeggiante tramite i tasti  

-Confermare i valori con il tasto 

-Tornare al Menu Impostazioni con il tasto 



Section 1 GENERAL INSTRUCTIONS

1.1 TESTING AND GUARANTEE

The appliance is tested in our works in compliance with established regulations and then shipped ready for use.

Only models Split and Spm require additional testing at the place of installation, because these units require a series of connections to be made by a qualified installer (see headings 3.2 and 3.3).

The guarantee is valid for a full 12 months from the date of delivery of the appliance and it covers the repair or replacement of any defective parts, with the exception of electrical and electronic components.

Manifest defects or differences with respect to the client's order must be communicated to the manufacturer within five days from the receipt of the goods or they will not be covered by the guarantee terms.

Any hidden or other defects must be communicated to the manufacturer within five days from the time that they are discovered and, in any event, within the maximum guarantee term of 12 months. The purchaser shall be entitled only to request repair or replacement of the goods. The purchaser is not entitled to claim compensation for direct or indirect damages of any whatsoever nature. In any event, the entitlement to repair or replacement of the materials must be exercised within the maximum term of the guarantee, which is contractually stipulated to cover a shorter period than the maximum term established by law.

Repairs or replacement of defective materials will be carried out at the manufacturer's works; material returned to the manufacturer must be shipped carriage paid and will be returned to the purchaser carriage forward.

1.2 INTRODUCTION

This manual has been prepared with the scope of supplying all the instructions required for the correct use of the appliance and to maintain it in optimal condition. It also contains important user safety information.

The following professional roles are explained in order to define the responsibilities of each:

Installer: a qualified technician who positions the appliance and places it in service in accordance with the instructions in this manual.

User: the person who, after reading this manual carefully, operates the appliance in accordance with the intended use specified in this manual.

Users' responsibilities:

- to ensure that food products are conserved at suitable temperatures and not exceeding the permitted period of time
- to be aware of the regulations governing the conservation of food and to observe any whatsoever hygiene indications that may be applicable.

The user is obliged to read the manual attentively and refer to the information in the manual at all times.

Particular attention must be paid to the contents of heading 1.5 **General Safety Warnings**.

Routine Maintenance Technician: qualified technician able to perform routine maintenance of the appliance by following the instructions in this manual (see section 5).

Special Maintenance Technician: qualified technician, authorized by the manufacturer to perform extraordinary maintenance of the appliance (see section 6).

The symbol  appears at certain points in the manual to draw the reader's attention to important safety information.

The manufacturer declines any whatsoever responsibility in the case of improper use of the appliance deviating from the reasonably construed intended use, and for all operations carried out that are not in compliance with the instructions laid down in the manual.

This manual must be conserved in a place that is accessible and known to all operators (installer, user, routine maintenance technician, special maintenance technician).

This manual must not be reproduced or divulged, in whole or in part, using any whatsoever means or in any whatsoever form.

1.3 PRODUCT DESCRIPTION

The appliance comprises a modular single body with panelling in various materials and insulation in expanded polyurethane foam, density 42 kg/cu.m.

The appliance instruments are located on the front panel which closes the front of the motor unit, inside which the condenser unit and electrical wiring can be housed.

The refrigerator interior is fitted with suitable supports for wire shelves (grids) and/or other accessories.

The doors are fitted with an automatic return device and magnetic seal elements.

During the design and construction stage all measures have been adopted to implement total safety including radiused interior corners, funnel-shaped base panel to convey condensate to exterior, no rough surfaces, fixed guards protecting moving or potentially dangerous parts.

1.4 GENERAL SAFETY REGULATIONS

Read this manual carefully and follow the prescriptions contained herein.

The user assumes full responsibility in the case of operations carried out without observing the instructions in the manual.

Primary general safety regulations:

- do not touch the unit with wet hands and/or feet
- do not use the appliance with bare feet
- do not insert screwdrivers or other pointed objects between guards or moving parts of the appliance
- do not pull the power cord to disconnect the appliance from the electrical mains
- make sure that the appliance is not used by children or unsuitably qualified persons
- before performing any cleaning or maintenance on the appliance disconnect it from the electrical mains by switching of the main switch and extracting the plug
- in the case of faults or malfunctions, switch off the appliance and do not attempt to repair it yourself. All service and repair operations must be performed exclusively by suitably qualified authorized technicians.

1.5 CLIENT'S RESPONSIBILITIES

The customer is required to:

- execute the electrical connection of the appliance
- prepare the place of installation
- provide consumable materials for cleaning
- perform routine maintenance
- prepare and mount, in a remote location, the condenser unit supplied with the system (**Split refrigerated cabinet**)
- make the functional and electrical connections to a suitable condenser unit (not supplied) installed separately (**Spm cabinet**)
- Provide adequate protection for pipes and cables external to the appliance (**Split refrigerated cabinet and Spm cabinet**)

In the case of power failures or malfunctions do not open the doors and drawers in order to maintain uniform temperature inside the unit. If the problem persists for more than a few hours, move the food contents to a more suitable place.

1.6 CLIENT SERVICE REQUESTS

For all technical problems and any requests for technical service, refer exclusively to your local dealer.

1.7 ORDERING SPARE PARTS

Spare parts orders must be made by consulting the relative spare parts catalogue which gives the correct description of the part, the part reference code and the serial number of your appliance.

Consult your dealer.

Section 2 SPECIFICATIONS

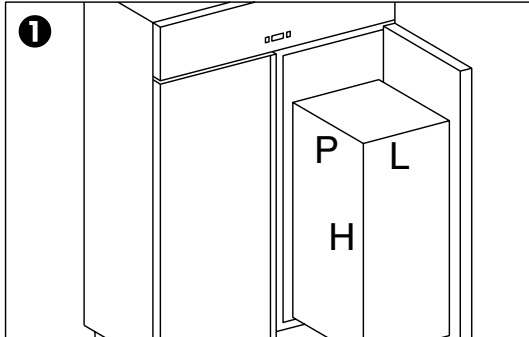
2.1 DIMENSIONS

The overall dimensions of the units having cardboard, wooden crate and wooden box packing are reported in the enclosed "Instruction and Maintenance Manual", Table 1.

2.2 PRODUCT CONFIGURATION

The appliance is designed solely for the preservation of food products (see heading 4.1).

The products must be stored in observance of the load limits shown in the table and in figure 1 in order to ensure efficient air circulation inside the appliance.



Tipo	limiti di carico in mm		
	L	H	P
700-1500	530	1500	650

2.3 POWER OUTPUT AND ABSORBED POWER

Technical data for power output and absorbed power are in the enclosed “Instruction and Maintenance Manual”, Table 1.

2.4 NOISE LEVEL

The noise level of the appliance is below 70 dB (A).

2.5 MATERIALS AND REFRIGERANTS

Materials in contact or potentially in contact with food products are in compliance with the relevant directives. The appliance is designed and built so that food contact parts can be cleaned before each use. The refrigerants utilized (R404A,) comply with established regulations (see table 1 in the “Instruction and Maintenance Manual” enclosed).

Section 3 INSTALLATION

3.1 TRANSPORT AND HANDLING



The appliance must be transported and handled exclusively in a vertical position, in observance of the instructions printed on the packing.

This precaution is necessary to avoid contamination of the refrigerant circuit with compressor lube oil with resulting valve and heat exchanger coil failure and problems starting the electric motor.

The manufacturer accepts no responsibility for problems due to transport executed in conditions other than those specified above. The accessories supplied with the appliance (runners, wire shelves, basins, trays, remote condenser with connection pipes) are supplied in separate packs shipped inside or separately from the unit.

The appliance is secured to a wooden base by means of screws (fig.2) and wrapped in polyethylene or packed in a carton, cage or crate. Refer to heading 3.6 for information on correct disposal of packing material.



The appliance must be handled using a fork lift truck or a pallet truck with suitable forks (fork length at least equal to 2/3 length of unit).

Sizes and masses of packed units are reported in Table 1 in the “Instruction and Maintenance Manual” enclosed.

Maximum permissible stacking and the position of the centre of gravity are shown on the information label on the packing.

3.2 POSITIONING

Incorrect positioning can cause damage to the appliance and generate hazardous conditions for personnel. The installer must therefore observe the following general regulations:

- make sure you maintain a minimum of 3 cm from the walls
- the room must be well ventilated
- keep well away from sources of heat
- avoid direct sunlight

Specific positioning procedures

- remove packing material (polyethylene, cardboard box, crate, cage)



Polyethylene is potentially dangerous to children

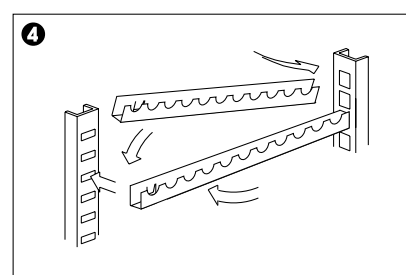
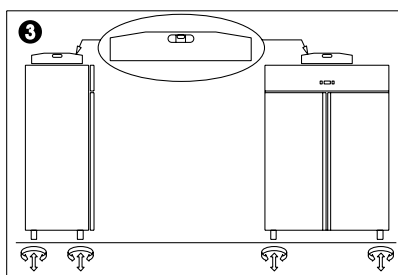
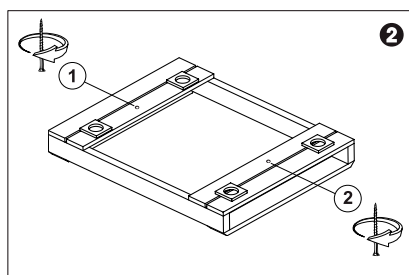
- remove accessories from inside the unit

Wood basement removal: lean the appliance sideways and unscrew the two self-tapping screws (fig.2); drag the appliance from the back side keeping the basement steady till the 4 feet come out from their suitable housings; lean the unit slightly backwards and remove the basement from the front side.



use gloves when handling wooden packing materials and the wooden base to protect the hands from splinters

- position the appliance with the help of a spirit level. Adjust the leveling feet on the metal base of the unit if necessary (Fig.3)
- remove the protective PVC film from the external surfaces of the unit
- position the shelf runners in the holes in the uprights (Fig.4)
- insert the food shelves in the runners
- insert the condensate collection tray in the relevant runners located beneath the unit



3.3 WIRING AND ELECTRICAL HOOK-UP

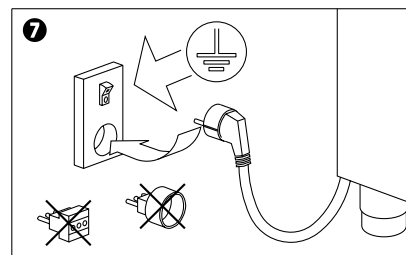
The electrical plant and electrical hook-up operations must be performed by a qualified electrician

For safety reasons adhere to the following indications:

- check that the electrical plant is suitably sized for the absorbed power of the unit
- if the electrical socket and the plug on the appliance power cord are incompatible, change the plug with a suitable component, ensuring the replacement part is of the approved type
- do not use reductions or multi-way adapters (Fig.7)



It is important to connect the appliance correctly to an efficient earth system executed in compliance with the relevant legislation.



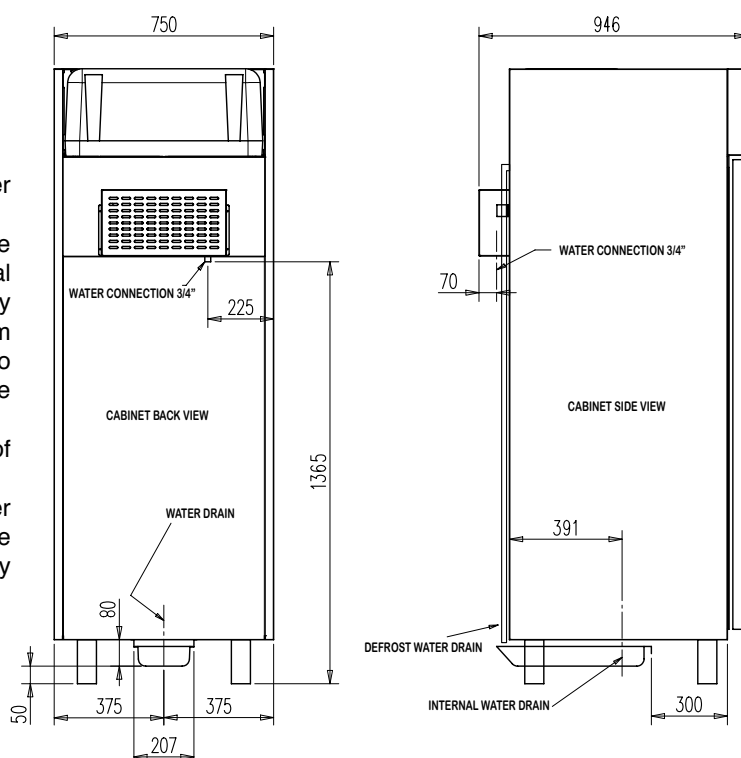
Connection to the water supply network

All the Seasonig cabinets need to be connected to the water supply network to absolve the humidity functions.

The connection to the water supply network must be executed according to manufacturer's instructions and to professional qualified personal. The 3/4 thumb connection to the water supply network is placed on the back of cabinet, at 150 cm high from the ground. This cabinet need to be exclusively connected to cold water, not distilled and demineralized. The working pressure needs to be between 0,1 to 0,3 MPA.

It is advisable to install a tap to stop the water flow in case of maintenance.

If water is a little bit tough is recommended to install a water softener. Any possible solid particles, sands for example, can be removed installing a mechanic filter that it must be periodically checked and clean.



3.4 SET-UP OPERATIONS

To avoid errors and accidents, perform a series of checks for possible damage sustained during transport, installation and hook-up operations before starting up the unit.

Preliminary Checks

- check the condition of the power cord (no cuts or chaffing)
- check that the feet, door hinges and shelf supports are stable
- check the condition of internal and external components (pipelines, heat exchanger elements, fans, electrical components, etc.);
- check also that all parts are firmly fixed into position
- check that the door seals and drawers are not damaged (broken or scratched) and that the doors close and are sealed properly
- make sure pipelines, unions are in perfect condition (**Split and Spm cabinets**).

The user must also observe the following instructions to obtain the best operation from the appliance:

Indications for Optimal Duty

- do not block the motor compartment air vents
- before storing food or liquids wait until they are cold
- arrange the food on suitable shelves or in containers. Do not place food directly on the base or against the walls, doors or fixed guards of the unit
- make sure doors are kept closed
- keep the defrost water drain outlet clear
- limit the frequency and duration of opening; each time the door is opened the internal temperature will alter
- load fresh food at ambient temperature gradually to allow correct refrigeration
- perform routine maintenance regularly (see section 5).

3.5 RE-INSTALLATION

Observe the following procedure:

- switch off the appliance from the main switch
- disconnect the power cord from the electrical outlet
- handle the appliance in accordance with the instructions in heading 3.1
- follow the instructions in headings 3.2 and 3.3 for positioning and hook-ups in the new location

3.6 SCRAPPING AND DISPOSAL

Scrapping and disposal of the appliance must be carried out in full observance of established legislation in your country.

Section 4 OPERATION

4.1 APPLICATIONS AND INTENDED USE

4.1.1 Intended Use and Permitted Use

The appliance is designed and built for refrigerating, preserving and storing food products on commercial premises.

4.1.2 Improper and Unauthorized Use

1) treatment of products that require constant monitoring with indications in the case of temperature changes or interruption of refrigeration. For example:

- medicinal products
- blood and plasma
- thermo-sensitive chemical reactants

2) use in places subject to explosive atmosphere

All uses except authorized uses of the appliance shall be construed as “improper use” for which the manufacturer declines all responsibility.

4.2 SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION

The appliance embodies various features designed to assure the safety and protect the health of the user. The following list describes the protections adopted against mechanical risks:

- **stability**: the appliance is designed and built so that even with the shelves fully extracted in the intended conditions of operation it will remain stable so that it can be used with no risk of tipping, falling or sudden movement

- **surfaces, edges, corners:** accessible parts of the appliance have no sharp corners, sharp edges or rough surfaces that could cause injury

- **moving parts:** moving parts of the unit are designed, built and configured to avoid risk. Moving parts are protected by fixed guards to prevent accidental contact that could result in injury

Measures adopted for protection against additional risks:

- **electrical power:** the appliance is designed, built and fitted out with the aim of preventing

the risk of electric shock in compliance with established safety legislation

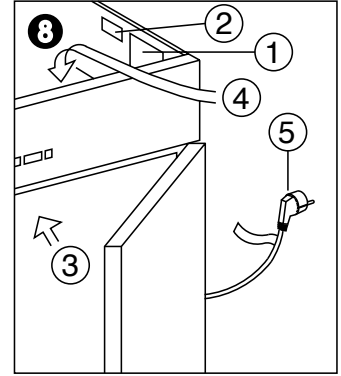
- **noise:** the appliance is designed and built to reduce risks related to the emission of airborne noise to a minimum

4.3 SAFETY DATAPLATES AND GUARDS

It is strictly forbidden (Fig.8):

- to tamper with or remove the evaporator cover that protects the user from the risk of cutting on the heat exchanger fins
- to remove the dataplate fixed to the inside edge of the motor housing showing technical specifications (1) and earth connection warning (2)
- to remove the dataplates on the evaporator unit cover near the electrical wiring inside the motor housing which warn the user to disconnect electrical power before working on appliance (3)
- to remove the dataplate fixed inside the motor compartment indicating earthing (4)
- to remove the data tag fixed to the power cord showing the type of power supply (5)

The manufacturer declines all responsibility for safety of the appliance if the above recommendations are not observed.



4.4 OPERATING LIMITS

The appliance is designed and built to work in ambient temperatures of between + 10°C and + 38°C (+ 43°C for tropicalized models) with maximum relative humidity of 60%. If the ambient conditions are different it will not be possible to achieve the performance levels specified by the manufacturer.

The standard power supply must be 230V +/- 10% 50Hz.

Section 5 ROUTINE AND PROGRAMMED MAINTENANCE

The information in this section regards the user, or other non-specialized personnel, and the routine maintenance technician.

5.1 BASIC SAFETY REGULATIONS

We summarize the safety regulations already shown in heading 1.5 to ensure that the user or maintenance technician can perform the work in conditions of total safety:

- do not touch the unit with wet hands and/or feet
- do not use the appliance with bare feet
- do not insert screwdrivers or other pointed objects between guards or moving parts of the appliance
- do not pull the power cord to disconnect the appliance from the electrical mains
- before performing any cleaning or maintenance on the appliance disconnect it from the electrical mains by switching of the main switch and extracting the plug

5.1.1 Prohibited: Removal of Guards and Safety Devices

It is strictly forbidden to remove guards or safety devices when performing routine maintenance work. The manufacturer disclaims all liability that may arise if this regulation is not observed.

5.1.2 Indications on Emergency Measures in Case of Fire

- disconnect the appliance from the electrical power socket or switch off the master switch on the electrical mains line
- do not use water to douse fires
- use powder or foam extinguishers

5.2 CLEANING THE REFRIGERATOR

The unit is designed to preserve food products so it is important to keep it clean for reasons of hygiene and health. The appliance is thoroughly cleaned in our factory before delivery. We recommend, however, that you clean the interior of the appliance before use. Before cleaning the appliance make sure the power cord is disconnected.

5.2.1 Cleaning the Interior and Exterior of the Appliance

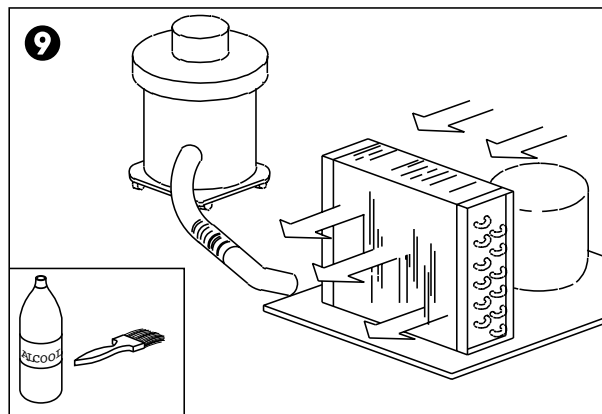
- cleaning products: water and non-abrasive neutral detergent. **DO NOT USE SOLVENT OR THINNERS**
- cleaning method: use a cloth or sponge soaked in a suitable cleaning product to clean the interior and exterior parts of the cabinet
- sanitation: do not use substances that could alter the taste and smell of stored food
- rinsing: use a cloth or sponge soaked in clean water. **DO NOT USE WATER JETS**
- frequency: once a week or at different intervals in accordance with the type of food product conserved.

5.2.2 Cleaning the Condenser

The condenser will work less efficiently if it is obstructed with foreign material so it must be cleaned once a month. Before cleaning the condenser switch off the appliance, disconnect the power cord and proceed as follows:

Motor at base - open the control panel by slackening the screws and pulling it down on its hinges

Top-mounted unit - for units with fixed upper front panel, use a safe step ladder for direct access to the condenser located at the top of the appliance. Use an air jet or a dry brush and, working with up and down movements (Fig.9), remove any dust or fluff that has deposited on the heat exchanger fins. In case of greasy deposits, use a brush soaked in benzene or alcohol. For units with overturning upper front panel, unscrew the fixing screw and turn the upper panel on the top hinges. Proceed then with the cleaning as for the models with fixed upper panel. Start the appliance after cleaning.



During this operation use the following personal safety measures: safety glasses, respirator mask, chemical resistant gloves (benzine - alcohol).

5.3 PERIODIC CHECKS

The following areas of the appliance or component assemblies require periodic checking:

- condition and efficiency of the door sealing elements
- condition of shelves in contact with food products
- condition of hinges and correct fixing of the doors
- condition of electrical cables and electrical parts

5.4 PRECAUTIONARY MEASURES FOR PROLONGED DISUSE

If the appliance is to remain unused for more than 15 days proceed as follows:

- switch off the appliance and disconnect it from the electrical supply
- clean the interior of the cabinet, shelves, trays, runners and supports, paying special attention to critical areas such as articulations and magnetic sealing strips in accordance with the indications in heading 5.2.
- leave doors slightly open to prevent accumulation of residual humidity

5.5 PREVENTIVE MAINTENANCE

5.5.1 Start-up after Prolonged Disuse

Before starting the appliance after prolonged disuse perform preventive maintenance. Clean the unit thoroughly as described in heading 5.2.

5.5.2 Checking Warning and Control Devices

Check the correct running of the controls according to what is reported in the "Instruction and Maintenance Manual" enclosed. We recommend you to take out a service or maintenance contract with your dealer covering:

- cleaning of the condenser
- keeping a check on the refrigerant charge
- checking complete cycle operation
- electrical safety

Section 6 SPECIAL MAINTENANCE AND REPAIRS

All maintenance work not described in the previous sections must be considered "Special Maintenance".

Special maintenance interventions and repairs are to be performed exclusively by specialized technicians authorized by the manufacturer. The manufacturer declines all liability in the case of work performed by the user or unauthorized persons, or if non-original spare parts are fitted to the appliance.

Section 7 DIAGNOSTICS

The following problems may occur as indicated in the table below

FAULT/POSSIBLE CAUSE	ACTION	RIMEDIO
Appliance does not switch on	switch set to - O - power failure other	set switch to - I - check plug, socket, fuses, electrical line contact service department
Refrigeration unit does not start	set temperature has been reached defrosting cycle in progress control panel fault other	set new temperature wait for cycle end, switch off and then on again contact service department contact service department
Refrigeration unit runs constantly but does not reach set temperature	room temperature too high condenser dirty refrigerant needs recharging condenser fan not running door seals are not efficient are not obstructing doors evaporator is coated with ice defrost valve is open	provide better ventilation of room clean condenser contact service department contact service department check seals / make sure refrigerator contents defrost manually contact service department
Refrigeration unit does not cut out at set temperature	control panel fault temperature sensor defective	contact service department contact service department
Build up of ice on evaporator	improper use control panel fault defrost sensor defective	see headings 3.4 contact service department contact service department
Water or ice deposits in the drip tray	drain outlet is clogged appliance not level	clean drain and drain outlet see heading 3.2

SEASONING CABINET

Thank you for choosing an Seasoning cabinet.

Seasoning cabinet has been developed to reproduce the necessary and optimal temperature and humidity conditions to mature salamis, cheese or meat, regardless of outside weather conditions.

For example, the seasoning of salamis grants a certain product a specific time for rest in suitable climate conditions, so that it reaches the best outcome in terms of organoleptic quality, aroma, crispness and taste within the less time as possible.

Products must be hanged on special supports located inside the Seasoning cabinet, in order to guarantee a proper air circulation between them.

It is also advisable to set a seasoning cycle for products with the same size and type, to ensure the best result.

The Seasoning cycle can be divided into 3 main steps:

1) STEWING/DRIPPING

Just a few hours during which the diffusion of aroma inside the meat is facilitated, activating the natural fermentation process

2) DRYING

It takes about six days. During this phase, the product loses a huge quantity of water. This loss should be the most uniform possible, alternating moments of work and rest, in order to keep the gut elastic and attract the water from the inside to the outside of the salami.

3) SEASONING

The duration of this phase depends on the type of product. The right regulation of humidity helps the proliferation of natural enzymatic phenomena, "Good mould" which favours the complete maturation of the product, as to guarantee its preservation and healthiness.

Thanks to the electronic control panel, it is possible to customize and store 20 different programs divided into 6 phases each (from F1 to F6).

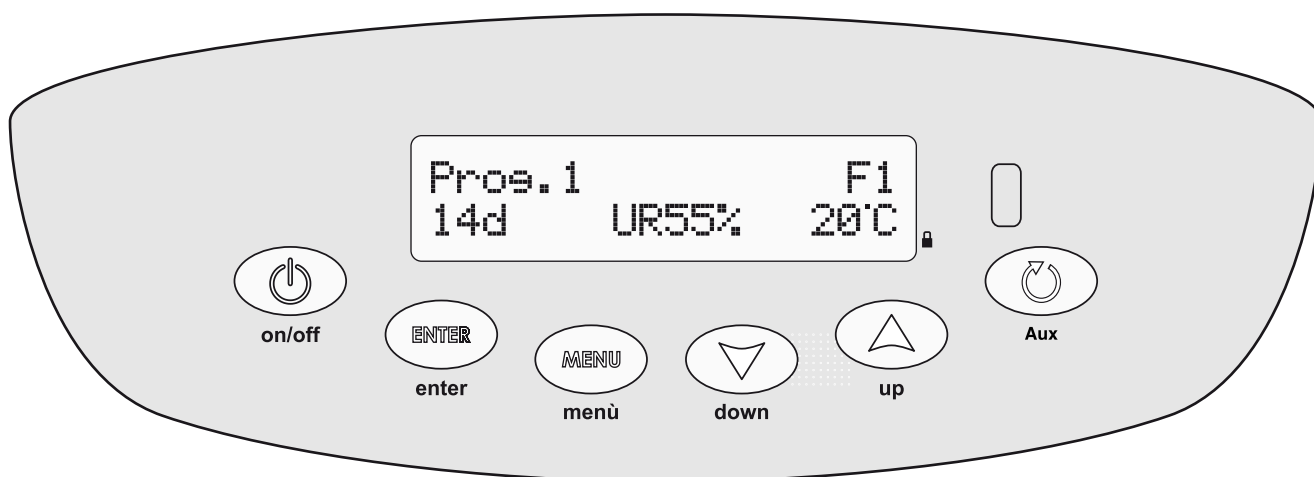
It is possible to set the following values for each phase: temperature, relative humidity, duration and rest pauses.

Each phase can be cancelled according to the type of product and to the required program. For example, the Seasoning program has all the six phases activated, each one set with specific parameters.

On the contrary, the Cave program has only one phase activated with an endless duration, since this program is a preservation cycle and keeps constant temperature and humidity values.

In case of other products, the phases can be managed and activated differently.

See here below how to set and select a customized program.



Electronic control panel description



ON/OFF Button

Switching the cabinet on and off.

-Switching on: press ON/OFF once

-Switching off: press ON/OFF for 3 seconds to turn off the cabinet; the display shows the label OFF



Enter Button

Confirmation of a value or access to a submenu.

-Activate/deactivate the extractor fan: press the Enter button for 3 seconds

The activation of the fan is forced to allow air recycling inside the cabinet



Menù Button

Access to the main menu and to each submenu.

-Keyboard blocked: press the Menu button for 3 seconds; the display shows a white S on a black screen on the right side of the display. When the keyboard is blocked, you can deactivate the buzzer in case of alarm.

-Activate the keyboard: press again the Menu button for 3 seconds.



Up



Down Button

Scrolling up and down menus and parameters values during the modification.

-Reset current cycle: press the down button for 3 seconds to restart the cycle from phase 1

-Visualization of ending date and time of running program: press the up button



Aux Button

Switching on the internal light

-Rest period activation: press the button for 3 seconds

Enabling a period of rest (if selected) manually during the phases of the period of time pre-set in the specific phase.

SWICHING ON THE CABINET:

- Plug-in the cabinet
- The display shows the label OFF

-Switch on the cabinet pressing the button .

The display shows the following information:

Prog. 1 F1
00h UR55% 20° C

- Up left (Prog.1): number of program (program 1 is pre-set; change program, follow the instructions at paragraph Menu 08 Programs)
- Up right (F 1): phase of the program
- Down left (00 hours): elapsed time from the start of phase
- Down right (20C): temperature inside the cabinet
- Middle of display UR55%: relative humidity detected inside the cabinet

The control panel has 4 programs already set:

-Program 01 is a sort of guideline with a sequence of drying-seasoning, pre-set on the basis of our typical Italian salami (7 cm diameter, natural gut).

PROGRAM 01: SALAMI SEASONING

PHASE	1	2	3	4	5	6
	STEWING	DRAYING	DRAYING	DRAYING	DRAYING	SEASONING
Duration	4 h	24 h	48 h	48 h	48 h	25 Days
Set	22°C	20°C	18°C	16°C	14°C	12°C
Hr	80%	45%	60%	70%	80%	80%
Extr.	10m/10h	10m/10h	10m/10h	10m/10h	10m/10h	10m/10h
Type	Man	Auto	Auto	Auto	Auto	Auto
Delay	1 Day	0 Day	0 Day	0 Day	0 Day	0 Day
Duration	30m	90m	90m	90m	90m	90m
Interval	3h	6h	6h	6h	6h	8h
Days	1	1	2	2	2	15

Pay attention: the user should daily check the meat\salami surface and adjust the humidity value if it is needed.

PROGRAM 02: SHORT DRY-AGING MEAT

PHASE	1	2	3	4	5	6
	FROLLATURA DRY-AGING	FROLLATURA DRY-AGING	FROLLATURA DRY-AGING	CAVE	CAVE	CAVE
Duration	2 Days	10 Days	20 Days	Not activated	Not activated	Not activated
Set	1°C	2°C	2°C			
Hr	50%	55%	60%			
Extr.	10m/10h	10m/10h	10m/10h			
Type	Man	Man	Man			
Delay	0 Day	0 Day	0 Day			
Duration	30m	30m	30m			
Interval	12h	12h	12h			
Days	2	18	18			

Pay attention: the user should daily check the meat\salami surface and adjust the humidity value if it is needed.

PROGRAM 03: LONG DRY-AGING MEAT

PHASE	1	2	3	4	5	6
	FROLLATURA DRY-AGING	CAVE	CAVE	CAVE	CAVE	CAVE
Duration	Inf	Not activated	Not activated	Not activated	Not activated	Not activated
Set	2°C					
Hr	55%					
Extr.	10m/10h					
Type	Man					
Delay	0 Day					
Duration	30m					
Interval	12h					
Days	Inf					

Pay attention: the user should daily check the meat\salami surface and adjust the humidity value if it is needed.

PROGRAM 20: SALAMI STORAGE (CANTINA)

PHASE	1	2	3	4	5	6
	CAVE	CAVE	CAVE	CAVE	CAVE	CAVE
Duration	Inf	Not activated	Not activated	Not activated	Not activated	Not activated
Set	12°C					
Hr	80%					
Extr.	10m/10h					
Type	Auto					
Delay	1 Day					
Duration	90m					
Interval	8h					
Days	Inf					

ATTENTION: Except for Program 1 (pre-set on the basis of our Italian salami), **THE OTHER PROGRAMS ARE SET WITH DEFAULT VALUES, WHICH ARE CHANGEABLE BY THE END USER.**

It is necessary to SET THE PARAMETERS (working/rest cycles, duration, temperature, humidity) ACCORDING TO THE TYPE OF PRODUCT TO BE SEASONED.

CHANGE LANGUAGE, DATE AND TIME:

-See SETTINGS 11 Page 41

Customized programming

To set a customized program (2 pre-set and 18 changeable by end-users), it is useful to know in advance all the data to be entered according to the sequence shown in the chart below.

The setting of each parameter (temperature, humidity, duration etc.) must be completed according to a horizontal way of working (→). This means that you start setting the temperature setpoints of all the six phases, then proceed with humidity value for all the six phases, and go ahead with all other parameters.

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3	PHASE 4	PHASE 5	PHASE 6
STEWING	DRYING	DRYING	DRYING	DRYING	SEASONING
→ ✓ Set temp. →	✓ Set temp. →	✓ Set temp. →	✓ Set temp. →	✓ Set temp. →	✓ Set temp. →
✓ Hum	✓ Hum	✓ Hum	✓ Hum	✓ Hum	✓ Hum
✓ Length	✓ Length	✓ Length	✓ Length	✓ Length	✓ Length
✓ Extr.	✓ Extr.	✓ Extr.	✓ Extr.	✓ Extr.	✓ Extr.
✓ Rest	✓ Rest	✓ Rest	✓ Rest	✓ Rest	✓ Rest
Type:.....	Type:.....	Type:.....	Type:.....	Type:.....	Type:.....
Delay:	Delay:	Delay:	Delay:	Delay:	Delay:
Duration:	Duration:	Duration:	Duration:	Duration:	Duration:
Interval:	Interval:	Interval:	Interval:	Interval:	Interval:
Days:	Days:	Days:	Days:	Days:	Days:

ATTENTION: The chart above indicates only the changeable values present in the main menu which are important for the setting of a complete seasoning cycle. To see the other labels of the menu, please read the section "Description of Main Menu".

DESCRIPTION OF MAIN MENU:

Press the  button to access the main Menu, to be scrolled with the   buttons and composed of the following labels:

✓ Set Point 01

Temperature value of each phase.

- Press ,
- Scroll the menu with   until you find *Menu 01 Set point*,
- Confirm with ,
- The display shows:

Set 1	12° C
Current	20° C

Indicates the current temperature setpoint of phase 1 (20°C)
and the value to be modified (required temp. 12°C)

- Modify values with  
- Confirm with .
- Modify the setpoint of next phase pressing  for 5 seconds.
- Modify values with   and confirm with .
- Repeat the same actions for all the six phases.

The required temperature values for each phase are set.

- Press  to come back to the main menu.

✓ Humidity 02

Humidity value of each phase.

- Press **MENU** ,
- Scroll the menu with **△** **▽** until you find *Menu 02 Humidity*,
- Confirm with **ENTER** ,

Set 1	70%
Current	40%

Indicates the current humidity setpoint of phase 1 (70%)
and the value to be modified (required humidity 40%)

- Modify the humidity value of phase 1 with **△** **▽** ,
- Confirm with **ENTER** ,
- Modify the humidity value of the following phase by pressing **ENTER** for 5 seconds,
- Confirm with **ENTER** ,
- Repeat the same actions for all the six phases. The humidity value of each phase is set.
- Press **MENU** to go back to the main menu.

✓ Duration 03

Duration of each phase.

- Press **MENU** ,
- Scroll the menu with **△** **▽** until you find *Menu 03 Duration*,
- Confirm with **ENTER**

Time 1:	72 h
Current	70 h

The display shows the set duration of Phase 1 (70h)
and the value to be modified (required duration 72h)

- Modify the duration rate with **△** **▽** and confirm with **ENTER** .
- Modify the duration of next phase by pressing **ENTER** for 5 seconds.
- Modify with **△** **▽**
- Confirm with **ENTER** .
- Repeat the same actions for all the six phases. The duration of each phase is set.
- Press **MENU** to come back to the main menu.

To inhibit a single stage set the duration to 0H

✓ Extractor 04

Air recycling inside the cabinet and consequent product oxygenation. The duration of 10 minutes is already set every 10 hours of operation. It is possible change the automatic frequency of activation.

- Press ,
- Scroll the main menu with   until you find *Menu 04 Extractor*.
- Confirm with 

Interval 1: 10 h
Current 7 h

The display shows the set interval of phase 01
(air recycling will be carried out every 7 h) and the value to be modified (required interval 10 h)

- Modify the interval between two air recycles with  
- Confirm the modification with 
- Modify the air recycle of next phase pressing  for 5 seconds.
- Modify the value with  
- Confirm the modification with 
- Repeat the same actions for the all the 6 phases. The air recycling cycles for each phase are set.
- Press  to go back to the main menu

NOTE: It's advisable to set two air recycling cycles in a day, one in the morning and one in the evening, to maintain the best product oxygenation.

✓ Rest 05

Cyclic set of product rehydration pauses for each phase.

- Press ,
- Scroll the main menu with   until you find *Menu 05 Rest*,
- Confirm with 
- Scroll the submenu with  .

TYPE
DELAY
TIME
INTERVAL
DAYS

- Access each submenu with 

TYPE:
Type of rest, MANUAL or AUTOMATIC.

Manual: you need to set only the duration.

Automatic: you need to set all the parameters of the submenu.

- Choose the type of rest, Manual or Automatic, of the first phase with  
- Confirm with 

Type 1: AUTO
Current AUTO

The display shows the type of rest set for phase 1 (AUTO)

- Press **ENTER** for 5 second to modify the next phase
- Choose the type of rest, MANUAL or AUTOMATIC of the second phase with  ,
- Confirm with **ENTER**,
- Repeat the same actions for all the 6 phases.
- Press **MENU** to go back to the Rest menu.

DELAY:

Interval between the beginning of a phase and the activation of the rest cycle during the same phase. It is possible to set the interval for each phase.

- Modify the delay for the first phase with  ,
- Confirm with **ENTER**

Delay 1:	2d
Current	1d

The display shows the set delay for phase 01 (1d - day)
and the value to be modified (required delay 2d - days)

- Press **ENTER** for 5 seconds to go to next phase.
- Modify the values with  ,
- Confirm with **ENTER**,
- Repeat the same actions for all the 6 phases,
- Press **MENU** to come back to the Pause menu.

DURATION:

Duration of rest cycle in minutes.

- Modify the duration of the rest cycle of phase 1 with  ,
- Confirm with **ENTER**
- Press **ENTER** for 5 seconds to go to the next phase.
- Modify the values with  ,
- Confirm with **ENTER**
- Repeat the same actions for all the 6 phases
- Press **MENU** to go back to the Rest menu.

INTERVAL:

Time between two Rest cycles. To be set for each phase.

- Modify the interval for the first phase with  ,
- Confirm with **ENTER**

Interval:	6h
Current	8h

The display shows the set time interval for phase 01 between two rest cycles (8 h - hours)
and the value to be modified (required interval 6 h - hours)

- Press  for 5 seconds to go to the next phase
- Modify the value with  
- Confirm with 
- Repeat the same actions for all the 6 phases
- Press  to go back to the Rest menu

DAYS:

Days of activation of the rest cycle for each phase.

- Modify the value with  
- Confirm with 

Days 01:	3d
Current	2d

The display shows the days of activation of the rest cycle for phase 01 (2d) and the value to be modified (3d)

- Press  for 5 seconds to go to the next phase.
- Modify values with  
- Confirm with 
- Repeat the same actions for all the 6 phases
- Press  to go back to the Rest menu.

NOTE: To avoid an excessive surface drying of the gut, it is necessary set a rest cycle during the drying phase. An excessive drying of the gut avoids the absorption of inner humidity. The length of the rest cycle depends on how fast the gut becomes wet after the first manual rest cycle. The gut needs to remain always elastic, soft, and never dry and rough.

✓ Fan Speed 06

(Parameter not activated)

✓ Defrost 07

The defrosting cycle is automatically set. If it is necessary to activate it manually, follow the instructions below:

- Press ,
- Scroll the main menu with   until you find the *Menu 07 Defrosting*.
- Confirm with ,

Start Defrost?
No Yes

- Press  to activate the defrosting, the unit will go into defrost as needed
- Press  to go back to the main menu

✓ Programs 08

Selection of the program to be executed.

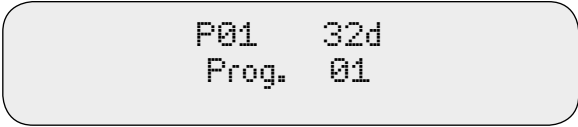
- Press ,
- Scroll the main menu with   until you find the *Menu 08 Program*.
- Confirm with 

-Scroll the programs with   (you can choose among 20 programs).

Each program is defined with:

-**number** (Prog 1, P01)

-total **duration** of seasoning cycle (32d=32 days)



P01 32d
Prog. 01

-Confirm the required program with 

-Press  to come back to main menu.

How to reset a program?

While a seasoning cycle is working, the display shows following information:



Set 1 F1
14d UR55% 20° C

Set 1: program 1 in execution

F1: phase 1 in execution

14d: hours/day passed from the start of the program (14 days)

UR55%: internal relative humidity

20 C: internal temperature of the cabinet

There are two options to reset a program:

A) Press  for 3 seconds.

The display shows the label RELOAD and the buzzer makes a sound for 3 seconds.

The cycle is being reset and program restarts from the beginning.

B) Put the board on OFF by pressing  for 3 seconds.

Press  to turn the board on again.

✓ Alarms 09

Display of alarms occurred.

-Press ,

-Scroll the main menu with   until you find the *Menu 09 Alarm*.

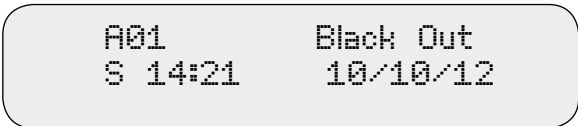
-Confirm with 

-Scroll the memorized alarms list with  .

Up to 32 alarms with their information can be stored:

-No alarm Stored: the display shows No Data.

-Any alarm stored: the display indicates time (14:21), date (10/10/12) and number of alarm from A01 to A32 (A01).



A01 Black Out
S 14:21 10/10/12

Press  once to visualize:

-end time of alarm (if the alarm has already finished) or the information that it is still running

Press  again to visualize:

-Max temperature (17 C) or min temperature detected during the alarm

Press  to go back to main menu.

NOTE: BLACK OUT ALARM

This alarm indicates a lack of power.

When the cabinet is connected again to power, it completes the cycle to the end.

Example:

-23 days and 7 hours to the end of cycle

-lack of power for 5 hours (Black out alarm with its duration – 5 hours – is stored)

-once the cabinet is connected again to power, it will complete the program with the remaining 23 days and 7 hours.

ALARMS LIST

LABEL	PROBLEM	ACTION
High temp. room AL	Temperature inside the cabinet is above the alarm mark	Check the operation of the refrigerant circuit
Low temp. room AL	Temperature inside the cabinet is below the alarm mark	Check the operation of the heating circuit
Black out AL	Lack of power to the cabinet	Check the power line towards the cabinet
Room probe AL	Broken room probe	Replace the room probe
Evap. probe AL	Broken evaporator probe	Replace the evaporator probe
Low temp. evaporator AL	The evaporator temperature is below the alarm mark	Check the operation of evaporator fan
Cond. probe AL	Broken condenser probe	Replace probe high temperature evaporator
High cond. temp. AL	The evaporator temperature is above the alarm mark	Check the operation of condenser fan
Humidity probe AL	Broken humidity probe	Replace humidity probe
Open door AL	Door opened	Close the door. Do not leave the door open for long time (20m)
Comp. use AL	The compressor has worked for too long during a day	Check the operation of refrigerating unit

✓ Print 10

Allowance to print the alarms occurred or working data (only when a printer is provided).

-Press ,

-Scroll the main menu with   until you find the *Menu 10 Print*.

Print
Alarm

-Confirm with 

-Scroll the print options with   :

a) ALARMS: allow to print all occurred alarms.

Press  for 3 seconds for data printing.

b) DAILY: allows printing samples of working data during a day.

Print
Daily

If the sampling time is modified by an authorized technician, the electronic board daily records the following data:

- Room probe data,
- Evaporator probe data,
- Condenser probe data,
- Humidity data,
- Alarms,
- Running defrosting cycles.

Up to 2800 recordings can be stored; new data will be overwritten on the older ones.

Press  for 3 seconds for data printing.

Press  to come back to main menu.

✓ Setting 11

Modification of system settings. This menu allows modifying some parameters by the users, and others only by authorized technicians.

- Press  ,
- Scroll the main menu with   until you find the *Menu 11 Setting*.
- Confirm with  .
- Scroll the submenu Setting 11 with   .
- Access each submenu with  .
- Press  to go back to the main menu.

SETTING SUBMENU	DESCRIPTION
Service	Restricted area for service only, password required (see SERVICE)
Language	Select a language
Clock setting	Current day and hour setting
Input/Output	Status of inputs and output relays, for authorized personnel. (see SERVICE)

Settings 01 : Service

Submenu for authorized technicians only, to control the working parameters of the control board. (see SERVICE)

Service Password
01

Settings : Language

- Press  to enter inside the submenu
- Scroll the languages with   to select the one you required
- When the required language is displayed, push  to confirm or  to exit without modifying the configuration.



Language
English

Settings : Clock setting

- Press  to access the submenu
- Modify the flashing number with  .
- Confirm with .
- Press  to come back to Setting menu..



Date 30/10/12
Time 14:58.12



ATTENZIONE!

ISTRUZIONI RISERVATE A PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO

Si avvisano gli utenti che qualsiasi intervento eseguito da personale non tecnico o non autorizzato produrrà la decadenza delle condizioni di garanzia.

SERVICE

La visualizzazione di queste impostazioni è riservata al Service.

- Premere il tasto MENU 
- Con i tasti UP  e DOWN  selezionare 07 IMPOSTAZIONI
- Premere il tasto ENTER  per selezionare le voci del menù
- Tramite i tasti UP  o DOWN  si scorrono le seguenti voci di sottomenù:

```
IMPOSTAZIONI 01 SERVICE
IMPOSTAZIONI 02 LINGUA (vedi par 9.2.3)
IMPOSTAZIONI 03 SET OROLOGIO (vedi par 9.2.4)
IMPOSTAZIONI 04 INGRESSI/USCITE
```

- Con i tasti UP  e DOWN  selezionare 01 SERVICE ,
- Premere il tasto ENTER 

Viene richiesta la password per accedere ai sottomenù di servizio.

- Selezionare la password **-19** con i tasti UP  e DOWN  e premere il tasto ENTER 

Se la password è corretta viene visualizzato il primo sottomenù altrimenti si esce dai menu.

Tramite i tasti UP  o DOWN  si scorrono le seguenti voci del sottomenù 01 SERVICE :

- SERVICE 01 TIMER - Registra il tempo di funzionamento del compressore
- SERVICE 02 DEFROST - Registra la durata degli ultimi sbrinamenti
- SERVICE 03 PORTA APERTA - Registra le aperture della porta e la durata
- SERVICE 04 PARAMETRI - Entra nella memorizzazione parametri
- SERVICE 05 RESET MEMORY - Permette l'eliminazione dei dati in memoria
- SERVICE 06 RIPRISTINO - ATTENZIONE!: Eliminazione totale dei parametri e blocco dell'apparecchio

SERVICE 01 TIMER

Registra il tempo di funzionamento del compressore

Premendo i tasti UP  e DOWN  vengono visualizzati i seguenti valori:		
Comp. On	04m41s	Tempi medi di accensione e spegnimento del compressore
Comp.Off	07m36s	
Comp. On	24%day	Percentuale giornaliera ed oraria di funzionamento del compressore
Comp. On	49%hrs	
Comp.	02d21h	Giorni e ore di funzionamento del compressore Giorni e ore di funzionamento del frigorifero
Frigo	05d10h	

I contatori non vengono mai cancellati.

Premere il tasto MENU  per tornare al Menu Service.

SERVICE 02 DEFROST

Registra la durata degli ultimi sbrinamenti

Se viene premuto il tasto ENTER  di conferma, si entra nella modalità di visualizzazione dei dati degli ultimi 16 cicli di sbrinamento.

D09 22Min M=03
S 11:44 10/12/03

Se ci sono degli sbrinamenti registrati, sul display vengono visualizzati l'orario e la data di inizio, la durata in minuti ed il numero progressivo di defrost da D01 a D16.

Dove M indica il tipo avvio del defrost:

- M = 1 defrost avviato da tastiera.
- M = 3 defrost avviato da intervallo di tempo di funzionamento frigorifero.
- M = 4 defrost avviato da intervallo di tempo di funzionamento del compressore.
- M = 5 defrost avviato ad orario
- M = 6 defrost avviato da sbrinamento automatico
- M = 7 defrost avviato da bassa temperatura evaporatore
- M = 8 defrost avviato da protezione temporale
- M = 9 defrost avviato da allarme

Gli altri sbrinamenti memorizzati possono essere selezionati con i tasti Up e Down.
Se non ci sono sbrinamenti registrati in memoria sul display compare:

NO DATA

Premere il tasto MENU  per tornare al Menu Service.

SERVICE 03 PORTA APERTA

Registra le aperture della porta e la durata

Se viene premuto il tasto ENTER  il display LCD visualizza la registrazione di apertura porta dell'ultimo giorno. Il controllore permette la registrazione di 31 giorni degli eventi di porta aperta. Per ogni giorno di funzionamento viene dedicata una cella di memoria nella quale viene registrato il numero totale di eventi di apertura porta, il numero di eventi di apertura porta la cui durata è superiore al parametro C03 minuti ed il tempo totale di apertura porta. Lo spazio di memoria predisposto permette la registrazione di 31 giorni a rotazione. Il parametro C01, se diverso da zero, abilita l'ingresso microporta.

05/11 01h34m
long:01 tot:03

05/11 ► Giorno e mese della registrazione

01h34m ► Durata totale di apertura porta

long:01 ► Numero di aperture porta con durata maggiore del parametro C03

tot:03 ► Numero totale di aperture porta

Per passare alle registrazioni degli altri giorni premere i tasti UP  e DOWN .

Premere il tasto MENU  per tornare al Menu Service.

SERVICE 04 PARAMETRI

Entra nella memorizzazione parametri

Se viene premuto il tasto ENTER  si entra nella modalità di programmazione parametri.

A01 = 5°C
Low Alarm

Sulla prima riga del display viene visualizzato il primo parametro con il valore corrente e l'unità di misura.
Sulla seconda riga invece compare una breve descrizione del parametro.

Con la pressione dei tasti UP  e DOWN  è possibile scorrere tutti i parametri del controllore.

Premendo ENTER  si accede alla variazione del parametro visualizzato

A01 = 5°C
5

Con la pressione dei tasti UP  e DOWN  è possibile variare il valore del parametro.
Una successiva pressione del tasto Enter conferma la variazione del parametro.

Premere il tasto MENU  per tornare al Menu Service.

PARAMETRI ARMADI STAGIONATORE

P.	DESCRIZIONE	LISTA
	ALLARMI	
A01	Differenziale allarme bassa temperatura (relativo al SetPoint)	-10C°
A02	Differenziale allarme alta temperatura (relativo al SetPoint)	15C°
A03	Ritardo allarme temperatura da accensione scheda o fine defrost	120 min
A04	Ritardo allarme di alta o bassa temperatura	60 min
A05	Differenziale di minima temperatura d'evaporatore ammessa (relativa al Set Point)	-50C°
A06	Massima temperatura del condensatore ammessa	50C°
A07	Differenziale di temperatura per allarme condensatore sporco	60C°
	DISPLAY	
D01	Unità di misura della temperatura (0 Celsius; 1 Fahrenheit)	0
D02	Offset sonda cella	0C°
D03	BackLight (0=ON premendo un tasto; 1=sempre ON)	0
D06	Nascondi la visualizzazione di temperatura e umidità durante uno sbrinamento (0 visualizza;1 nascondi)	0
	SBRINAMENTO	
S01	Tipologia di avvio sbrinamento	3
	1: abilita sbrinamento da tastiera	
	2: sbrina ogni S04 ore di funzionamento stagionatore	
	4: sbrina ogni S04 ore di funzionamento compressore	
	8: sbrina dopo un'ora dall'accensione dello stagionatore	
	16: sbrinamenti giornalieri alle ore H01, H02, H03 e H04	
	128: attiva funzione di sbrinamento intelligente	
S02	Temperatura di fine sbrinamento 8°C -10°C 30°C	8C°
S03	Durata massima di uno sbrinamento 20 min 1 min 300 min	30 min
S04	Intervallo tra due sbrinamenti 24 ore 1 ore 48 ore	6 ore
S05	Tipologia di sbrinamento	1
	0: fermata compressore	
	1: resistenze defrost	
	2: inversione ciclo compressore con tempo di ritardo S07	
S06	Tempo di sgocciolamento 180 sec 0 sec 300 sec	180 sec
S07	Ritardo avviamento compressore per HotGas	0 sec
S08	Tempo funzionamento compressore per inizio sbrinamento automatico	5 ore
	CONFIGURAZIONE	
C01	Funzione Microporta	1
	0: disabilitata	
	1: spegne compressore, resistenze e fan evaporatore	
	2: spegne solo fan evaporatore	
C02	Polarità microporta	1
C03	Massimo ritardo porta aperta	30 min
C04	Abilita buzzer (0 disabilitato; 1 Abilitato)	1
C05	Abilita accensione del rele della Luce (0 disabilitato; 1 Abilitato)	1
C07	Abilita sonda evaporatore	1
	0 disabilitate	
	1 evaporatore abilitato	
C08	Abilita sonda condensatore (0 disabilitata; 1 Abilitata)	1
C09	Abilita il controllo di umidità (0 disabilitato; 1 Abilitato)	1
C10	Abilita ingresso digitale alta pressione (0 disabilitato; 1 Abilitato)	0
C11	Polarità ingresso digitale alta pressione	0
	REGOLAZIONE	
R01	Isteresi relativa al SetPoint per la regolazione del compressore 3°C 1°C 20°C	3 C°

R02	Tempo minimo tra 2 accensioni successive del compressore 2 min 0 min 30 min	2 min
R03	Ritardo attivazione del compressore dall'attivazione della scheda 15 sec 0 sec 300 sec	15 sec
R04	Tempo minimo tra l'accensione e lo spegnimento del compressore 0 sec 0 sec 300 sec	0 sec
R07	Limite massimo giornaliero di utilizzo del compressore 90% 0% 100%	100%
R08	Massimo valore ammesso del SetPoint 30°C 0°C 50°C	30°C°
R09	Minimo valore ammesso del SetPoint 5°C 0°C 50°C	0°C°
R11	Ritardo Off On compressore 120 sec 0 300 sec	120 sec
R13	Isteresi di umidità	10%
R14	Durata iniezione vapore	20 min
R15	Durata ciclo umidità	20 min

P.	DESCRIZIONE	LISTA
	VENTOLE	
F01	Abilita ventole evaporatore (0 disabilitate; 1 Abilitate)	1
F03	Set ventole evaporatore	50 C°
F05	Ventole evaporatore in defrost (0 OFF ; 1 ON)	0
F07	Ritardo attivazione ventola evaporatore da fine defrost	240 sec
F13	Durata attivazione ventole estrattore	10 min
F14	Velocità minima ventole	10%
F15	Velocità massima ventole	90%
	ORARIO SBRINAMENTO	
H01	Orario primo sbrinamento (24 h = escluso)	24h
H02	Orario primo sbrinamento (24 h = escluso)	24h
H03	Orario primo sbrinamento (24 h = escluso)	24h
H04	Orario primo sbrinamento (24 h = escluso)	24h
	STAMPA	
PR1	Tempo di campionamento 60 min 1 min 600 min	60 min
PR2	Tipo di stampa giornaliera (daily) 0 0 2	2
	COMUNICAZIONE	
ADD	Indirizzo dello strumento 1 1 147	1
SC	Gestione della Seriale:	1
	0 = non utilizzata	
	1 = Stampa	
	2 = ModBus	
MB1	BaudRate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2
MB2	Parity : 0 = no parity; 1 = odd; 2 = even	2

SERVICE 05 RESET MEMORY

Permette l'eliminazione dei dati in memoria

Se viene premuto il tasto ENTER  si accede alla richiesta di cancellazione dei dati registrati in memoria

Reset Memory?
No Ok

► Premendo il tasto ENTER  si esce dal menu e non viene effettuata nessuna cancellazione.

► Premendo il tasto UP  si cancella tutta la memoria.

Premere il tasto MENU  per tornare al Menu Service.

SERVICE 06 RIPRISTINO

Permette il RESET dei parametri originali

ATTENZIONE: Eliminando i parametri originali si resetta completamente la centralina, l'armadio rimane bloccato fino a quando non vengono reinseriti i parametri di fabbrica

Se viene premuto il tasto ENTER , si accede alla richiesta di ripristino dei parametri originali

Ripristino?
No Ok

Premendo il tasto ENTER  si esce dal menu e non viene effettuato nessun ripristino.

Premendo il tasto UP  si ripristinano i parametri originali.

Premere il tasto MENU  per tornare al Menu Service.

IMPOSTAZIONI 04 INGRESSI/USCITE

La visualizzazione di queste impostazioni è riservata al Service.

► Premere il tasto MENU , con i tasti UP  e DOWN  selezionare 07 IMPOSTAZIONI premere il tasto ENTER  con i tasti UP  e DOWN  selezionare 04 INGRESSI/USCITE premere il tasto ENTER 

► Tramite i tasti UP  o DOWN  si scorrono le grandezze da visualizzare:

Cella 22°C Evaporatore 15°C	► Valore delle temperature della Cella e dell'Evaporatore,
Condensatore 21°C UR 44%	► Valore della temperatura del Condensatore e dell'Umidità.
C D FE R L UR E 1 0 0 1 1 0 0	► Stato delle uscite: C Compressore D Defrost FE Ventola evaporatore R Resistenza L Luce interna UR Umidità relativa E Estrattore
S4 S5 1 0	► Stato degli ingressi digitali: S4 Microporta S5 Pressostato ► Stato degli ingressi 1 = rele attivato 0 = rele disattivato



WARNING!

**INSTRUCTIONS STRICTLY RESERVED TO AUTHORIZED
TECHNICAL PERSONNEL**

Every intervention executed by a non authorized technical personnel
implies a warranty decay.

SERVICE

The setting display is reserved to Service operations.

► Press MENU , with UP  e DOWN  buttons select 07 SETTING, press ENTER  scroll the submenu items with the UP  and DOWN  buttons:

```
SETTING 01 SERVICE
SETTING 02 LANGUAGE (see par 9.2.3)
SETTING 03 CLOCK SETTING (see par 9.2.4)
SETTING 04 INPUT/OUTPUT
```

with the UP  and DOWN  buttons select 01 SERVICE press ENTER  a password is required to get access to service submenu.

Select the password **-19** through the UP  and DOWN  buttons and press ENTER .

Correct password: the first submenu is visualized

Wrong password: get-out of the menu

Scroll the submenu 01 SERVICE with the UP  and DOWN  buttons:

- SERVICE 01 TIMER - It records the compressor working hours
- SERVICE 02 DEFROST - It records duration of the last defrost operations
- SERVICE 03 OPEN DOOR - It records the door openings and their duration
- SERVICE 04 SETTINGS - Save parameters
- SERVICE 05 RESET MEMORY - Erase memorized data
- SERVICE 06 RESTORE -WARNING!: Complete deletion of all parameters and machine arrest

SERVICE 01 TIMER

It records the compressor working hours.

Press the UP  and DOWN  buttons to visualize the following data:		
Comp. On	04m41s	Compressor turning on and off average time
Comp.Off	07m36s	
Comp. On	24%day	Daily and hourly percentage of running compressor
Comp. On	49%hrs	
Comp.	02d21h	Day and hours of the operation of the compressor Day and hours of the operation of the fridge
Frigo	05d10h	

The meters cannot be deleted.

Get back to Service Menu pressing MENU .

SERVICE 02 DEFROST

It records duration of the last defrost operations.

Press ENTER  to visualize the last 16 defrost operations.

D09 22Min M=03
S 11:44 10/12/03

Each recorded defrost display the following data:
starting time and day, duration (min.) and a preogressive number of occurrence from D01 to D16.

The letter M refers to how the defrost has been started:

- M = 1 starting from the keyboard
- M = 3 starting by interval time of fridge operation
- M = 4 starting by interval time of compressor operation
- M = 5 starting by time
- M = 6 starting by automatic defrost
- M = 7 starting by evaporator low temperature
- M = 8 starting by time protection
- M = 9 starting by alarm

All the others saved defrost can be selected with the UP and DOWN buttons.
If there is not any other saved defrost, the display shows the label:

NO DATA

Get back to Service Menu pressing MENU .

SERVICE 03 OPEN DOOR

It records the door openings and their duration.

Press ENTER  to visualize the door openings of the last day. Door openings can be recorded up to 31 days.
For each day of operation is dedicated a memory cell in which are recorded following data:
number of door openings, number of door opening with a duration higher than C03 parameter, total time of door opening.
The memory can save up to 31 days in rotation.
The C01 parameter, if it is not zero, enable the microdoor slot.

05/11
long#01

01h34m
tot#03

05/11 ► Record day and month

01h34m ► Total duration of door opening

long#01 ► number of door opening with a duration higher than C03 parameter

tot#03 ► Number of door openings

Press the UP  and DOWN  buttons to see the records of the following days.

Get back to Service Menu pressing MENU .

SERVICE 04 PARAMETERS

Enter in the saved parametrs section.

Press ENTER  to start changing parameters.	
A01 = -5°C Low Alarm	Display first line: first parameter value Display second line: quick parameter description
Press the UP  and DOWN  button to scroll all the parameters. Edit each parameter pressing ENTER  .	
A01 = -5°C 5	Use the UP  and DOWN  buttons to change the parameters values. Confirm the edit with ENTER.

Get back to Service Menu pressing MENU .

PARAMETERS CABINETS STAGIONATORE

P.	DESCRIPTIONS	LISTA
	ALARMS	
A01	Low temperature alarm differential (relative to SetPoint)	-10C°
A02	High temperature alarm differential (relative to SetPoint)	15C°
A03	Temperature alarm delay from switching on card or end of defrost	120 min
A04	High or low temperature delay alarm	60 min
A05	Minimum allowable evaporator temperature for SetPoint	-50C°
A06	Maximum permissible temperature of the condenser	50C°
A07	Temperature differential for dirty condenser alarm	60C°
	DISPLAY	
D01	Unit of temperature (0 Celsius; 1 Fahrenheit)	0
D02	Cell probe offset	0C°
D03	BackLight (0=ON pressing a button; 1=always ON)	0
D06	Locks the display of the temperature during one defrost (0 visualizza;1 nascondi)	0
	DEFROST	
S01	Type of defrost start	3
	1: activates defrost from the keyboard	
	2: defrosts every S04 hours of refrigerator operation	
	4: defrosts every S04 hours of compressor operation	
	8: defrost one hour after switching on refrigerator	
	16: daily defrosts at hours H01, H02, H03 and H04	
	128: activates intelligent defrost function	
S02	Defrost end temperature 8°C -10°C 30°C	8C°
S03	Maximum duration of one defrost 20 min 1 min 300 min	30 min
S04	Interval between two defrosts 24 H 1 ore 48 ore	6 ore
S05	Type of defrost	1
	0: compressor stop	
	1: heaters	
	2: reverse compressor cycle with delay time S07	
S06	Draining time	180 sec
S07	Compressor start delay for HotGas	0 sec
S08	Compressor operating time for defrost start automatic	5 ore
	CONFIGURATION	
C01	Microdoor function	1
	0: disabled	
	1: turns off the compressor and evap fan	
	2: turns off only evap fan	
C02	Microdoor polarity	1
C03	Open door max delay	30 min
C04	Enables buzzer (0 disabled; 1 Enabled)	1
C05	Enables starting the relay of Light from the loads menu (0 = disabled; 1 = Enabled)	1
C07	Enables evaporator probe	1
	0 disabled	
	1 evaporator enabled	
C08	Function of the condenser probe: (0 disabled; 1 Enabled)	1
C09	Enables the humidity control without probe (0 disabled; 1 Enabled)	1
C10	Enables high pressure digital input (0 disabled; 1 Enabled)	0
C11	High pressure digital input polarity	0
	ADJUSTMENT	
R01	Hysteresis for SetPoint for adjusting the compressor 3°C 1°C 20°C	3 C°

R02	Minimum time between 2 successive compressor starts 2 min 0 min 30 min	2 min
R03	Delay in activating the compressor after the activation of the card 15 sec 0 sec 300 sec	15 sec
R04	Minimum time between the switching on and off of the compressor 0 sec 0 sec 300 sec	0 sec
R07	Daily maximum limit of compressor use 90% 0% 100%	100%
R08	Maximum permissible SetPoint value 30°C 0°C 50°C	30C°
R09	Minimum permissible SetPoint value 5°C 0°C 50°C	0C°
R11	Delay Off On compressor 120 sec 0 300 sec	120 sec
R13	Hysteresis Hmidity	10%
R14	Duration steam injection	20 min
R15	Cycle length humidity	20 min

P.	DESCRIPTION	LISTA
	FANS	
F01	Enables evaporator fans (0 disabled; 1 Enabled)	1
F03	Evaporator fans set	50 C°
F05	Evaporator fans in defrost (0: OFF 1:ON)	0
F07	Delay activating evaporator fan from the end of defrost	240 sec
F13	Duration activation extractor fans	10 min
F14	Minimum speed fans	10%
F15	Maximum speed fans	90%
	DEFROST SCHEDULE	
H01	First defrost schedule (24 h = excluded)	24h
H02	First defrost schedule (24 h = excluded)	24h
H03	First defrost schedule (24 h = excluded)	24h
H04	First defrost schedule (24 h = excluded)	24h
	PRINT	
PR1	Sampling time 60 min 1 min 600 min	60 min
PR2	Type of daily printing (daily) 0 0 2	2
	COMMUNICATION	
ADD	Instrument address1 1 147	1
SC	Serial Management:	1
	0 = not used	
	1 = print	
	2 = ModBus	
MB1	BaudRate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2
MB2	Parity : 0 = no parity; 1 = odd; 2 = even	2

SERVICE 05 RESET MEMORY

It allows to delete all the saved parameters.

Press ENTER  to delete all the saved data.	
Reset Memory? No Ok	▶ Press ENTER  to exit without making any change. ▶ Press UP  to delete all data.

Go back to Service Menu pressing MENU .

SERVICE 06 RESTORE

To RESET the original parameters.

WARNING: The deletion of the original parameters causes a reset of the control unit. The cabinet is blocked, factory parameters are needed.

Press ENTER  , to reset the original parametrs	
Restore? No Ok	Press ENTER  yo exit without making any reset. Press UP  to reset the original parameters.

Go back to Service Menu pressing MENU .

SETTING 04 INPUT/OUTPUT

The display of the settings is restricted to the Service.

► Press MENU , with the UP  and DOWN  buttons select 07 SETTING, press ENTER  with the UP  and DOWN  buttons select 04 INPUT/OUTPUT, press ENTER .

► Scroll the manu with the UP  and DOWN buttons:

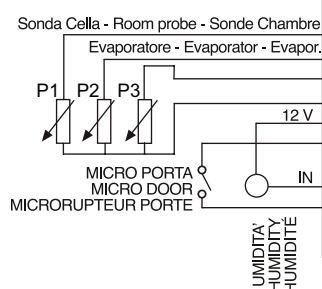
Room -6°C Evaporator -15°C	► Room and evaporator temperature,
Condensor 21°C UR 44%	► Humidity and condensor temperature.
C D F E R L UR E 1 0 0 1 1 0 0	► Output staus: C Compressor, D Defrost FE Evaporator Fan R Resistance L Internal light UR Relative humidity E Extractor
S4 S5 1 0	► Digital input status: S4 microdoor S5 pressostato ► Input status: (1 = activated rele 0 = deactivated rele).

SCHEMI ELETTRICI ARMADIO STAGIONATORE ELECTRICAL DIAGRAMS SEASONING CABINETS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ARMOIRE DE MÛRISSEMENT

TR - TRASFORMATORE
R1 - RELE' AUS. RESISTENZA
UR1 - RELE' AUS. UMIDIFICATORE

TR - VOLTAGE TRANSFORMER
R1 - HEATING AUX RELAY
UR1 - HUMIDIFIER AUX RELAY

TR - TRANSFORMATEUR
R1 - RELAI AUX. RÉSISTANCE
UR1 - RELAI AUX. HUMIDIFICATEUR



LEGENDA UMIDIFICATORE

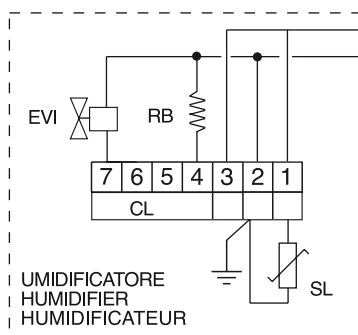
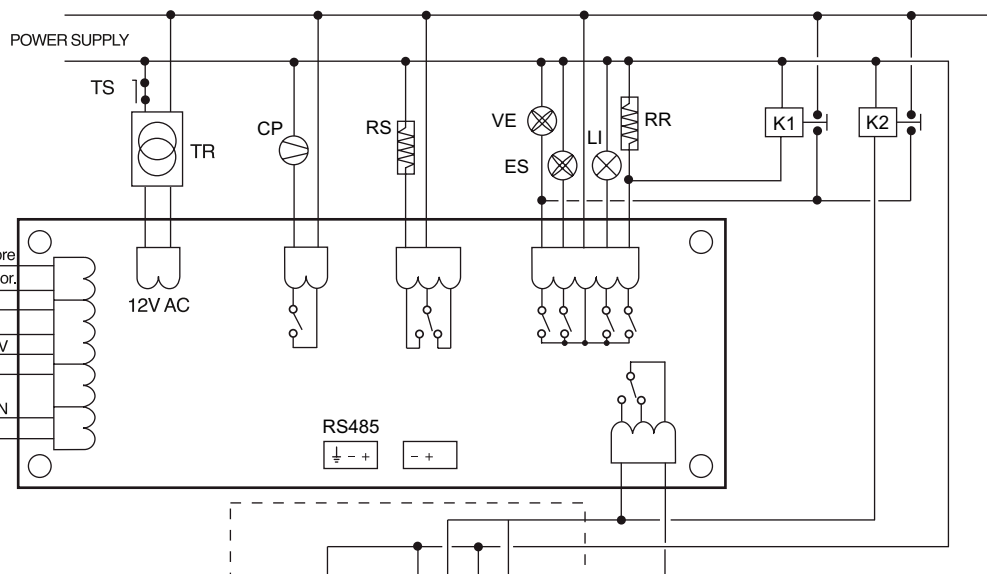
SL - Sonda controllo di livello
EVI - ELETTROVALVOLA INGRESSO ACQUA
CL - CONTROLLO LIVELLO
RB - BOILER

LIST HUMIDIFIER

SL - LEVEL CONTROL PROBE
EVI - WATER INLET ELECTROVALVE
CL - LEVEL CONTROL
RB - BOILER

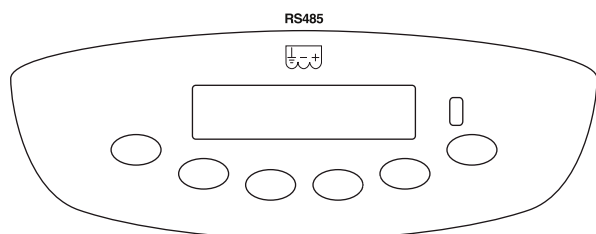
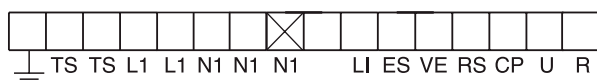
LÉGENDE HUMIDIFICATEUR

SL - SONDÉ CONTRÔLE DU NIVEAU
EVI - ELECTROVANNE ENTRÉE EAU
CL - CONTRÔLE NIVEAU
RB - CHAUDIÈRE



MORSETTIERA COLLEGAMENTI

RELAYS POWER SUPPLY TERMINAL BOARD
BORNIER RACCORDEMENTS



LEGENDA MORSETTIERA

⏏ - TERRA
TS - TERMOSTATO SICUREZZA
L1 - INGRESSO ALIMENTAZIONE 230V 50Hz FASE
N1 - INGRESSO ALIMENTAZIONE 230V 50Hz NEUTRO
LI - LUCE INTERNA (LUCE)
ES - ESTRATTORE (FAN ESTRAT.)
VE - VENTOLA EVAPORATORE (FAN EVAP.)
RS - RESISTENZA SBRINAMENTO (DEF.)
CP - COMPRESSORE (COMP.)
U - UMIDIFICATORE
RR - RESISTENZE RISCALDANTE
TR - TRASFORMATORE 230/12V
P1 - Sonda Cella
P2 - Sonda Evaporatore
P3 - Sonda Alta Temperatura

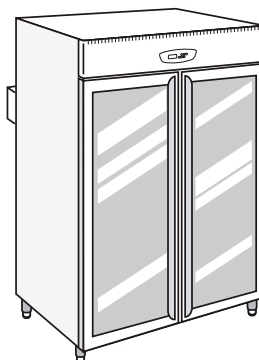
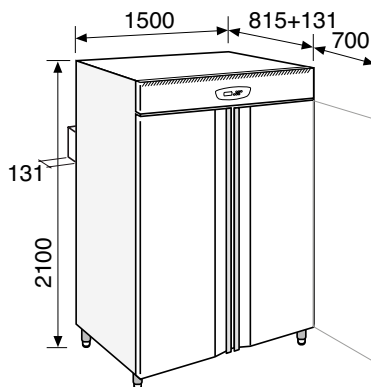
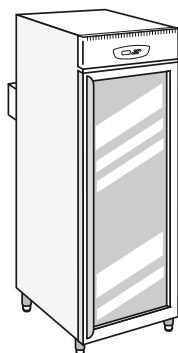
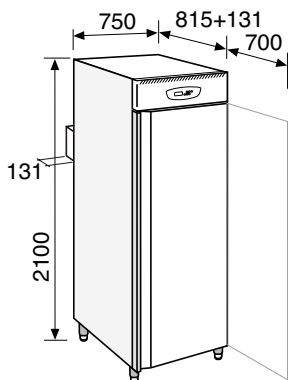
LIST OF COMPONENTS

⏏ - GROUND
TS - SAFETY THERMOSTAT
L1 - LINE-IN 230V 50Hz PHASE
N1 - LINE-IN 230V 50Hz PHASE
LI - INTERIOR LIGHT
ES - EXTRACTOR (FAN ESTRAT.)
VE - EVAPORATOR FAN (FAN EVAP.)
RS - DEFROST RESISTANCE (DEF.)
CP - COMPRESSOR (COMP.)
U - HUMIDIFIER
RR - HEATING ELEMENTS
TR - TRANSFORMER 230 / 12V
P1 - PROBE
P2 - EVAPORATOR PROBE
P3 - HIGH TEMPERATURE PROBE

LÉGENDE BORNIER

⏏ - TERRE
TS - THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
L1 - FASE ENTRÉE ALIMENTATION 230V 50HZ PHASE
N1 - ENTRÉE ALIMENTATION 230V 50HZ NEUTRE
LI - ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR (LUCE)
ES - EXTRACTEUR (FAN ESTRAT.)
VE - VENTILATEUR ÉVAPORATEUR (FAN EVAP.)
RS - RÉSISTANCE DÉGIVRAGE (DEF.)
CP - COMPRESSEUR (COMP.)
U - HUMIDIFICATEUR
RR - RESISTANCES
TR - TRANSFORMER 230 / 12V
P1 - PROBE
P2 - SONDE EVAPORATEUR
P3 - SONDE DE TEMPÉRATURE HAUTE

TABELLA 1 TAV. 1 TABLEAU 1 TABELLE 1	ingombri del materiale imballato Dimensions of packed material encombrements du matériel emballé Abmessungen verpackte Geräte						peso unitario unit weight poids unitaire Einheit gewicht	peso del materiale imballato (kg) shipping weight (kg) poids du matériel emballé (kg) Gewicht verpackte Geräte (kg)			volume depos. storage volume volume dépôt Lager volumen	potenza power puissance Leistung		refrigerante refrigerant type fluide frigorigène Kältemittel			
	cartone cadboard carton Karton			gabbia / cassa crate/case cage / caisse Lattenverschlag/Holzkriste				cartone c.board carton Karton	gabbia crate cage Latten	cassa case caisse Holzki		resa output fournie Abgabeleis.	assorb. absorb. aufgenomm.	tipo type type Typ	Kg		
												Kg	watt	Kwatt			
	modello - model - modèle - Modell											L	H	P		L	H
STAGIONATORE																	
701	830	2180	1051	910	2310	1091	137	144	149	207	100	565	1,8	R404A	0,32		
701 GLASS	830	2180	1051	910	2310	1091	156	163	168	226	100	565	1,8	R404A	0,32		
1502	1580	2180	1051	1640	2310	1091	193	200	205	266	200	922	2,6	R404A	0,4		
1502 GLASS	1580	2180	1051	1640	2310	1091	250	257	262	323	200	922	2,6	R404A	0,4		



EVERLASTING s.r.l.
46029 SUZZARA (MN) - ITALY - S.S. Cisa km.161
Tel.0376/521800 (4 linee r.a.) - Telefax 0376/521794
<http://www.everlasting.it> - E-mail:everlasting@everlasting.it