

# **FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE**



**MANUALE ISTRUZIONI\***



# Italiano

## Indicazioni generali

1 - INFORMAZIONI GENERALI	8
2 - ASSISTENZA TECNICA	9
3 - IDENTIFICAZIONE e MARCATURA	9
4 - IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	10
5 - ANALISI RISCHI	11
6 - DISIMBALLO	14
7 - POSIZIONAMENTO	14
8 - ALLACCIAIMENTO RETE IDRICA	15
9 - CONNESSIONE ELETTRICA	15
10 - USO PREVISTO	15
11 - INDICAZIONI DI UTILIZZO	16
12 - PULIZIA	16
13 - SMALTIMENTO DEL MACCHINARIO	17

## Istruzioni operative

14 - INTERFACCIA E CICLI	19
15 - SONDA ALIMENTO	21
16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO	22
16.1 - AVVIAMENTO	25
16.2 - SPEGNIMENTO	26
16.3 - SELEZIONE FAMIGLIA PRODOTTI	27
16.4 - CICLO DI ABBATTIMENTO AUTOMATICO	29
16.5 - CICLO DI ABBATTIMENTO PERSONALIZZATO	31
16.6 - CICLO DI ABBATTIMENTO MANUALE	37
16.7 - CICLO DI LIEVITAZIONE PERSONALIZZATO	43
16.8 - CICLO DI LIEVITAZIONE MANUALE	49
16.9 - CICLO DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO	55
16.10 - CICLO DI SCONGELAMENTO PERSONALIZZATO	57
16.11 - CICLO DI SCONGELAMENTO MANUALE	63
16.12 - CICLO COMBINATO	69
16.13 - FUNZIONE MULTILEVEL	76
16.14 - VISUALIZZAZIONE FUNZIONI A CICLO ATTIVO	78

## Opzioni

17 - MENÙ OPZIONI	81
17.1 - ESTRAZIONE	82
17.2 - HACCP	84
17.3 - ALLARMI	87
17.4 - INFO	89
17.5 - STERILIZZATORE	91
17.6 - USB	93
17.6.1 - ESPORTA HACCP	94
17.6.2 - ESPORTA SETUP	96
17.6.3 - IMPORT SETUP	98

17.6.4A - AGGIORNA TOUCH SCREEN	100
17.6.4B - AGGIORNA SOFTWARE	102
17.7 - AIUTO	106
17.8 - LINGUA	108
17.9 - SBRINAMENTO	109
17.10 - I/O	103
17.11 - DATA E ORA	113
17.12 - PASSWORD	115

## **Troubleshooting**

18 - TABELLA ALLARMI	119
----------------------	-----





# Indicazioni generali

## 1 - INFORMAZIONI GENERALI

Le avvertenze contenute nella documentazione forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Per ottenere sempre il massimo di sicurezza, igiene e funzionalità si consiglia di conservare tutta la documentazione con cura nei pressi dell'apparecchio e di consegnarla ai tecnici ed agli operatori preposti all'utilizzo.

La scelta dei materiali e la costruzione dei prodotti sono conformi alle direttive di sicurezza CE, inoltre un collaudo al 100% di ogni macchina garantiscono la qualità di questa apparecchiatura.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza dell'installazione/messa in servizio del macchinario e dell'utilizzatore.

Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso per realizzare i miglioramenti che ritiene necessari.

**IL MANCATO RISPETTO DELLE INDICAZIONI FORNITE PUO' COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO E FAR DECADERE IMMEDIATAMENTE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.**

GLI APPARECCHI ELETTRICI POSSONO ESSERE PERICOLOSI PER LA SALUTE. LE NORMATIVE E LE LEGGI VIGENTI DEVONO ESSERE RISPETTATE DURANTE LA MESSA IN OPERA E L'IMPIEGO DI TALI APPARECCHIATURE.

QUALSIASI INTERVENTO DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, REGOLAZIONE E RIPARAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI.

IL BUON FUNZIONAMENTO E LA DURATA DELLA MACCHINA DIPENDONO DA UNA CORRETTA MANUTENZIONE PREVENTIVA ESEGUITA OGNI 4 MESI DA TECNICI QUALIFICATI.

Il presente manuale costituisce parte integrante del macchinario ed in quanto tale deve essere conservato, per tutta la durata dell'apparecchio.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio della macchina;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

## 2 - ASSISTENZA TECNICA

L' assistenza tecnica post-vendita viene garantita dalla ditta costruttrice tramite la sua rete di rivenditori - concessionari ed installatori. Per ottenere assistenza tecnica, contattare un rivenditore autorizzato, fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di immatricolazione.

## 3 - IDENTIFICAZIONE e MARCATURA

MOD. ....											
CODICE CODE	MATR. S/N ....										
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	.....	(V)	.....	(Hz)	.....	(W)	.....	(A)			
ELEM. RISCALDANTE HEATING ELEMENT	.....	Ts min LP (°C)			Ts max HP (°C)						
LUCE LIGHTING	.....										
REFRIGERANTE COOLING GAS	.....	MASSA (Kg) QUANTITY		.....							
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	.....	Max Pressure Gas									
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	.....	.....									
ORDINE CONFIRM NR.	.....	ANNO YEAR		.....							

Esempio di targa d'identificazione applicata alla macchina.

Per una corretta consultazione di questo manuale, identificate il modello in Vs. possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.

La macchina è identificata dai seguenti parametri:

**Matricola**

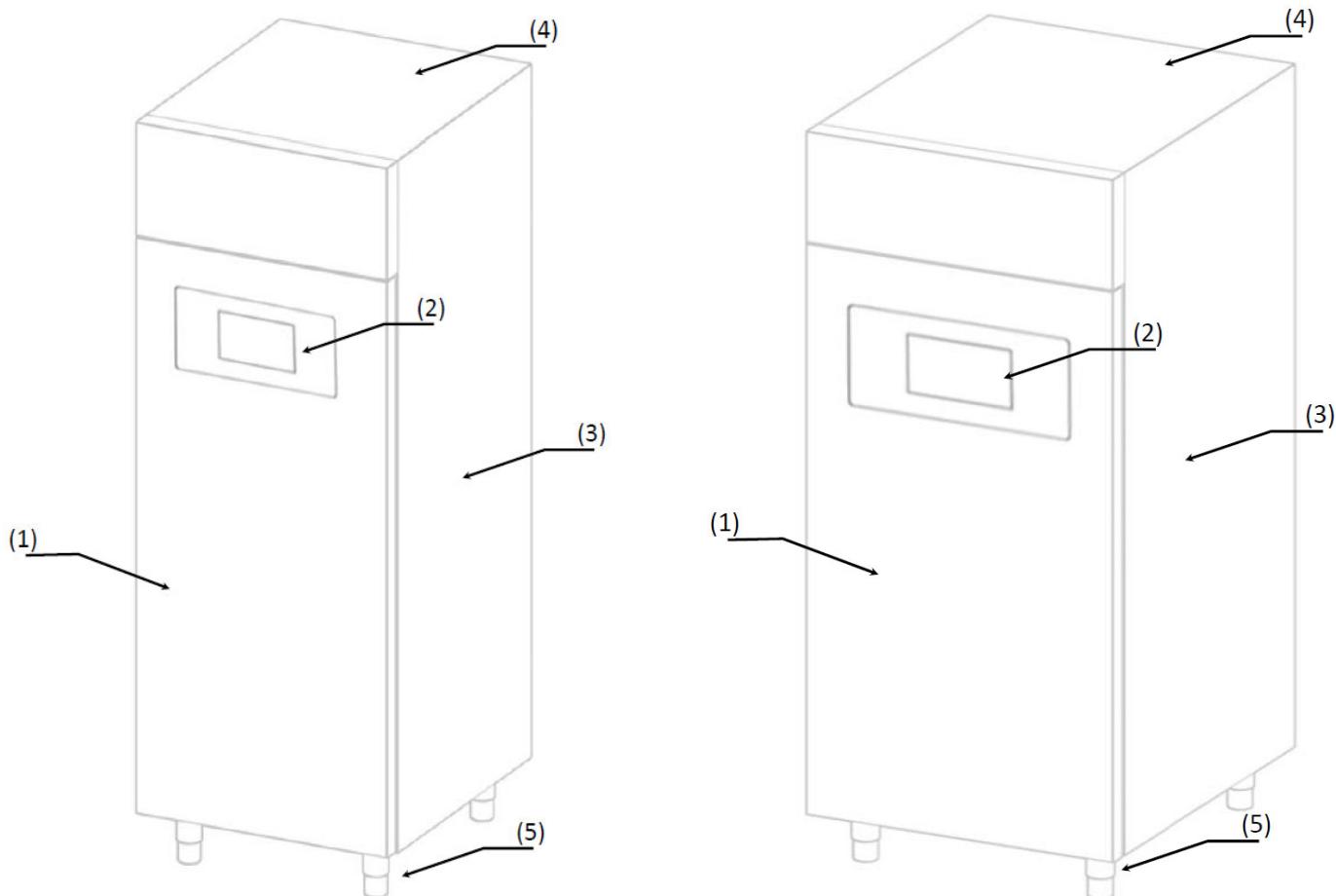
**Dati tecnici**

**Anno di fabbricazione**

L'installazione e l'uso della macchina devono rispettare i dati di targa e le indicazioni sulle schede tecniche.

Per decodifica codice e modello fare riferimento al manuale di sicurezza.

## 4 - IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



(1) PORTA	(4) VANO MOTORE
(2) PANNELLO COMANDI	(5) PIEDINI / RUOTE / BASAMENTO
(3) CELLA	

## 5 - ANALISI RISCHI

### Elenco dei pericoli:

- Gas infiammabile
- Parti elettriche
- Parti taglienti
- Movimentazione della macchina
- Ventilatori in movimento
- Gas refrigerante
- Flussi d'aria
- Acqua non potabile
- Contaminazione degli alimenti
- Tubi gas non accessibili
- Ambienti freddi
- Pavimento scivoloso

### Spiegazione dei pittogrammi

Le istruzioni di installazione sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Pericolo! Rischio di incendio, materiali infiammabili



Indica la pressione



Indica l'area minima della stanza dove è installata l'apparecchiatura



Pericolo! Rischio di scossa elettrica.



Pericolo! Superficie calda.



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni



Smaltire correttamente i rifiuti.

## **Avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche. Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio:**

- L'accesso alle parti elettriche deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- Non toccare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati.
- Non operare sulla macchina a piedi nudi.
- Non inserire le dita o oggetti o utensili attraverso le griglie o prese d'aria.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua.
- In caso di allagamento del locale ove è situato il macchinario, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchio.
- In caso di inutilizzo della macchina, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Attenzione al rischio di pavimento scivoloso, utilizzare DPI adeguati (Es. Scarpe, guanti, ecc...)

**Avvertenza:** Mantenere libere da ostruzioni tutte le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura per la costruzione.

**Avvertenza:** Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, se non quelli raccomandati dal produttore (IEC 60335-2-89).

**Avvertenza:** Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione di alimenti/ghiaccio a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore (IEC 60335-2-89).

Questa apparecchiatura è destinata al trattamento di prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali, ogni altro uso è considerato improprio. Il costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce diritti di garanzia in caso di utilizzo improprio.

Precauzioni specifiche da osservare durante l'installazione, il funzionamento, la regolazione, la manutenzione, la pulizia, la riparazione, lo spostamento o lo smaltimento sono riportate nel capitolo 6,7,8,10,11 e 13. Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro. Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Il modello o tipo di riferimento dell'apparecchio, come indicato sull'apparecchio stesso, sono descritti al capitolo 3 e 4 del seguente manuale.

**Avvertenza:** Gli apparecchi devono essere scollegati dall'alimentazione elettrica durante la pulizia o la manutenzione (ordinaria e straordinaria) e durante la sostituzione di parti.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza in servizio del macchinario e dell'utilizzatore. Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'installazione.

Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro, utilizzare dispositivi di protezione personale (es. guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc..), operare rispettando le norme relative alla sicurezza sul lavoro (es. non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi, ecc...). L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali operare murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti. Nel capitolo 5 sono esplicitamente indicate tutte le analisi di rischio, con l'elenco dei pericoli, le avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche e le avvertenze attinenti ai pericoli generici.

Il peso lordo massimo di questi armadi è di 180 kg. Il trasporto dell'apparecchiatura deve essere effettuato con mezzi idonei al peso e all'ingombro della stessa e muniti di protezioni personali (DPI - guanti, scarpe anti-infortunistiche, ecc..). Il livello di pressione acustica delle emissioni (A-weighted) è inferiore a 70 dB. Il collegamento alla rete idrica dovrà essere effettuato secondo le istruzioni del costruttore e da personale professionalmente qualificato. La pressione di esercizio dovrà essere compresa tra un minimo di 0,1 MPa e un massimo di 1 MPa.

Maggiori informazioni sono riportate nel capitolo 9.

## Avvertenze attinenti ai pericoli generici. Rischio di infortunio:

- Presenza di parti taglienti. Per operazioni sulla macchina usare adeguati guanti protettivi.
  - La movimentazione della macchina deve essere eseguita in sicurezza con mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.
  - Presenza di ventilatori in movimento. Non rimuovere le griglie di protezione.
  - Leggere nella targa di identificazione della macchina il tipo di gas refrigerante, potrebbe essere gas infiammabile.
  - In caso di perdite di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina, scollegare il cavo di alimentazione, aprire le finestre per ventilare il locale e contattare subito l'assistenza tecnica.
  - In caso di perdite del gas refrigerante, non toccare o inalare il gas fuoriuscito.
  - Dopo l'installazione o la riparazione della macchina, verificare sempre che non vi siano perdite di gas refrigerante.
  - Presenza di flussi d'aria. Non esporre direttamente le persone al flusso di aria fredda o calda.
  - Non bloccare l'ingresso o l'uscita dei flussi d'aria.
  - Presenza di acqua non potabile. Non bere l'acqua fuoriuscita dalla macchina.
  - Per evitare la contaminazione degli alimenti, quest'ultimi non devono venire a contatto diretto con la macchina ma posti in adeguati contenitori.
  - Presenza di tubi gas con alte o basse temperature. Prima di toccare i tubi accertarsi della loro temperatura.
- Utilizzare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di parti in plexy. Non colpire violentemente le parti in plexy.
  - In caso di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla macchina, scollegare il cavo di alimentazione e rivolgersi al centro assistenza autorizzato.
  - Non installare la macchina in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o sotto luce solare diretta.

## 6 - DISIMBALLO

Prima di togliere l'imballo verificare che esso sia integro, contestando e scrivendo sulla bolla di consegna dello spedizioniere eventuali danni riscontrati prima di averla firmata. Dopo aver eliminato l'imballo assicurarsi che l'apparecchio sia integro; nel caso in cui sia danneggiato, avvertire tempestivamente il rivenditore via fax o raccomandata A.R. e se i danni sono tali da pregiudicare la sicurezza della macchina, non procedere con l'installazione fino all'intervento di un tecnico qualificato.

Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, cartoni, chiodi etc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini ed animali domestici in quanto fonte potenziale di pericolo.

## 7 - POSIZIONAMENTO

Il macchianario deve essere installato e collaudato nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.

L'installatore è tenuto a verificare eventuali restrizioni imposte da enti locali.

### Evitare :

- Luoghi esposti ai raggi del sole diretti.
- Luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria.

Rimuovere le pellicole protettive in pvc da tutti i lati.

Per una buona installazione dei macchinari con condensatore ad aria incorporato nel vano macchina, è necessario verificare che nella zona di installazione non si vada ad ostruire le prese d'aria necessarie al corretto funzionamento della macchina o dei locali. Mantenere una distanza minima di 50 cm dai lati di entrata e di uscita dell'aria.

La macchina deve essere installata e livellata attraverso la regolazione dei piedi di appoggio, in modo da garantirne la stabilità; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore. Per la messa in piano dei macchinari più pesanti, utilizzare appositi sollevatori.

Se le apparecchiature non sono livellate, il loro funzionamento ed il deflusso delle condense possono essere compromessi.

Nel caso il mobile sia fornito su ruote, posizionarlo in una zona piana e bloccarle prima di alimentare l'apparecchiatura. Per la movimentazione del macchinario, si sconsiglia di inclinarlo o reclinarlo. Se per qualsiasi motivo questa operazione fosse necessaria, attendere 24 ore dopo il posizionamento del macchinario prima di farlo funzionare onde consentire il ritorno dell'olio al compressore ed evitarne la rottura.

Il macchinario è fornito di umidificatore, tale componente è dotato di vaschetta di carico dell'acqua. Per la movimentazione del mobile, assicurarsi che la vaschetta di carico dell'acqua sia completamente vuota. Per svuotare la vaschetta svitare la vite di chiusura e inserire un tubo per il drenaggio dell'acqua in apposito recipiente. Una volta svuotata completamente la vaschetta assicurarsi di serrare a fondo la vite di chiusura. Effettuare l'operazione di svuotamento della vaschetta dopo aver scollegato l'alimentazione elettrica del macchinario, dopo aver scollegato i tubi di carico e scarico dell'acqua e dopo aver atteso almeno 2 ore per permettere alla vaschetta di raffreddarsi fino a temperatura ambiente.

## 8 - ALLACCIAIMENTO RETE IDRICA



Sifone per scarico idrico



H2O OUTPUT, posto sul fondo dell'apparecchiatura

## 8 - ALLACCIAIMENTO RETE IDRICA

Tutti i modelli di armadio fermalievita 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 collegamento alla rete idrica per il carico automatico dell'acqua avviene tramite il raccordo da 3/4" maschio posto sull'umidificatore accessibile dal retro del mobile. Questo apparecchio dovrà essere alimentato continuamente ed esclusivamente con acqua fredda non distillata o demineralizzata.

La pressione di esercizio dovrà essere compresa tra un minimo di 0,1 MPa e un massimo di 1 MPa. Tra la rete idrica e il raccordo di carico dell'apparecchio dovrà essere installato un rubinetto in modo tale da poter interrompere il passaggio d'acqua in caso di necessità. La durezza dell'acqua consigliata per un utilizzo corretto dell'armadio fermalievita dovrà essere compresa tra 10 e 20 gradi scala francese, ovvero moderatamente dura. Nel caso di acqua di alimentazione particolarmente dura (durezza superiore a 20 gradi scala francese) si consiglia di installare un addolcitore tra il rubinetto di carico e l'ingresso sull'umidificatore, mentre la presenza di elementi solidi, per esempio sabbia, potrà essere eliminata installando un filtro meccanico che dovrà essere ispezionabile e pulito periodicamente come previsto dal costruttore dello stesso.

L'apparecchio necessita inoltre di essere collegato ad uno scarico, tale collegamento garantisce che in caso di malfunzionamento l'acqua in eccesso venga smaltita autonomamente. Installare il sifone fornito in dotazione sotto il fondo dell'apparecchiatura.

Il collegamento allo scarico deve essere eseguito tramite il tubo con un diametro interno minimo di 32 mm.

Utilizzare tubi flessibili per il collegamento idrico, conforme alla norma IEC 61770

## 9 - CONNESSIONE ELETTRICA

L'APPARECCHIO VIENE FORNITO COMPLETO DI SPINA TIPO SCHÜCO DA COLLEGARE ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE.

IL PRODUTTORE SI RITIENE SOLLEVATO DA QUALSIASI RIVALSA IN CASO DI COLLEGAMENTO ESEGUITO DALL'UTILIZZATORE O DA PERSONALE NON QUALIFICATO

- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione, nel caso sia danneggiato farlo sostituire da personale qualificato.
- L'alimentazione elettrica deve essere compatibile con le indicazioni riportate sullo schema elettrico della macchina.
- Deve essere disponibile, per il collegamento, un interruttore generale di tipo onnipolare che interrompa tutti i contatti incluso il neutro, con distanza tra i contatti aperti di almeno 3 mm, con scatto magnetotermico di sicurezza ed accoppiato da fusibili, da dimensionare o tarare in conformità alla potenza indicata sulla targa macchina.
- L'interruttore generale deve trovarsi sulla linea elettrica vicino all'installazione e deve servire esclusivamente un'apparecchiatura alla volta.
- Deve essere già presente un efficiente impianto di MESSA A TERRA a cui collegare la macchina.
- Sono da escludersi adattatori, prese multiple, cavi di sezione non adeguata o con giunzioni di prolunga non conformi alle specifiche richieste delle norme vigenti.
- Per dettagli sul funzionamento elettrico consultare lo schema elettrico allegato nel quadro elettrico del macchinario.
- Il cavo di alimentazione non può essere messo in trazione o schiacciato durante il normale funzionamento o la manutenzione ordinaria.

## 10 - USO PREVISTO

I Fermalievita multifunzione, sono macchinari necessari per bloccare o rallentare l'attività fermentativa dei lieviti con temperature inferiori a +4°C e a favorire la lievitazione con temperature all'interno della cella comprese tra +15°C e +45°C. Inoltre mantenendo controllato anche il valore di umidità all'interno della cella tra 45% e 95% U.R. garantiscono un generale miglioramento qualitativo degli impasti di pane e pasticceria da lievitare.

Queste macchine sono usati in due modi distinti:

- Abbattimento per portare la temperatura dell'alimento a +3°C.
- Lievitazione per portare la temperatura in cella a valori compresi tra +15°C e +45°C e con umidità tra +45 e + 95% U.R.

Chi utilizza il fermalievita multifunzione può impostare il ciclo di raffreddamento o lievitazione più appropriato in relazione alla tipologia di alimento; nel ciclo combinato possono essere gestiti cicli totali fino a un massimo di 144 ore consecutive. I fermalievita multifunzione a fine ciclo possono anche conservare correttamente l'alimento ad una temperatura costante compresa tra -10°C e +10°C impostabile a inizio ciclo (per temperature superiori a 0°C è possibile regolare anche l'umidità da +45 a + 95% U.R.), ma solo per un periodo limitato, al massimo 24 ore. Infatti queste macchine non sono dei conservatori di temperatura.

## 11 - INDICAZIONI DI UTILIZZO

- Non sovrapporre gli alimenti da abbattere e/o lievitare.
- Non superare i chilogrammi dichiarati distribuendo il prodotto nelle teglie in modo uniforme.
- I tempi di abbattimento e lievitazione si riferiscono sempre a prodotti di spessore massimo 40 mm.
- Abbattere un solo tipo di alimento per volta, cibi diversi hanno densità diverse e quindi i tempi di esecuzione dei cicli possono cambiare.
- La sonda spillone deve essere posizionata correttamente al centro del prodotto del pezzo più grosso, e la punta non deve mai uscire dal prodotto e/o toccare la teglia.
- Per evitare la rottura della sonda al cuore non introdurla in alimenti con temperatura superiore ai 100°C.
- La soda spillone deve sempre essere pulita dopo l'uso per evitare malfunzionamenti.
- Non coprire gli alimenti con coperchi o altro, tanto più si isola l'alimento tanto più si allungano i tempi necessari per l'abbattimento
- Se si inseriscono cibi con temperature superiori ai 70°C si rischia di sovraccaricare la macchina, aumentando i tempi di abbattimento e i consumi elettrici.
- Non ostruire le prese d'aria dei ventilatori.
- Per la classe climatica 5 le prove di conformità alla EN 60335-2-89 (capitoli 10,11,13) vengono effettuate ad una temperatura ambiente di 43°C ±2°C.
- La macchina non è un'apparecchiatura da incasso.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

## 12 - PULIZIA

NON UTILIZZARE GETTI D'ACQUA ANCHE PRESSURIZZATA O VAPORE.

### PULIZIA DEL MODULO ESTERNO

Deve essere eseguita con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

### PULIZIA DEL DISPLAY

Deve essere eseguita utilizzando un panno morbido pulito (esente da polveri e scorie), umidificato con acqua e sapone o con acqua e alcol al 10% max. Altri detergenti o panni non umidificati o sporchi, potrebbero rovinare il materiale. Asciugare con un panno morbido pulito.

### PULIZIA DEL VANO INTERNO

Togliere le teglie, le griglie e le guide che si possono pulire come il vano interno, eseguire la pulizia con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

### PULIZIA DELLA SONDA SPILLONE

Dopo ogni uso del fermalievita con applicazione della sonda a spillone si deve lavarla per mezzo di una spugna umida con una soluzione di acqua e bicarbonato.

### PULIZIA DEL CONDENSATORE (MANUTENZIONE)

Per un corretto funzionamento del macchinario è necessario che il condensatore sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione è da farsi ogni 120 giorni al massimo. Si deve compiere con pennello a setole morbide in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine che si deposita sulle alette del condensatore stesso. Oppure è preferibile utilizzare un aspirapolvere per evitare di disperdere nell'ambiente la polvere rimossa.

Nel caso siano presenti dei depositi untuosi, si consiglia di eliminarli usando un pennello imbevuto d'alcool.

## PULIZIA FILTRO VENTILATORE UMIDIFICATORE

Per un corretto funzionamento dell' umidificatore è necessario che il filtro posto sopra al ventilatore sia mantenuto pulito. Questa operazione è da farsi ogni 60 giorni al massimo. Sollevare la griglia di protezione, rimuovere il filtro e con l'ausilio di un pennello a setole morbide rimuovere la polvere depositata. Utilizzare un aspirapolvere per evitare di disperdere la polvere rimossa. Se fossero presenti depositi untuosi, sostituire il filtro. Non usare solventi o alcool per pulire il filtro.

## PULIZIA VASCA UMIDIFICATORE

Per un corretto funzionamento dell'umidificatore è necessario che la vasca e le resistenze siano prive di depositi e mantenute pulite. Questa operazione è da farsi ogni 6 mesi al massimo.

Dopo aver spento il macchinario e scollegato l'alimentazione elettrica, rimuovere le 8 viti di chiusura della vaschetta e sollevare il coperchio. Asciugare con un panno eventuali tracce di acqua. Riempire la vaschetta con Aceto fino a ricoprire entrambe le resistenze. Lasciare agire per 24 ore e poi svuotare la vaschetta agendo sulla vite di chiusura scarico come spiegato nel capitolo 7. Rimuovere i residui solidi e risciacquare la vaschetta con acqua demineralizzata. Una volta terminata la pulizia, serrare la vite di scarico e procedere alla chiusura della vaschetta. Non usare solventi o alcool per pulire la vaschetta.

## 13 - SMALTIMENTO DEL MACCHINARIO

La demolizione e lo smaltimento della macchina devono essere fatti rispettando le normative vigenti nel Paese di installazione, soprattutto per quanto riguarda il gas refrigerante e l' olio lubrificante del compressore.

Materiali impiegati nella costruzione dell'apparecchio:

Acciaio inox: Costruzione del mobile

Parti in materiale plastico: Costruzione del mobile e altri componenti

Gas frigorifero: Nel circuito frigorifero

Olio compressore: Nel circuito frigorifero

Rame: Impianto elettrico e circuito frigorifero.



IT08020000000615

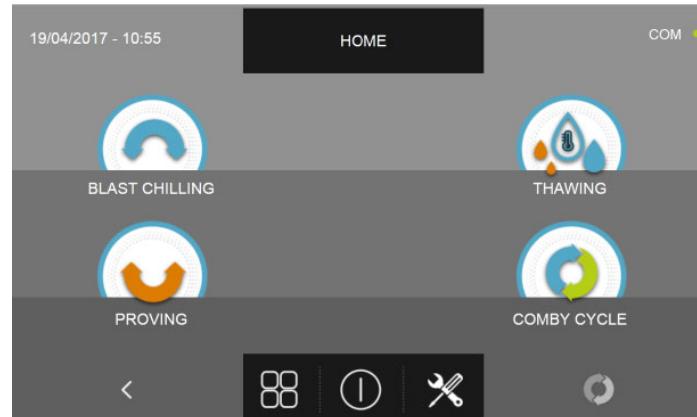
Di seguito si riportano le informazioni per gli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE):

- Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
- Per lo smaltimento vanno utilizzati I sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconsegnare al distributore l'apparecchiatura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
- Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
- Il simbolo ( contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
- In caso di smaltimento abusivo dei rifiuti elettrici ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.

# Istruzioni operative

## 14 - INTERFACCIA E CICLI

I modelli di fermalievitazione multifunzione sono dotati di scheda elettronica di potenza detta "Controller" e di una interfaccia con display di tipo resistivo da 9" a 16000000 colori, con risoluzione 800x480 WVGA e una memoria DDR RAM da 128MB.



Il pannello utente è inoltre dotato di connettore USB per il trasferimento dati HACCP, delle impostazioni di SETUP cicli e per la programmazione.

Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE saranno disponibili le seguenti icone :



**BLAST CHILLING**

**ABBATTIMENTO** : per avviare un ciclo di abbattimento automatico / personalizzato / manuale



**THAWING**

**SCONGELAMENTO** : per avviare un ciclo di scongelamento automatico / personalizzato / manuale



**PROVING**

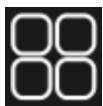
**LIEVITAZIONE** : per avviare un ciclo di lievitazione personalizzato / manuale.



**COMBY CYCLE**

**CICLO COMBINATO** : per programmare una sequenza dei cicli elencati in precedenza fino a un massimo di 6 step consecutivi.

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



## MENU' OPZIONI:

(Opzione non disponibile)



EXTRACTION

ESTRAZIONE : per avviare la funzione di riscaldamento sonda alimento



HACCP

HACCP : per visualizzare i grafici HACCP dei cicli svolti



ALARMS

Allarmi : per visualizzare la lista degli allarmi



INFO

Info : per visualizzare le informazioni relative al macchinario

(Opzione non disponibile)



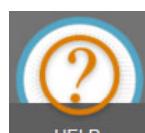
STERILIZATION

Sterilizzatore : per avviare un ciclo di sterilizzazione



USB

USB : per scaricare i dati HACCP, importare/esportare SETUP e aggiornamento firmware



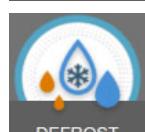
HELP

Aiuto : per visualizzare i video di aiuto all'utilizzo del macchinario



LANGUAGE

Lingua : per impostare la lingua del display



DEFROST

Sbrinamento : per avviare un ciclo automatico di sbrinamento



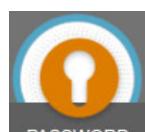
I/O

I/O : per accedere alla lista degli Input e Output con i relativi valori/stati



TIME

Data e ora : per Regolazione della data e dell'ora



PASSWORD

Password : per impostare le password di accesso e programmazione cicli

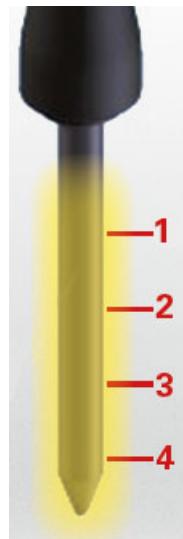
## 15 - SONDA ALIMENTO

La sonda alimento o a spillone, ha una risoluzione di 0,1°C e un range di funzionamento da -55°C a +105°C.

La rilevazione della temperatura viene effettuata su 4 punti evidenziati in figura sotto.

La gestione multipunto serve per poter rilevare esattamente quale sia il punto di cuore del prodotto, per capire se la sonda è inserita nel prodotto e quali eventuali punti di rilevazione si trovino fuori dal prodotto stesso.

Il posizionamento della sonda viene rilevato dal macchinario quando viene rilevata una differenza di almeno 8°C rispetto alla temperatura della cella.

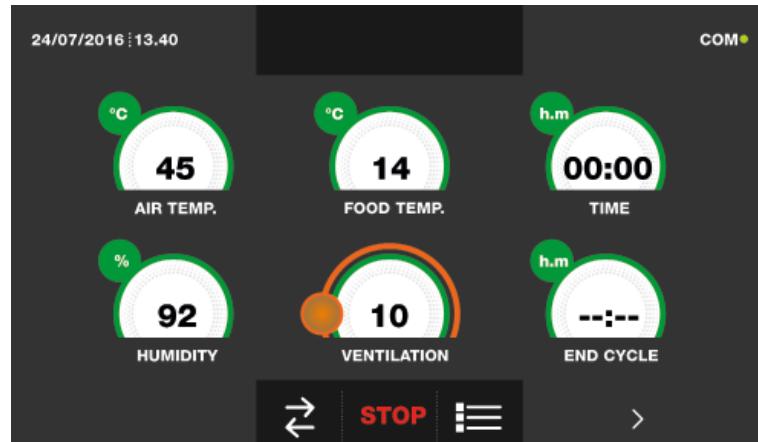


# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

## 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO

Il fermalievita multifunzione gestisce molteplici cicli di funzionamento che verranno spiegati nei capitoli successivi.

Durante i cicli, il display visualizza le seguenti informazioni :



Sezione superiore :



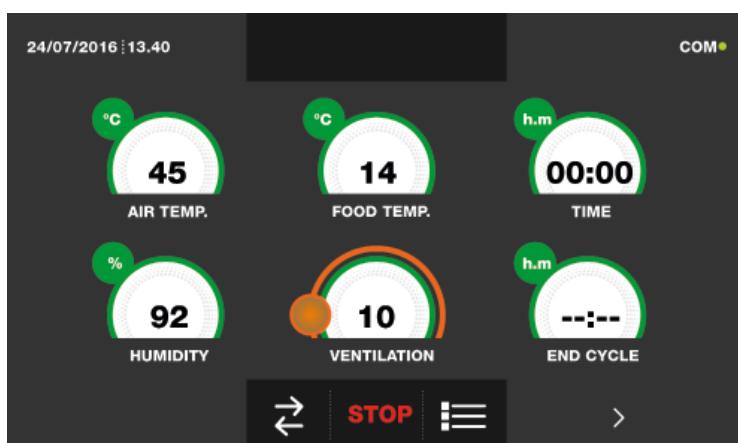
Data e ora correnti, Tipo di ciclo in esecuzione, Stato comunicazione tra Scheda di potenza e display (com).

Sezione inferiore :



Icona per visualizzazione I/O, Icona di arresto ciclo, Icona per parametri funzionamento macchina, Icona per visualizzazione grafico temperature

Sezione centrale :



Nella sezione centrale vengono riportati i valori di :

SET Temperature aria in cella	Temperatura sonda alimento	Tempo trascorso da inizio ciclo
SET Valore sonda umidità	Velocità ventilatore evaporatore	Tempo mancante a fine ciclo

**Durante il ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione muovendo il cursore arancione.**

Se si sta svolgendo un ciclo a temperatura ( con sonda alimento inserita ) il valore di tempo mancante a fine ciclo non sarà disponibile. Viceversa, per un ciclo a tempo, il valore di temperatura alimento sarà identico a quello della aria in cella o non disponibile.



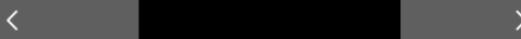
Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione degli I/O ovvero i valori delle sonde e lo stato dei vari ingressi della scheda elettronica principale :

I/O			
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	-- %
OVERHEATING	--		



Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione dei parametri di funzionamento macchinario ( i parametri non sono modificabili da questa sezione, ma sono un aiuto per il servizio di assistenza tecnica per valutare se durante un ciclo si presentano eventuali allarmi o problematiche ) :

PARAMETRI							
1 ADR	0 EVO	159 IS1	0 IS2	0 IS3	17 OS1	0 OS2	133 FOP
5 DOP	10.0 ALH	-10.0 ALL	180 ALD	180 ADS	180 ADF	5.0 HYH	0.0 HYL
10 MNT	3 DAC	30 ADL	0 ASS	5 CON	10 COF	90 CPH	10.0 FAS
5.0 HFF	120 FAD	-5.1 FSD	99.0 LBT	15.0 EDT	25 FEN	95 FEX	61 DOO

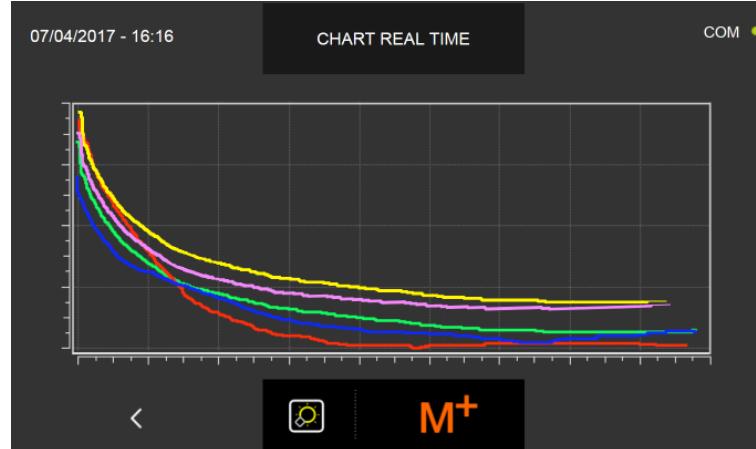


**N.B. La varie funzioni verranno illustrate in dettaglio nel relativo capitolo 16.14**

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :



N.B. La funzione verrà illustrata in dettaglio nel relativo capitolo 16.14



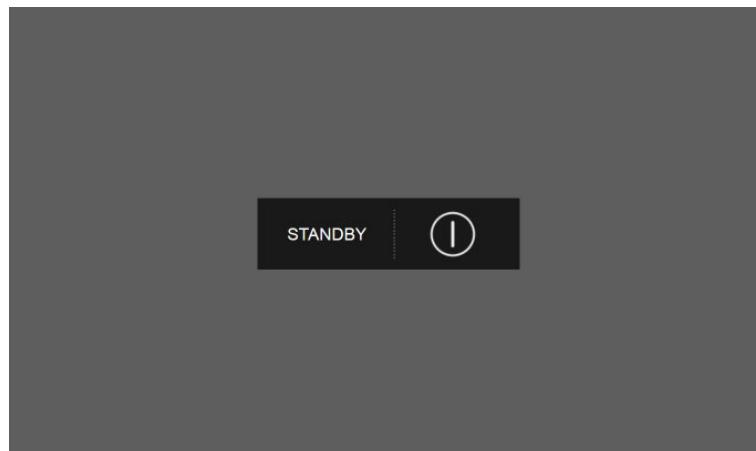
Premendo l'icona si accede alla schermata di impostazione della funzione MULTILEVEL, ovvero la possibilità di impostare un valore di tempo entro cui si sarà avvertiti tramite l'ausilio di un buzzer di estrarre la teglia relativa al ripiano impostato ( il buzzer suona con un ritardo di 60 secondi rispetto al tempo impostato ) :



N.B. La funzione multilevel verrà illustrata in dettaglio nel relativo capitolo 16.13

## 16.1 - AVVIAMENTO

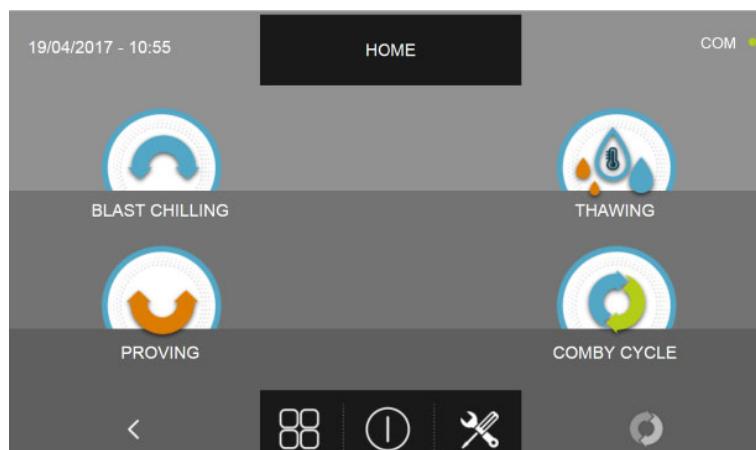
La dicitura STAND-BY a display indica che il macchinario non è operativo.



Per poter accedere ai vari menù è necessario premere il pulsante di accensione

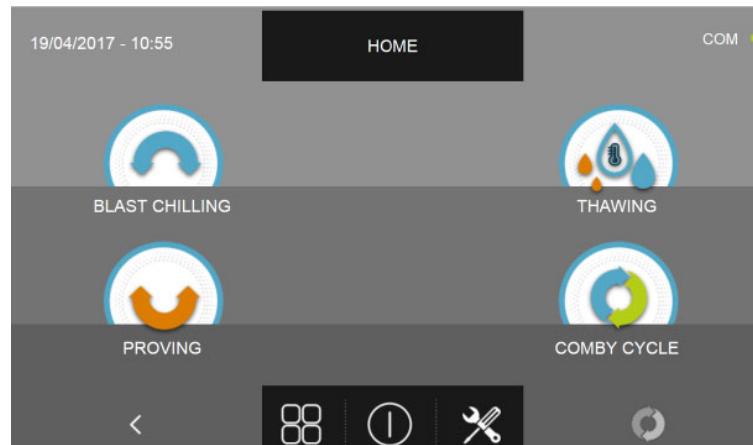


Il display visualizzerà quindi la schermata di HOME PAGE da cui fare le scelte dei cicli di funzionamento desiderati.



## 16.2 - SPEGNIMENTO

Per poter spegnere il macchinario, premere il pulsante di spegnimento posto nella sezione centrale della schermata di HOME PAGE.



Il macchinario entrerà quindi in modalità STAND-BY.

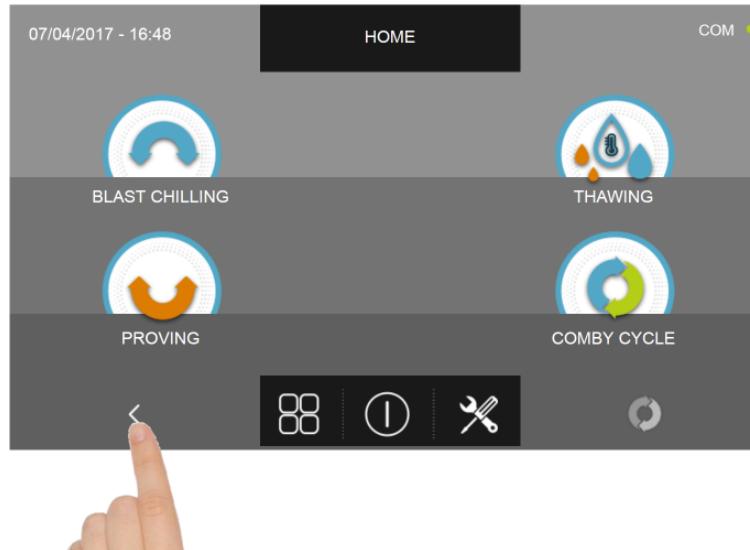


**N.B. Posizionando il macchinario in STAND-BY, eventuali allarmi attivi vengono cancellati.**

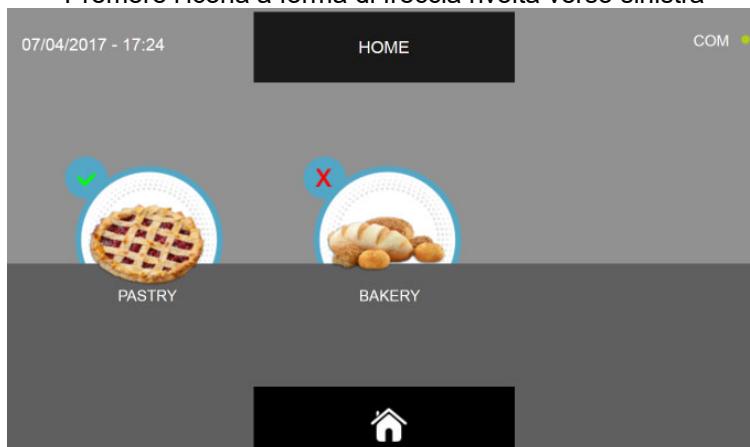
## 16.3 - SELEZIONE FAMIGLIA PRODOTTI

Il fermalievita multifunzione permette la selezione di due famiglie di prodotti: PASTICCERIA e PANETTERIA con i relativi cicli automatici studiati in cooperazione con chef e scuole di cucina.

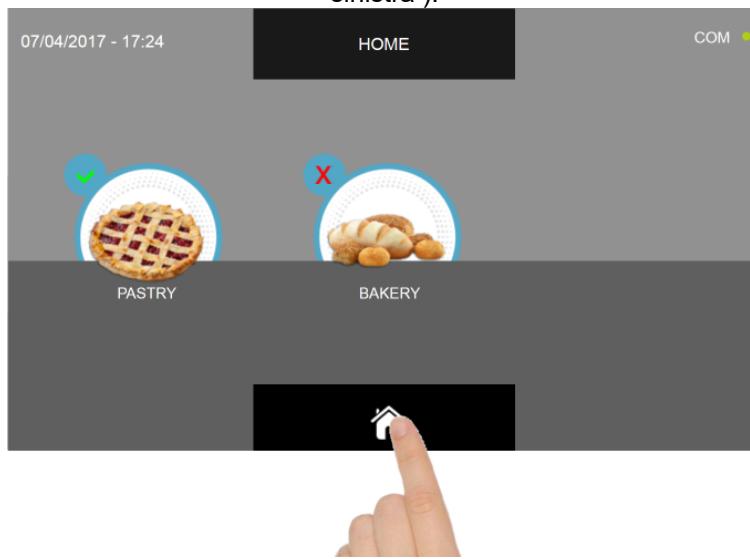
Da macchinario in modalità STAND-BY, come spiegato nel capitolo 16.1, premere il pulsante di avviamento. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona a forma di freccia rivolta verso sinistra



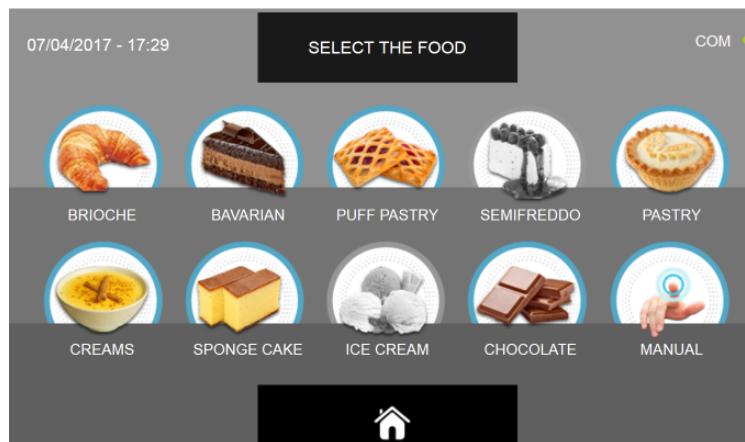
Selezionare la famiglia di prodotti desiderata ( l'icona selezionata presenta un segno di spunta di colore verde in alto a sinistra ).



Premere il pulsante a forma di casetta per ritornare alla schermata di HOME PAGE

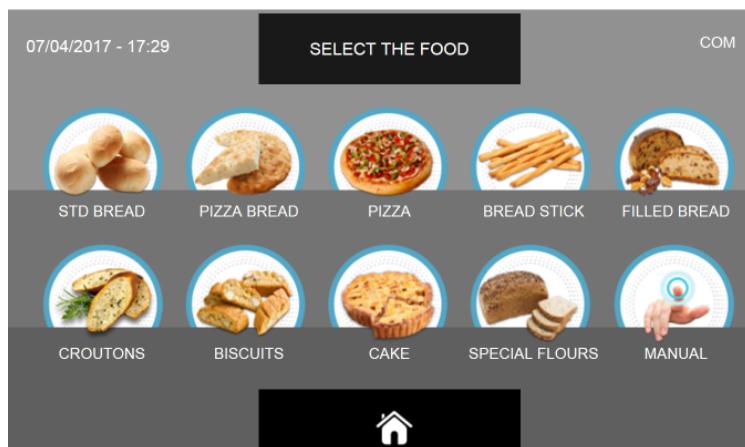
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

Il menù prodotti pasticceria presenta le seguenti categorie di alimenti :



BRIOCHE
BAVARESE
PASTA SFOGLIA
SEMIFREDDO ( disabilitato )
PASTA FROLLA
CREME
PAN DI SPAGNA
GELATO (disabilitato )
CIOCCOLATO
PROGRAMMA MANUALE

Il menù prodotti panetteria presenta le seguenti categorie di alimenti :



PANE COMUNE
FOCACCIA
PIZZA
GRISSINI
PANE FARCITO
CROSTINI
BISCOTTI
DOLCI
FARINE SPECIALI
PROGRAMMA MANUALE

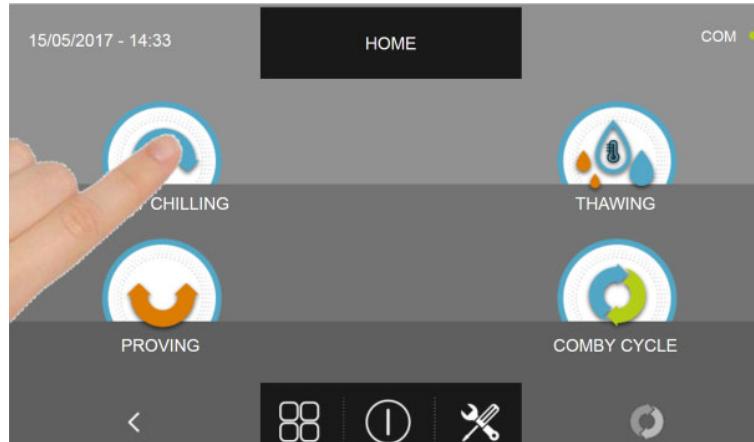
Entrambe le famiglie presentano cicli preimpostati automatici specifici, cicli personalizzabili e manuali.

A seconda della tipologia di ciclo da svolgere, alcune icone potrebbero essere disabilitate ( colore grigio ) e quindi non disponibili.

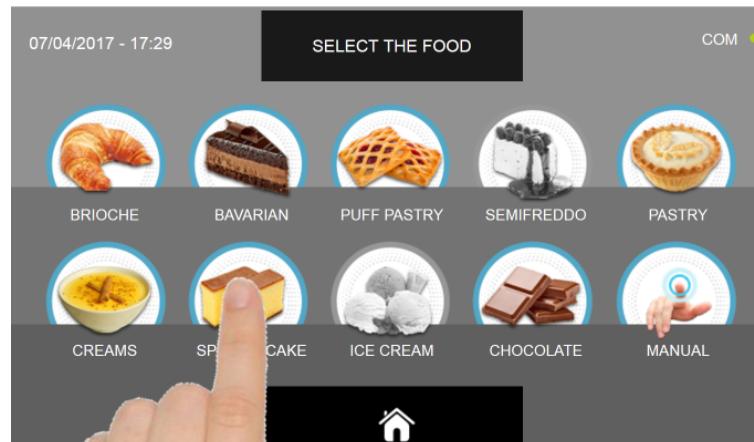
## 16.4 - CICLO DI ABBATTIMENTO AUTOMATICO

Il ciclo di ABBATTIMENTO serve per raffreddare rapidamente gli alimenti e ottenere una temperatura finale positiva al prodotto.

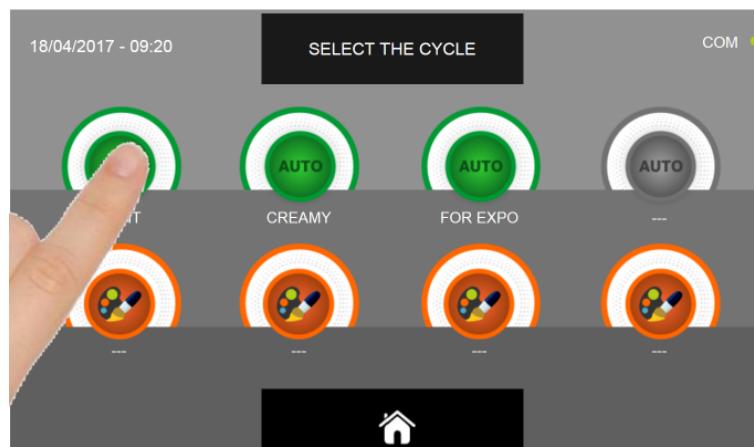
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'Icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni

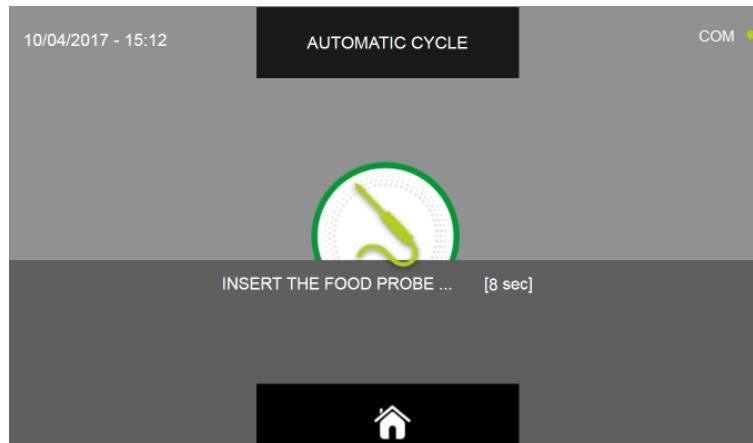


Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

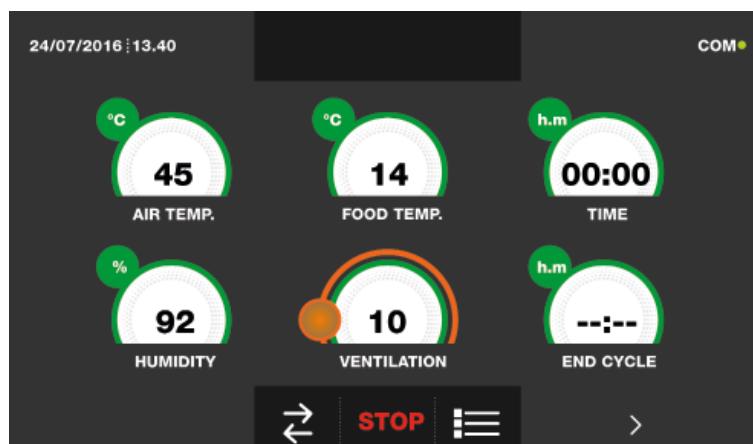


Selezionare l'Icona verde ( AUTO ) specifica per l'alimento scelto

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Dopo aver selezionato l'alimento viene richiesto di inserire la sonda al cuore.  
Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



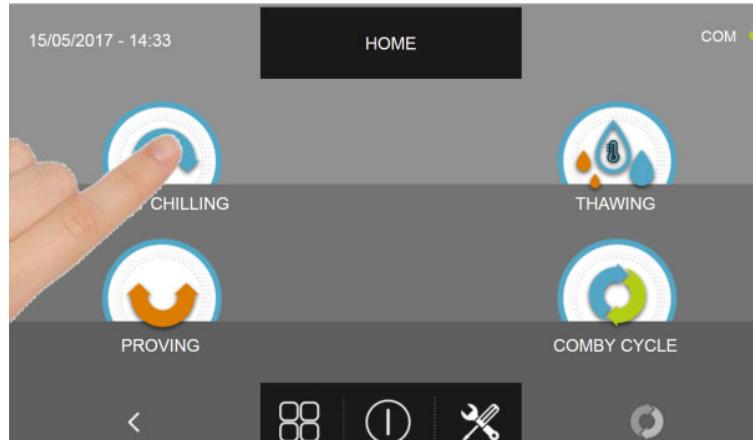
Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella preimpostata a +3°C. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

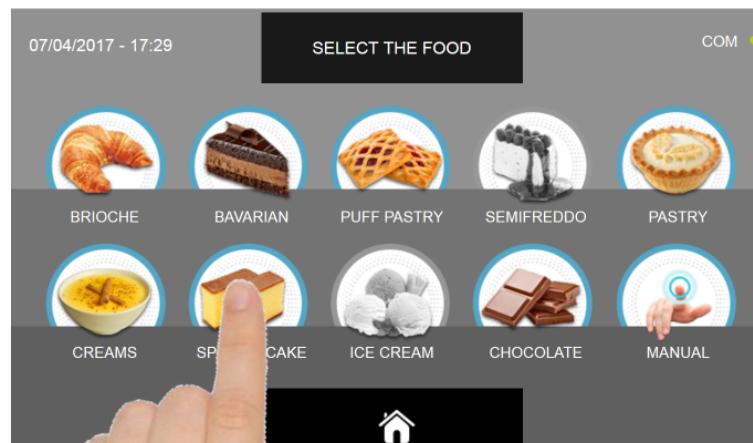
## 16.5 - CICLO DI ABBATTIMENTO PERSONALIZZATO

Il ciclo di ABBATTIMENTO serve per raffreddare rapidamente gli alimenti e ottenere una temperatura finale positiva al prodotto.

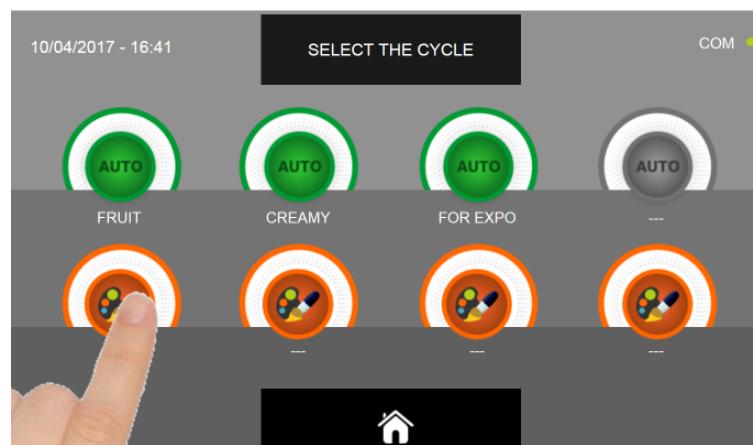
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'Icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.  
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'Icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

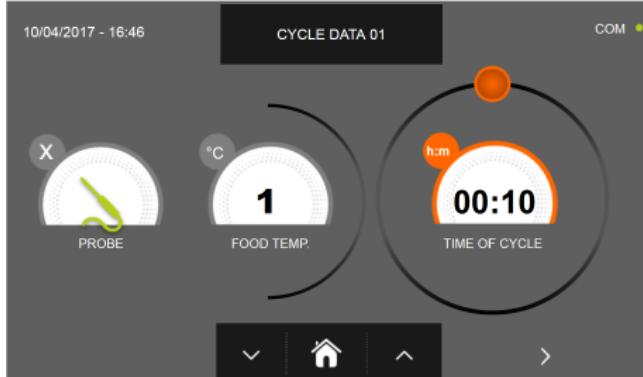


Selezionare l'Icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

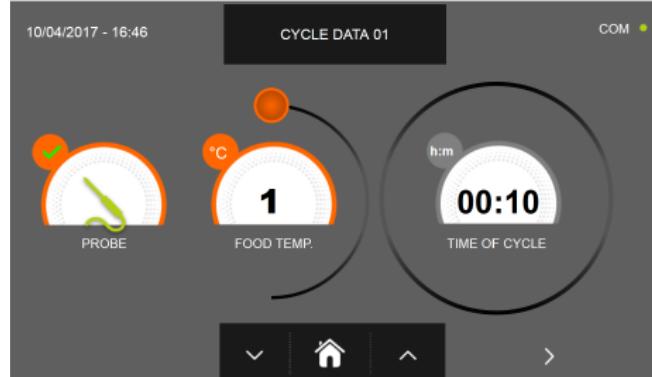
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

I cicli PERSONALIZZATI sono di due tipologie :

- a- Ciclo personalizzato a tempo ( scelta preferenziale )
- b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura



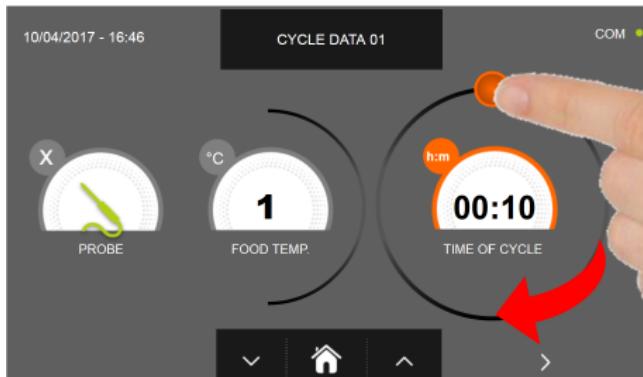
a- Ciclo personalizzato a tempo



b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

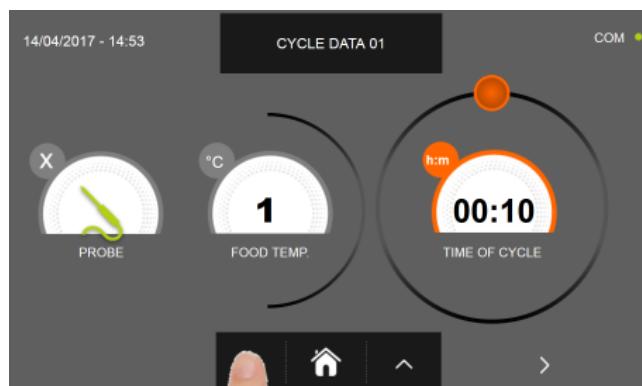
Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura

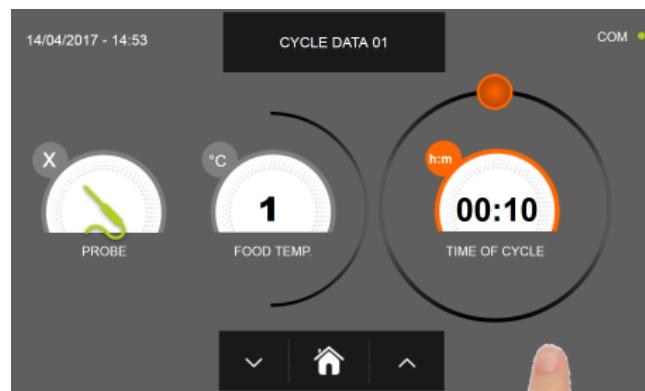


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

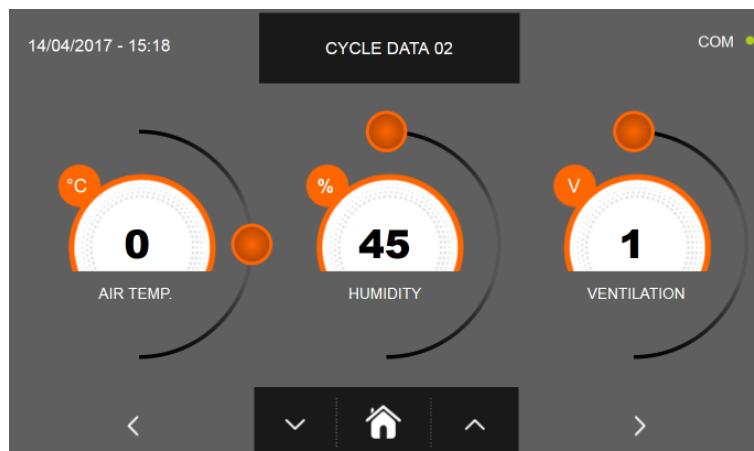
- Temperatura alimento regolazione a step  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step  $\pm 10$  minuti



# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente

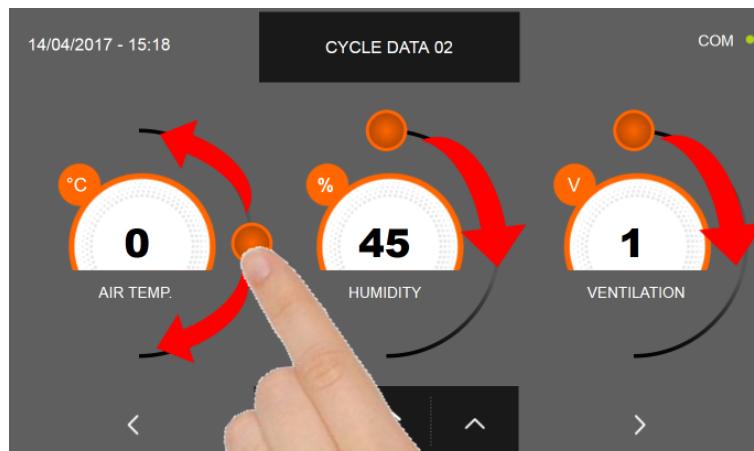


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :

Temperatura in cella

Umidità ( **solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$**  )

Ventilazione

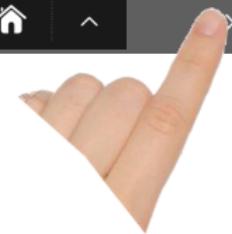
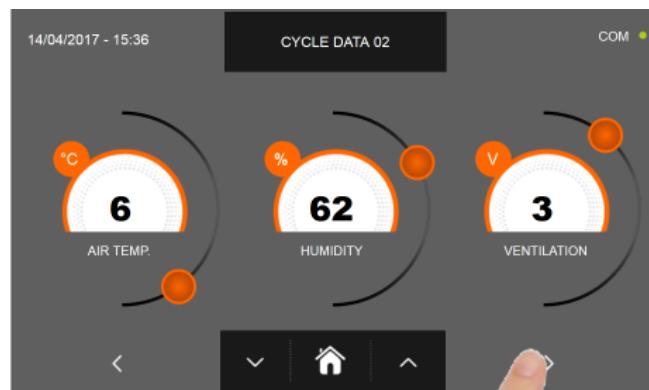


Come per i valori impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

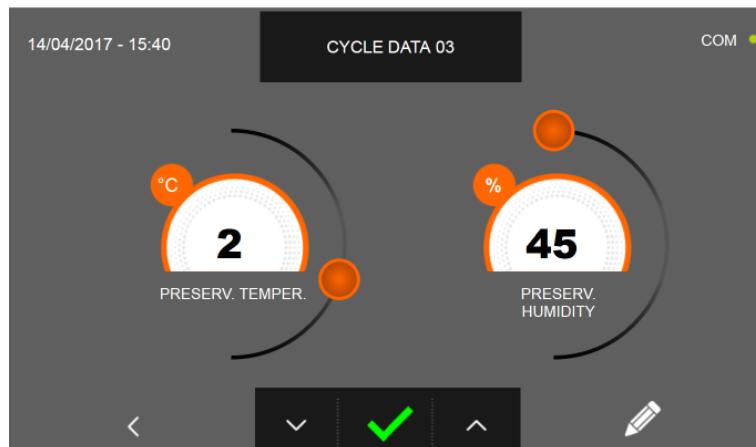
in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



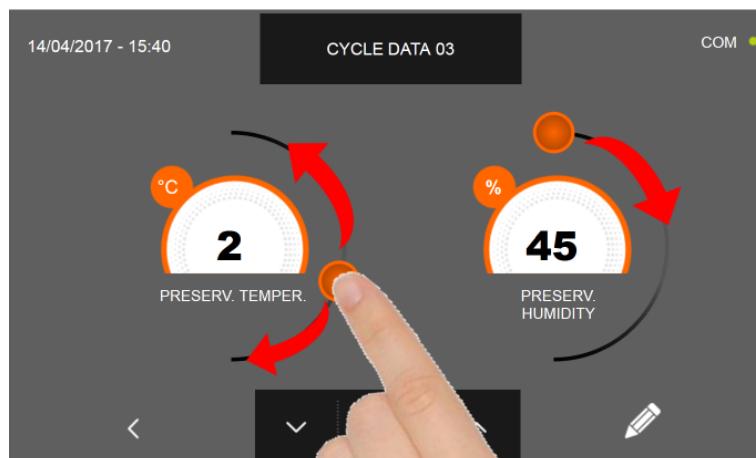
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :  
Temperatura di conservazione a fine ciclo  
Umidità ( solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$  )



Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



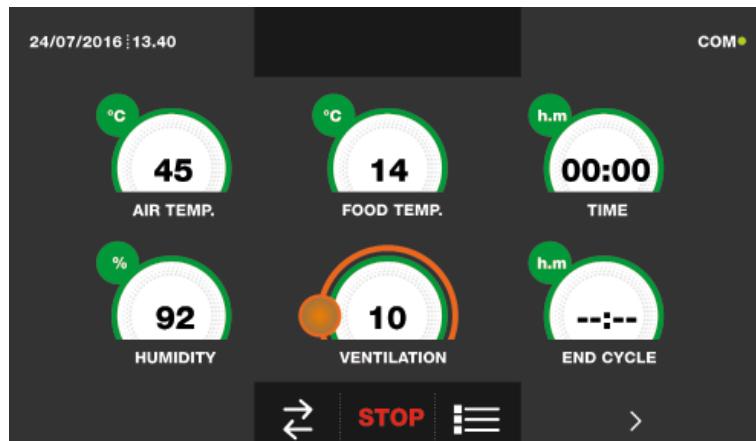
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona 

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Se era stato scelto un ciclo personalizzato a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo personalizzato con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



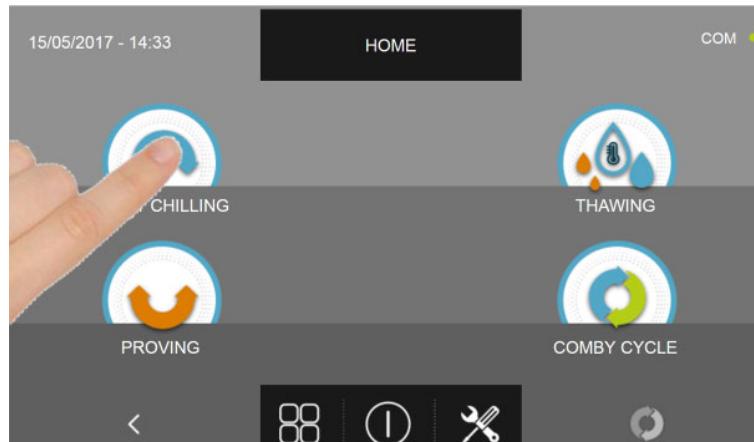
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

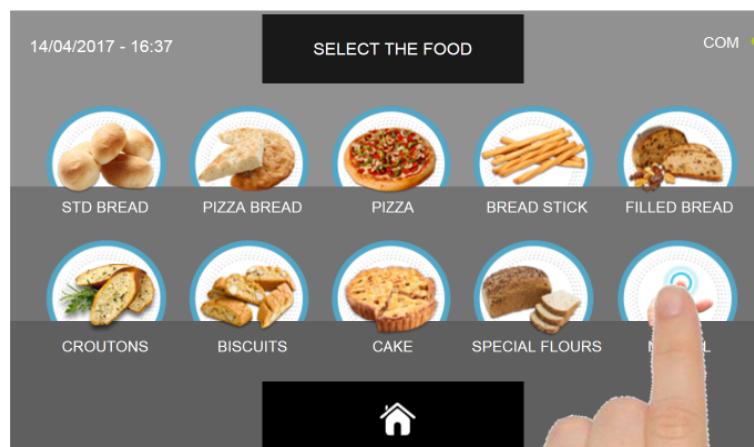
## 16.6 - CICLO DI ABBATTIMENTO MANUALE

Il ciclo di ABBATTIMENTO serve per raffreddare rapidamente gli alimenti e ottenere una temperatura finale positiva al prodotto.

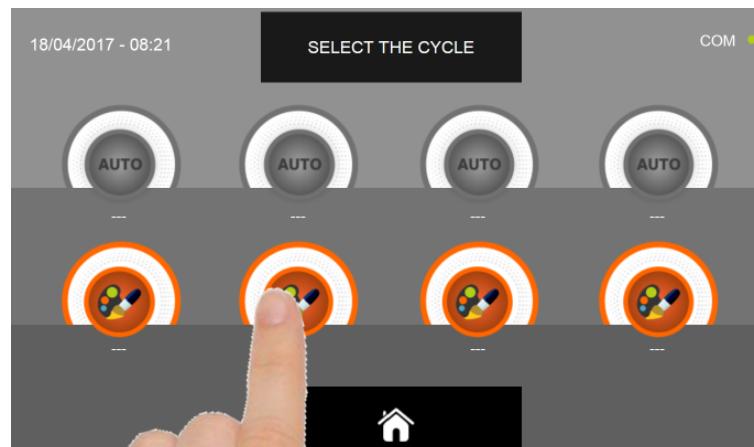
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'Icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'Icona Manuale



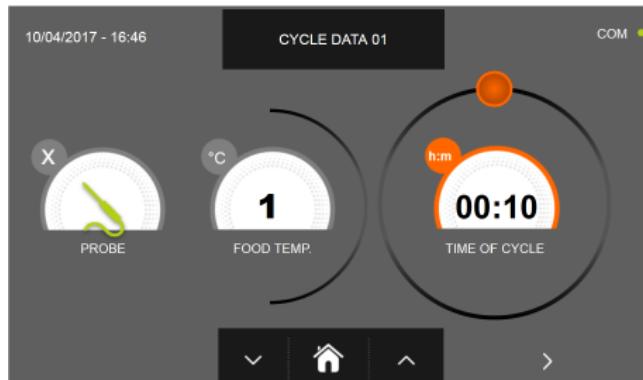
Selezionare l'Icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

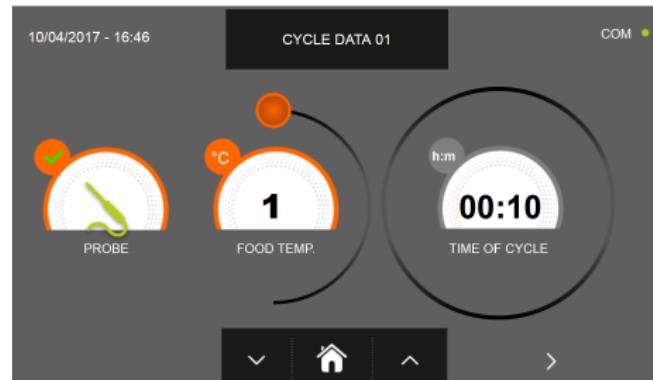
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

Il ciclo MANUALE è di due tipologie :

- a- Ciclo manuale a tempo ( scelta preferenziale )
- b- Ciclo manuale con sonda di temperatura



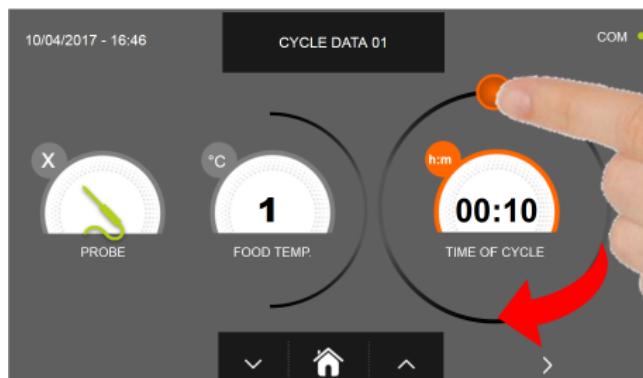
a- Ciclo manuale a tempo



b- Ciclo manuale con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

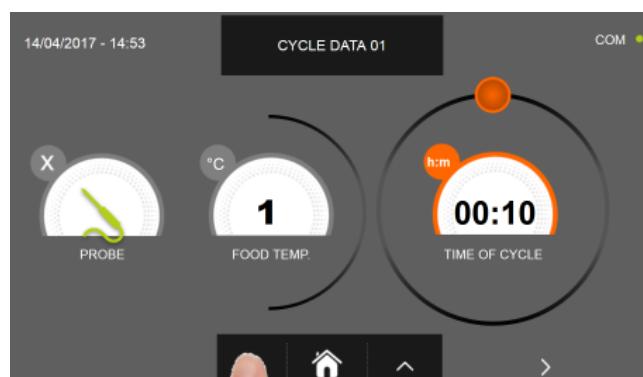
Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



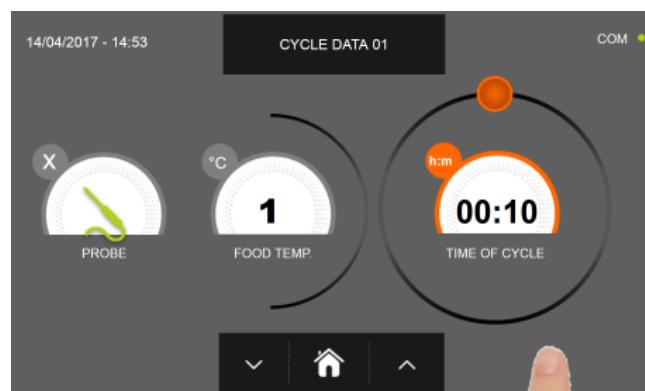
b- Impostazione valore temperatura desiderato



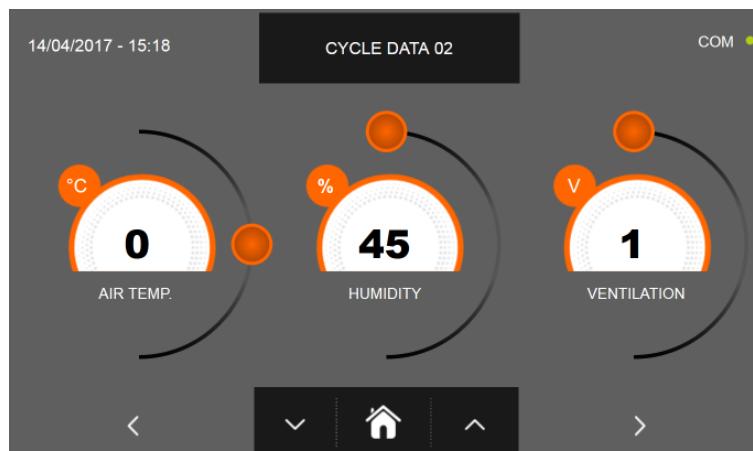
Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

- Temperatura alimento regolazione a step  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step  $\pm 10$  minuti





Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



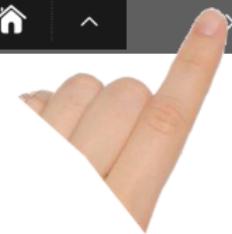
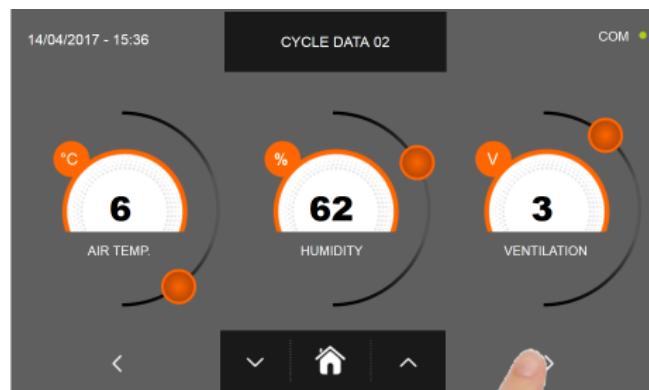
Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :  
 Temperatura in cella  
 Umidità ( **solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$**  )  
 Ventilazione



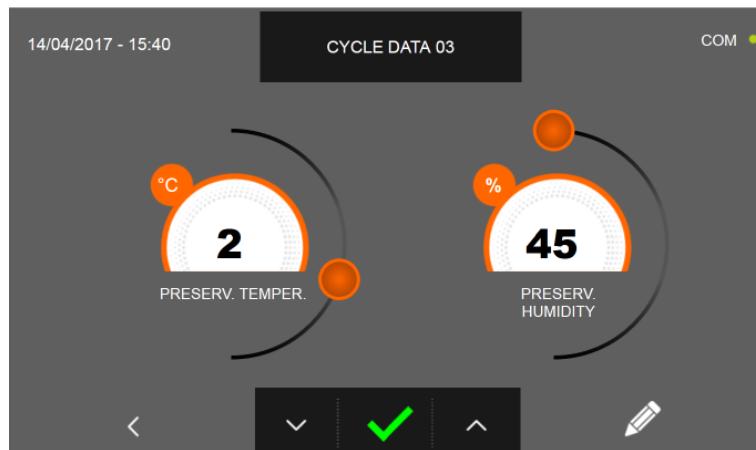
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e

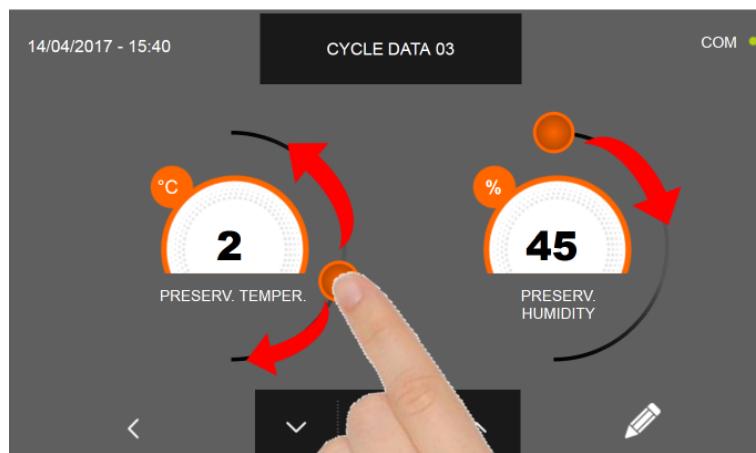
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :  
Temperatura di conservazione a fine ciclo  
Umidità ( solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$  )



Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come

indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e

# **FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE**



Premere l'Icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



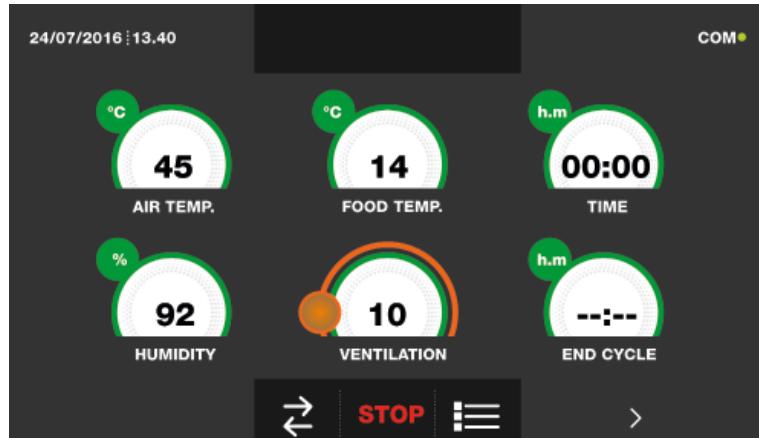
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Se era stato scelto un ciclo manuale a tempo, dopo aver premuto l'icona verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo manuale con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



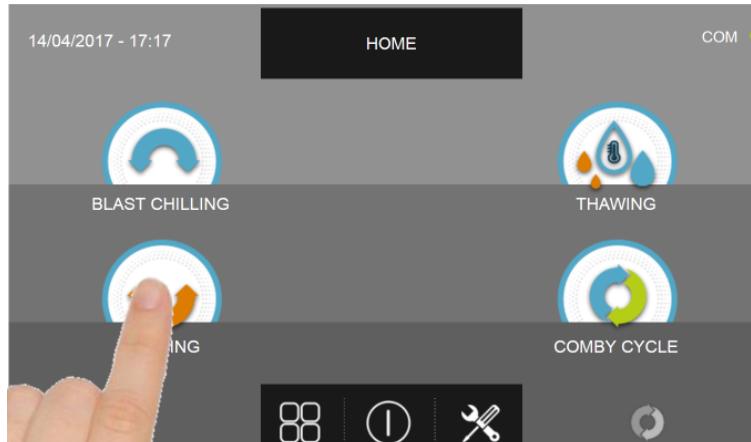
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

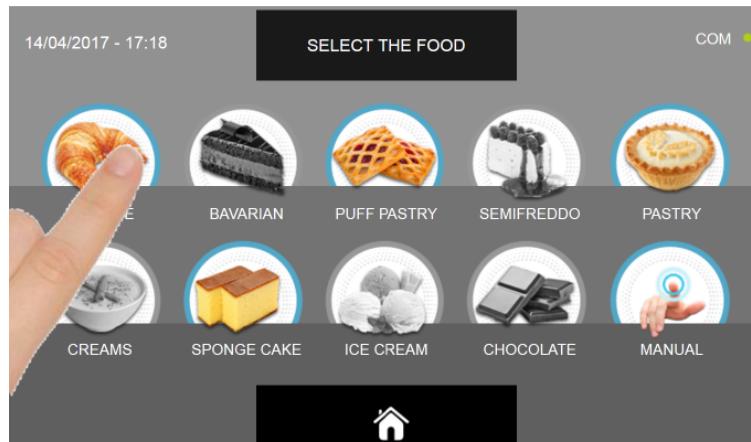
## 16.7 - CICLO DI LIEVITAZIONE PERSONALIZZATO

Il ciclo di LIEVITAZIONE serve per portare la temperatura in cella a valori compresi tra +15°C e +45°C e con umidità tra +45 e + 95% U.R.

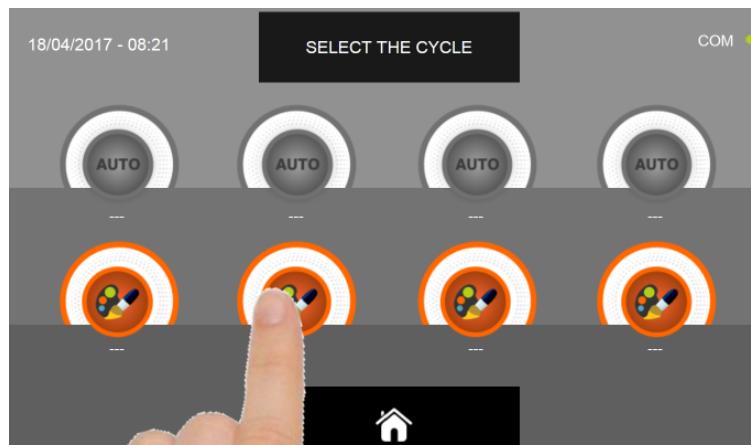
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.  
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona LIEVITAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

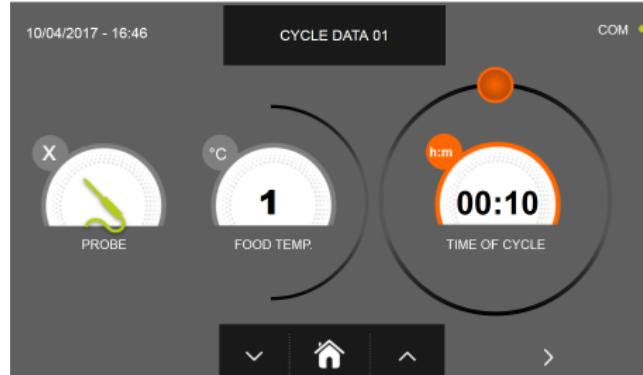


Selezionare l'Icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

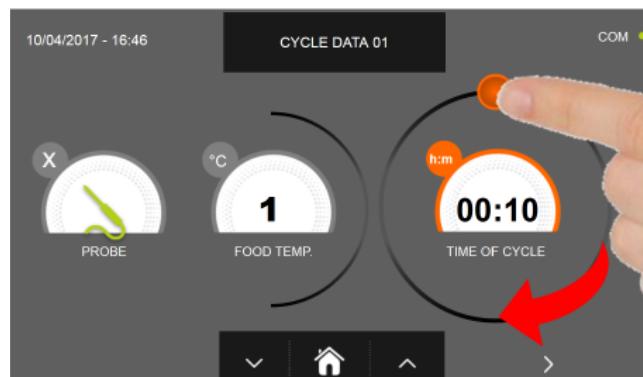
N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

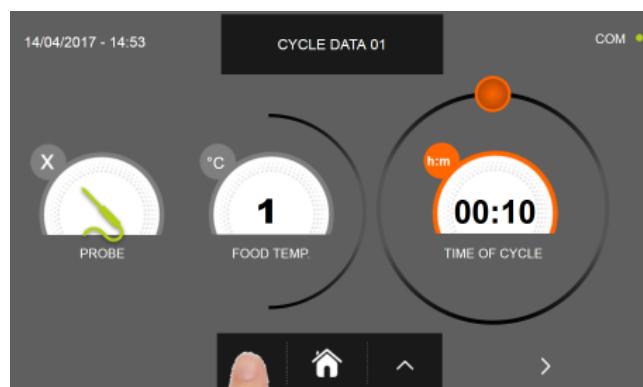
I cicli PERSONALIZZATI sono solo a tempo



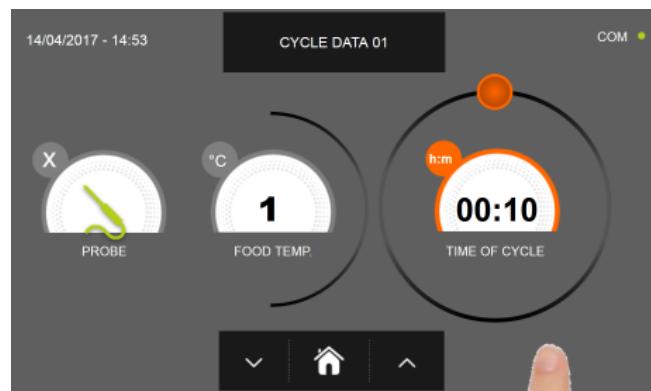
Ciclo personalizzato a tempo



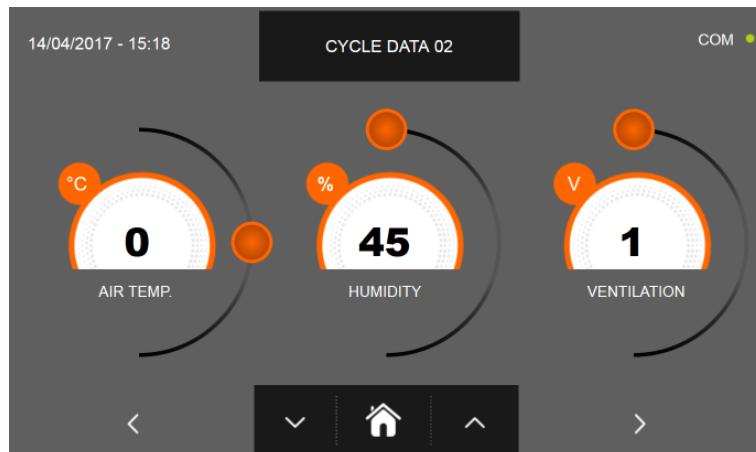
Impostare la durata ciclo muovendo il cursore come indicato in foto



È possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti e a step ± 10 minuti



Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente

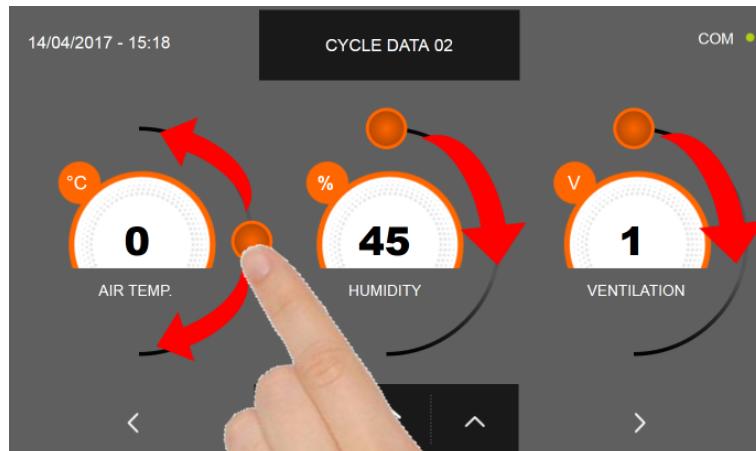


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :

Temperatura in cella

Umidità ( **solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$**  )

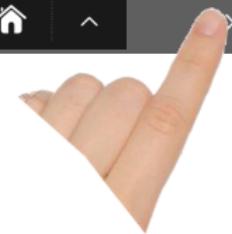
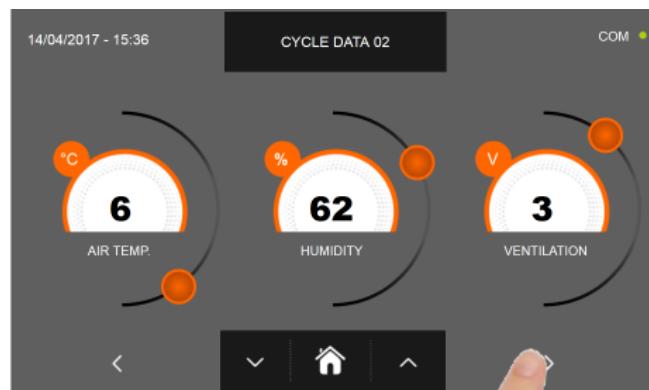
Ventilazione



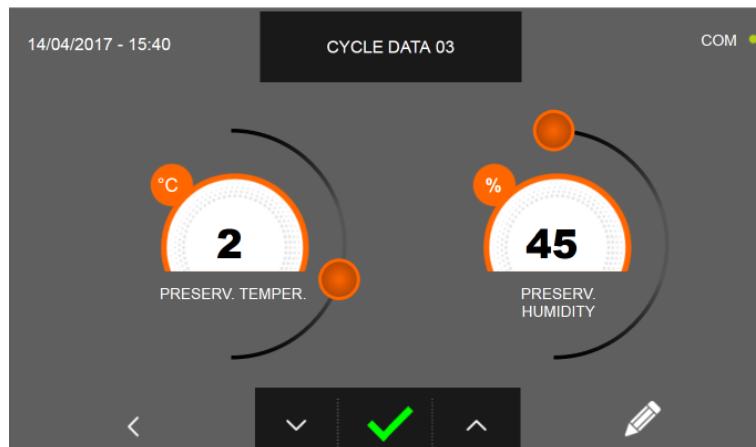
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e

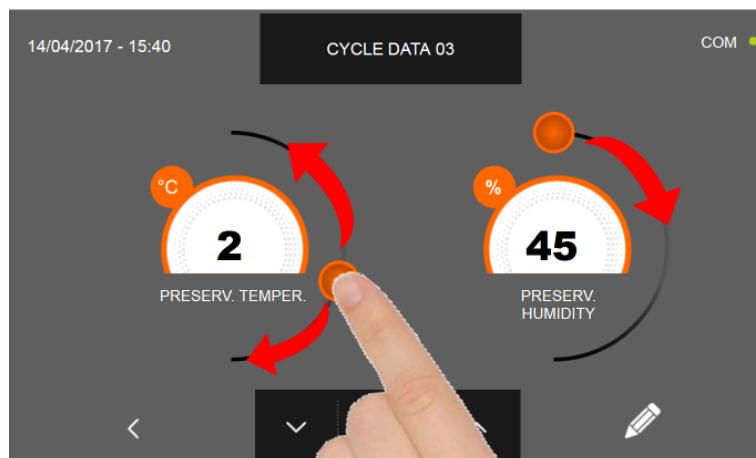
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :  
Temperatura di conservazione a fine ciclo  
Umidità ( solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$  )



Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



Premere l'icona per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

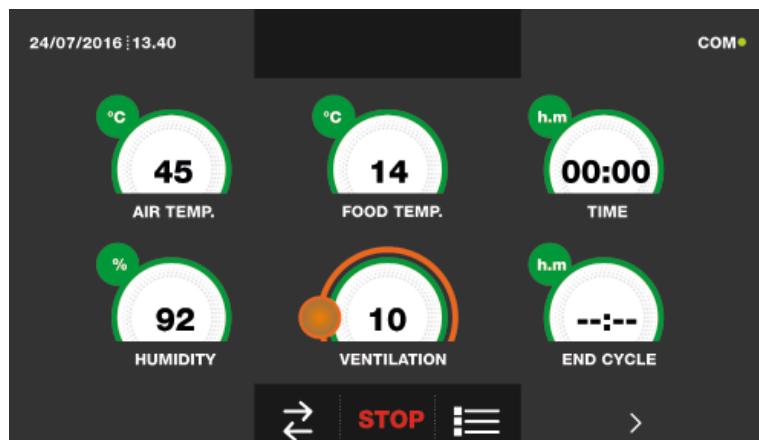


Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Dopo aver premuto l'icona verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.



Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



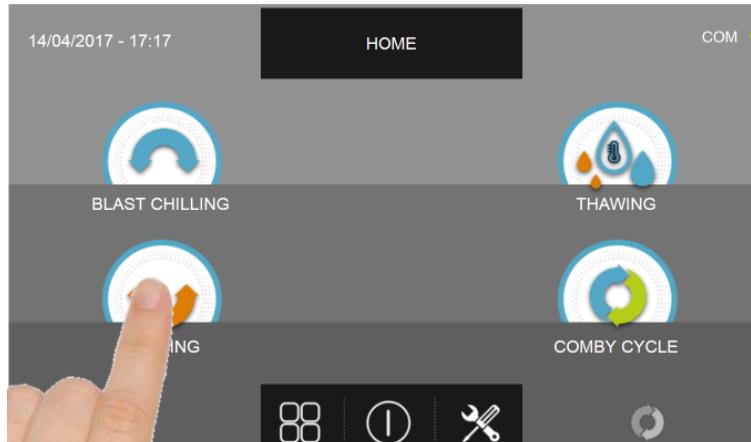
Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

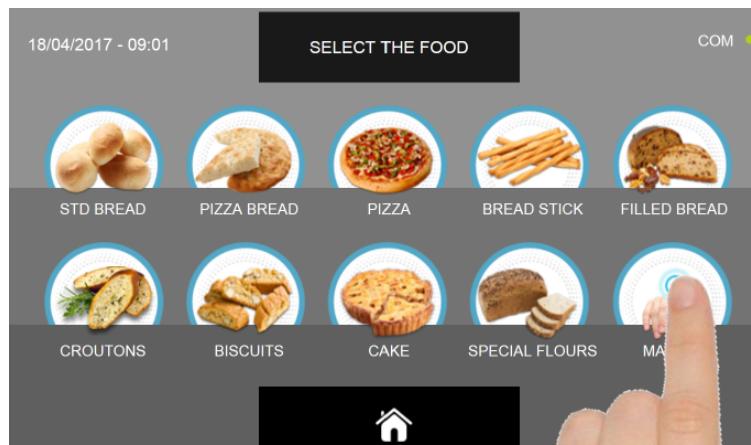
## 16.8 - CICLO DI LIEVITAZIONE MANUALE

Il ciclo di LIEVITAZIONE per portare la temperatura in cella a valori compresi tra +15°C e +45°C e con umidità tra +45 e + 95% U.R.

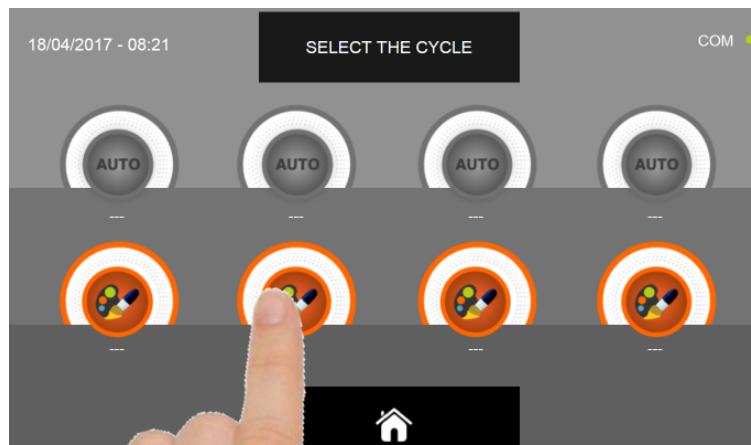
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.  
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona LIEVITAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'icona MANUALE.

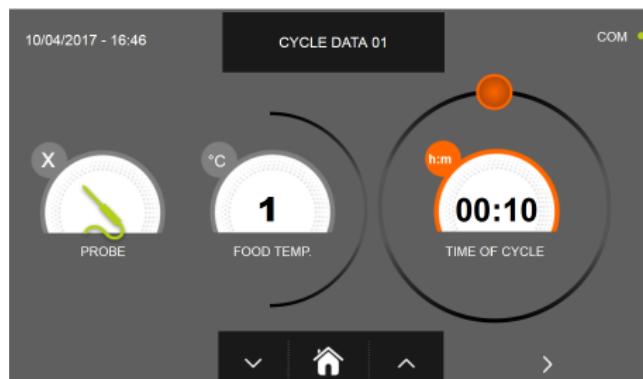


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

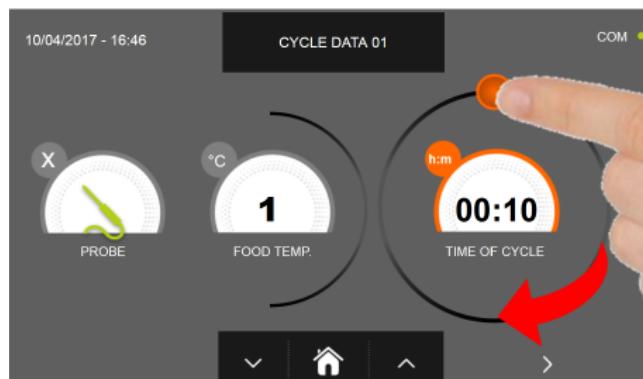
N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

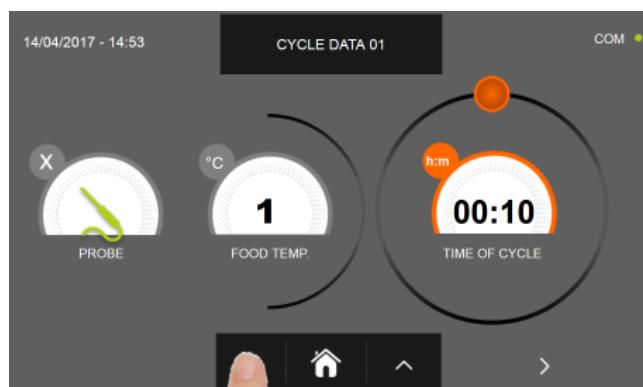
Il ciclo MANUALE è solo a tempo



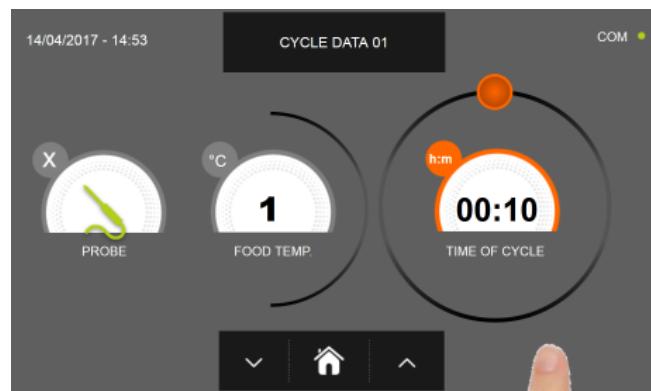
Ciclo manuale a tempo



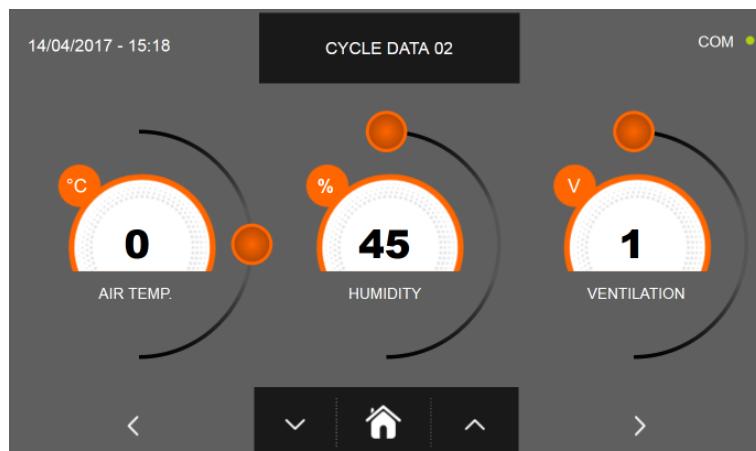
Impostare la durata ciclo muovendo il cursore come indicato in foto



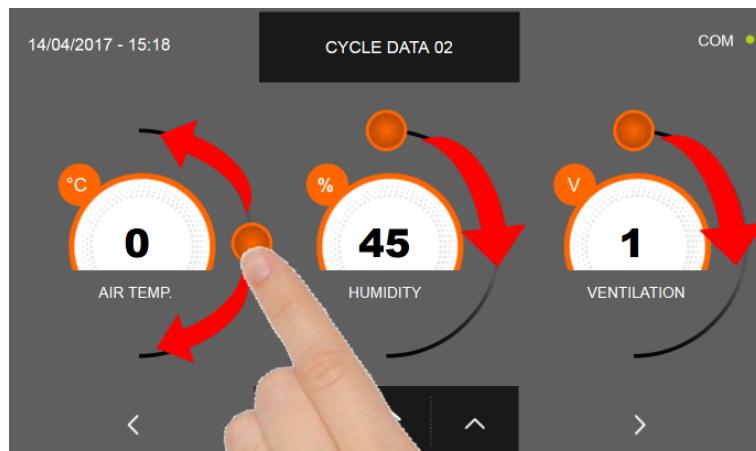
È possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti e a step ± 10 minuti



Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :  
 Temperatura in cella  
 Umidità ( **solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$**  )  
 Ventilazione

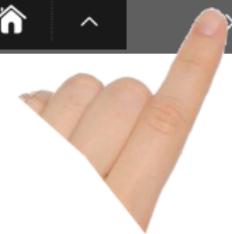
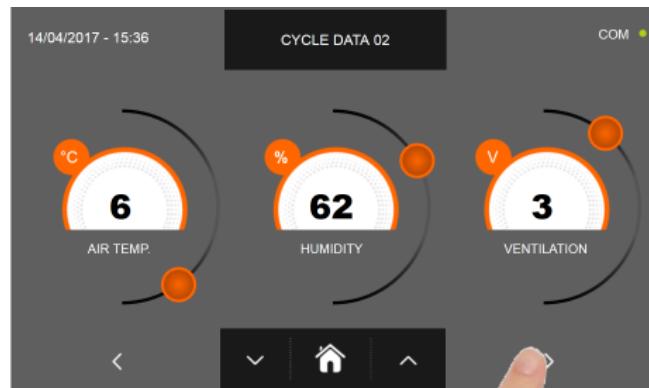


Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

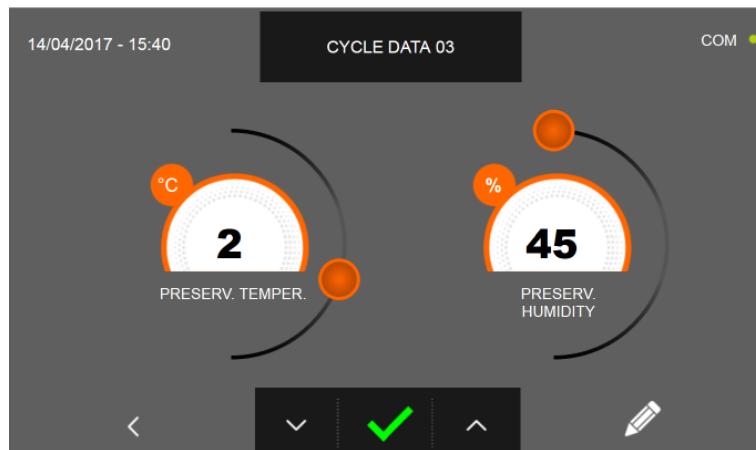
in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



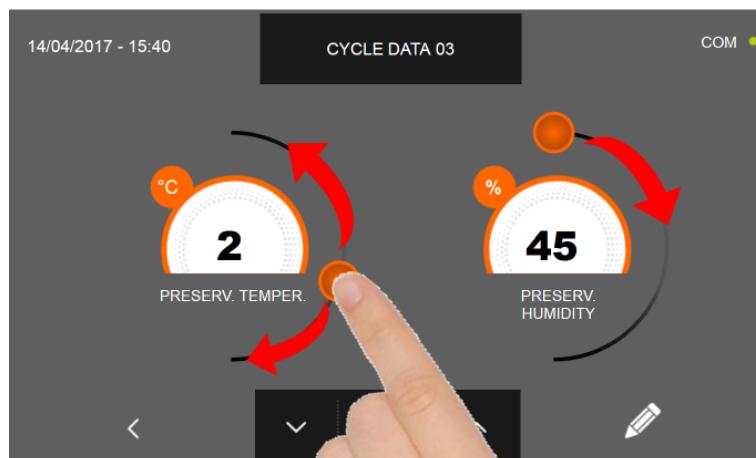
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :  
Temperatura di conservazione a fine ciclo  
Umidità ( solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$  )



Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

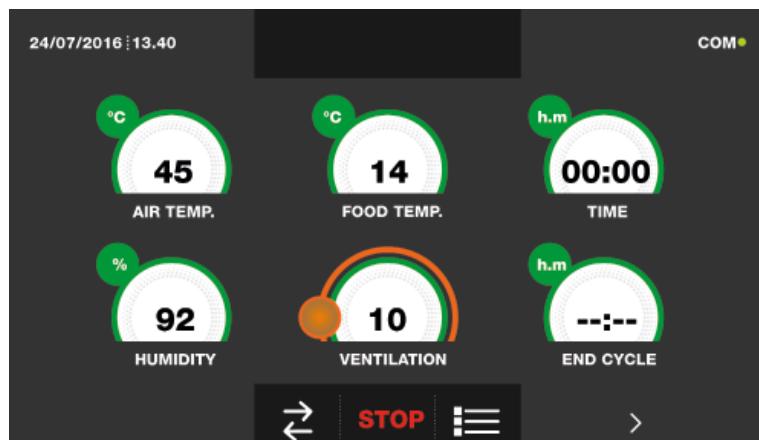


Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona 

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.



Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



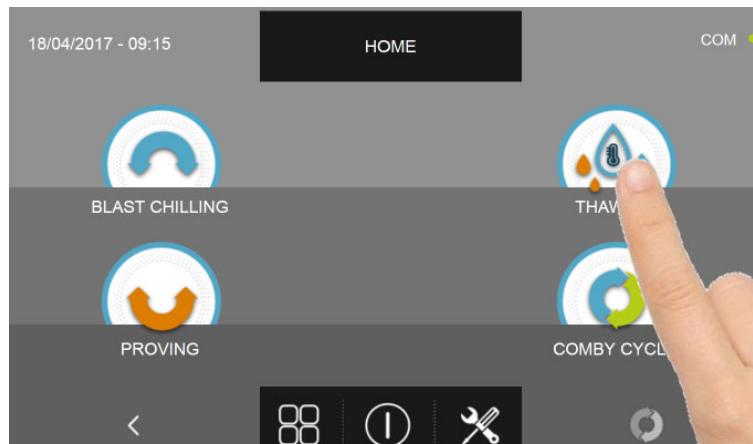
Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

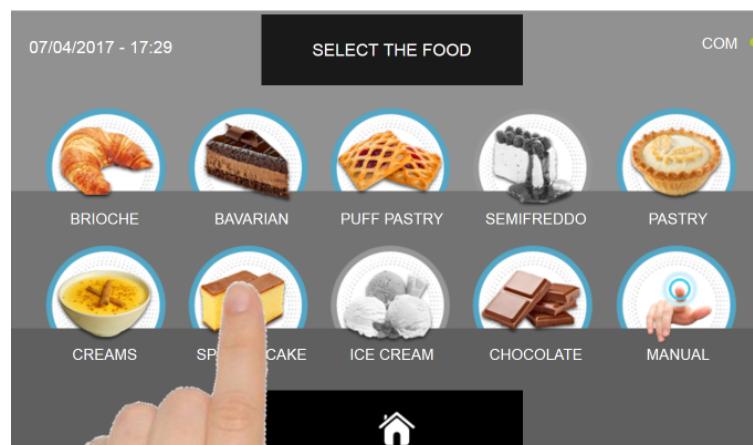
## 16.9 - CICLO DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Il ciclo di SCONGELAMENTO ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive.

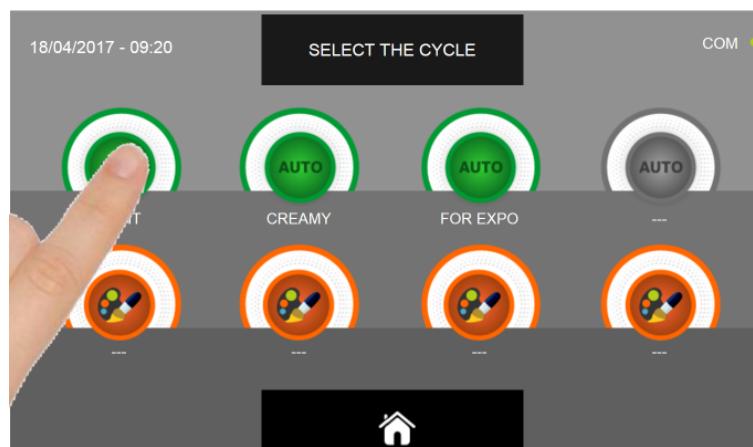
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SCONGELAMENTO per accedere al relativo menu di selezioni

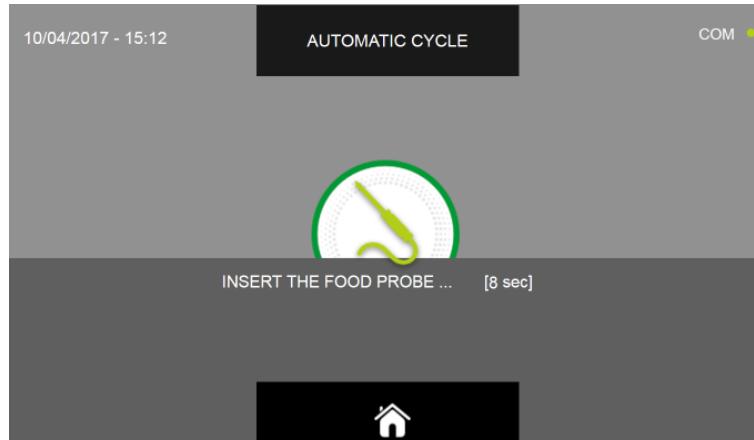


Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menu.

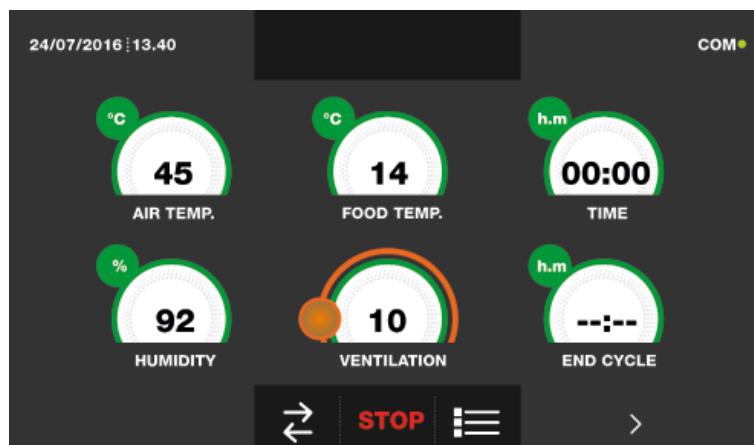


Selezionare l'icona verde ( AUTO ) specifica per l'alimento scelto

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Dopo aver selezionato l'alimento viene richiesto di inserire la sonda al cuore.  
Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



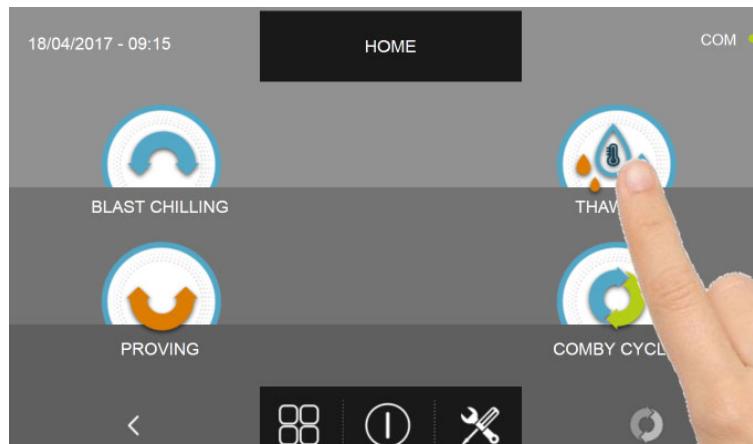
Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella preimpostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

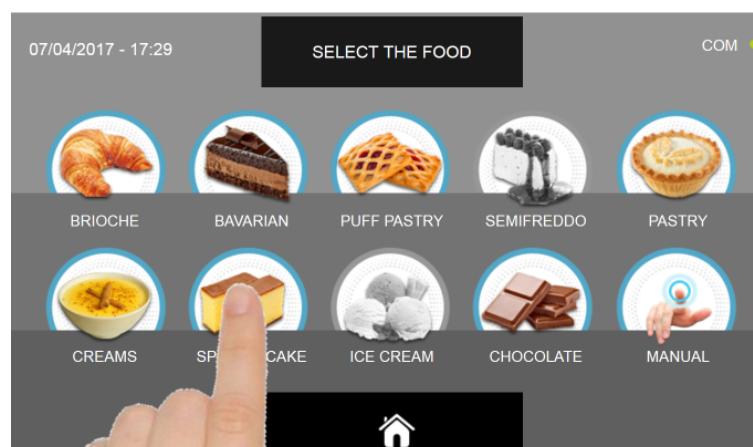
## 16.10 - CICLO DI SCONGELAMENTO PERSONALIZZATO

Il ciclo di SCONGELAMENTO ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive.

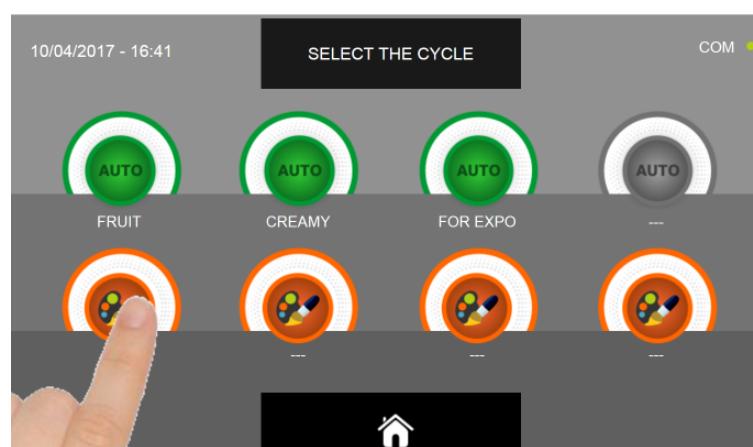
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

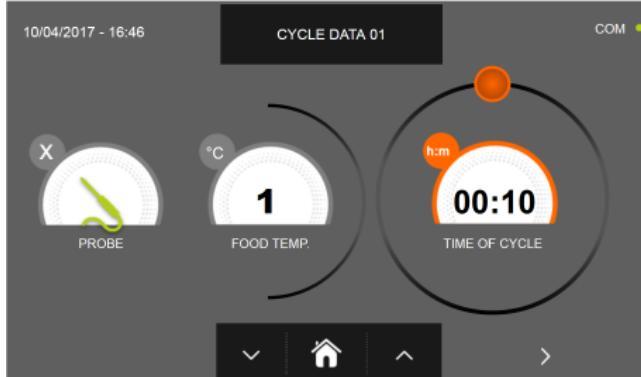


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

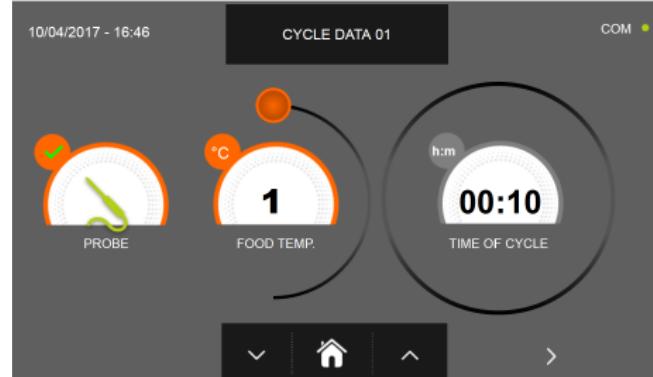
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

I cicli PERSONALIZZATI sono di due tipologie :

- a- Ciclo personalizzato a tempo ( scelta preferenziale )
- b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura



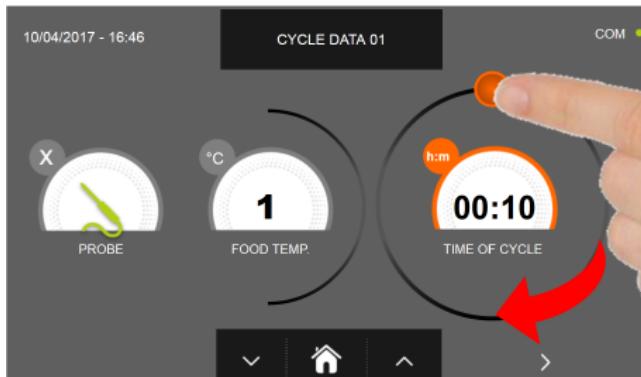
a- Ciclo personalizzato a tempo



b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

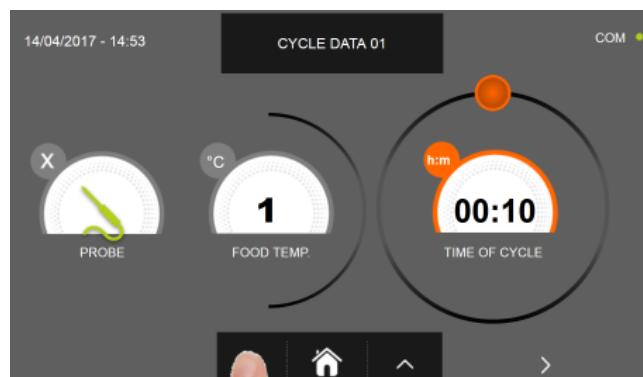
Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



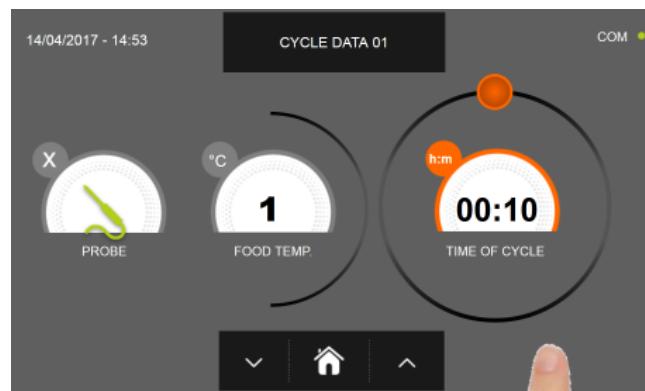
b- Impostazione valore temperatura desiderato



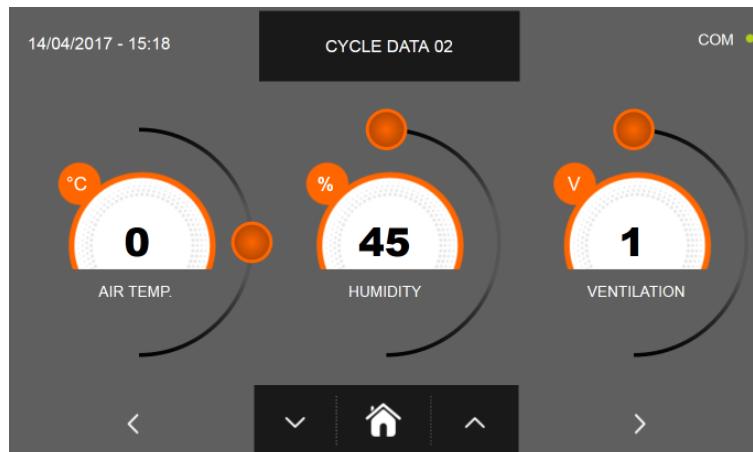
Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

- Temperatura alimento regolazione a step  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step  $\pm 10$  minuti





Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente

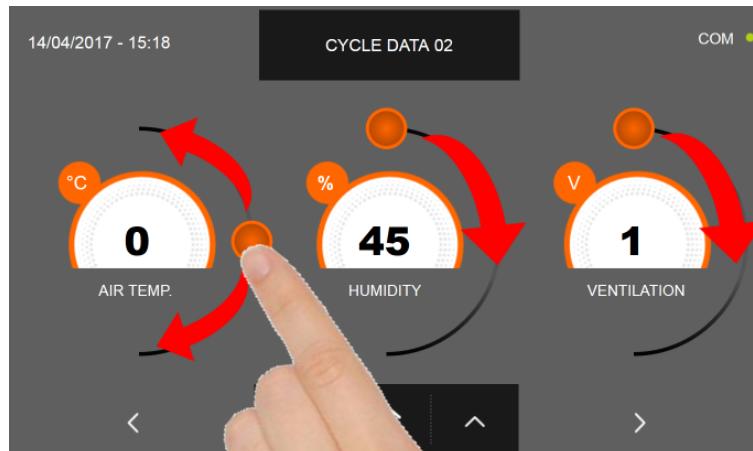


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :

Temperatura in cella

Umidità ( **solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$**  )

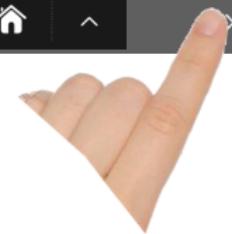
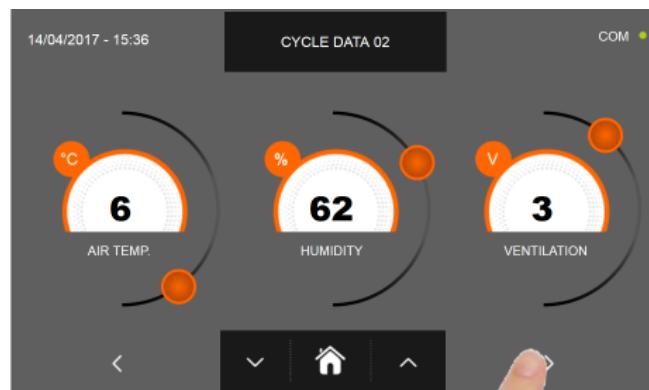
Ventilazione



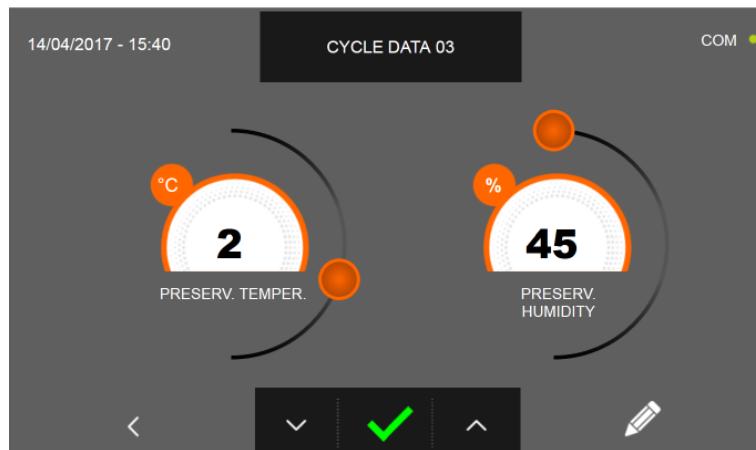
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e

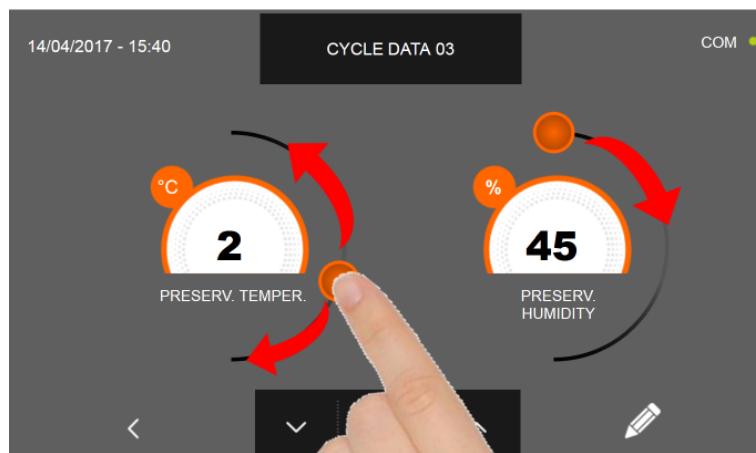
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :  
Temperatura di conservazione a fine ciclo  
Umidità ( solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$  )



Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



Premere l'icona per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.

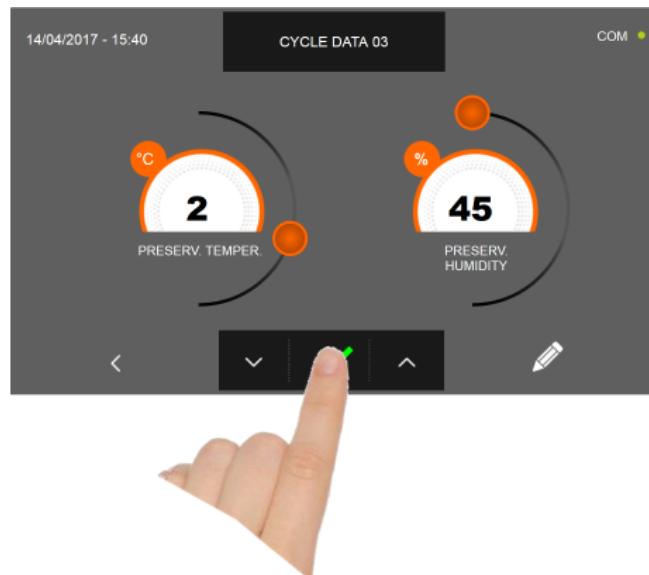


Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



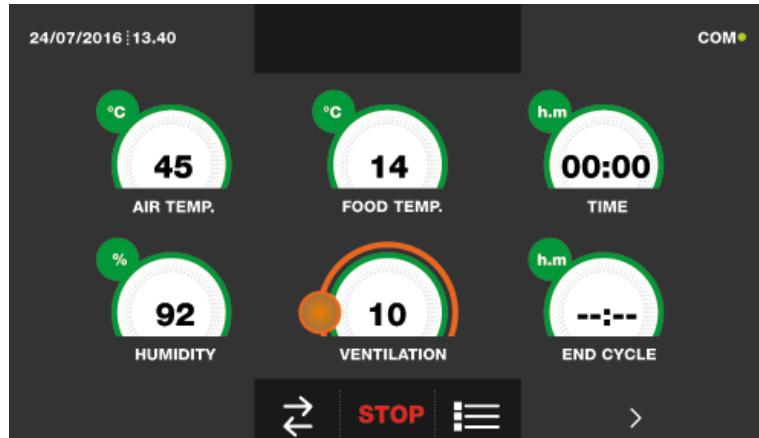
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Se era stato scelto un ciclo personalizzato a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo personalizzato con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



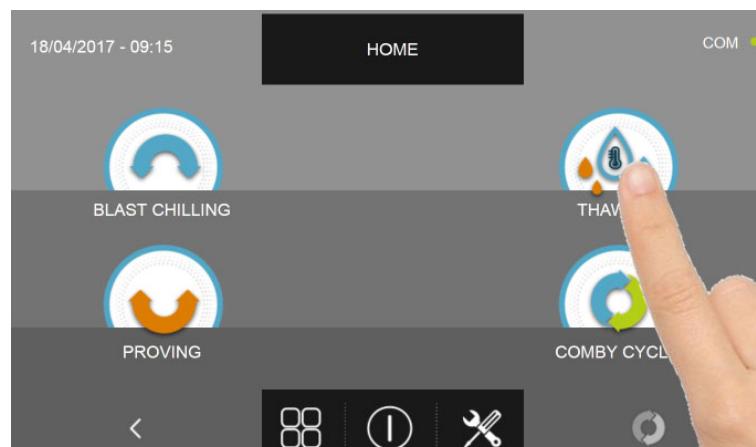
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

**Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

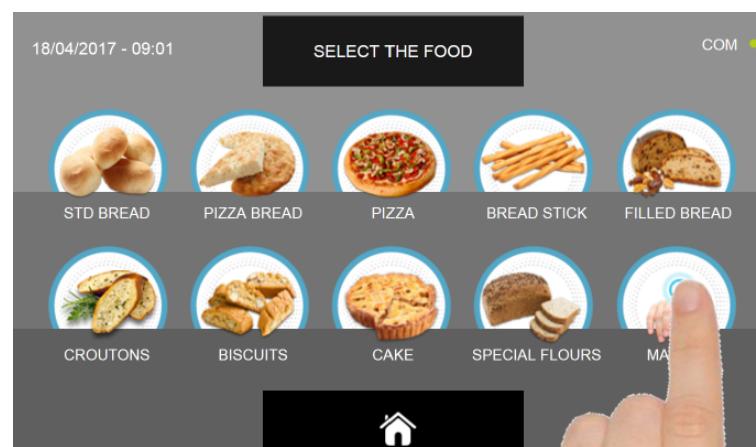
## 16.11 - CICLO DI SCONGELAMENTO MANUALE

Il ciclo di SCONGELAMENTO ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive.

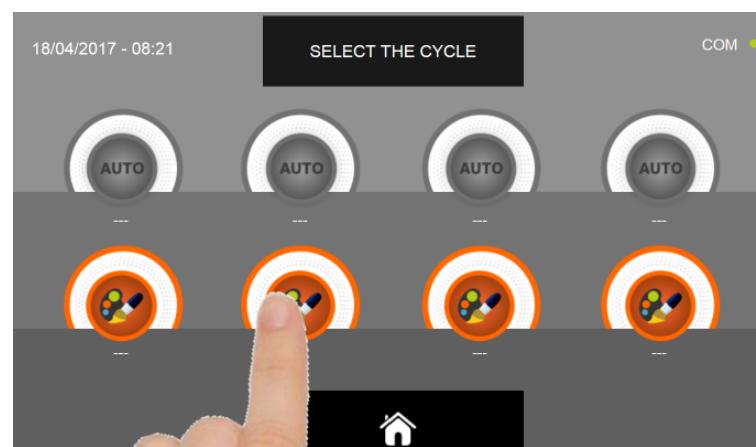
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SCONGELAMENTO per accedere al relativo menu di selezioni



Selezionare l'Icona MANUALE.



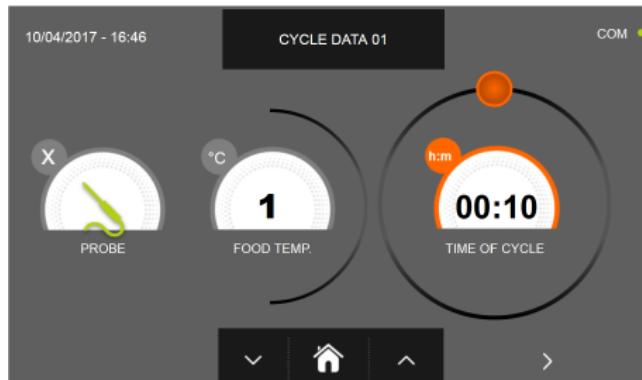
Selezionare l'Icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

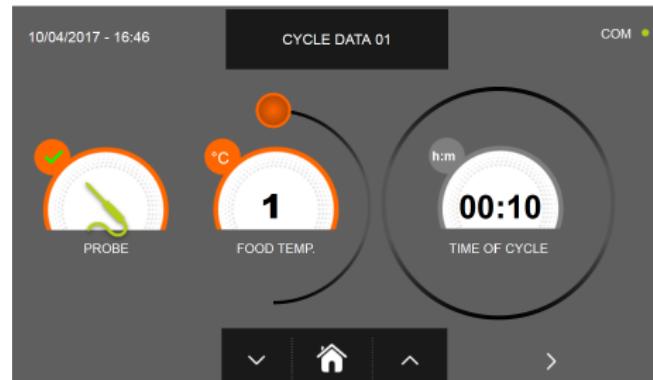
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

Il ciclo MANUALE è di due tipologie :

- a- Ciclo manuale a tempo ( scelta preferenziale )
- b- Ciclo manuale con sonda di temperatura



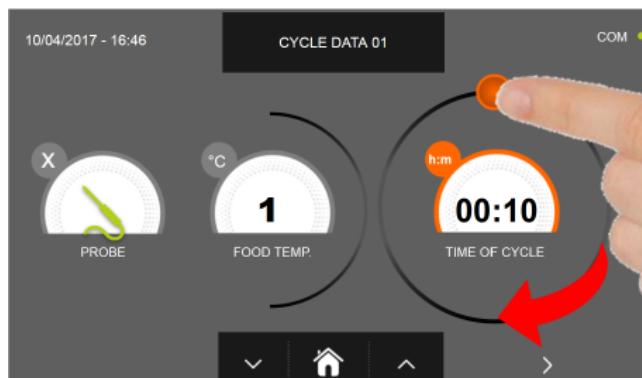
a- Ciclo manuale a tempo



b- Ciclo manuale con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

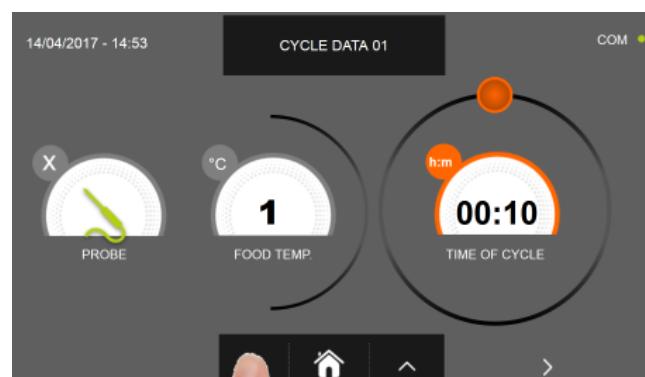
Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



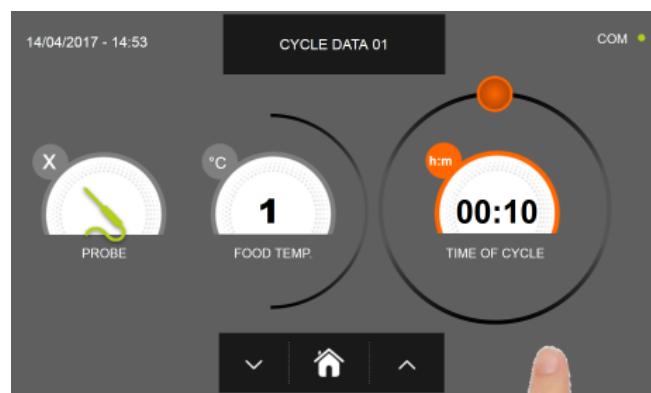
b- Impostazione valore temperatura desiderato



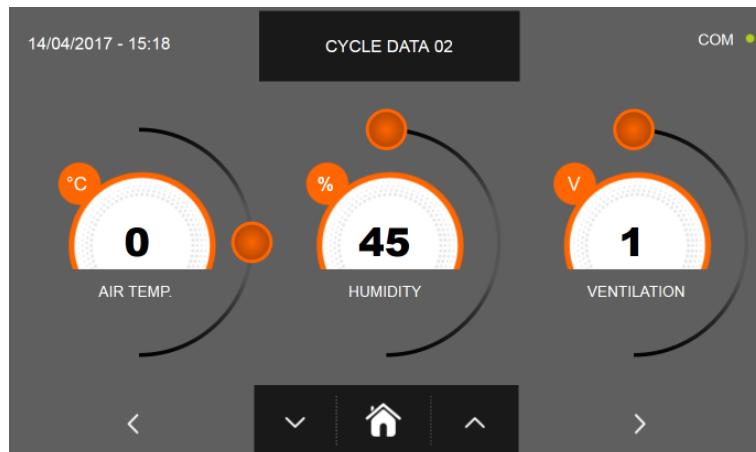
Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

- Temperatura alimento regolazione a step  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step  $\pm 10$  minuti





Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente

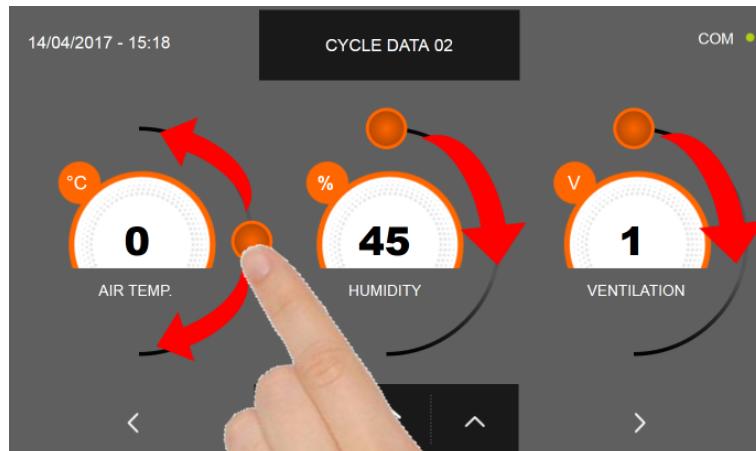


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :

Temperatura in cella

Umidità ( **solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$**  )

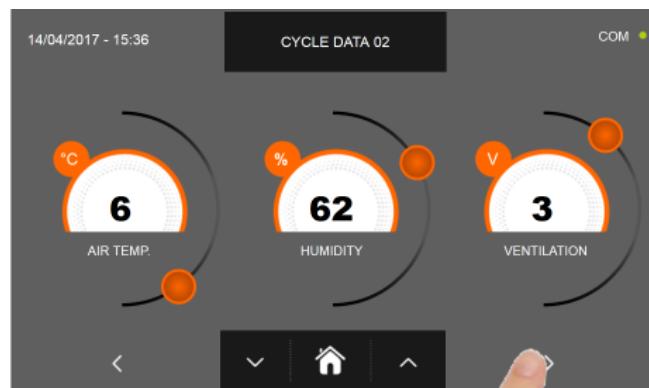
Ventilazione



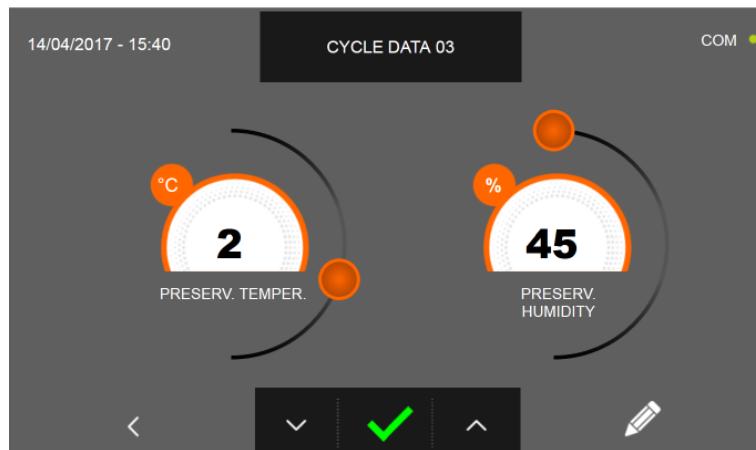
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



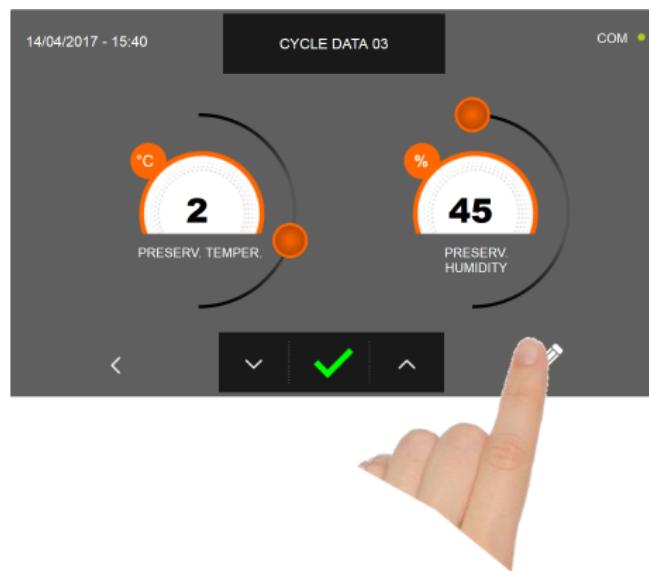
Premere l'icona per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente



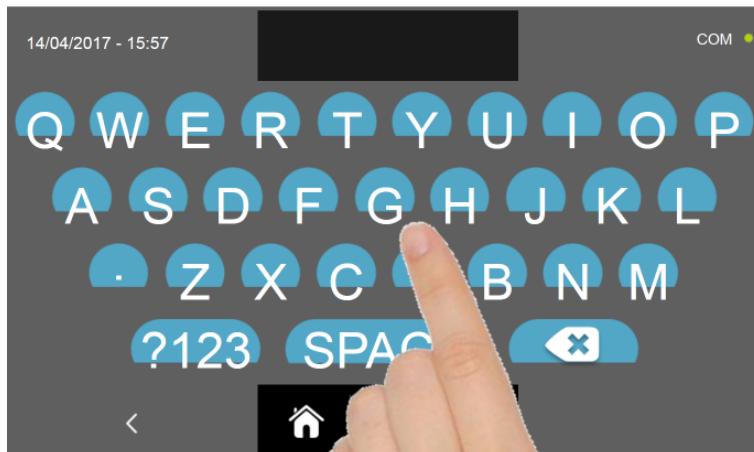
Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :  
Temperatura di conservazione a fine ciclo  
Umidità ( solo per valori di temperatura  $\geq 0^\circ$  )



Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone e



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



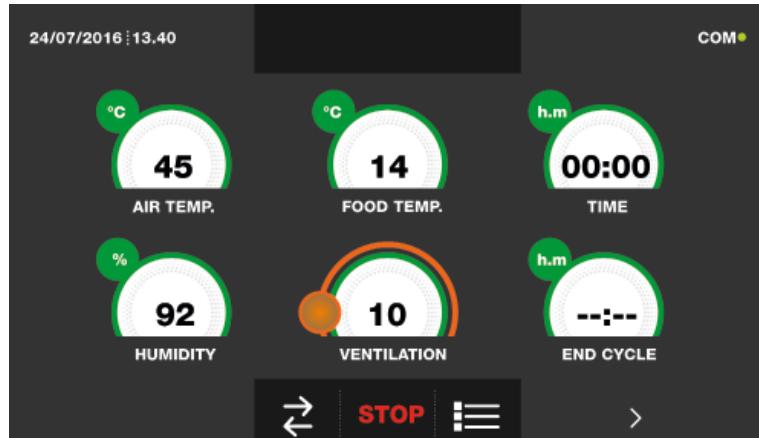
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona 

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Se era stato scelto un ciclo manuale a tempo, dopo aver premuto l'icona verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo manuale con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

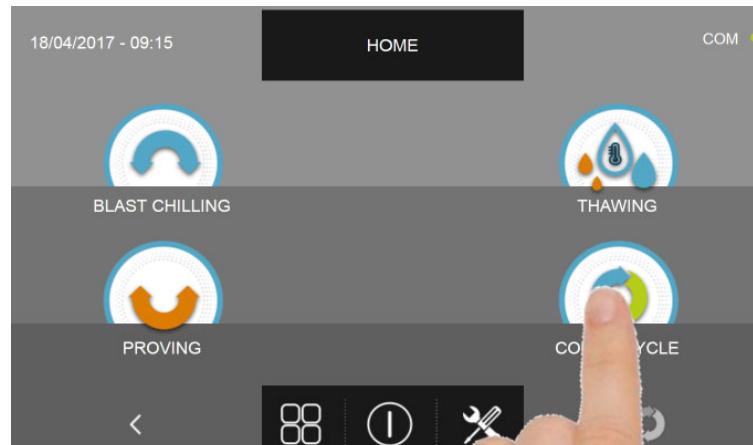
**Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

## 16.12 - CICLO COMBINATO

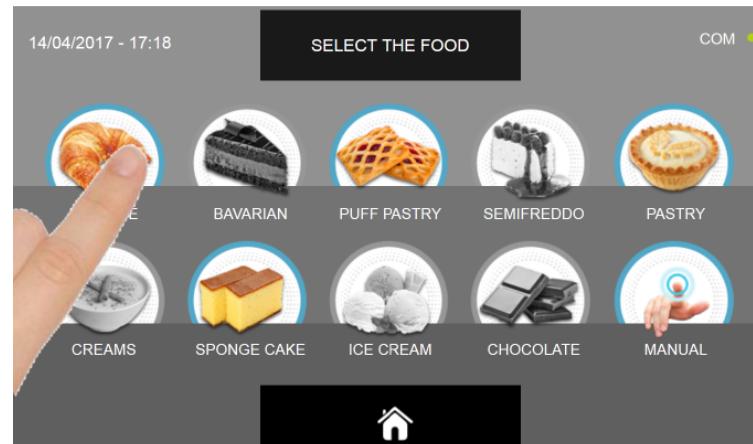
Il fermalievita multifunzione prevede la possibilità di gestire dei cicli di funzionamento di tipo COMBINATO, ovvero è possibile programmare una sequenza di cicli di abbattimento, scongelamento e lievitazione, fino a un massimo di 6 step di programmazione.

Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.

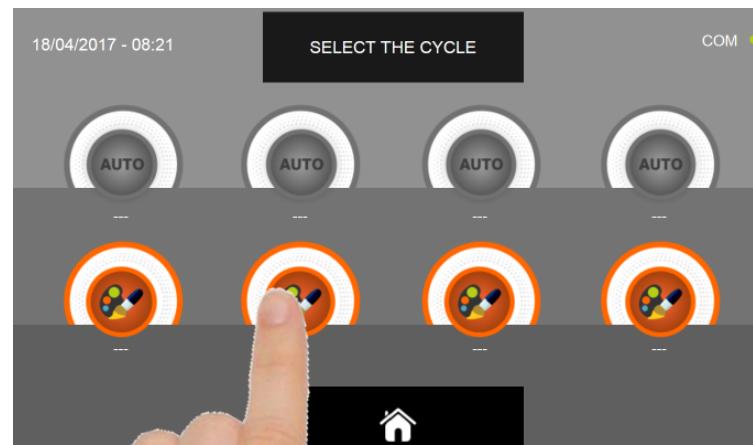
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona COMBINATO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

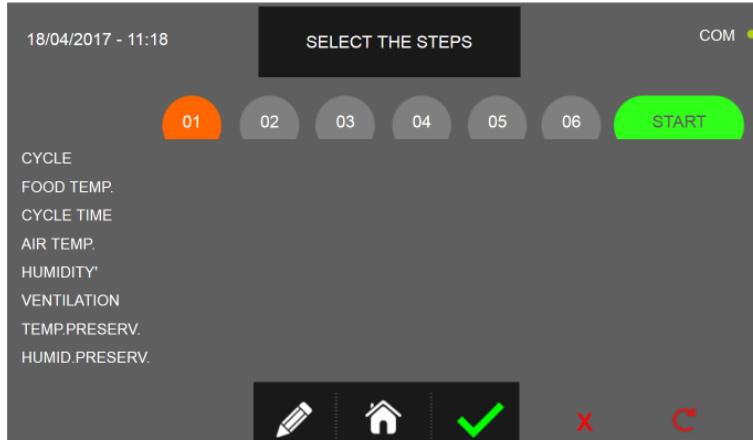


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I cicli AUTOMATICI sono disabilitati in questa fase di impostazione

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

Una volta selezionata il ciclo personalizzato, viene mostrata a display la schermata con le fasi di programmazione



Premere l'Icona per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'Icona per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'Icona .

A questo punto, nella schermata di HOME PAGE l'Icona del ciclo combinato risulterà grigia e quindi non selezionabile



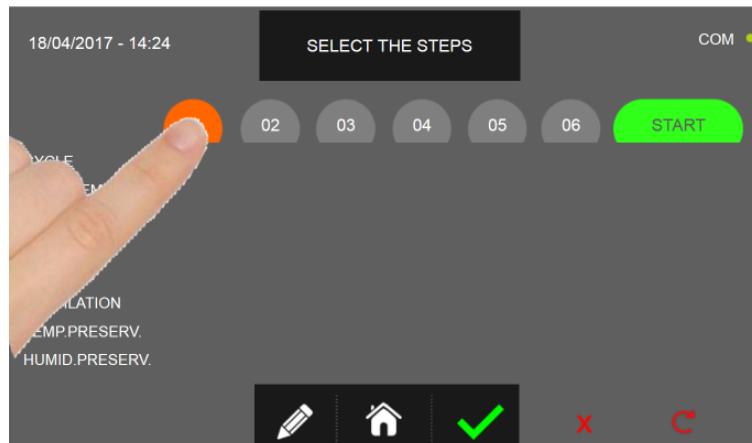
Questo simbolo indica che la programmazione del ciclo combinato è ancora in corso, per cui le selezioni di altri cicli saranno registrate nello step 1 o successivi.



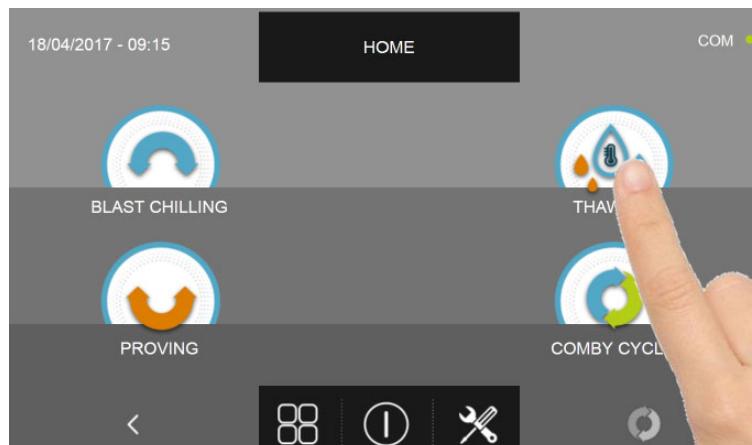
Per cancellare completamente le impostazioni eseguite fino a quel momento, premere l'Icona

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

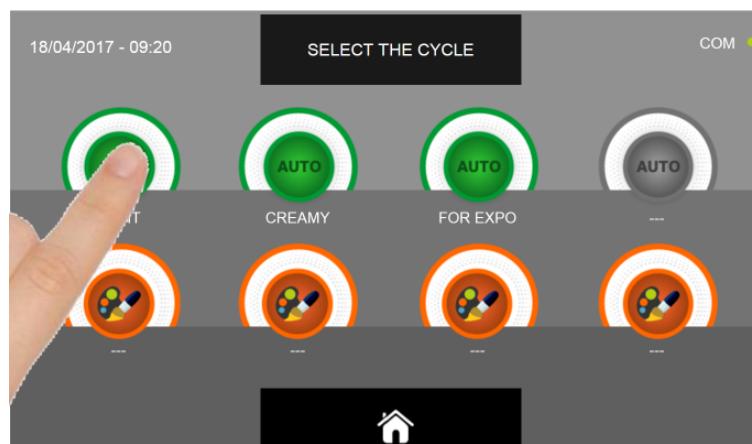
Per poter selezionare le varie tipologie di cicli, procedere come segue e come spiegato precedentemente per i singoli casi.



Selezionare il ciclo di partenza premendo l'Icona dello STEP che si desidera impostare



Selezionare la tipologia di ciclo da svolgere : ABBATTIMENTO - LIEVITAZIONE - SCONGELAMENTO



In base al ciclo scelto e alla scelta iniziale del tipo di alimento, saranno presenti cicli AUTOMATICI e/o PERSONALIZZATI. Selezionare l'Icona del ciclo desiderato. Se si sceglie il ciclo AUTOMATICO procedere come spiegato ai capitoli 16.4 per l'ABBATTIMENTO e 16.9 per lo SCONGELAMENTO. Se si sceglie un ciclo PERSONALIZZATO procedere come spiegato ai capitoli 16.5 per l'ABBATTIMENTO, 16.7 per la LIEVITAZIONE e 16.10 per lo SCONGELAMENTO.

Una volta terminata la programmazione dello STEP 1, procedere a selezionare gli step successivi e ripetere le selezioni delle varie impostazioni come spiegato per lo STEP 1.

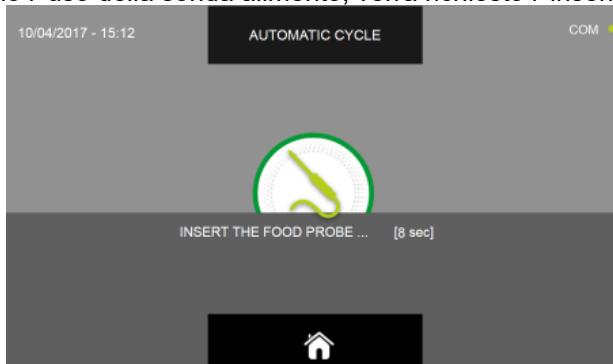
Impostare il valore di temperatura di conservazione solo per l'ultimo step del ciclo combinato.

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

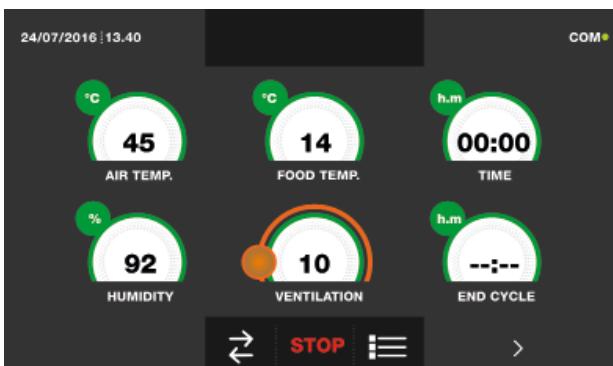
Una volta impostate tutte le fasi del ciclo combinato, premere l'icona di conferma per iniziare il ciclo.



Se i cicli prevedono l' uso della sonda alimento, verrà richiesto l' inserimento della sonda.



Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO. Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :

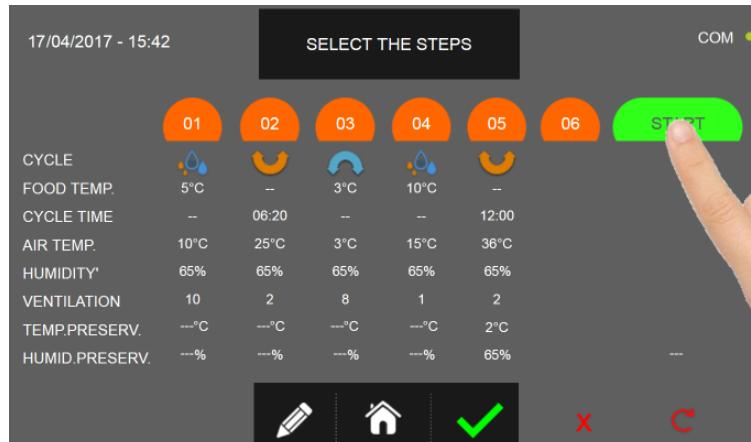


Il ciclo combinato terminerà quando anche l'ultimo step sarà ultimato e viene comunicato con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE con le impostazioni di conservazione regolate nell'ultimo STEP programmato.

**Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

Nel caso si volesse ritardare la partenza del ciclo :



Premere l'icona START per accedere alle pagine di impostazione della data e dell'ora prevista per l'inizio del ciclo



Regolare i valori muovendo i cursori, oppure tramite le icone e . Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente

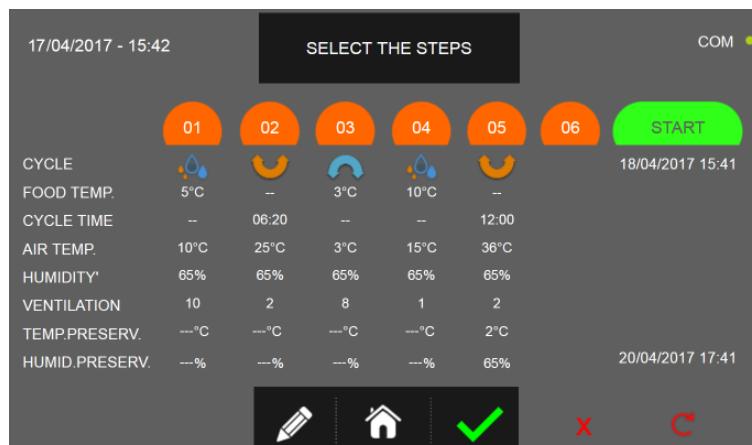


Regolare i valori muovendo i cursori, oppure tramite le icone e . Premere l'icona per confermare le selezioni appena effettuate, premere l'icona per tornare alla schermata precedente

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona di conferma per salvare la data e l' ora per la partenza ritardata del ciclo combinato. Nella schermata di riepilogo delle impostazioni, vengono mostrate la data e l'ora di inizio oltre che alla data e all'ora di fine ciclo.



Il ciclo a questo punto comincerà alla data e all'ora impostata.



È possibile anche far iniziare immediatamente il ciclo, premendo l' icona



Premere invece l'icona  per cancellare tutte le impostazioni fino ad ora immesse



Per annullare la partenza ritardata premere l'icona 



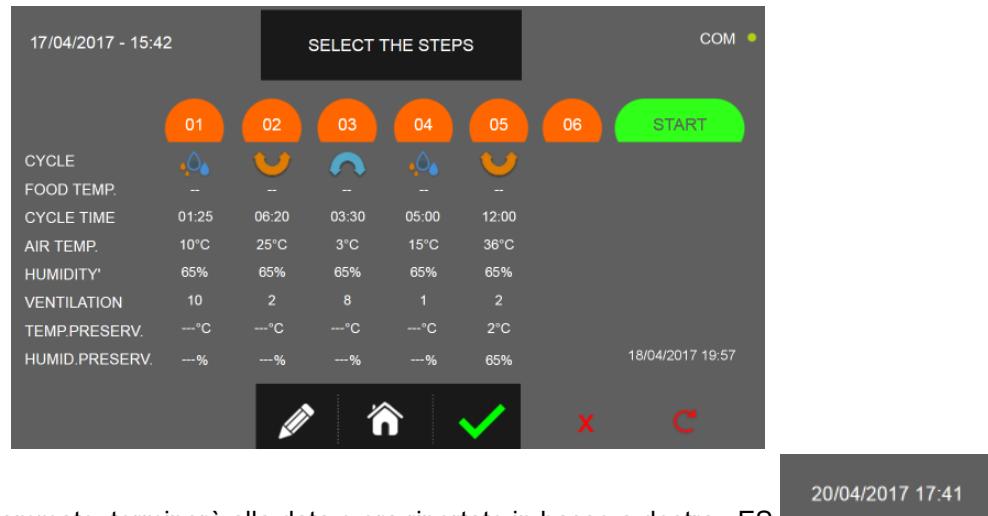
Per modificare il nome dato al ciclo combinato premere l'icona  e ripetere quanto illustrato all'inizio del capitolo 16.12.



Per ritornare alla schermata di HOME PAGE, premere l'icona , seguire le indicazioni fornite all'inizio del capitolo 16.12 per cancellare il ciclo o continuare con le impostazioni degli STEP.

Se si imposta un ciclo combinato composto da soli cicli a tempo, il software calcola in automatico la data e l'ora a cui terminerà l'ultimo step impostato. Si ricorda che terminato l'ultimo ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE con le impostazioni di conservazione regolate nell'ultimo STEP programmato.

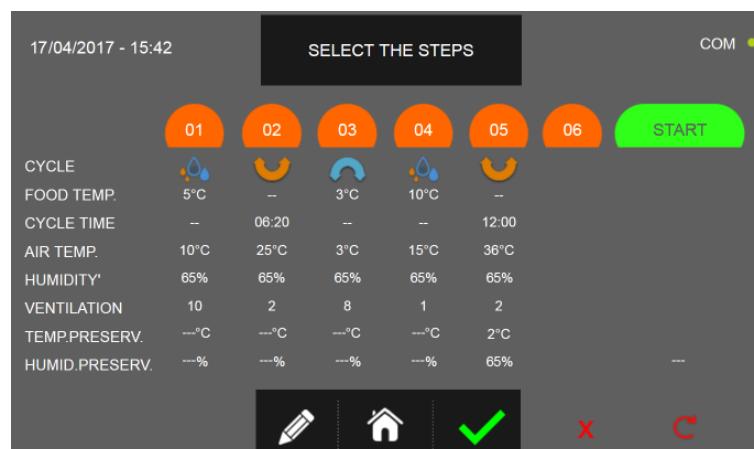
**Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.**



L'ultimo step programmato, terminerà alla data e ora riportate in basso a destra. ES.

Come anticipato, per questa funzione è necessario impostare solo cicli personalizzati o manuali a tempo.

Se negli step di programmazione viene inserita una o più fasi automatiche o personalizzate/manuali a temperatura, il calcolo non verrà eseguito e al posto della data e ora di fine ciclo, viene riportato il valore “---”.

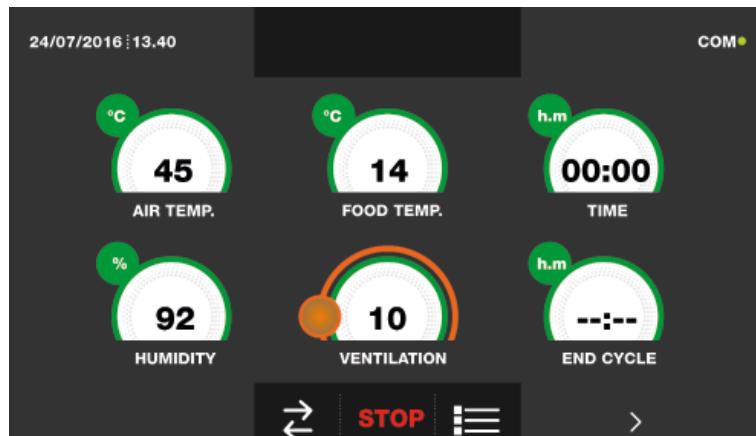


## 16.13 - FUNZIONE MULTILEVEL

Durante l'esecuzione di un ciclo, è disponibile la funzione MULTILEVEL: per ogni teglia è possibile impostare un timer per la segnalazione di fine ciclo, l'utente viene avvisato dal suono del buzzer quando una teglia ha terminato il suo ciclo e va quindi rimossa dal fermalievitazione.

Si ricorda che al termine dell'ultimo timer, il macchinario passa automaticamente in CONSERVAZIONE.

Avviare un ciclo di ABBATTIMENTO, LIEVITAZIONE o SCONGELAMENTO come spiegato nei capitoli dal 16.4 al 16.11.



A ciclo attivo, premere l'icona e accedere alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :

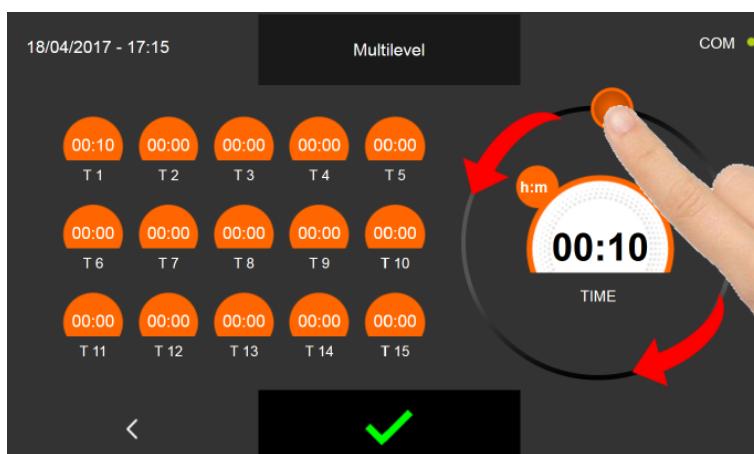


Premendo l'icona si accede alla schermata di impostazione della funzione MULTILEVEL





Selezionare la teglia per la quale si vuole impostare il timer. Il valore presente nella casella lampeggia.



Regolare il cursore muovendolo come in figura. Ripetere l'operazione per tutte le teglie che si intende estrarre prima del termine del ciclo. Premere l'icona per confermare le impostazioni.

Allo scadere del tempo impostato per ogni singola teglia, viene emesso un suono dal buzzer che viene interrotto o dopo 60 secondi oppure aprendo la porta per rimuovere la teglia di prodotto pronto.

Allo scadere dell'ultimo timer, il macchinario entra in modalità di CONSERVAZIONE con le impostazioni programmate a inizio ciclo.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

## 16.14 - VISUALIZZAZIONE FUNZIONI A CICLO ATTIVO

A ciclo attivo, è possibile visualizzare le seguenti FUNZIONI :

- I/O : Valori sonde temperatura, stato sensori, ingressi e uscite
- Parametri : lista dei parametri di funzionamento macchina e relativi valori
- Grafico andamento temperatura cella e sonda alimento



Per accedere al menù funzioni, cliccare sul grafico delle temperature



Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione degli I/O :

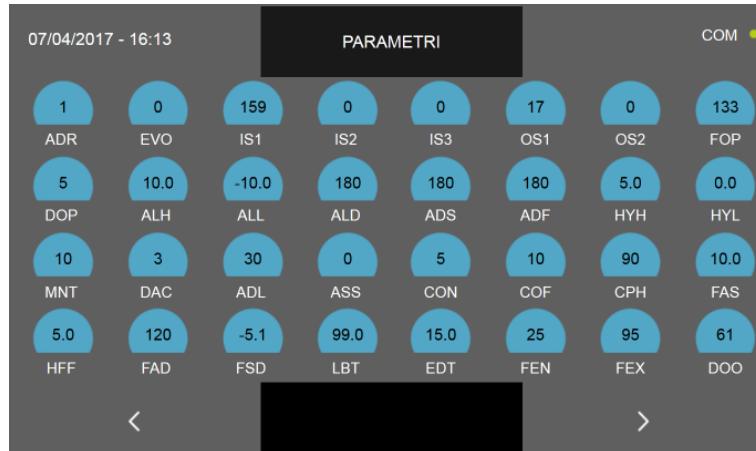


I dati disponibili sono i seguenti

Sonda alimento 1	Temperatura punto 1	Micro porta	Stato sensore Aperto/Chiuso
Sonda alimento 2	Temperatura punto 2	Contattore magnetotermico	Stato interruttore OFF/ON
Sonda alimento 3	Temperatura punto 3	Pressostato alta pressione	Stato pressostato OFF/ON
Sonda alimento 4	Temperatura punto 4	Pressostato bassa pressione	Stato pressostato OFF/ON
Sonda aria	Temperatura cella	Stato uscite	Stato uscite 1=Attivo 0=Non attivo
Sonda evaporatore	Temperatura evaporatore	Kriwan	Stato protezione compressore OFF/ON
Sonda condensatore	Temperatura condensatore	Ventilazione	Velocità ventole evaporatore 1-10
Sonda surriscaldamento	Temperatura VTE (optional)	Consumo	Potenza impegnata
Sonda pressione	Pressione VTE (optional)	Sonda umidità	Valore umidità in cella
Surriscaldamento	Delta Temp VTE (optional)		



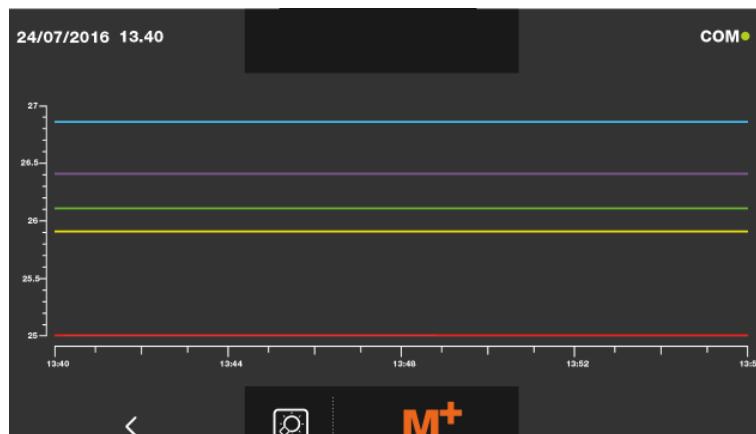
Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione dei parametri di funzionamento macchinario ( i parametri non sono modificabili da questa sezione, ma sono un aiuto per il servizio di assistenza tecnica per valutare se durante un ciclo si presentano eventuali allarmi o problematiche ) :



Premere l'icona per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona per tornare alla schermata precedente o alla schermata di visualizzazione dello stato del ciclo in essere.



Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :



Premendo l'icona si accede alla schermata di impostazione della funzione MULTILEVEL come illustrato al capitolo 16.13.



Premendo l'icona è possibile accendere la luce interna alla cella (optional) per vedere gli alimenti posti all'interno.



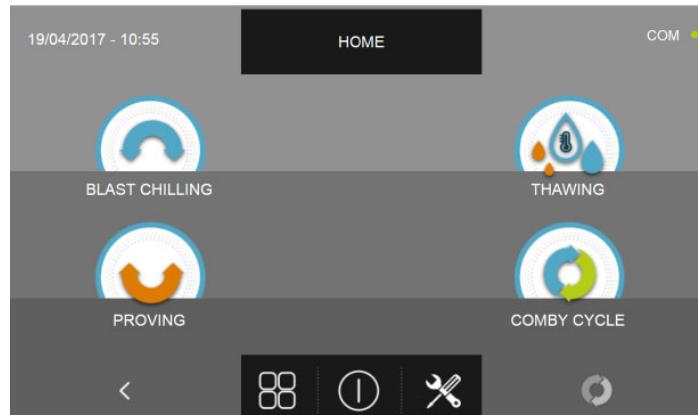
L'icona se l'optional è attivato sarà di colore giallo , altrimenti, se disattivato, sarà di colore bianco .



# Opzioni

## 17 - MENU' OPZIONI

Dalla schermata di HOME PAGE è possibile accedere al menù Opzioni



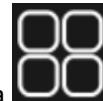
Premere l'icona per accedere alla schermata con le seguenti funzioni :

	<b>ESTRAZIONE :</b> per avviare la funzione di riscaldamento sonda alimento <u>(Opzione non disponibile)</u>		<b>Aiuto :</b> per visualizzare i video di aiuto all'utilizzo del macchinario
	<b>HACCP :</b> per visualizzare il registro dei cicli svolti		<b>Lingua :</b> per impostare la lingua del display
	<b>Allarmi :</b> per visualizzare la lista degli allarmi		<b>Sbrinamento :</b> per avviare un ciclo automatico di sbrinamento
	<b>Info :</b> per visualizzare le informazioni relative al macchinario		<b>I/O :</b> per accedere alla lista degli Input e Output con i relativi valori/stati
	<b>Sterilizzatore :</b> per avviare un ciclo di sterilizzazione <u>(Opzione non disponibile)</u>		<b>Data e ora :</b> per regolazione della data e dell'ora
	<b>USB :</b> per scaricare i dati HACCP, SETUP, caricare un nuovo SETUP e aggiornamento firmware		<b>Password :</b> per impostare le password di accesso e programmazione cicli

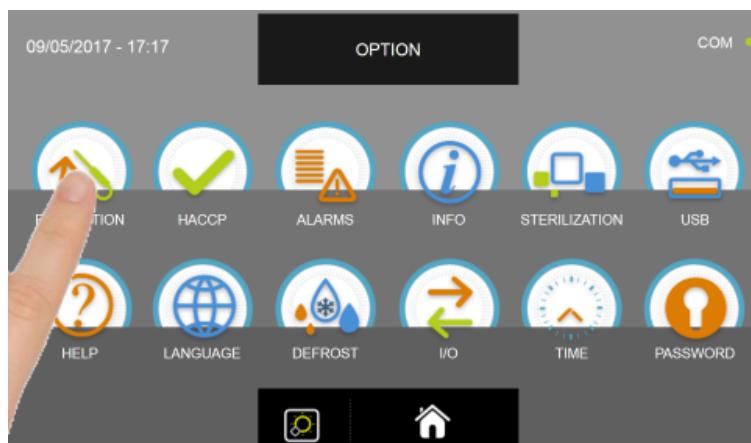
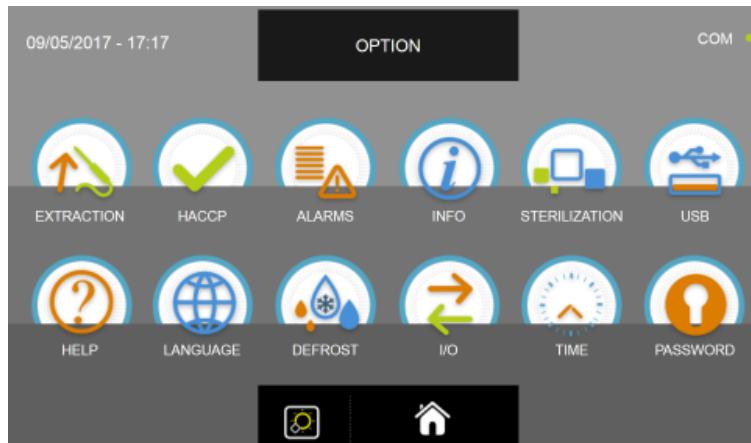
## 17.1 - ESTRAZIONE

Il menù permette di avviare la funzione di riscaldamento della sonda alimento. Tale funzione prevede l'uso di una sonda alimento al cui interno è presente una resistenza per riscaldare il corpo sonda e rendere più facile l'estrazione della sonda stessa da cibi preferibilmente surgelati

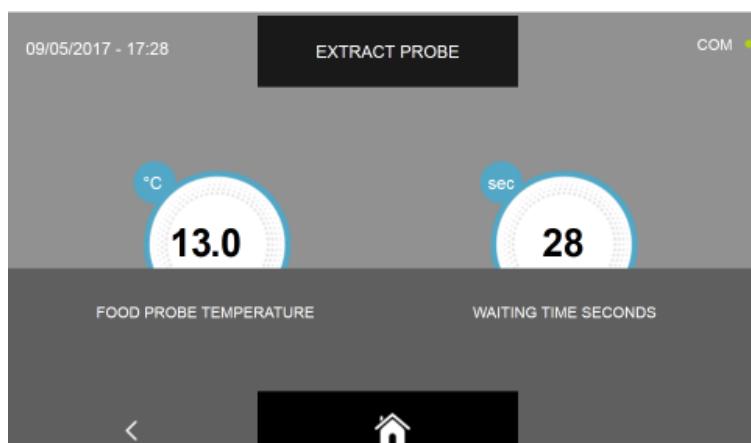
L'icona ESTRAZIONE è di colore grigio, la funzione per il fermalievitazione multifunzione non è disponibile.



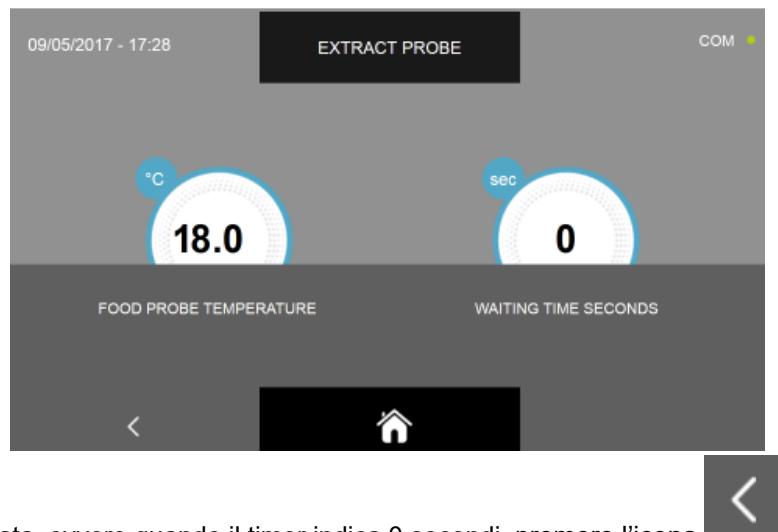
Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona **ESTRAZIONE** per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona **ESTRAZIONE** per avviare la funzione di riscaldamento sonda alimento



La funzione di estrazione ha la durata preimpostata di 30 secondi. Attendere la fine del timer per estrarre la sonda.

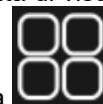


Quando la funzione è terminata, ovvero quando il timer indica 0 secondi, premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

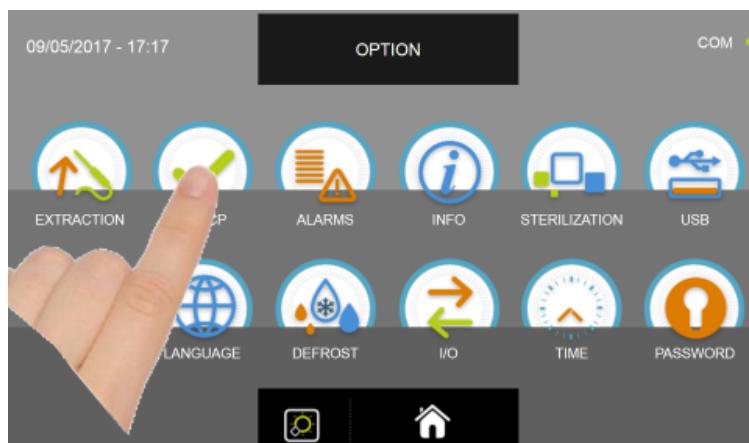
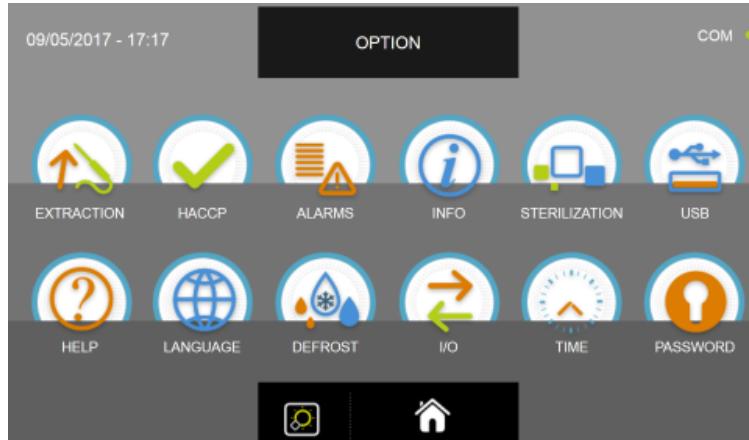
È possibile interrompere l'esecuzione del riscaldamento sonda premendo in qualsiasi momento le icone o , con gli effetti sopra descritti.

## 17.2 - HACCP

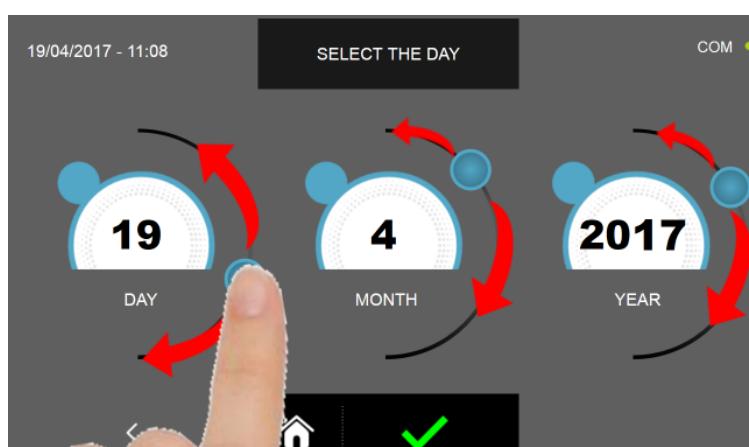
Il menù permette la visualizzazione dei cicli effettuati e la possibilità di visualizzare i grafici dell'andamento del ciclo



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'Icona **OPTION** per accedere al menù opzioni.



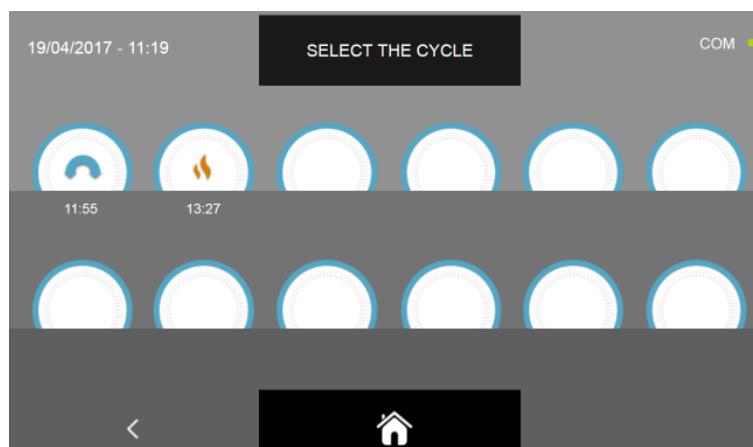
Dal menù OPZIONI, premere l'Icona HACCP per accedere alla lista



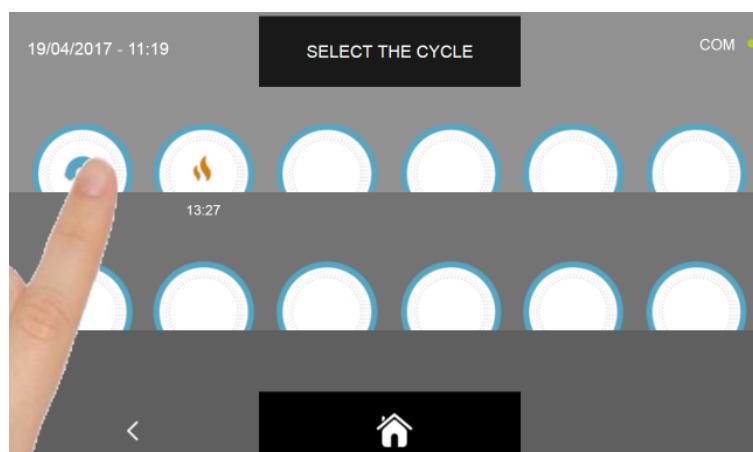
Impostare i cursori come indicato in figura per selezionare la data di riferimento dei cicli eseguiti.



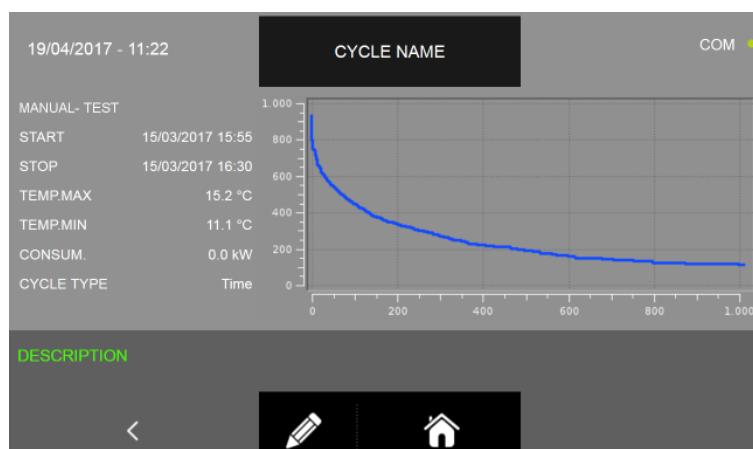
Premere l'Icona **✓** per confermare la data impostata e visualizzare l'elenco dei cicli svolti.



Si ha accesso all'elenco dei cicli svolti con l'orario in cui il ciclo è terminato



Selezionare l'icona del ciclo di cui si desidera visualizzare i dati



Si accede quindi alla schermata del ciclo svolto da cui è possibile ricavare le seguenti informazioni :

**Tipo di ciclo ( Nome famiglia prodotto o Manuale ) - nome alimento o nome personalizzato**  
 ( se immesso il nome personalizzato, viene riportato il nome inserito come spiegato ai paragrafi 16.4 - 16.5 - 16.6 - 16.7 - 16.8 - 16.9 - 16.10 - 16.11 ; se non è stato immesso, viene riportata solo la famiglia seguita da " --- "; vedi esempio pagina 84 )

**Data e ora inizio ciclo**

**Data e ora fine ciclo**

**Temperatura massima**

**Temperatura minima**

**Consumo energia**

**Tipo di ciclo ( tempo o temperatura )**

**Grafico andamento temperatura / durata ciclo**

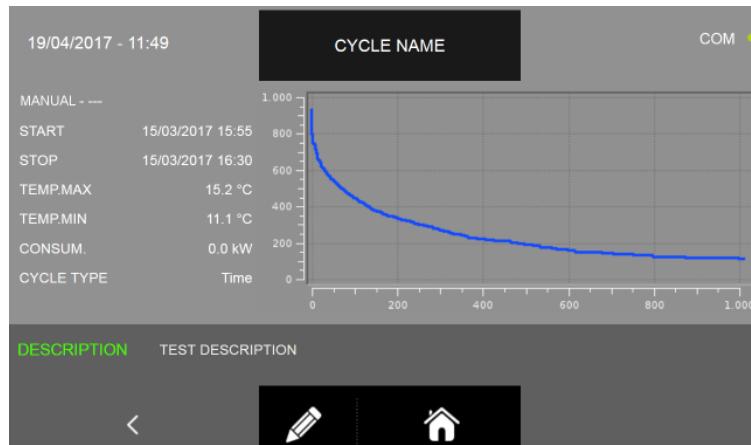
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere l'icona per inserire una descrizione relativa al ciclo svolto.



Immettere la descrizione con la tastiera e confermare con l'icona



Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione del ciclo da visualizzare o premere l'icona



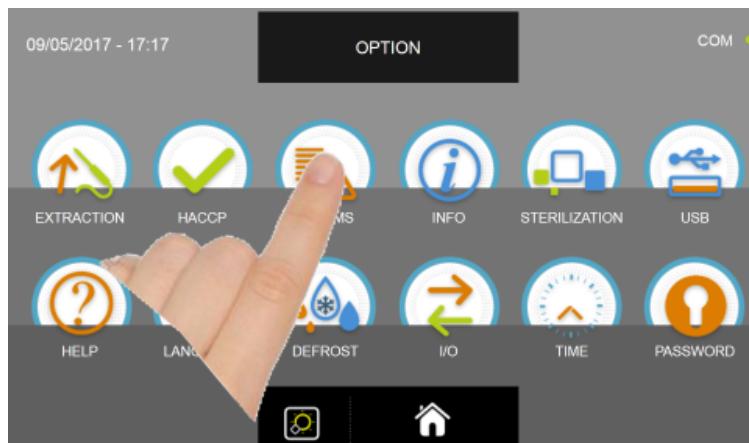
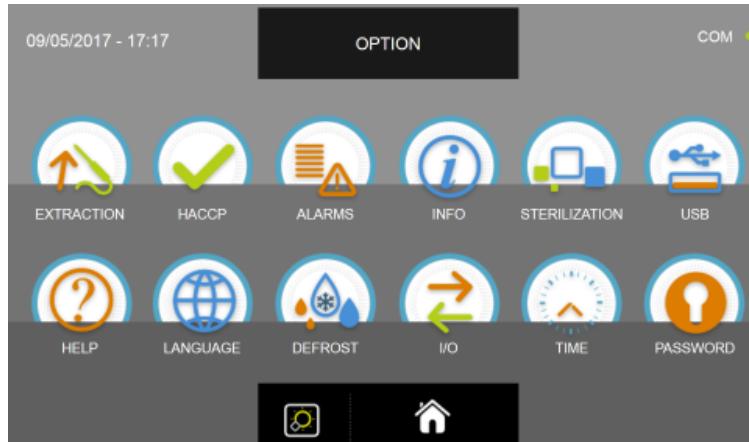
per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

## 17.3 - ALLARMI

Il menù permette la visualizzazione della lista degli allarmi registrati.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'Icona **OPZIONI** per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'Icona ALLARMI per accedere alla lista

ALARM 1	01/02/2017	00:00		
ALARM 2	01/02/2017	00:00		
ALARM 3	01/02/2017	00:00		
ALARM 4	01/02/2017	00:00		
ALARM 5	01/02/2017	00:00		
ALARM 6	01/02/2017	00:00		
ALARM 3	01/02/2017	00:00		
ALARM 1	01/02/2017	00:00		

La lista è composta dalle seguenti informazioni :

    Descrizione allarme

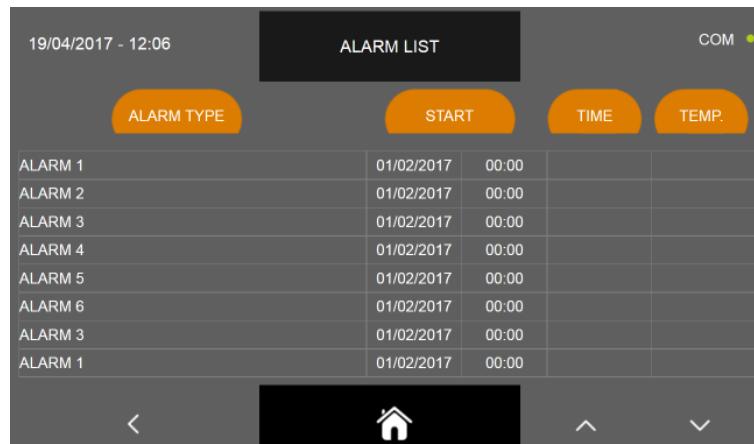
    Data e ora inizio allarme

    Durata allarme

    Temperatura massima raggiunta in cella durante l'allarme

**Per la lista completa degli allarmi con le relative descrizioni, vedere il capitolo TROUBLESHOOTING.**

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Premere le icone e/o per scorrere eventuali ulteriori pagine della lista.



Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

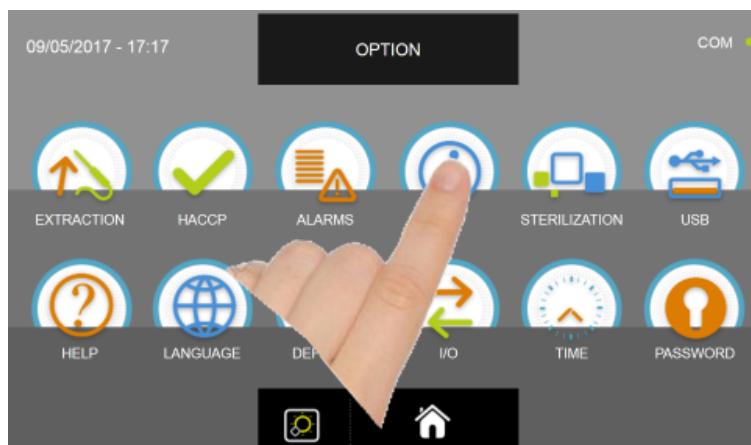
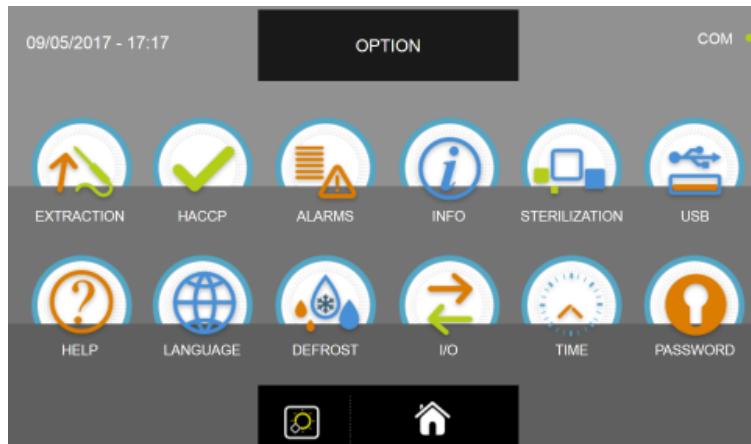


## 17.4 - INFO

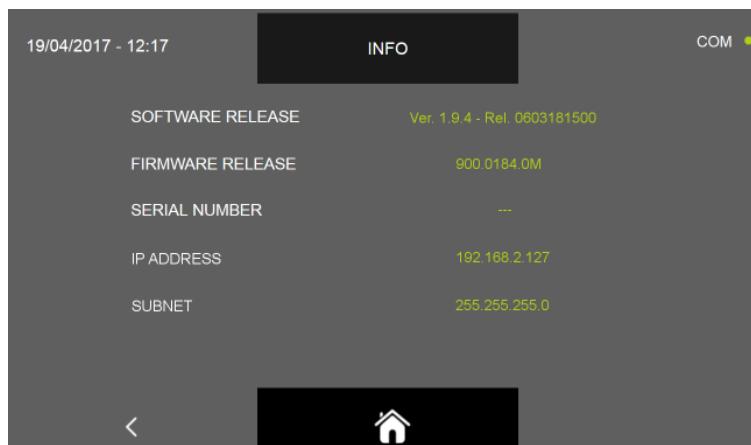
Il menù permette la visualizzazione delle informazioni relativa al fermalievitazione.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'Icona **OPTION** per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'Icona INFO per accedere alla lista



Le informazioni fornite sono le seguenti :

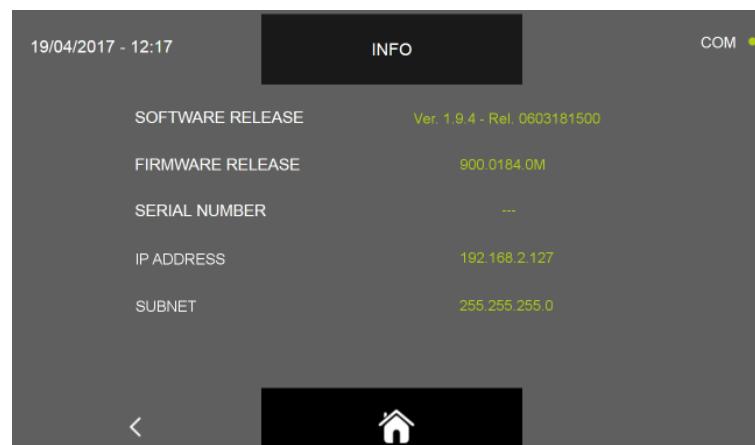
Software release

Firmware release

Numero di serie macchinario ( da impostare da menù service )

Indirizzo IP macchinario

Dominio sottorete

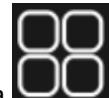


Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

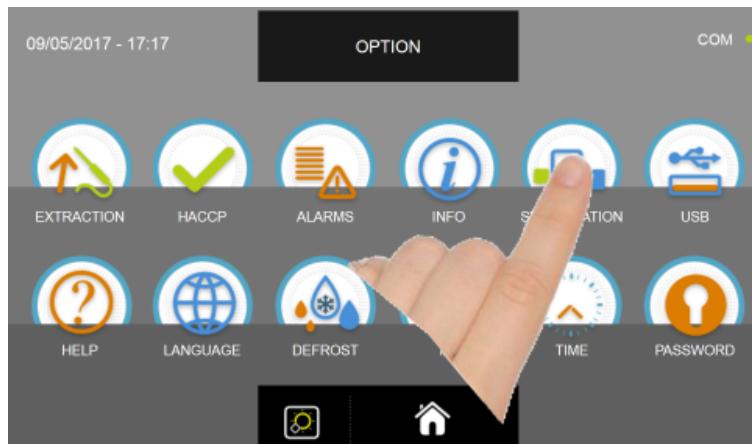
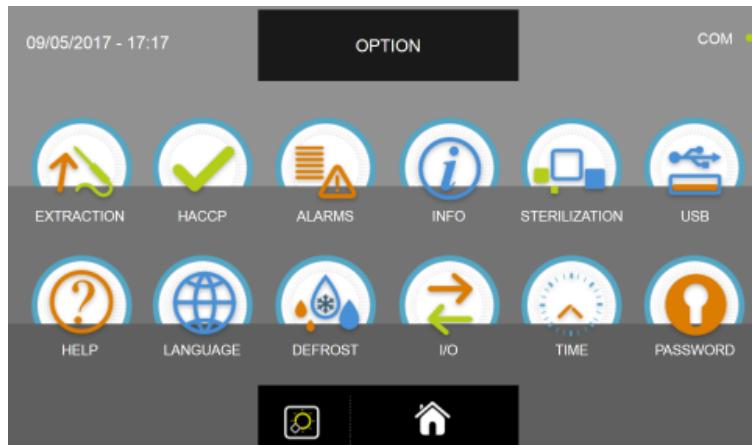
## 17.5 - STERILIZZATORE

Il menù permette l'esecuzione del ciclo di sterilizzazione, si ricorda che è necessaria l'installazione del kit di sterilizzazione da collegare al macchinario.

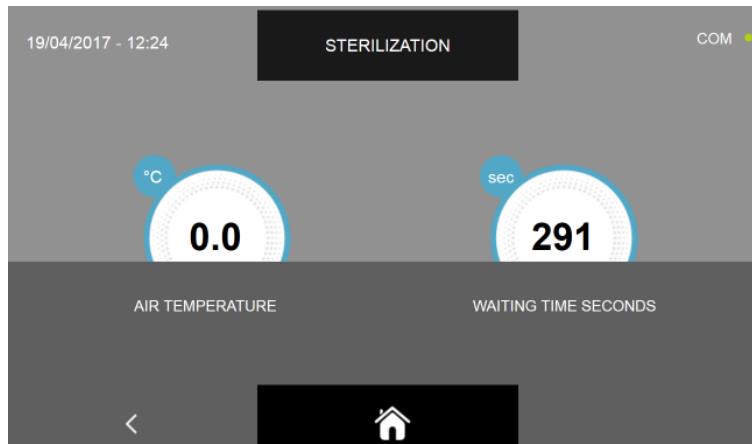
L'icona STERILIZZATORE è di colore grigio, la funzione per il fermalievitazione multifunzione non è disponibile.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona **STERILIZATION** per accedere al menù opzioni.



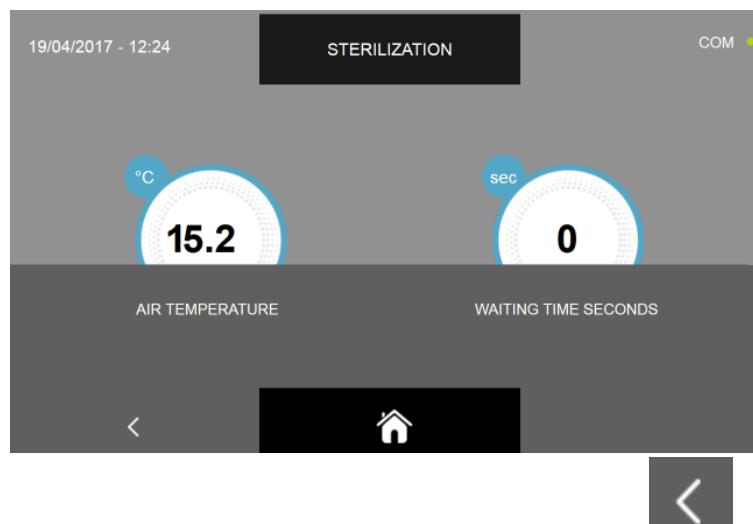
Dal menù OPZIONI, premere l'icona STERILIZZATORE per eseguire il ciclo



Il ciclo di sterilizzazione è un ciclo manuale della durata preimpostata di 300 secondi.

**SI RICORDA DI NON EFFETTUARE CICLI DI STERILIZZAZIONE QUANDO SONO PRESENTI ALIMENTI ALL'INTERNO DELLA CELLA IN QUANTO POTREBBERO COMPROMETTERE GLI ALIMENTI STESSI.**

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



Quando il ciclo è terminato, ovvero quando il timer indica 0 secondi, premere l'icona per tornare alla schermata



precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

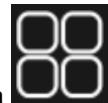
È possibile interrompere l'esecuzione del ciclo manuale di sterilizzazione premendo in qualsiasi momento le icone



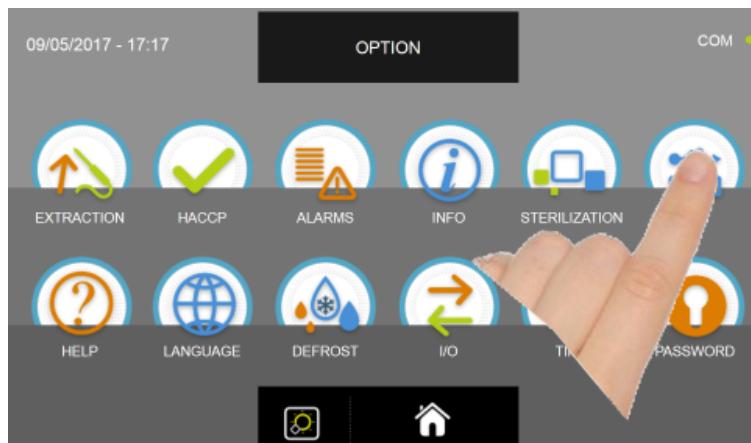
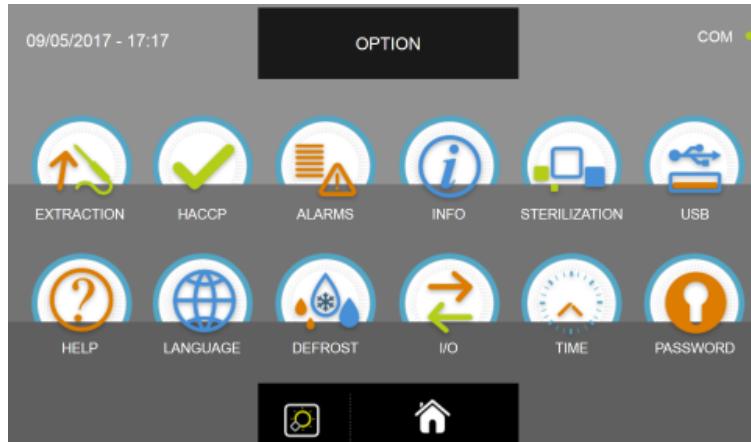
, con gli effetti sopra descritti.

## 17.6 - USB

Il menù permette di esportare i dati HACCP, esportare e importare il SETUP dei cicli e di aggiornare il firmware sia del display che della scheda di potenza.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'Icona **USB** per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'Icona **USB** per accedere alle sue funzioni

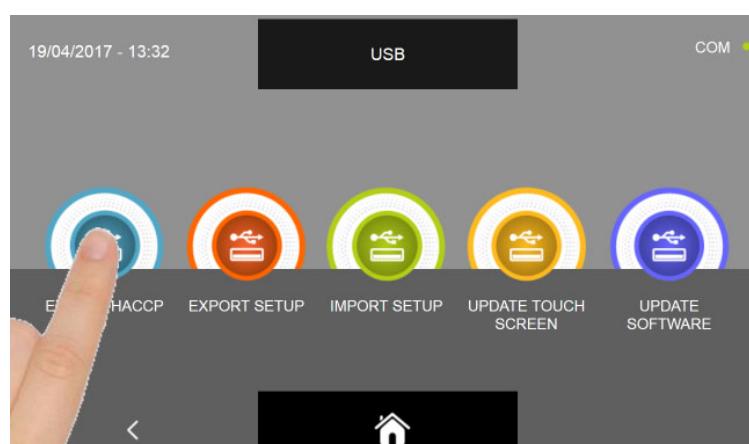


Le funzioni disponibili sono le seguenti :

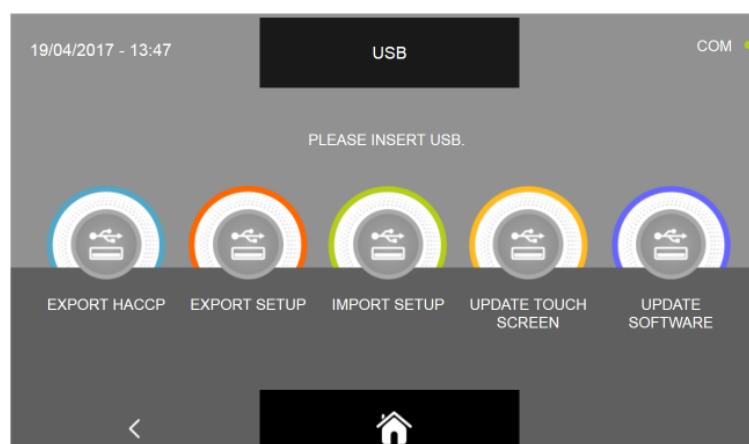
- ESPORTA HACCP
- ESPORTA IMPOSTAZIONI
- IMPORTA IMPOSTAZIONI
- AGGIORNA TOUCH SCREEN
- AGGIORNA SOFTWARE

## 17.6.1 - ESPORTA HACCP

**N.B. PER LA FUNZIONE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, VUOTA, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI**



Dal sottomenù USB, premere l'icona ESPORTA HACCP



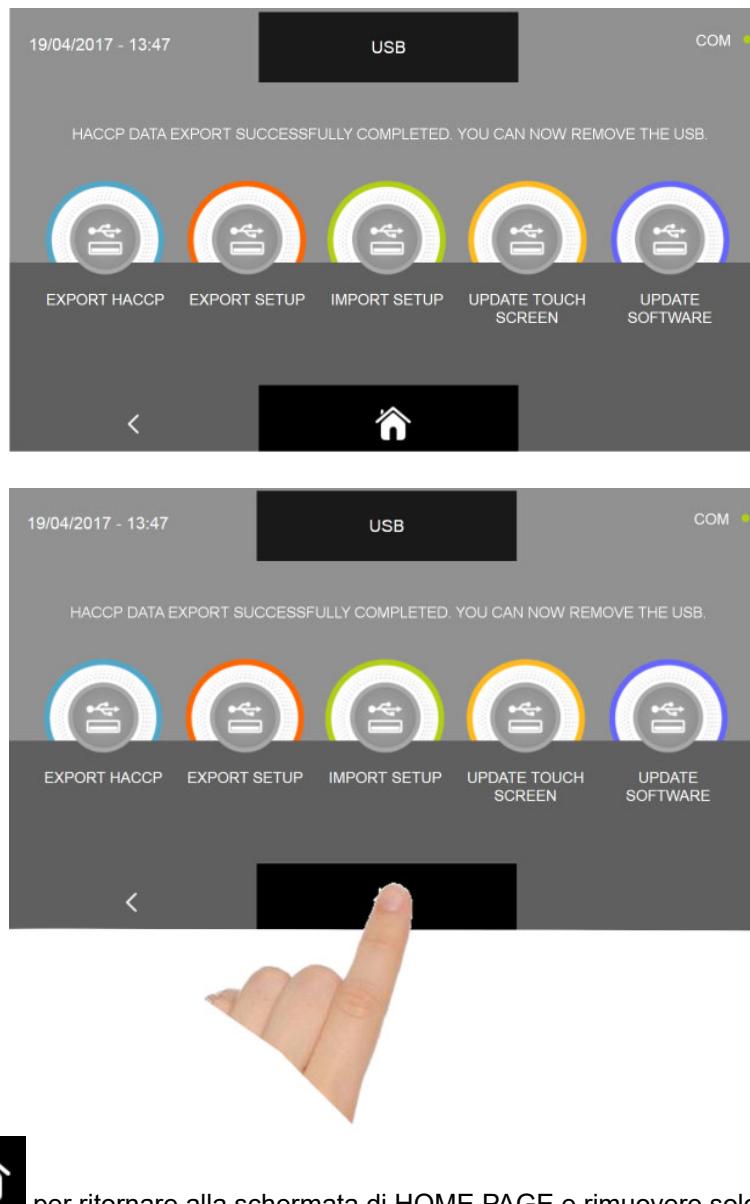
Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive.



# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

Quando viene rilevata la pendrive, la procedura comincia e termina automaticamente



Premere l''icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE e rimuovere solo ora la pen drive USB.

Il file che viene salvato è un archivio compresso denominato HACCP.zip. Una volta decompresso l'archivio, si avrà a disposizione una serie di file \*.CSV, fogli di calcolo che possono essere visualizzati in EXCEL.

I file sono identificati con DATA ( anno, mese, giorno), TEMPO (ore, minuti) e tipo di ciclo, es.: 1704190817P\_4\_ABB.csv:  
Es.:

**anno = 2017      mese = 04      giorno= 19      ore = 08      minuti= 17**

**tipo di ciclo = P ( P= sonda / T=tempo ) \_ 4 ( numero progressivo ciclo ) \_ ABB ( ABB = abbattimento, LIE=lievitazione, CON=conservazione, SCO=scongelamento)**

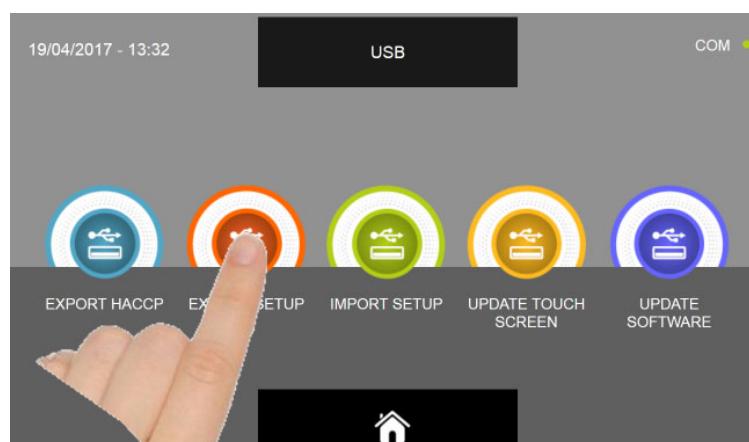
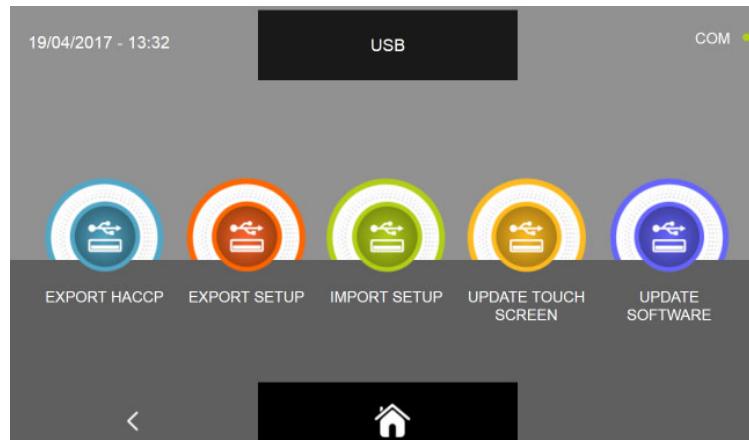
I dati all'interno del file sono divisi in colonne e sono registrati ogni 10 secondi :

Giorno/mese/anno/ora/minuti/secondi	Sonda punto 1	Sonda punto 2	Sonda punto 3	Sonda punto 4	Sonda aria	Presenza allarme	Consumo Watt	Punto Cuore alimento
190417081820	26.5	27.7	28.5	27.6	21.2	1	1200	3
190417081830	26.1	27.0	27.8	27.4	21.1	1	0	3

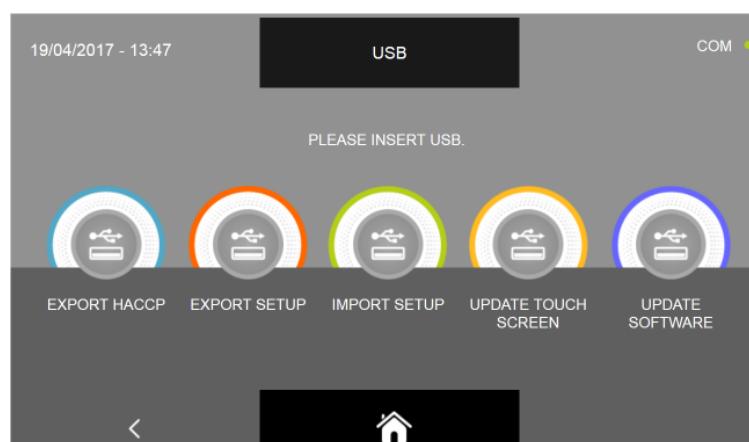
Utilizzando la macchina per circa 6 ore/giorno, la memoria sarà esaurita nell'arco di un anno dopodiché, i dati più recenti prenderanno il posto di quelli più vecchi ( metodo di transito FIFO ). Lo spazio di memoria occupato, dipende dal numero e dalla durata dei cicli svolti.

## 17.6.2 - ESPORTA SETUP

**N.B. PER LA FUNZIONE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, VUOTA, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI**



Dal sottomenù USB, premere l'icona ESPORTA SETUP

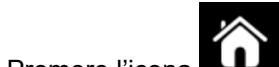


Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive.



Quando viene rilevata la pendrive, la procedura comincia e termina automaticamente



Premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE e rimuovere solo ora la pen drive USB.

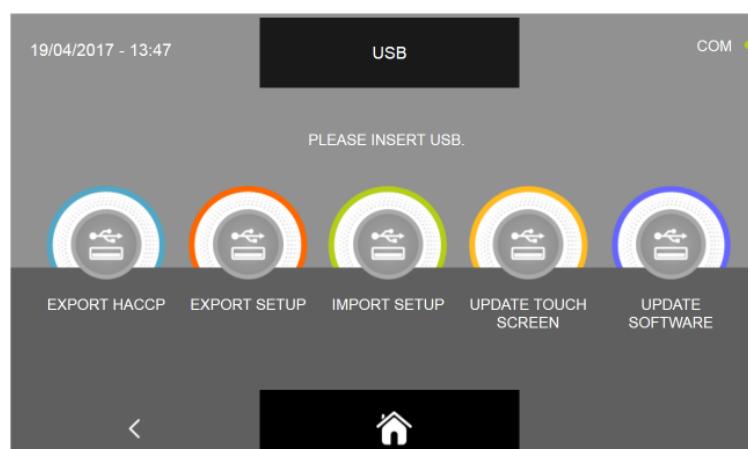
Il file salvato è di tipo \*.sqlite e può essere importato solo su i fermalievita serie 700 e 900.

## 17.6.3 - IMPORT SETUP

**N.B. PER LA FUNZIONE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, CON CARICATI I DATI ESPORTATI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA UN ALTRO FERMALIEVITAZIONE**



Dal sottomenù USB, premere l'icona IMPORT SETUP



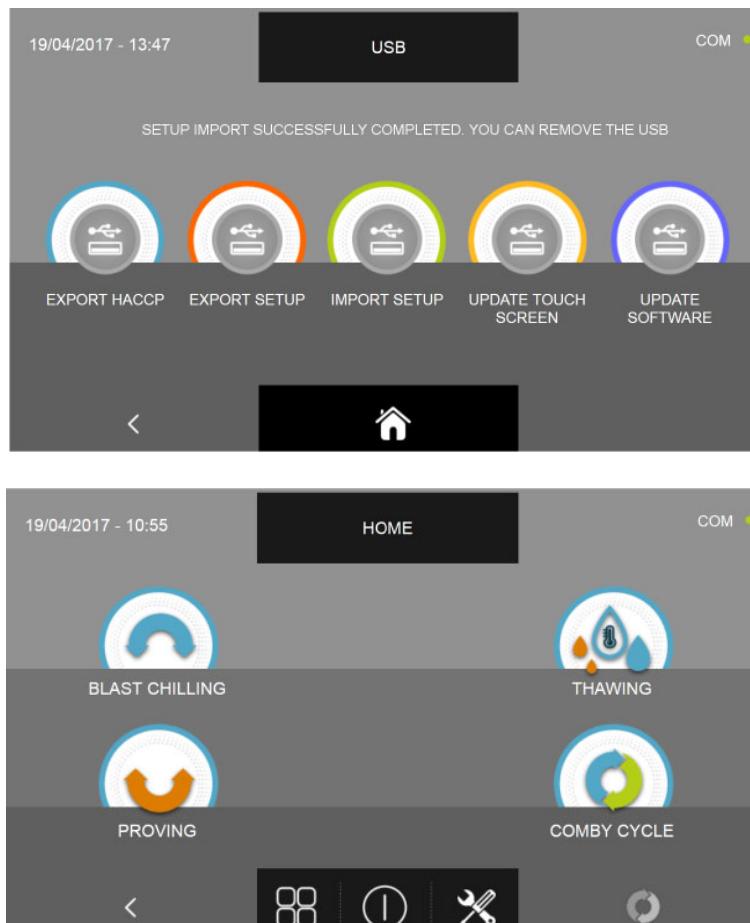
Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive.



# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

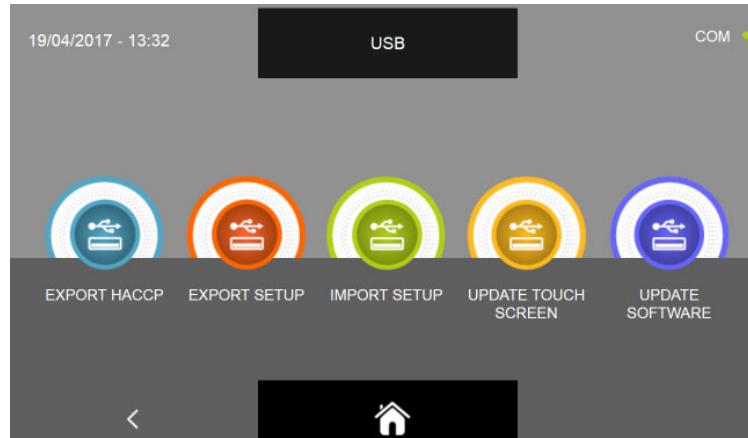
Quando viene rilevata la pendrive, la procedura comincia e termina automaticamente



Per poter caricare e registrare i programmi personalizzati salvati su altro macchinario, il fermalievita multifunzione si spegnerà e si riaccenderà in maniera automatica fino alla schermata di home. A questo punto sarà possibile rimuovere la pen drive dalla porta USB.

## 17.6.4A - AGGIORNA TOUCH SCREEN

Dal menù USB è possibile aggiornare i firmware del display (TOUCH SCREEN) e della scheda di potenza (CONTROLLER) : Si ricorda che l'aggiornamento del firmware deve essere necessariamente eseguito in sequenza Display - Controller onde evitare errori di comunicazione/funzionamento del macchinario.



Dal sottomenù USB, premere l'icona AGGIORNA TOUCH SCREEN



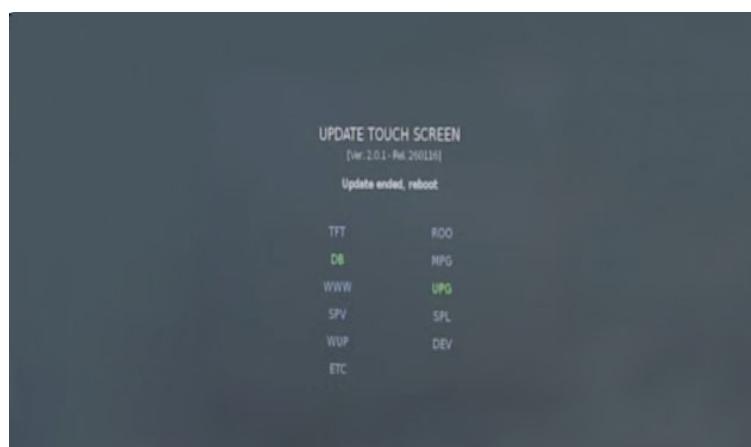
Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive contenente solo il firmware per l'abbattitore.

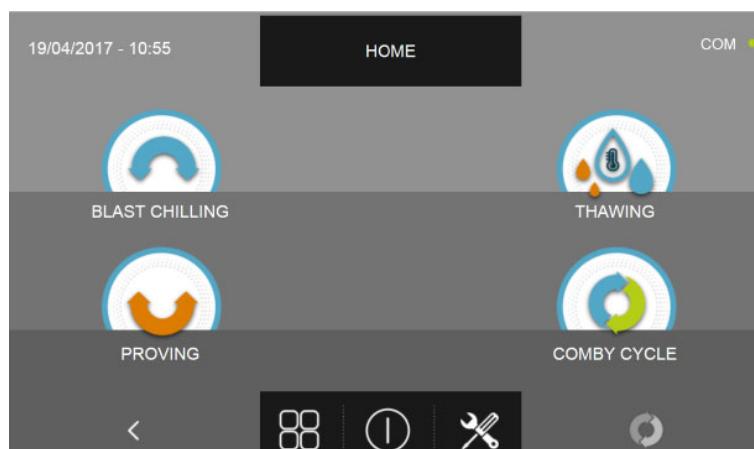




La procedura prosegue automaticamente installando i file richiesti.



La procedura termina automaticamente evidenziando in verde i file correttamente installati. L'abbattitore multifunzione si spegnerà e si riaccenderà in maniera automatica fino alla schermata di home.



A questo punto è possibile procedere con la seconda fase dell'upgrade del firmware del controller.

**N.B. PER LA FUNZIONE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, CONTENENTE SOLO I FILE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI**

## 17.6.4B - AGGIORNA SOFTWARE

Dal menù USB è possibile aggiornare i firmware del display (TOUCH) e della scheda di potenza (CONTROLLER) :  
Si ricorda che l'aggiornamento del firmware deve essere necessariamente eseguito in sequenza Display - Controller onde evitare errori di comunicazione/funzionamento del macchinario.



Dal sottomenù USB, premere l'icona AGGIORNA SOFTWARE

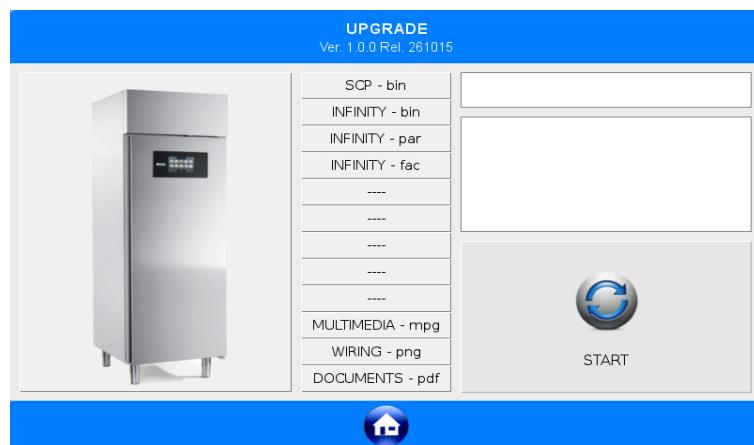


Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello  
Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive contenente solo il firmware per il fermalievita.

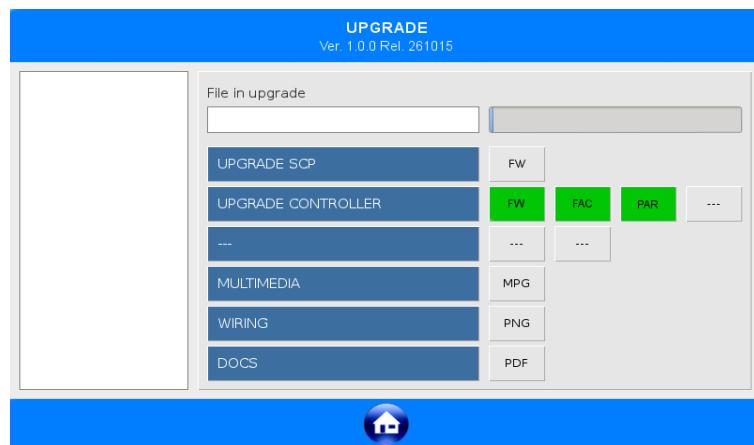




Viene richiesto per quale macchinario inizializzare il firmware, scegliere l'unica icona disponibile : \_PRO

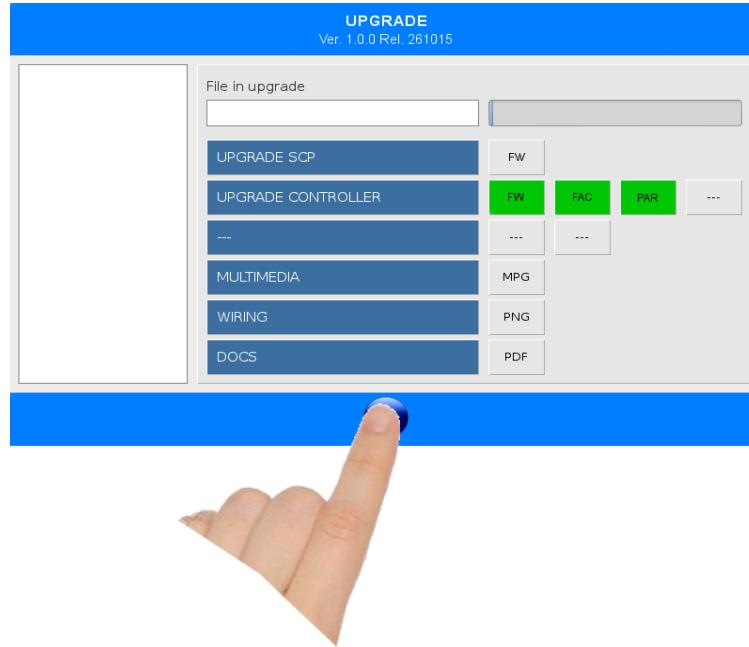


Avviare la procedura di aggiornamento premendo l'icona START

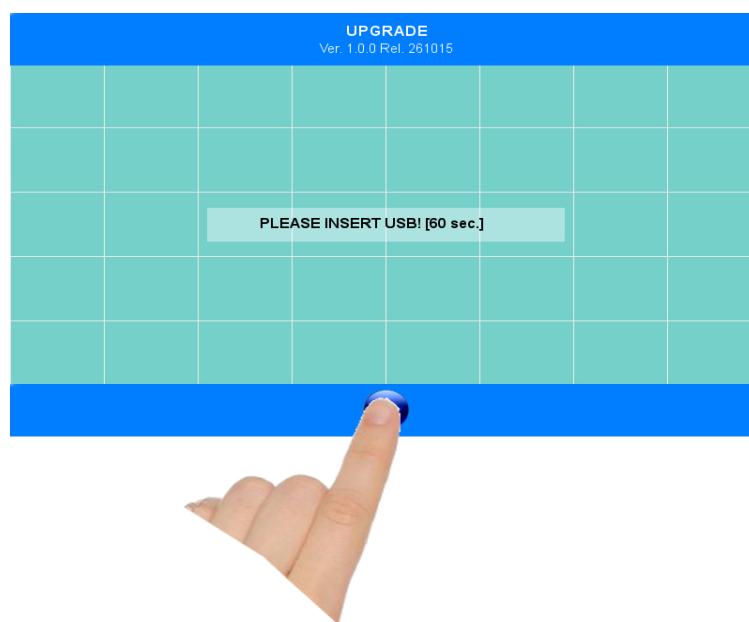


La procedura termina automaticamente, di seguito si riporta la legenda colori per lo stato di avanzamento dei file:

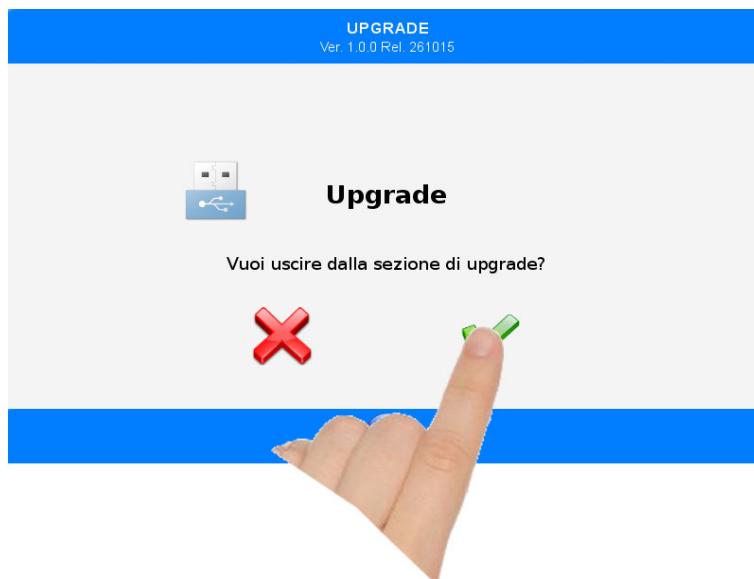
COLORE	DESCRIZIONE	AZIONE RICHIESTA
Verde	Componente firmware installata correttamente	Nessuna azione richiesta
Giallo	Componente firmware in fase di installazione	Attendere, nessuna azione richiesta al momento
Rosso	Componente firmware non installata correttamente	Ripetere procedura di installazione firmware. Per file multimedia MPG non richiesta alcuna azione.



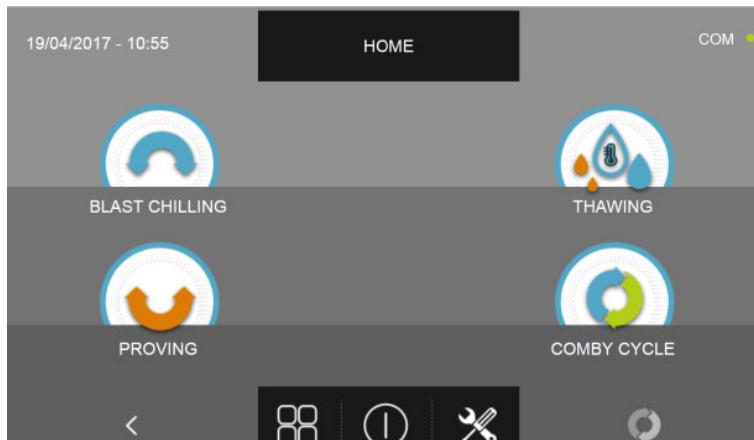
Premere l'icona per tornare alla schermata precedente della programmazione



Premere l'icona per uscire dalla programmazione



Confermare l'uscita dalla programmazione premendo l'icona come indicato in figura



Il fermalievita multifunzione si spegnerà e si riaccenderà in maniera automatica fino alla schermata di home. Sarà possibile a questo punto rimuovere la pen drive USB e riprendere ad utilizzare il fernalievita multifunzione.

Se erano installati optional come ad esempio lo sterilizzatore, le funzioni dovranno essere abilitate. Vedi procedura specifica nel capitolo Service.

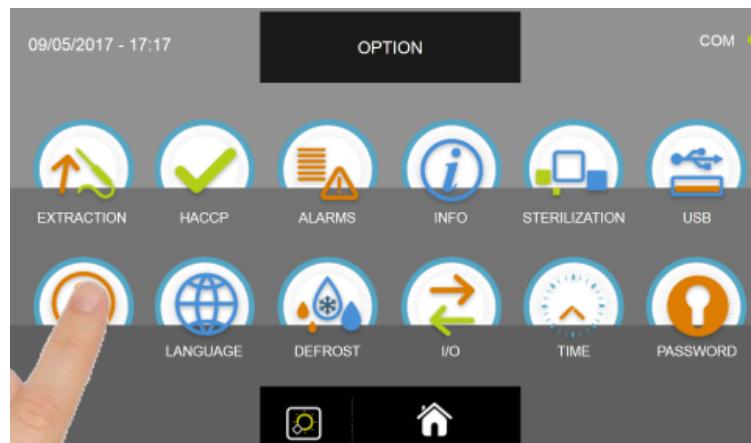
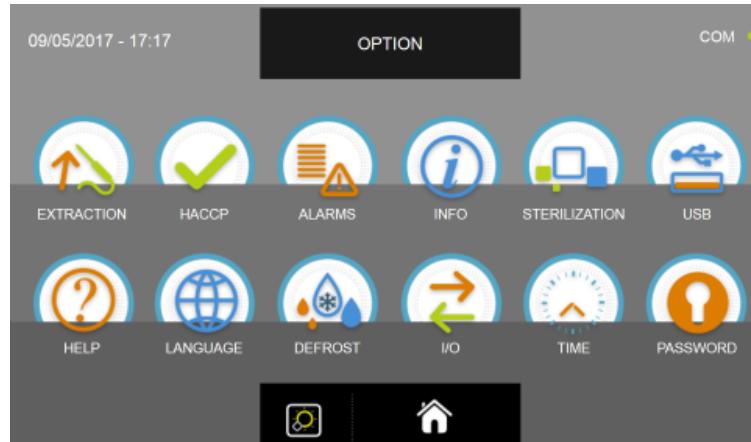
**N.B. PER LA FUNZIONE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, CONTENENTE SOLO I FILE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI**

## 17.7 - AIUTO

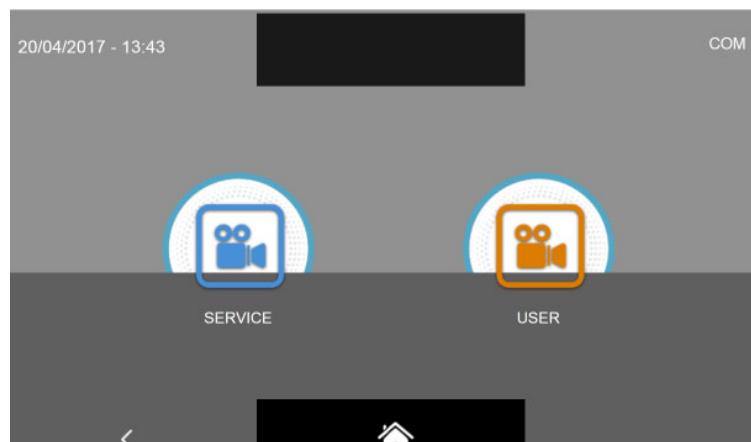
Il menù permette l'esecuzione di alcuni video di aiuto su come eseguire i vari cicli del fermalievitazione multifunzione.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona AIUTO per accedere ai video

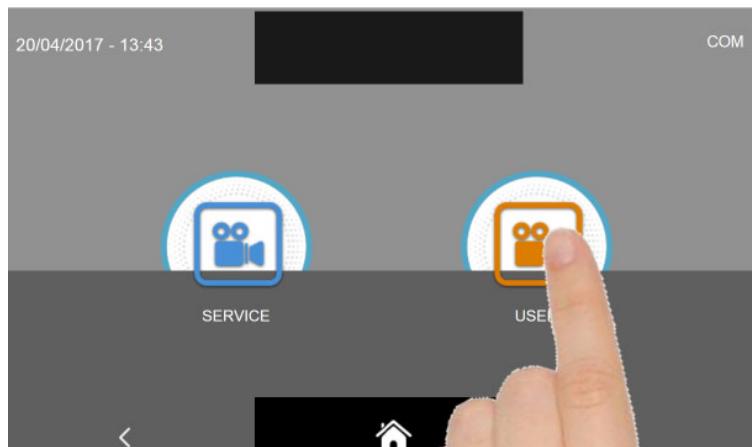


Sono presenti due categorie di video :

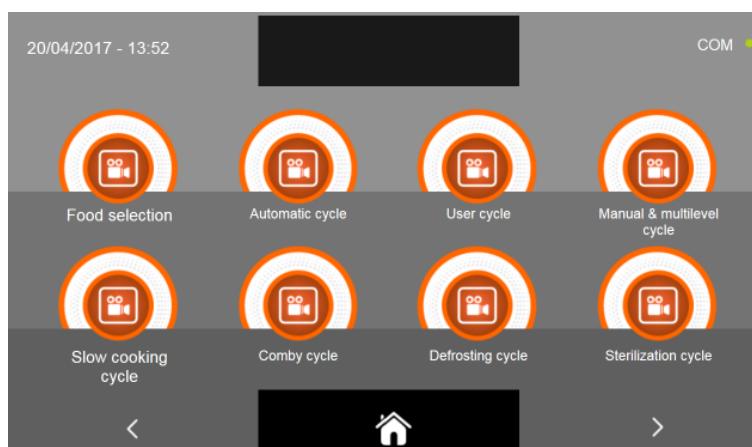
SERVICE = video per l'esecuzione delle operazioni di assistenza tecnica

USER = video per l'esecuzione dei cicli e delle opzioni

Si ricorda che i video SERVICE sono protetti da password e accessibili solo dal personale adibito all'assistenza tecnica.  
I video SERVICE verranno trattati nel capitolo SERVICE.



Selezionare il tipo di video desiderati premendo la relativa icona



Selezionare il video di interesse.



Premere l'icona per passare alla pagina successiva dei video.



Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione della categoria dei video.



Premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

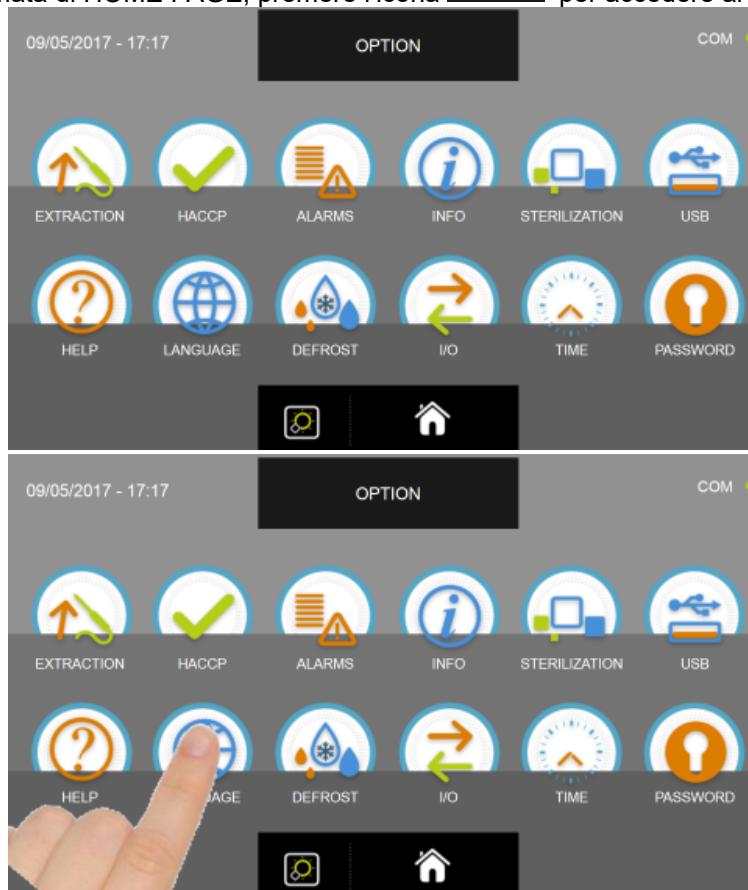
## 17.8 - LINGUA

Il menù permette l'impostazione della lingua del display. Le lingue disponibili sono le seguenti :

ITALIANO | INGLESE | FRANCESE | TEDESCO | SPAGNOLO | RUSSO | SLOVENO | CECO | POLACCO



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona



Dal menù OPZIONI, premere l'icona LINGUA per accedere al menù di scelta



Selezionare la lingua di interesse.



Premere l'icona



per ritornare alla schermata di HOME PAGE. Premere l'icona



precedente. Premere l'icona



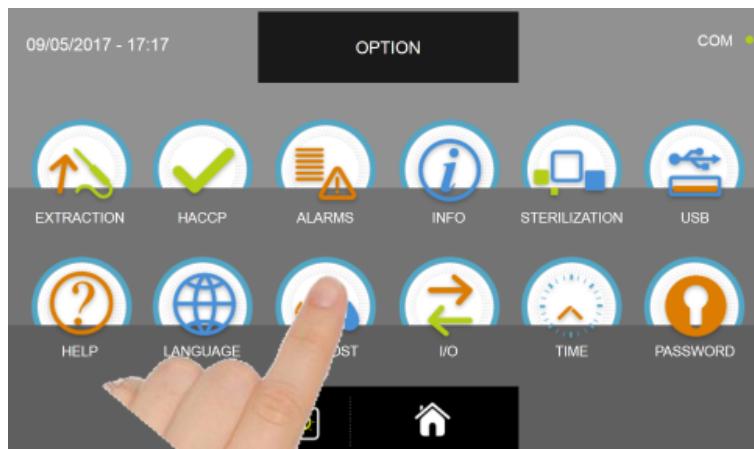
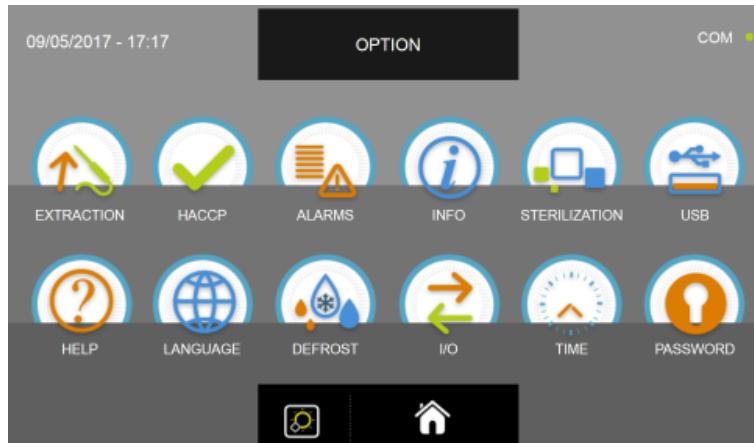
per proseguire alle pagine successive con le ulteriori lingue disponibili.

## 17.9 - SBRINAMENTO

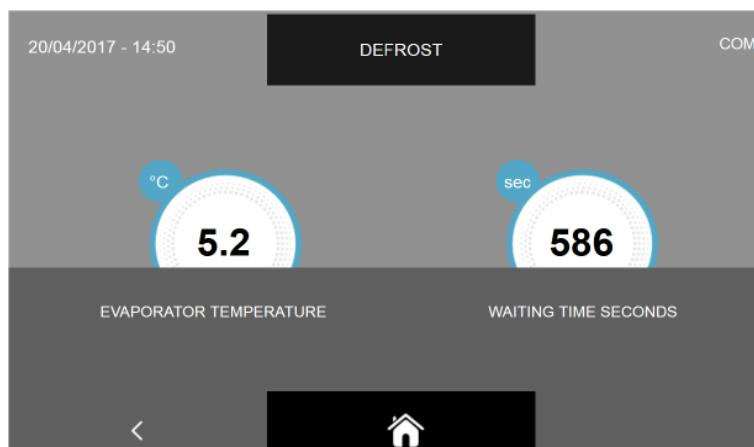
Il menù permette l'esecuzione del ciclo di sbrinamento e ha la funzione di pulizia dell'evaporatore ed è previsto solo in modalità aria forzata.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona per accedere al menù opzioni.



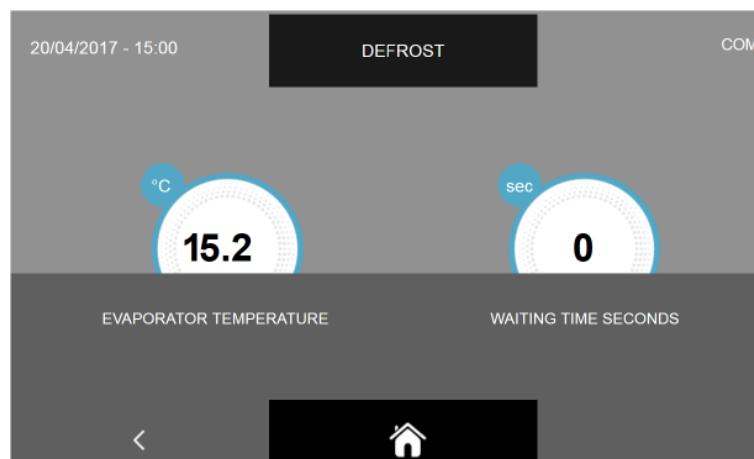
Dal menù OPZIONI, premere l'icona SBRINAMENTO per eseguire il ciclo



Il ciclo di sbrinamento è un ciclo manuale della durata preimpostata di 600 secondi.

**N.B. Durante i cicli di conservazione, il fermalievita multifunzione effettua un ciclo automatico di sbrinamento ogni 12 ore.**

**Per i cicli manuali di sbrinamento, si consiglia di effettuarne almeno uno dopo ogni ciclo di abbattimento.**



Quando il ciclo è terminato, ovvero quando il timer indica 0 secondi, premere l'icona per tornare alla schermata

precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

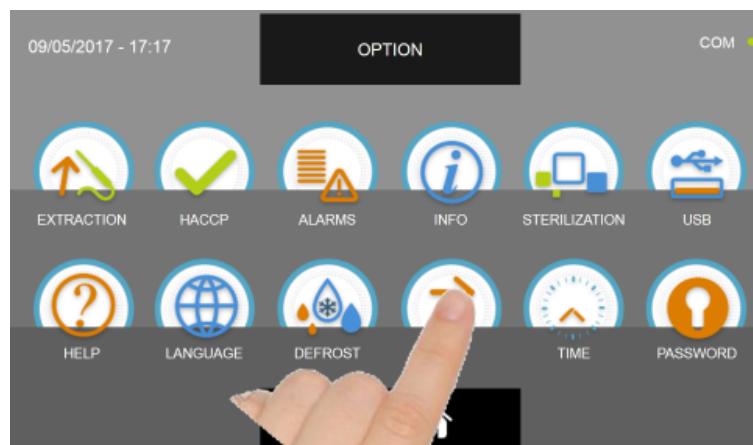
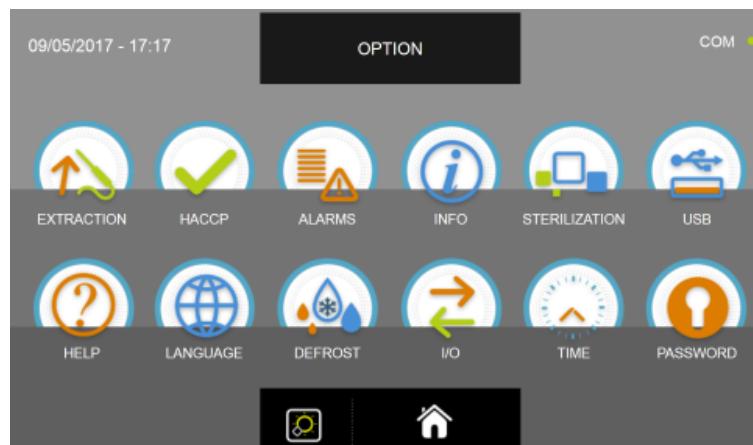
È possibile interrompere l'esecuzione del ciclo manuale di sbrinamento premendo in qualsiasi momento le icone e , con gli effetti sopra descritti.

## 17.10 - I/O

Il menù permette la visualizzazione degli I/O, ovvero input e output collegati alla scheda di potenza del quadro elettrico. Conoscere i valori delle sonde e lo stato dei vari ingressi della scheda elettronica principale è molto utile per comprendere il funzionamento del fermalievita multifunzione, avere un quadro generale sullo stato dei vari componenti installati ( Es. sonde di temperatura ) e risulta molto utile per fornire ulteriori informazioni in caso di richiesta di assistenza tecnica.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'Icona **OPTION** per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'Icona I/O per accedere alla schermata con i dati

I/O			
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	59%
OVERHEATING	--		

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

I valori e i dati che possono essere letti dalla pagina degli I/O sono i seguenti :

NOME	DESCRIZIONE	RANGE
Sonda alimento 1	Temperatura punto 1	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda alimento 2	Temperatura punto 2	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda alimento 3	Temperatura punto 3	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda alimento 4	Temperatura punto 4	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda aria	Temperatura cella	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda evaporatore	Temperatura evaporatore	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda condensatore	Temperatura condensatore	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda surriscaldamento	Temperatura VTE (optional)	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda pressione	Pressione VTE (optional)	(0/5V = -1/4.2bar) risoluzione 1,2%
Surriscaldamento	Delta Temp VTE (optional)	+2°C ÷ +15°C
Micro porta	Stato sensore Aperto/Chiuso	Aperto/Chiuso
Contattore magnetotermico	Stato interruttore	OFF/ON
Pressostato alta pressione	Stato pressostato	OFF/ON
Pressostato bassa pressione	Stato pressostato	OFF/ON
Stato uscite	Stato uscite	1=Attivo 0=Non attivo
Kriwan	Stato protezione compressore	OFF/ON
Ventilazione	Velocità ventole evaporatore	1-10
Consumo	Potenza impegnata	0-10000 Watt
Sonda umidità	Valore umidità in cella	45-95% UHR



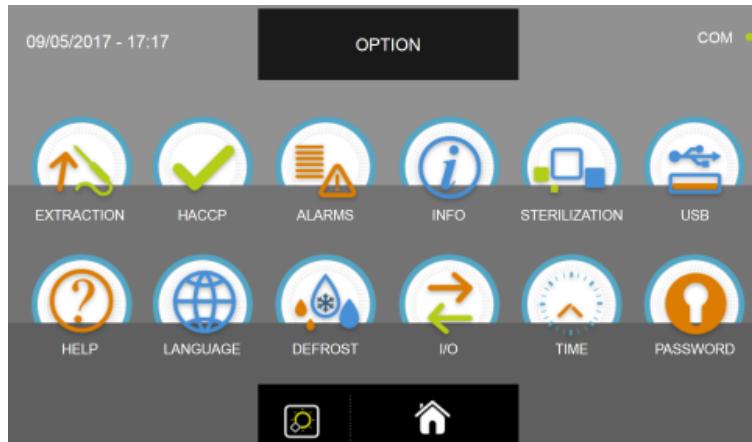
Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

## 17.11 - DATA E ORA

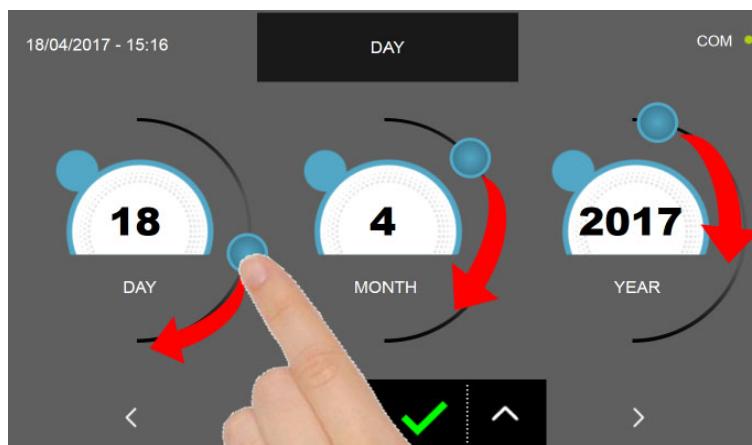
Il menù permette l'impostazione della data e dell'ora da visualizzare nella sezione superiore sinistra del display. Si ricorda che è importante regolare correttamente sia la data che l'ora in quanto viene riportata nei dati HACCP.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona DATA e ORA per accedere alla schermata di impostazione



Regolare la data agendo sui cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori



tramite le icone e Premere l'icona per avanzare alla schermata di impostazione dell'ora.



Regolare la data agendo sui cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori

tramite le icone  e .



Premere l'icona  per salvare e impostare la data e l'ora.



Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione della data e se ripremuta, alla schermata di selezione delle opzioni, in questo caso le regolazioni effettuate non saranno memorizzate.

## 17.12 - PASSWORD

Il menù permette di impostare le password di accesso al macchinario ( il valore 0000 indica che la password non è stata applicata ) :



ENTRY

**ENTRY** : password di blocco macchina per evitare che personale non autorizzato utilizzi il fermalievitazione multifunzione; protegge esclusivamente la maschera "home page" e viene richiesto durante lo Stand-by.

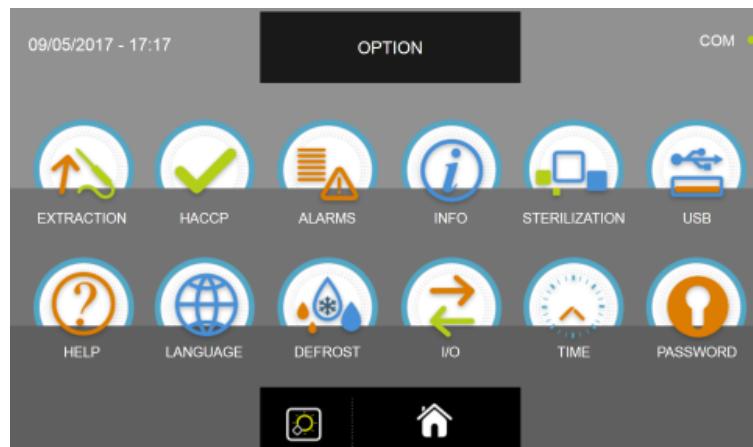


CHEF

**CHEF**: password di livello superiore rispetto alla voce ENTRY, dà accesso alle zone protette con codice Entry e in aggiunta protegge le impostazioni di "programmi personalizzati".

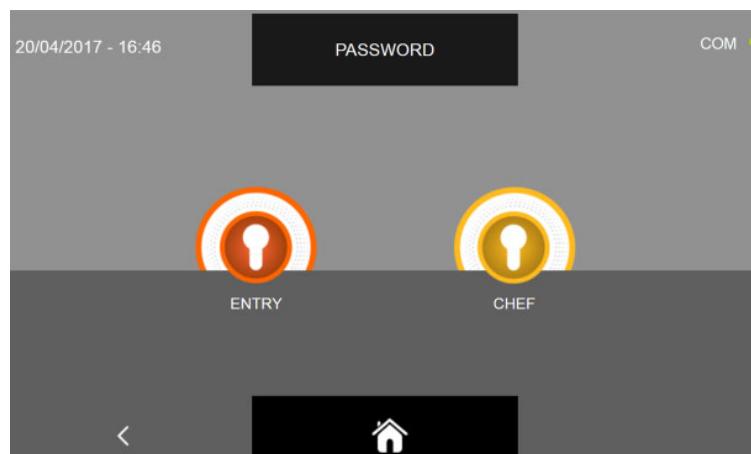


Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona per accedere al menù opzioni.

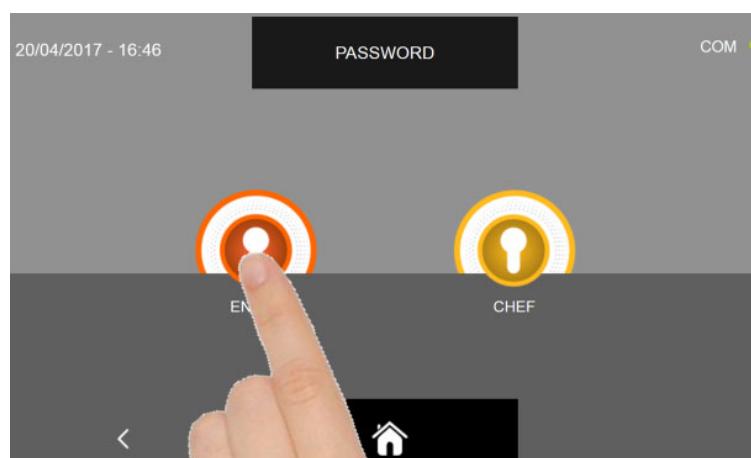


Dal menù OPZIONI, premere l'icona PASSWORD per accedere al menù di scelta del livello password

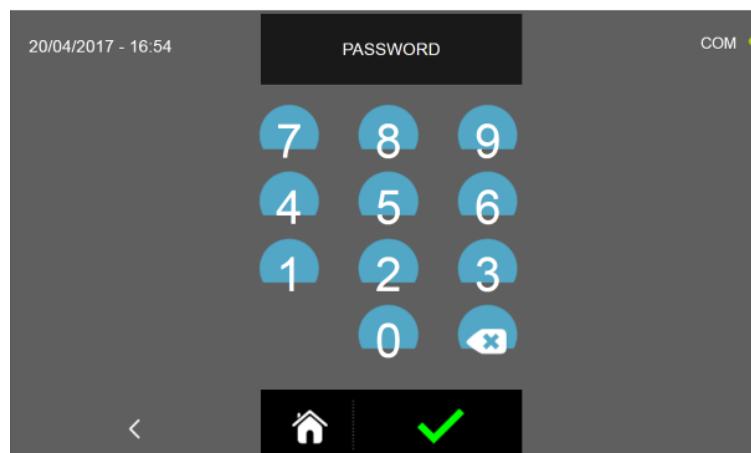
# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE



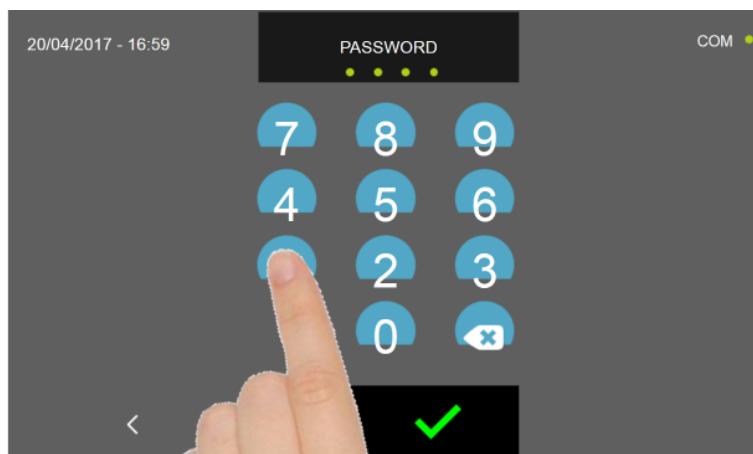
Per entrambe le selezioni il procedimento è identico, per cui ne viene mostrato solo uno



Selezionare il livello desiderato



La schermata permette l'inserimento della password. Si ricorda che la password può essere composta solo da N°4 caratteri numerici.



Immettere le cifre premendo le icone dei relativi numeri.



L'inserimento di ogni numero viene evidenziato dall'icône sotto la scritta PASSWORD.

L'icône  indica che tutti i numeri sono stati inseriti.



Premere l'icône  per cancellare i numeri appena selezionati.



Premere l'icône  per salvare e impostare la password.



Premere l'icône  per tornare alla schermata precedente di selezione del livello e se ripremuta, alla schermata di selezione delle opzioni, in questo caso la password non sarà memorizzata.



Premere l'icône  per ritornare alla schermata di HOME PAGE, anche in questo caso la password non sarà memorizzata.

# **Troubleshooting**

## 18 - TABELLA ALLARMI

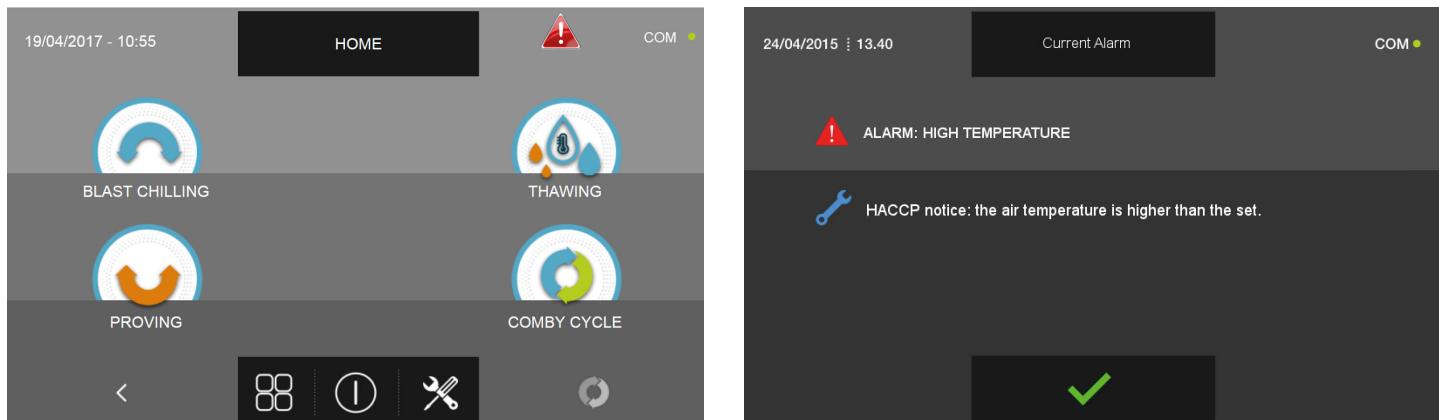
Nel caso si presenti un malfunzionamento, il macchinario avverte l'utente con un suono del buzzer, tale suono può essere



tacitato premendo il tasto  presente nella sezione superiore destra dello schermo e accedendo alla schermata di descrizione dell'allarme.

Per cancellare l'allarme è necessario uscire dalle procedure in corso e portare il display in modalità STAND-BY.

Lo stato di allarme permane fino a quando la causa di tale allarme non viene a mancare.



Di seguito si riporta la tabella con gli allarmi previsti in caso di malfunzionamento del macchinario:

SITUAZIONE RILEVATA	ERRORE RIPORTATO A DISPLAY	POSSIBILE IMPUTAZIONE	RISOLUZIONE USER
Triangolo rosso	Allarme manutenzione	Trascorso il tempo massimo senza manutenzione / pulizia	Pulire condensatore. Chiamare un tecnico qualificato per verifica generale macchinario
Triangolo rosso e blocco macchina	Allarme alta condensazione	Temperatura ambiente elevata	Arieggiare il locale, pulire condensatore e non ostruire prese aria. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
		Condensatore ostruito / sporco	
Triangolo rosso	Allarme bassa evaporazione	Ghiaccio sull'evaporatore.	Eseguire un ciclo di sbrinamento aggiuntivo
Triangolo rosso	Allarme tempo sbrinamento	Ghiaccio sull'evaporatore, controllare ventilazione evaporatore.	Eseguire uno sbrinamento aggiuntivo o lasciare il macchinario in stand by per 12 ore a porta aperta. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
Triangolo rosso	Allarme porta aperta 1	Tempo massimo apertura porta superato.	Chiudere la porta. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
Triangolo rosso e blocco macchina	Allarme alimentazione elettrica	Controllare la tensione dell'alimentazione elettrica.	Chiamare un tecnico qualificato

# FERMALIEVITAZIONE MULTIFUNZIONE

SITUAZIONE RILEVATA	ERRORE RIPORTATO A DISPLAY	POSSIBILE IMPUTAZIONE	RISOLUZIONE USER
Triangolo rosso	Allarme sonda alimento non inserita!	Controllo sonda spillone non superato	Inserire sonda nell'alimento. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
	Allarme conservazione	Sta per terminare il ciclo di conservazione temporanea.	Togliere il prodotto dall'abbattitore e fermare il ciclo
	Allarme bassa temperatura	Segnalazione HACCP la temperatura aria è troppo bassa rispetto a quanto impostato.	Spegnere e riaccendere il macchinario. Se il problema persiste contattare tecnico specializzato
	Allarme alta temperatura	Segnalazione HACCP la temperatura aria è troppo alta rispetto a quanto impostato.	Spegnere il macchinario, riaccendere ed effettuare un ciclo di sbrinamento. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
	Allarme sonda aria (S1)	Sonda cella danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda evaporatore (S2)	Sonda evaporatore danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda condensatore (S3)	Sonda condensatore danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
Triangolo rosso e blocco macchina	Allarme sonda surriscaldamento (SAUX)	Sonda surriscaldamento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
Triangolo rosso	Allarme sonda alimento (PT1)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda alimento (PT2)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda alimento (PT3)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda alimento (PT4)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda pressione (RH%)	Sonda pressione danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda umidità (RH%)	Sonda umidità danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme black out	Mancata alimentazione durante il ciclo	Ripristinare l'alimentazione di rete al macchinario.
	Allarme black out terminato	Avvertenza che si era verificata una mancata alimentazione durante il ciclo	---
	Allarme magnetotermico	---	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme kriwan	---	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme alta pressione	Temperatura ambiente troppo alta!	Pulire condensatore. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
	Allarme bassa pressione	---	Chiamare un tecnico qualificato

Quando si chiama un tecnico qualificato, è fondamentale che vengano sempre riferite le seguenti informazioni :

Messaggio d'errore

Numero seriale del macchinario





**SCAN TO DISCOVER MORE INFORMATION!**

