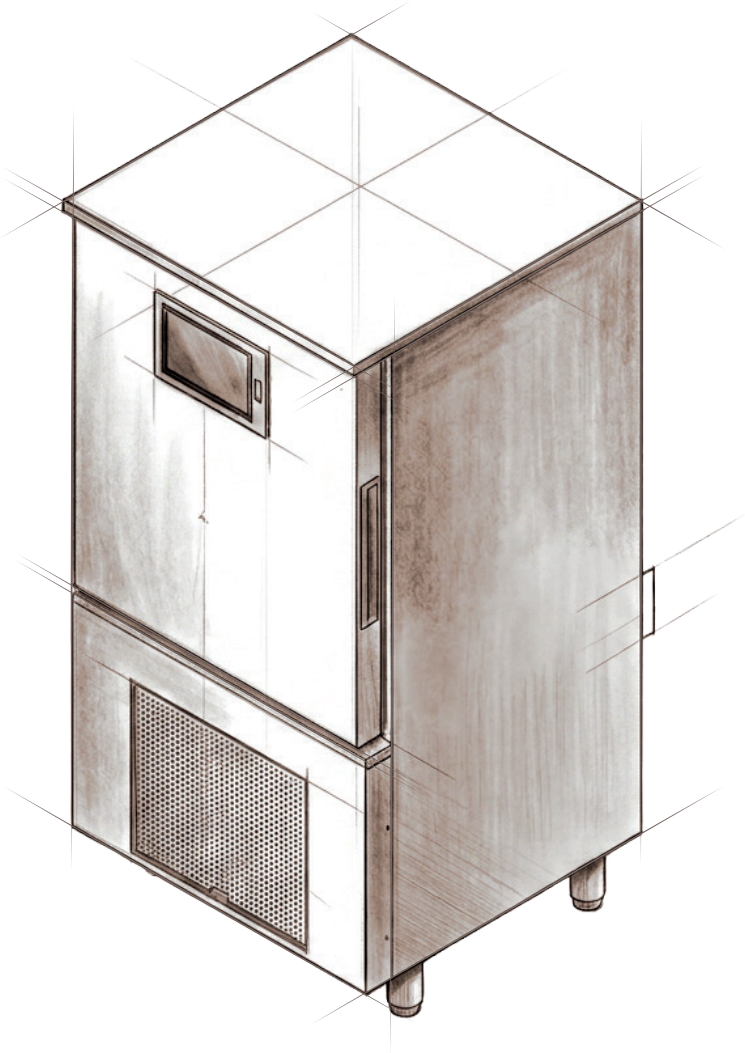
IT Uso | Manutenzione



INFINITY X

Cod. 75970490 | rev. 00

ISTRUZIONI ORIGINALI

Significato dei pittogrammi **3**
Avvertenze di sicurezza **4**
Avvertenze di sicurezza per l'utilizzo 4
Conoscere L'apparecchiatura **10**
Possibili utilizzi 10
Componenti principali 10
Conoscere il display 11
Schermata principale (home) 11
Icone e simboli 13
Prima accensione **14**
Menu opzioni **14**
Caricare correttamente l'apparecchiatura **19**
Come usare la sonda a cuore **20**
PRERAFFREDDAMENTO **21**
PRERISCALDAMENTO **21**
Avviare un ciclo **22**
Multiteglia **26**
Combinato **27**
Preferiti **28**
Aggiunta ai preferiti 28
Rimozione dai preferiti 28
Manutenzione **29**
Pulizia del modulo esterno 29
Manutenzione straordinaria 30
Periodi di inattività 30
Cadenza manutenzione 30
Smaltimento a fine vita **31**
Informazioni sullo smaltimento in Italia 31
Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea 31
Assistenza **32**
Verifiche preliminari 32
Tabella allarmi **33**

SIGNIFICATO DEI PITTOGRAMMI

SULLA MACCHINA	NEL MANUALE
	PERICOLO: situazione di rischio immediato che, se non evitata, può causare morte immediata o danni gravi e permanenti alla salute.
	AVVERTIMENTO: situazione di rischio possibile che, se non evitata, può causare morte o danni gravi alla salute.
	ATTENZIONE: situazione di rischio possibile che, se non evitata, può causare danni di lieve entità.
	Il simbolo indica che le superfici contrassegnate possono essere molto calde o molto fredde e devono essere toccate con cautela, utilizzando dispositivi di protezione individuale (DPI),come guanti.
	Il simbolo indica che le operazioni contrassegnate possono comportare rischi termici, come scottature o ustioni da freddo. Le operazioni devono essere eseguite: - Con cautela - Indossando dispositivi di protezione individuale (DPI), ad esempio guanti.
	Se presente, il simbolo è posto sul gruppo frigorifero e indica l'infiammabilità del gas.
	Il simbolo indica che le operazioni contrassegnate possono causare incendi e/o esplosioni. Le operazioni devono essere eseguite: - Con cautela - Indossando dispositivi di protezione individuale (DPI), come guanti.
	Il simbolo indica che i ripari contrassegnati impediscono il contatto con parti ad alta tensione. Non rimuovere né modificare questi ripari: rischio di folgorazione.
	Il simbolo indica che le operazioni contrassegnate possono comportare rischi elettrici, come folgorazione o elettrocuzione. Le operazioni devono essere eseguite: - Con cautela - Indossando dispositivi di protezione individuale (DPI), come guanti.
	Identifica i terminali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)
	Il simbolo indica di leggere attentamente il manuale prima di installare, utilizzare o effettuare la manutenzione della macchina.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze di sicurezza per l'utilizzo

⚠ Il mancato rispetto delle prescrizioni seguenti può causare danni, lesioni gravi o mortali e comporta la perdita della garanzia.

⚠ PERICOLO
Interventi, manomissioni o modifiche non autorizzati e non conformi a quanto indicato in questo manuale possono causare danni, lesioni gravi o incidenti mortali e comportano la perdita della garanzia.

⚠ PERICOLO
Prima dell'utilizzo o della pulizia della macchina, leggere attentamente questo manuale e conservarlo con cura per future consultazioni da parte degli operatori.

⚠ PERICOLO
L'installazione e la manutenzione straordinaria devono:

- essere effettuate da personale tecnico specializzato e autorizzato, con adeguata conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici
- nel rispetto delle normative vigenti nel Paese di utilizzo e delle norme di sicurezza sul lavoro.

⚠ PERICOLO
Scollegare la macchina dalla rete elettrica (rimuovere la spina) ed idrica (quando presente) e dopo eseguire operazioni di pulizia o manutenzione.

⚠ PERICOLO
RISCHIO INCENDIO ED ESPLOSIONE
Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellenti infiammabili, all'interno di questa macchina.

⚠ AVVERTIMENTO
SI RACCOMANDA L'USO DI RICAMBI ORIGINALI. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'uso di ricambi non originali.

⚠ PERICOLO
Grado di protezione:

- Vano tecnico **IPX0**: la macchina non è protetta contro l'ingresso di acqua. Qualsiasi contatto con liquidi può causare danni al dispositivo.
- Display **IP64**: la macchina è protetta contro la polvere in quantità limitata e contro gli spruzzi d'acqua da tutte le direzioni. Questo significa che può sopportare l'acqua che la colpisce da qualsiasi angolazione, ma non è progettata per essere immersa in acqua.
- Interno **IP54**: la macchina è completamente protetta contro la polvere e contro gli spruzzi d'acqua da tutte le direzioni. Questo significa che la polvere non può entrare in quantità tali da interferire con il funzionamento e che il dispositivo può resistere a getti d'acqua o spruzzi, ma non è adatto all'immersione.

⚠ PERICOLO
Un utilizzo e una pulizia diversi da quelli indicati in questo manuale sono considerati impropri e possono causare danni, lesioni gravi o mortali, comportano la perdita della garanzia e sollevano il Fabbricante da ogni responsabilità.

⚠ La macchina non può essere utilizzata da bambini. La macchina può essere utilizzata da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenze adeguate, solo se sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro e sui rischi connessi alla macchina.

⚠ PERICOLO
I bambini non devono giocare con la macchina. La pulizia e la manutenzione destinate all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

⚠ PERICOLO
RISCHIO INCENDIO E MATERIALI INFIAMMABILI La macchina utilizza il refrigerante R290, adottare tutte le precauzioni per prevenire pericoli legati all'infiammabilità di questo gas.

⚠ PERICOLO
Non manomettere o rimuovere i dispositivi di sicurezza installati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc.).
Il Fabbricante declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste prescrizioni.

⚠ AVVERTIMENTO
Non inserire cacciaviti o altri oggetti tra le protezioni (ventilatori, evaporatori, ecc.).
Per garantire il corretto funzionamento del gruppo compressore ed evaporatore, non ostruire le aperture di ventilazione dedicate.

⚠ ATTENZIONE
Carico massimo :

Model	Full load capacity
INFINITY-X 5T	25 Kg – 55 lbs
INFINITY-X 10T	50 Kg – 110 lbs
INFINITY-X 15T	70 Kg – 154 lbs

PERICOLO
Durante l'uso è obbligatorio l'impiego dei dispositivi di protezione individuale (DPI). La scelta e l'identificazione dei DPI adeguati sono responsabilità del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro. I DPI selezionati devono essere indossati dagli operatori.
Durante l'uso ordinario, i guanti proteggono le mani dal contatto con la teglia fredda o calda.
Di seguito è riportato l'elenco principale dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le diverse operazioni lavorative:

	Utilizzo ordinario	Pulizia ordinaria
calzature di sicurezza	x	
guanti	x	x
occhiali	x	x
casco		x

AVVERTIMENTO
Mantenere libere da ostruzioni tutte le aperture di ventilazione dell'involucro della macchina o della struttura di integrazione.

AVVERTIMENTO
Non utilizzare dispositivi meccanici o altri metodi per accelerare lo sbrinamento, salvo quelli consigliati dal Fabbricante.

AVVERTIMENTO
Non danneggiare il circuito del refrigerante.

AVVERTIMENTO
Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani di conservazione degli alimenti, salvo se approvati ed autorizzati dal Fabbricante.

PERICOLO
Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, è necessario indossare indumenti termici protettivi (DPI) appropriati (come guanti termici) e prestare sempre la massima attenzione nell'estrarre i vassoi, specialmente se contengono liquidi. Durante la cottura e fino al raffreddamento, alcune parti interne dell'apparecchiatura potrebbero raggiungere temperature elevate (superiori a 60°C | 140°F).Fare particolare attenzione all'apertura della porta durante e dopo la cottura, poiché c'è il rischio di scottature.

PERICOLO
Se si utilizza la sonda al cuore, rimuoverla dai cibi prima di estrarre i vassoi dall'apparecchiatura. Verificare che il cavo della sonda non ostacoli l'estrazione. Maneggiare la sonda con attenzione, poiché è molto appuntita e può raggiungere elevate temperature dopo l'uso. Utilizzare esclusivamente la sonda al cuore fornita dal Fabbricante.

AVVERTIMENTO
Evitare di utilizzare cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad esempio alcool) durante la cottura.

AVVERTIMENTO
Attendere che la macchina e ogni sua parte abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di effettuare la pulizia o la manutenzione.

Impiego corretto della macchina

Questa macchina è classificata come macchina agroalimentare (Regolamento CE n. 1935/2004), destinata al trattamento di prodotti alimentari in cucine industriali e professionali.
Non è adatta alla conservazione e al trattamento di prodotti farmaceutici, chimici o altri materiali non alimentari.
Nello specifico: abbattitori (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): dispositivi adatti all'abbassamento rapido della temperatura dei cibi per preservarne le proprietà organolettiche.
Queste macchine sono destinate ad applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in aziende commerciali come panetterie, macellerie, ecc.
Prima di avviare e utilizzare la macchina, pulire accuratamente le superfici interne.
Per ottenere le migliori prestazioni dalla macchina, seguire queste indicazioni:

- Non introdurre animali vivi, oggetti vari o prodotti corrosivi all'interno
- Sistemare gli alimenti senza ostacolare la circolazione dell'aria, evitando di coprire le griglie con carta, cartoni, taglieri, ecc
- Limitare il più possibile aperture frequenti e prolungate delle porte
- Dopo aver aperto e richiuso la porta, attendere qualche istante prima di riaprirla.

Le macchine frigorifere sono progettate con accorgimenti specifici per garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore, senza spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti.

AVVERTIMENTO
La stabilità della macchina è garantita anche a porta aperta. E' vietato appendersi alle porte.

AVVERTIMENTO
Durante l'uso della macchina il locale di in-

stallazione deve avere un'illuminazione minima di 150 lux.

AVVERTIMENTO
Prestare attenzione alla superficie scivolosa attorno alla macchina.

Impiego scorretto della macchina ragionevolmente prevedibile

PERICOLO
Qualsiasi uso diverso da quanto indicato in questo manuale è considerato scorretto e può causare rischi gravi per la sicurezza degli utilizzatori e danni alla macchina.

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- la mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina
- le modifiche strutturali o alterazioni della logica di funzionamento
- le manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza
- il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da parte di installatori, operatori, personale specializzato e manutentori
- l'uso di accessori non idonei (es. attrezzature o scale non adatte)
- il deposito di materiali combustibili, infiammabili, non compatibili o non pertinenti con la lavorazione nelle vicinanze della macchina
- l'installazione errata della macchina
- l'inserimento di oggetti o materiali non compatibili che possono danneggiare la macchina,causare pericoli alle persone o inquinare l'ambiente
- salire sulla macchina o appendersi alle porte
- il mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso previsto della macchina
- lasciare la porta aperta o parzialmente aperta per dimenticanza o negligenza
- posizionare gli alimenti in modo da ostacolare la circolazione dell'aria o la chiusura corretta della porta
- superare il carico massimo consentito per ogni ripiano.

Rischi collegati all'utilizzo della macchina

ATTENZIONE
RISCHI LEGATI AGLI SPOSTAMENTI SU RUOTE:

- Se la macchina è dotata di ruote, durante gli spostamenti evitare di spingerla con forza per prevenire ribaltamenti e danni. Prestare attenzione alle irregolarità della superficie di scorrimento.
- Poiché la macchina su ruote non può essere livellata, assicurarsi che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana.
- Bloccare sempre le ruote con i fermi appositi.
- Rimuovere tutti gli alimenti dalla camera, quindi scollegare la macchina dalle reti elettrica e idrica prima di spostarla o movimentarla.

PERICOLO
Non aprire contemporaneamente più elementi mobili per evitare ribaltamenti.
L'unico elemento mobile presente è il ventilatore, che non presenta rischi poiché è protetto da una griglia fissata con viti.

PERICOLO
RISCHI DOVUTI A BASSE/ELEVATE TEMPERATURE:
Nelle aree soggette a temperature basse o elevate, sono stati applicati adesivi con la dicitura "PERICOLO TEMPERATURA".

PERICOLO
RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA:

- I rischi elettrici sono stati mitigati progettando gli impianti secondo la norma CEI EN 60335-1.
- Le zone a rischio sono segnalate con adesivi "Pericolo Tensione".
- La macchina presenta un grado di emissione sonora inferiore ai 70 dB.

PERICOLO
RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA: se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

ATTENZIONE
L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o pulitori a vapore.

Situazioni di emergenza

ATTENZIONE

In caso di incendio, non utilizzare acqua. Utilizzare un estintore a CO^2 (anidride carbonica) e raffreddare rapidamente l'area del vano motore.

In caso di malfunzionamento della macchina

ATTENZIONE

Se la macchina non funziona o presenta anomalie funzionali o strutturali,scollegarla da tutte le alimentazioni e contattare un centro assistenza autorizzato dal Fabbricante. NON effettuare riparazioni in modo autonomo.

ATTENZIONE

Le riparazioni devono essere effettuate con ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'uso di ricambi non originali. Per garantire condizioni ottimali di funzionamento e sicurezza, si consiglia di effettuare almeno una manutenzione e controllo annuale presso un centro assistenza autorizzato.

Rischi residui

La corretta progettazione della macchina e l'installazione di protezioni adeguate non eliminano completamente i rischi per l'operatore. Questo manuale elenca i dispositivi di protezione individuale (DPI) che l'operatore deve utilizzare. Per mantenere tali condizioni, le aree intorno alla macchina devono restare pulite, asciutte, ben illuminate e libere da ostacoli. Di seguito è riportato l'elenco dei rischi residui presenti sulla macchina.

Rischio residuo	Descrizione
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare a causa di acqua, olio o sporco sul pavimento.
Ustione o abrasione	L'utente può toccare, volontariamente o involontariamente, componenti interni della macchina (come teglie fredde) senza indossare guanti protettivi.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche sotto tensione durante la manutenzione eseguita senza aver disinserito l'alimentazione elettrica.
Caduta	L'operatore utilizza strumenti non adeguati per accedere alla parte superiore della macchina.
Lesioni	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il cruscotto comandi superiore, che potrebbe staccarsi e cadere.
Ribaltamento	Durante la movimentazione della macchina e dell'imballo, l'uso di sistemi di sollevamento o movimentazione non adeguati o con carico sbilanciato può causare rischi.
Gas refrigerante	Inalazione di gas refrigerante. La tipologia del refrigerante è indicata sulla targhetta caratteristiche della macchina.

Avvertenze gas refrigerante R290

Il volume del locale dove è posizionata la macchina deve essere maggiore di un metro cubo per permettere la dispersione del gas.

Propano

Formula chimica: C3H8

Potenziale di riscaldamento globale (GWP) = 3.
Potenziale di distruzione dell'ozono (ODP) = 0.

Classificazione di sicurezza: A3. Non tossico ma estremamente infiammabile.

La sostanza è regolamentata dal Protocollo di Montreal (revisione del 1992).

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Non fumare o inalare.
Il gas è altamente infiammabile, tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione.

Concentrazioni basse possono causare effetti narcotici con possibile perdita di coscienza, vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione. Concentrazioni elevate possono causare asfissia a causa del contenuto d'ossigeno ridotto nell'atmosfera. Concentrazioni molto elevate possono causare anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni alla pelle e gravi lesioni oculari. È improbabile che sia pericoloso per assorbimento cutaneo. Il contatto ripetuto o prolungato può causare la rimozione del grasso cutaneo, con conseguenti secchezza, screpolature

e dermatite. Non fumare o inalare.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Se la persona è in stato di incoscienza, porla su un fianco in posizione stabile e consultare un medico. Non somministrare alcunché a persone incoscienti. In caso di respirazione irregolare o di arresto respiratorio, praticare la respirazione artificiale. In caso di persistenza dei disturbi o dei sintomi consultare un medico.

Inalazione: allontanare l'infortunato dall'esposizione indossando l'autorespiratore, portarlo in un luogo caldo e tenerlo disteso. In caso di bisogno, praticare la respirazione artificiale, somministrare ossigeno o effettuare massaggio cardiaco. Richiedere assistenza medica immediata.

Contatto con la pelle: sgelare con acqua le zone interessate. Togliere gli indumenti contaminati, in quanto potrebbero aderire alla pelle in caso di ustioni da gelo. Lavare immediatamente e abbondantemente le zone colpite con acqua tiepida. Se si verificano irritazione cutanea o formazione di vesciche richiedere assistenza medica.

Contatto con gli occhi: verificare se l'infortunato indossa lenti a contatto, in caso affermativo rimuovere, lavare immediatamente con acqua pulita, tenendo scostate le palpebre, per almeno 15 minuti. Non applicare pomate o olio. Richiedere assistenza medica.

Ingestione: non provocare il vomito! Se l'infortunato è cosciente, far sciacquare la bocca con acqua e far bere 200-300 ml d'acqua. Richiedere assistenza medica immediata.

Ulteriori cure mediche: Trattamento sintomatico e terapia di supporto quando indicato. Non somministrare adrenalina e farmaci simpatico-mimetici similari in seguito ad esposizione, per rischio di aritmia cardiaca con possibile arresto cardiaco.

Centri antiveleni sul territorio nazionale (servizio 24 ore su 24):

- Centro Antiveleni di Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Centro Antiveleni di Milano 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milano)
- Centro Antiveleni di Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
- Centro Antiveleni di Firenze 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Firenze)
- Centro Antiveleni di Roma 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Roma)
- Centro Antiveleni di Roma 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Roma)
- Centro Antiveleni di Napoli 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Napoli)

MISURE ANTINCENDIO

Gas altamente infiammabile.

Tenere lontano le persone senza protezione e far evacuare in aree di sicurezza.

Per estinguere eventuali incendi, usare sempre un autorespiratore e indumenti di protezione adeguati (es. guanti o occhiali protettivi).

La decomposizione termica incompleta provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (monossido di carbonio).

Raffreddare nel minor tempo possibile la zona del vano motore.

Può verificarsi una riaccensione esplosiva. Spegnere tutte le fiamme circostanti.

Spostare eventuali oggetti combustibili lontano dall'area dell'incendio se questo può essere fatto senza rischi.

Cosa usare per estinguere l'incendio:
schiuma resistente all'alcool, polveri e anidride carbonica CO^2 , acqua nebulizzata per abbattere i fumi.

Cosa NON usare per estinguere l'incendio:
forti getti d'acqua

FUORIUSCITE ACCIDENTALI

Tenere lontano le persone senza protezione e far evacuare in aree di sicurezza. Ventilare immediatamente l'area seguendo il piano di sicurezza locale. Non toccare o inalare il gas fuoriuscito.

Scollegare il cavo di alimentazione della macchina dalla quale fuoriesce il gas.

Per la gestione delle fuoriuscite indossare idonei dispositivi di protezione delle vie respiratorie con riserva d'aria, guanti e occhiali di protezio-

ne. Evitare l'inalazione dei vapori. Le concentrazioni atmosferiche devono essere ridotte al minimo e mantenute al minimo livello ragionevolmente possibile, al di sotto del limite di esposizione professionale. I vapori sono più pesanti dell'aria, e quindi è possibile la formazione di concentrazioni elevate vicino al suolo dove la ventilazione generale è scarsa. Evitare il contatto con fiamme libere e superfici calde perché si possono formare prodotti di decomposizione irritanti e tossici o nel caso di gas infiammabili (R290) esplosioni e incendi. Lo smaltimento del gas fuoriuscito deve essere effettuato da centri autorizzati e qualificati. In caso di dubbio contattare gli enti locali per informazioni aggiuntive. Terminata l'emergenza contattare l'assistenza tecnica per la riparazione della macchina.

Fuoriuscite di modesta entità: non tentare di arrestare la fuoriuscita del gas.

Fuoriuscite di entità rilevante: contenere il materiale versato con sabbia, terra o altro materiale assorbente idoneo, impedire che il liquido penetri negli scarichi, nelle fognature, negli scantinati e nelle buche di lavoro, perché i vapori possono creare un'atmosfera soffocante.

Considerare che il gas R290 è altamente infiammabile.

SMALTIMENTO

E' severamente vietato lo scarico in atmosfera di questo refrigerante il quale deve essere opportunamente recuperato, trattato o smaltito seguendo le procedure di legge, interpellando personale qualificato ed abilitato. In caso di dubbio contattare gli enti locali per informazioni aggiuntive. La soluzione migliore consiste nel recuperare e riciclare il prodotto: se questo non è possibile, la distruzione deve avvenire in un impianto autorizzato attrezzato per assorbire e neutralizzare i gas acidi e gli altri prodotti tossici di lavorazione.

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

Infinity-X è un abbattitore di temperatura multifunzione progettato per gestire in modo semplice ed efficace i processi di abbattimento, surgelazione, cottura a bassa temperatura e rigenerazione.

Possibili utilizzi

Consente di eseguire diversi cicli operativi:

FREDDI → abbattimento rapido di temperatura o surgelazione degli alimenti, con raffreddamento uniforme fino al cuore del prodotto e mantenimento della qualità.

CALDI → cottura a bassa temperatura, ideale per lavorazioni delicate che richiedono controllo preciso e risultati costanti. Utilizzo massimo 24 ore consecutive.

CALDI/FREDDI → cottura a bassa temperatura seguita automaticamente da abbattimento o surgelazione, per garantire sicurezza e conservazione ottimale.

FREDDI/CALDI → rigenerazione di prodotti abbattuti o surgelati, con riscaldamento graduale fino a +70 °C, pronti per il servizio.

I cicli possono essere gestiti sia a tempo sia tramite sonda al cuore, per adattarsi a diverse tipologie di prodotto e ottenere un controllo più preciso.

La macchina, al termine del ciclo di attività, attiva una fase di conservazione, questa fase non può essere mantenuta oltre le 24 ore.

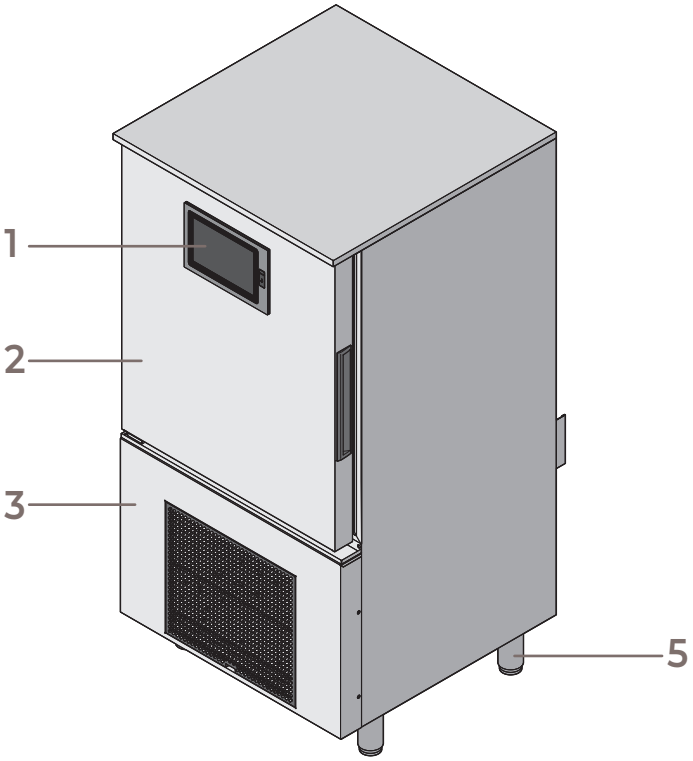
L'apparecchiatura permette di migliorare l'organizzazione del lavoro, ridurre gli sprechi e mantenere standard qualitativi costanti in cucina professionale.

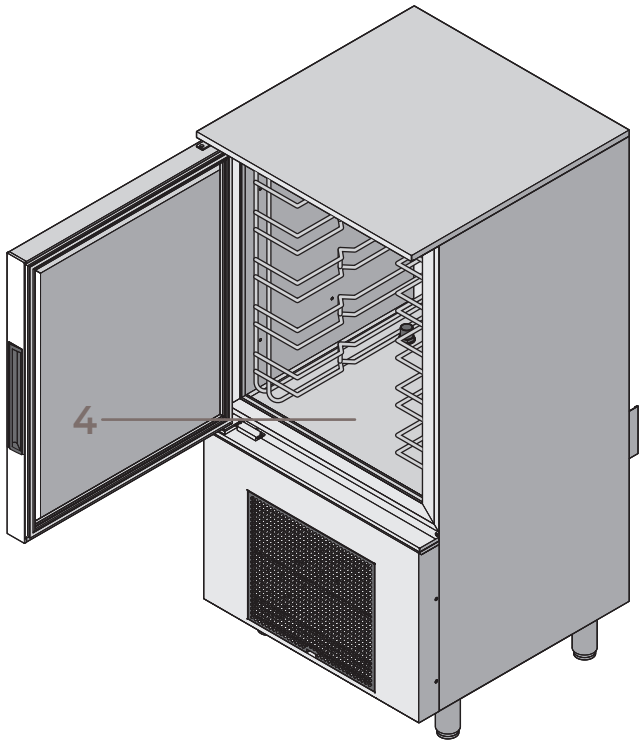
Componenti principali

1

L'apparecchiatura **Infinity-X** è composta dai seguenti componenti principali:

1. Display 10"
2. Porta
3. Vano motore
4. Vano refrigerato
5. Piedini





1

Conoscere il display

L'apparecchiatura **Infinity-X** è dotata di un display touch da 10".
Il display consente il controllo e la gestione di tutte le funzioni della macchina.
Le operazioni vengono eseguite tramite selezione diretta delle icone a schermo.



Schermata principale (home)

All'accensione viene visualizzata la schermata principale (Home).
Da questa schermata è possibile accedere a tutte le funzioni operative della macchina.
La schermata principale (Home) è organizzata in base a macro-gruppi di utilizzo:

- 2 Gastronomia
- 3 Pasticceria
- 4 Panificazione
- 5 Easy



2

Ogni **Home** visualizza le principali funzioni operative sotto forma di icone.
L'immagine che segue la Home mostra le categorie di alimenti presenti.

La schermata **Home** consente l'accesso alle principali funzioni della macchina, tra cui:

- cicli di lavoro (abbattimento, surgelazione, ecc.)
- sezione preferiti
- menu opzioni
- menu service (riservato a personale tecnico)
- modalità standby
- selezione della **Home** in base al macro-gruppo





3

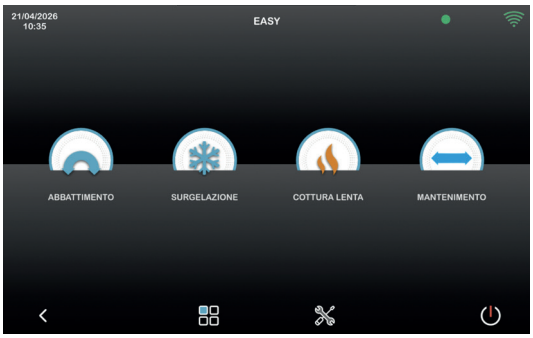
6 Per selezionare la Home desiderata, procedere come segue:

- toccare l'icona freccia
- selezionare il macro-gruppo desiderato
- tornare alla Home tramite l'icona Home



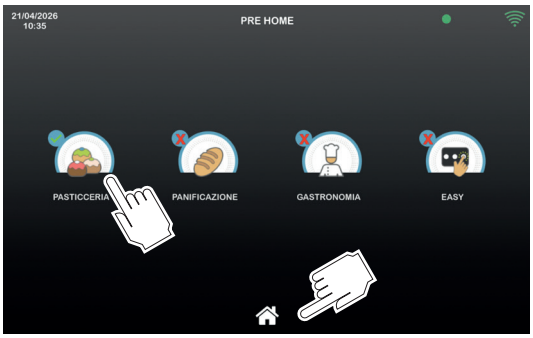


4



5





6

Icone e simboli

	**Abbattimento**	Funzione che consente di ridurre rapidamente la temperatura degli alimenti cotti, portandoli da caldo a refrigerato in tempi brevi. Questo processo limita la proliferazione batterica, preserva le caratteristiche organolettiche (gusto, colore, consistenza) e prolunga la conservazione in sicurezza.
	**Surgelazione**	Funzione che consente di portare rapidamente gli alimenti a temperature di congelamento profondo (fino a circa -18 °C al cuore). Il processo rapido forma microcristalli di ghiaccio, preservando struttura, sapore e valori nutrizionali, e garantendo una conservazione prolungata in sicurezza.
	**Scongelamento**	Funzione che consente di riportare gli alimenti congelati a una temperatura positiva in modo controllato e uniforme. Il processo evita sbalzi termici, limita la proliferazione batterica e preserva consistenza e qualità del prodotto.
	**Lievitazione**	Funzione che crea un ambiente controllato di temperatura e umidità per favorire la crescita degli impasti lievitati. Il processo garantisce uno sviluppo uniforme, migliorando volume, struttura e qualità finale del prodotto.
	**Lenta cottura**	Funzione che permette la cottura degli alimenti a bassa temperatura per tempi prolungati e in modo controllato. Questo metodo favorisce una maggiore tenerezza delle preparazioni, riduce le perdite di liquidi e migliora la conservazione delle caratteristiche organolettiche.
	**Combinato**	Funzione che permette di impostare e concatenare più fasi operative all'interno di un unico ciclo (ad esempio abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e cottura lenta). Il sistema gestisce automaticamente la sequenza dei processi, garantendo continuità, controllo preciso dei parametri e ottimizzazione dei tempi di lavoro.
	**Preraffreddamento**	Funzione che riduce rapidamente la temperatura della camera prima dell'inserimento degli alimenti. Serve a preparare l'ambiente di lavoro, migliorando l'efficienza del successivo ciclo di abbattimento o conservazione e garantendo maggiore uniformità del trattamento termico.
	**Pre riscaldamento**	Funzione che porta la camera dell'abbattitore a una temperatura impostata prima dell'inserimento degli alimenti. Consente di stabilizzare le condizioni operative, ridurre i tempi di avvio del ciclo e garantire una gestione più uniforme del processo termico successivo.
	**Essicazione**	Funzione che riduce gradualmente l'umidità presente negli alimenti mediante l'estrazione controllata dell'aria umida dalla camera. Il processo favorisce la conservazione del prodotto, ne stabilizza la struttura e ne prolunga la durata nel tempo senza comprometterne eccessivamente le caratteristiche qualitative.
	**Rigenerazione**	Funzione che consente di riportare gli alimenti già cotti o conservati alla temperatura di servizio in modo controllato e uniforme. Il processo riscalda il prodotto senza alterarne la qualità, mantenendo consistenza, sapore e caratteristiche organolettiche.
	**Mantenimento**	Funzione che conserva gli alimenti a una temperatura controllata dopo la cottura, l'abbattimento o la rigenerazione. Garantisce il mantenimento della temperatura di sicurezza e delle caratteristiche qualitative del prodotto fino al momento del servizio, evitando sbalzi termici.
	**Vaso cottura**	Funzione che consente la cottura degli alimenti all'interno di contenitori sigillati sottovuoto o ermetici, a temperatura controllata e uniforme. Il processo preserva aromi, consistenza e valori nutrizionali, riducendo le perdite di umidità e migliorando la conservazione del prodotto.
	Conservazione	Funzione che consente la conservazione degli alimenti in condizioni controllate di temperatura, preservandone qualità, sicurezza e caratteristiche organolettiche. Il mantenimento è previsto per una durata massima di 24 ore e si attiva automaticamente alla fine del ciclo.

Prima della prima accensione verificare che l'abbattitore sia correttamente installato, collegato alla rete elettrica e posizionato su una superficie stabile e in piano.

Rimuovere completamente imballi e protezioni e pulire accuratamente la camera con detergenti idonei per uso alimentare.

Controllare che l'interno sia libero da oggetti e che griglie e accessori siano correttamente inseriti.

PRIMA ACCENSIONE

7 All'accensione dell'abbattitore compare una schermata di avvio.

8 Dopo la conferma, la macchina completa l'inizializzazione e il display mostra la schermata principale (home page).

MENU OPZIONI

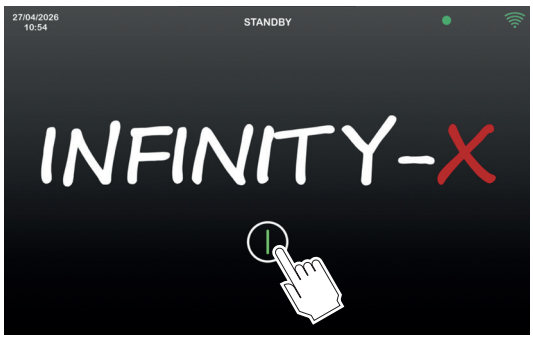
Dopo la prima accensione è necessario configurare i parametri base dell'apparecchiatura, come ad esempio la lingua, data e ora etc..

9 Per farlo accedere al menu **Opzioni**, dalla schermata principale (home page) toccando l'icona .

10 Dal menu **Opzioni** si accede alle impostazioni e ad altre voci elencate di seguito. Per accedere alla voce desiderata toccare l'icona corrispondente sul display.

Info

11 Sezione in cui ci sono informazioni generali sull'apparecchiatura. Si trova inoltre un QR che rimanda ad un area dedicata dove sarà possibile scaricare il manuale di istruzioni esteso ed accedere a contenuti video e tutorial di spiegazioni approfondite sull'uso dell'apparecchiatura.



7



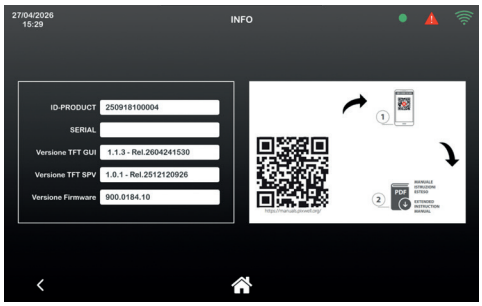
8



9



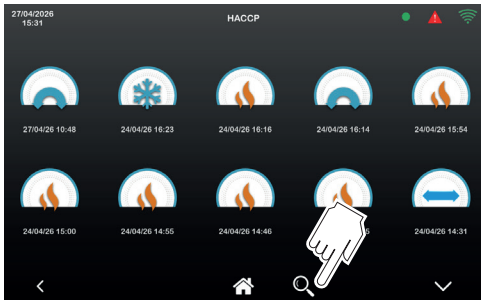
10



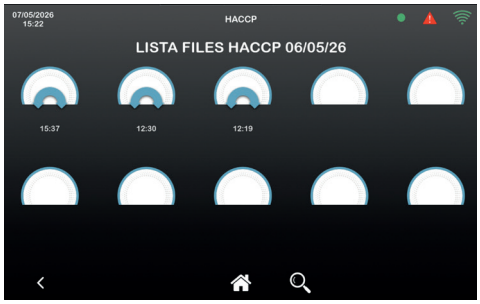
11

HACCP

12 Consente di accedere alla lista dei controlli e dei dati HACCP registrati durante i cicli di lavoro.
Attraverso questa sezione è possibile consultare le informazioni relative al funzionamento della macchina e ai cicli eseguiti, al fine di garantire la tracciabilità e il rispetto delle procedure di sicurezza alimentare.
Il menu HACCP permette di visualizzare, in modo semplice e immediato, i principali dati registrati, come temperature, tempi di ciclo ed eventuali allarmi o anomalie.
Questa funzione supporta il controllo e la verifica delle operazioni, assicurando la conformità alle procedure igienico-sanitarie e facilitando le attività di monitoraggio previste dal piano HACCP.
Toccando l'icona è possibile fare una ricerca per data, inserendo la data desiderata e confermando. Comparirà una lista dei file della data inserita.







12

Lista allarmi

13 **Lista allarmi**: visualizzazione storico allarmi.
Per consultare la lista allarmi vedi “Tabella allarmi” a pagina 33.
Per visualizzare la lista allarmi toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



13

Sterilizzazione (solo modelli ROLL IN)

14 Quando presente, questa funzione consente di eseguire un ciclo dedicato alla sanificazione dell’interno dell’abbattitore, contribuendo a ridurre la carica microbica e a garantire un maggiore livello di igiene.
Per avviare il ciclo toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



14

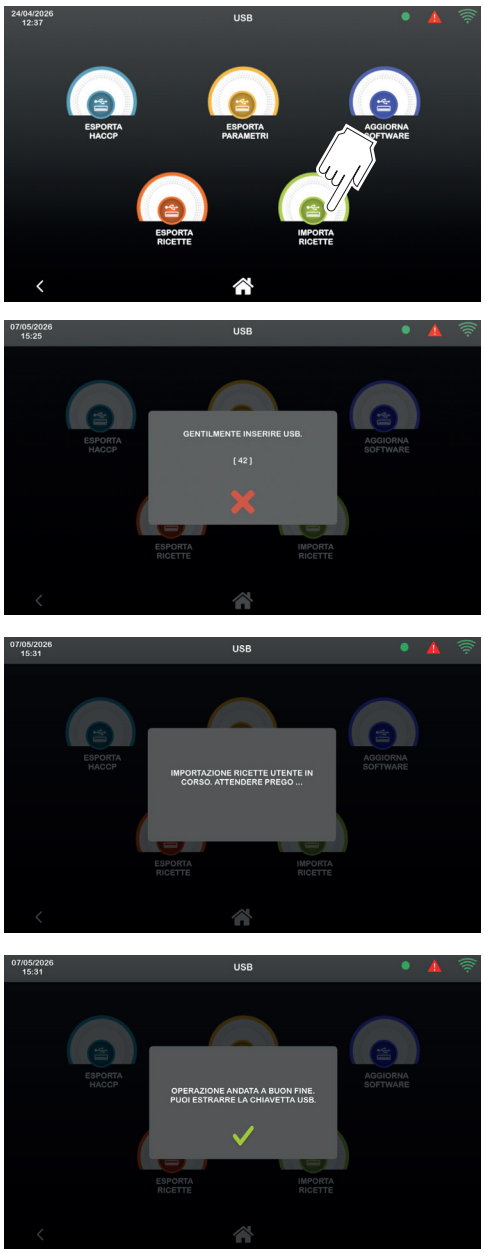
USB

15 La porta USB consente la gestione dei dati dell'apparecchiatura tramite l'utilizzo di una chiavetta USB collegata direttamente all'apparecchiatura.
Per visualizzare il menu USB toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.

- Attraverso questa menu è possibile eseguire in modo semplice e sicuro diverse operazioni di trasferimento dati, tra cui:
- **esportazione dei dati HACCP**, per la registrazione e l'archiviazione dei cicli di lavoro e dei controlli di sicurezza alimentare;
- **esportazione dei parametri di funzionamento**, utili per il backup o la configurazione di altre apparecchiature;
- **aggiornamento del software**, per mantenere il sistema sempre aggiornato alle ultime versioni disponibili (operazione da eseguire solamente da personale qualificato);
- **esportazione e importazione delle ricette**, per salvare, trasferire o ripristinare programmi di lavorazione personalizzati.

Selezionando una delle voci disponibili (es. IMPORTA RICETTE), il sistema visualizza una schermata di promemoria per l'inserimento della chiavetta USB.
Successivamente vengono mostrate:

- una schermata riepilogativa dell'operazione in corso;
- una schermata di conferma del completamento dell'operazione, con l'indicazione di rimuovere la chiavetta USB.



15

NOTA: Esportazione dei dati HACCP

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. In alternativa è possibile senza decomprimere l'archivio, visualizzare i grafi ci dei cicli svolti tramite il programma TRACER.
I file sono identificati con DATA (anno, mese, giorno), TEMPO (ore, minuti) e tipo di ciclo, es.: 2605261343T_51_COT.csv:

Es.: anno = 2026 mese = 05 giorno = 26 ore = 13 minuti = 43
tipo di ciclo = T (P= sonda / T=tempo) _ 51 (numero progressivo ciclo) _ COT (COT = cottura, ABB= abbattimento, LIE=lievitazione, CON=conservazione, SCO=scongelamento, SUR=surgelazione, COT=cottura lenta).
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 1=SI 0=NO	CONSUMO WATT	PUNTO CUORE ALIMENTO
260526134343	36,5	35,1	35,6	36,1	32,5	0	0	1
260526134353	36,7	35,3	35,9	36,3	32,8	0	0	1

Utilizzando la macchina per circa 6 ore/giorno, la memoria sarà esaurita circa 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.

Estrazione

16 Se presente, questa funzione riscalda la punta della sonda al cuore per facilitarne la rimozione dal prodotto al termine del ciclo di lavoro.

L'utilizzo della funzione consente un'estrazione più rapida e semplice della sonda, riducendo il rischio di danneggiamento del prodotto o della sonda stessa. Per visualizzare il menu Estrazione toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



16

Rete

Da questa sezione è possibile visualizzare i dati della **rete** e lo **stato della connessione**.

17 Da questa schermata è possibile collegare l'apparecchiatura a una rete disponibile via WI-FI.

L'icona **Wi-Fi** (in alto a dx) indica la qualità del segnale disponibile e la potenza della connessione alla rete.

È rappresentata da una serie di barre (o "righe") che si riempiono progressivamente:

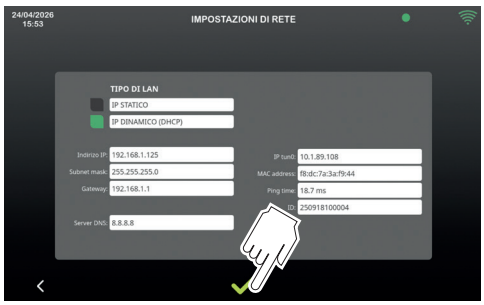
- quando una sola barra è verde, il segnale è debole
- quando sono visibili più barre verdi, il segnale è più forte e stabile
- quando tutte le barre sono verdi, la connessione è al massimo della qualità disponibile

In generale, un numero maggiore di barre verdi indica una migliore copertura e una maggiore velocità e stabilità della connessione.



17

Da questa sezione è inoltre possibile accedere alla configurazione della connessione **Ethernet** toccando l'icona corrispondente, che apre la schermata **TIPO DI LAN** 18 , dove sono visualizzati e gestiti i parametri della rete locale. Il quadrato verde corrisponde all'impostazione attiva, per attivare l'altra impostazione IP toccare la voce desiderata (ad es IP STATICO).



18

Quando possibile, è sempre preferibile utilizzare una connessione via cavo Ethernet con IP dinamico.

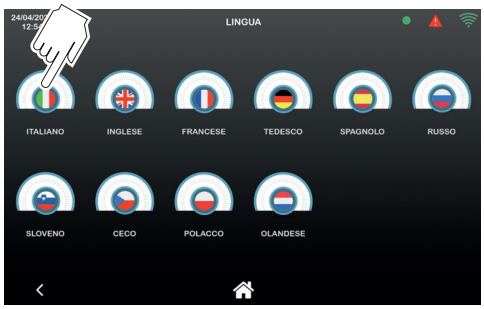
Questo tipo di collegamento offre infatti diversi vantaggi rispetto alla rete Wi-Fi:

- maggiore stabilità, poiché non è soggetto a interferenze o variazioni del segnale;
- connessione più veloce e costante, ideale per attività che richiedono continuità di trasmissione dati;
- maggiore sicurezza, in quanto il collegamento fisico riduce il rischio di accessi non autorizzati rispetto a una rete wireless;
- minore latenza, utile per garantire una comunicazione più reattiva tra dispositivi e sistema.

Per questi motivi, la connessione **Ethernet** è da preferire ogni volta che l'infrastruttura lo consente.

Lingua

19 Da questa schermata è possibile settare o cambiare la lingua del display.
La lingua scelta viene applicata a tutte le schermate e ai menu dell'apparecchiatura.
Per visualizzare la lista delle **lingue** toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



19

Sbrinamento

20 La funzione di sbrinamento consente di rimuovere automaticamente il ghiaccio e le eventuali incrostazioni di brina che si formano all'interno dell'apparecchiatura durante il normale utilizzo.
Questo ciclo è necessario per mantenere l'efficienza dell'abbattitore e garantire una corretta circolazione dell'aria, assicurando così prestazioni costanti e uniformi nel trattamento dei prodotti.
Durante lo sbrinamento, la macchina gestisce in modo automatico le fasi del ciclo fino al completo ripristino delle condizioni operative. Sul display si visualizzeranno le temperature della sonda evaporatore e tempo residuo.
La durata totale del ciclo di sbrinamento è di 10 minuti.
Per avviare lo **sbrinamento** toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



20

I/O

21 **I/O**: visualizzazione dello stato degli ingressi e delle uscite della macchina.
Per visualizzare la lista **I/O** toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



21

Data ora

22 È possibile attivare la modalità di impostazione automatica di data e ora, oppure disattivarla per inserire manualmente i dati desiderati. Toccando il ✔ si ritorna alla Home page.
Per accedere al meni **data ora** toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



22

Celsius Fahrenheit

23 Toccando l'icona è possibile passare dalla visualizzazione in gradi Celsius (°C) ai gradi Fahrenheit (°F) e viceversa.
Per cambiare l'unità di misura della temperatura toccare l'icona corrispondente dalla schermata 10.



23

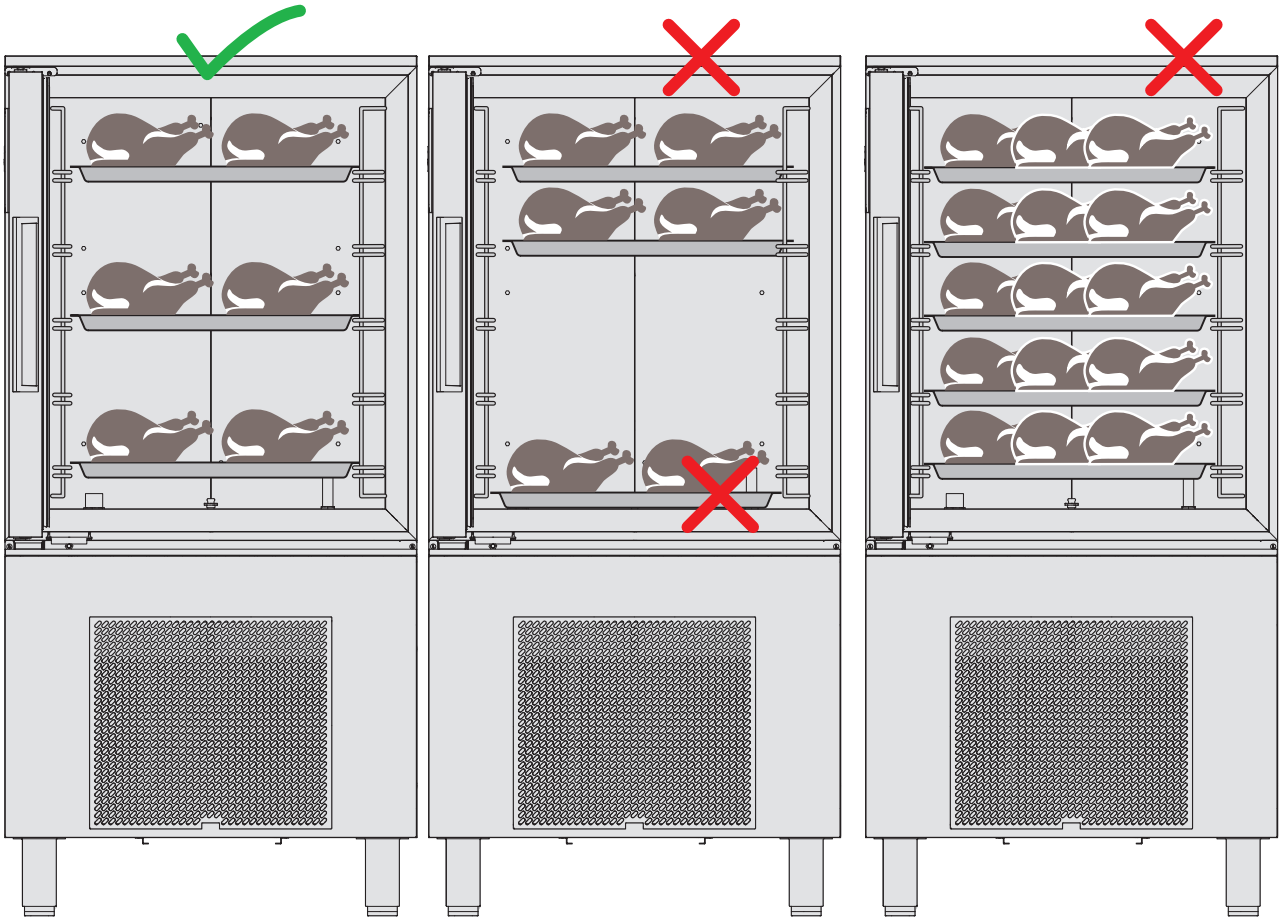
CARICARE CORRETTAMENTE L'APPARECCHIATURA

24 Per garantire l'efficienza dei processi di abbattimento, surgelazione e cottura a bassa temperatura, nonché la sicurezza e la qualità del prodotto finale, è necessario attenersi alle seguenti indicazioni operative:

- le pietanze devono essere disposte in un unico strato all'interno dei recipienti, che devono rispettare i seguenti requisiti:
  - **Recipienti scoperti:** non coprire le teglie con coperchi o pellicole isolanti, poiché potrebbero compromettere i tempi e l'efficacia del processo.
  - **Resistenza termica:** i contenitori devono essere idonei alle temperature dei cicli di lavorazione: abbattimento (+3 °C), surgelazione (-18 °C) e cottura a bassa temperatura (+85 °C).
  - **Bordi bassi:** utilizzare teglie poco profonde, preferibilmente non superiori a 40 mm, per non ostacolare il flusso d'aria sul prodotto.
- Mantenere una distanza minima di 2 cm tra una teglia e l'altra.
- Distribuire i prodotti in modo uniforme su tutta la superficie della teglia, mantenendo un adeguato distanziamento tra gli stessi e senza superare il peso massimo consentito.
- Suddividere il prodotto nel maggior numero possibile di porzioni, così da aumentare la superficie esposta e migliorare l'efficacia del processo.
- I recipienti devono essere disposti in modo omogeneo all'interno della cella, garantendo una corretta circolazione dell'aria.

Inoltre per un funzionamento ottimale:

- non ostruire le ventole di aerazione;
- non sovraccaricare l'apparecchiatura oltre i limiti previsti;
- non appoggiare contenitori o teglie calde direttamente sul fondo della cella.



24

COME USARE LA SONDA A CUORE

25 La sonda al cuore deve essere utilizzata per monitorare in modo continuo la temperatura interna degli alimenti durante i cicli di abbattimento, surgelazione o cottura a bassa temperatura. Il ciclo termina automaticamente quando viene raggiunta la temperatura impostata, garantendo che il prodotto sia correttamente trattato anche nel suo punto più interno.

Inserire la sonda nel punto centrale del prodotto di maggiori dimensioni o spessore, assicurandosi che:

- la punta sia completamente immersa nel prodotto;
- non fuoriesca dall'alimento;
- non entri in contatto con la teglia.

La sonda deve essere inserita fino al cuore dell'alimento e mantenuta stabile durante tutto il ciclo.

Al termine del ciclo:

- estrarre la sonda dagli alimenti prima di rimuovere la teglia;
- pulirla con un panno morbido e acqua tiepida;
- riporla correttamente all'interno della cella.

Non lasciare la sonda fuori dalla porta dell'apparecchiatura.

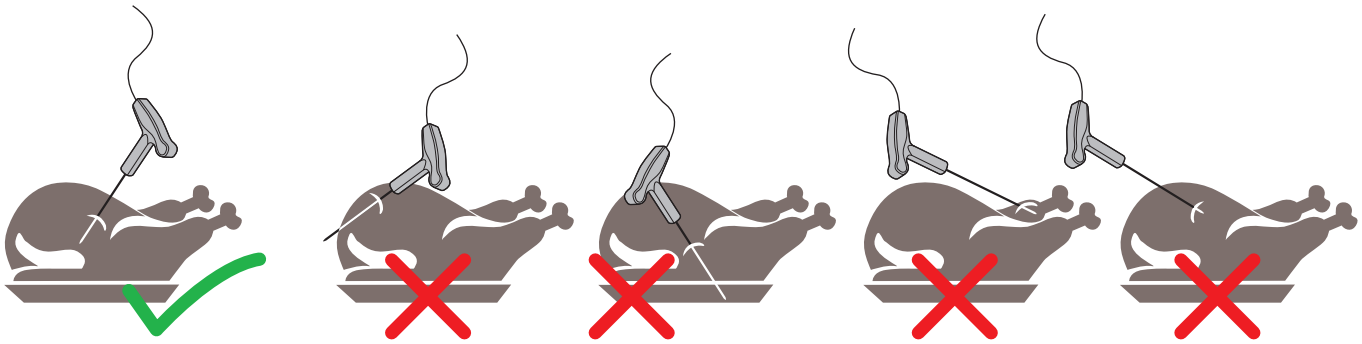
Per garantire l'igiene e la sicurezza:

- pulire e sanificare la sonda prima di ogni utilizzo;
- maneggiarla con attenzione, in quanto appuntita;
- prestare particolare cautela dopo i cicli di cottura, poiché può essere molto calda.

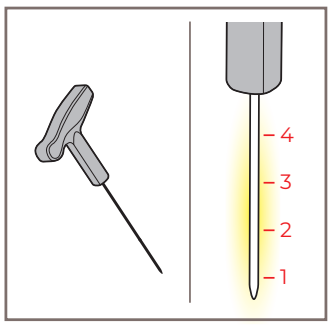
26 Tutte le sonde al cuore dispongono di 4 punti di rilevamento temperatura.

È disponibile come optional la sonda alimento riscaldata. Tale sonda presenta una resistenza al suo interno che, attivata dal relativo ciclo, permette di estrarre la sonda quando dovesse essere estratta da alimenti congelati.

È inoltre disponibile come optional la sonda multipoint wireless. Tale sonda comunica, senza fili su apposito ricevitore, i valori di temperatura del prodotto.



25



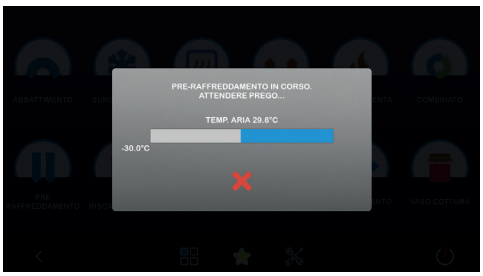
26

PRERAFFREDDAMENTO

La funzione di preraffreddamento consente di portare la camera alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo operativo.
Il preraffreddamento è raccomandato.
Durante la fase di preraffreddamento, il sistema attiva automaticamente il raffreddamento fino al raggiungimento della temperatura target. Al termine dell'operazione viene visualizzato un messaggio di conferma e il sistema risulta pronto all'utilizzo.

27 Per avviare il preraffreddamento toccare l'icona corrispondente dalla Home. Comparirà una schermata riepilogativa. Per interrompere la funzione toccare il simbolo .





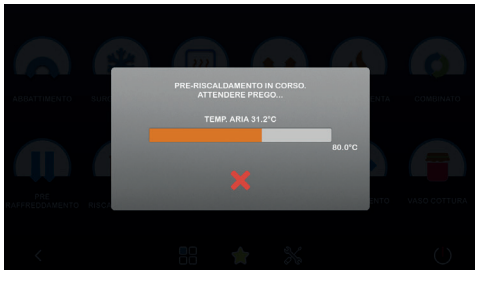
27

PRERISCALDAMENTO

La funzione di preriscaldamento consente di portare la camera alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo operativo.
Il preriscaldamento è raccomandato.
Durante la fase di preriscaldamento, il sistema attiva automaticamente il riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura target. Al termine dell'operazione viene visualizzato un messaggio di conferma e il sistema risulta pronto all'utilizzo.

28 Per avviare il preriscaldamento toccare l'icona corrispondente dalla Home. Comparirà una schermata riepilogativa. Per interrompere la funzione toccare il simbolo .





28

AVVIARE UN CICLO

Ciclo automatico

Il sistema dispone di cicli di lavoro preimpostati (ricette) forniti dal costruttore. I cicli automatici prevedono l'utilizzo della sonda a cuore e non possono essere modificati dall'operatore.

29 Dalla schermata principale selezionare un macro-gruppo di lavoro tra:

- ABBATTIMENTO
- SURGELAZIONE
- SCONGELAMENTO

30 Selezionando un macro-gruppo si accede alla lista dei gruppi di ricette disponibili.

31 In questa lista saranno presenti:

- Ricette di fabbrica (preimpostate dal fabbricante)
- Ricette utente (create dall'operatore)

Per avviare la ricetta toccare l'icona desiderata (es. PASTICCERA)

32 Apparirà una schermata di promemoria per l'inserimento della sonda a cuore (se la ricetta prevede l'uso della sonda).
Per conoscere l'inserimento corretto della sonda a cuore vedi: "Come usare la sonda a cuore" a pagina 20.

Alla pagina seguente è presente una tabella riassuntiva dei cicli automatici disponibili.

33 All'avvio comparirà una schermata di riepilogo del ciclo in corso.

Da questa schermata è possibile:

- **interrompere il ciclo** toccando STOP (**1**)
- 34 (**2**) verificare tutti i dati
- 35 (**3**) visualizzare il grafico di andamento del ciclo

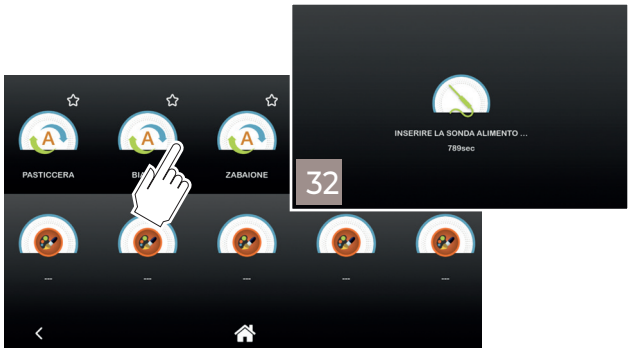
29



30



31



32

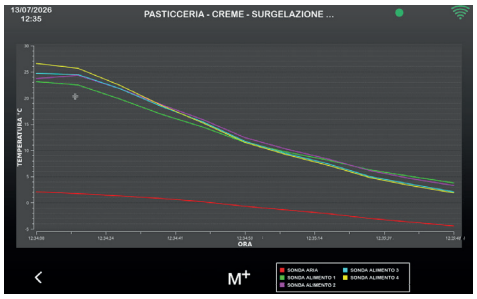
33



34



35



CATEGORIA	NOME ALIMENTO	ABBATTIMENTO	SURGELAZIONE	SCONGELAMENTO
Pasticceria	Creme	Pasticcera		
		Bianca		
		Zabaione		
		Cioccolato		
	Pan di spagna	Farcito	Farcito	Farcito
		Non farcito	Non farcito	Non farcito
	Gelato		Alla frutta	
			Alle creme	
			Per esposizione	
			Tempo	
			Sonda	
	Cioccolato	Fondente		
		Al latte		
		Bianco		
	Brioche	Vuota	Vuota	Vuota
		Ripiena	Ripiena	Ripiena
		Lievitata	Lievitata	Lievitata
		Non lievitata	Non lievitata	Non lievitata
	Bavarese	Budino	Budino	Budino
		Panna cotta	Panna cotta	Panna cotta
		Böunet	Böunet	Böunet
	Pasta sfoglia	Solo pasta	Solo pasta	Solo pasta
		Con crema	Con crema	Con crema
		Lievitata	Lievitata	Lievitata
		Non lievitata	Non lievitata	Non lievitata
	Semifreddo		Monoporzione	Monoporzione
			Torta	Torta
			Alla frutta	Alla frutta
			Alla crema	Alla crema
	Pasta frolla	Impasto crudo	Impasto crudo	Impasto crudo
		Con frutta	Con frutta	Con frutta
		Con marmellata	Con marmellata	Con marmellata
		Torte secche	Torte secche	Torte secche
Panificazione	Crostini	Farciti	Farciti	Farciti
		Non farciti	Non farciti	Non farciti
	Biscotti	Farciti	Farciti	Farciti
		Non farciti	Non farciti	Non farciti
	Dolci	Forno	Forno	Forno
		Con frutta	Con frutta	Con frutta
		Torte secche	Torte secche	Torte secche
	Farine speciali	Integrale	Integrale	Integrale
		Farro	Farro	Farro
		Kamut	Kamut	Kamut
	Pane comune	Crudo	Crudo	Crudo
		Precotto	Precotto	Precotto
	Focaccia	Solo pasta	Solo pasta	Solo pasta
		Farcita	Farcita	Farcita
		Alta	Alta	Alta
		Bassa	Bassa	Bassa
	Pizza	Solo pasta	Solo pasta	Solo pasta
		Farcita	Farcita	Farcita
		Alta	Alta	Alta
		Bassa	Bassa	Bassa
	Grissini	Crudo	Crudo	Crudo
	Pane farcito	Crudo	Crudo	Crudo
		Precotto	Precotto	Precotto
Gastronomia	Pane	Grande	Grande	Grande
		Piccolo	Piccolo	Piccolo
	Frutta	Intera	Intera	Intera
		Pezzi	Pezzi	Pezzi
	Verdura	Gratinata	Gratinata	Gratinata
		Cruda	Cruda	Cruda
	Dessert	Forno	Forno	Forno
		Con frutta	Con frutta	Con frutta
		Mousse	Mousse	Mousse
	Carne	Grassa	Grassa	Grassa
		Magra	Magra	Magra
		Arrosto	Arrosto	Arrosto
		Spezzatino	Spezzatino	Spezzatino
	Pesce	Non squamato	Non squamato	Non squamato
		Squamato	Squamato	Squamato
		Grasso	Grasso	Grasso
		Magro	Magro	Magro
	Pasta	Ripiena	Ripiena	Ripiena
		Secca	Secca	Secca
	Gratinati	Primi piatti	Primi piatti	Primi piatti
		Uova	Uova	Uova
	Creme	Zuppe	Zuppe	Zuppe
		Purè	Purè	Purè
		Salse	Salse	Salse

Ciclo manuale/personalizzato

Il ciclo manuale consente di avviare un processo di lavorazione senza l'utilizzo di una ricetta preimpostata.

Per accedere al ciclo manuale dalla schermata **HOME**:

- selezionare il gruppo desiderato 36
- toccare l'icona **MANUALE** 37

38 Apparirà una schermata in cui l'operatore può impostare direttamente i principali parametri di funzionamento, in base alle esigenze del trattamento.

Il ciclo può essere impostato in due modalità:

- a tempo
- con sonda a cuore

Per passare da una modalità all'altra è sufficiente toccare l'icona dedicata.
Ad ogni selezione, la modalità di funzionamento viene aggiornata automaticamente in base all'impostazione scelta.

I parametri regolabili variano in base al macro-gruppo selezionato (es. abbattimento, surgelazione, ecc.).

Per modificare un parametro toccare la voce desiderata.

- se il parametro non è modificabile, il sistema non esegue alcuna azione
- se il parametro è modificabile, la voce viene evidenziata con un riquadro blu (**1**), inserire il valore desiderato sul tastierino numerico (**2**)

Dopo l'inserimento, il **valore deve essere confermato** (**3**). Nel caso di inserimento di valori errati comparirà una schermata di errore.

Una volta impostati tutti i valori desiderati, è possibile:

- 39 assegnare un'immagine
- 40 assegnare un nome
- 41 **salvare** la ricetta
- avviare il ciclo con o senza salvataggio (in entrambi i casi il ciclo viene eseguito con i parametri impostati dall'operatore).

36



37



38



39



40



41



42 Per avviare il ciclo toccare START.

43 Se il ciclo è stato impostato con sonda a cuore apparirà una schermata di promemoria per l'inserimento della sonda a cuore (se la ricetta prevede l'uso della sonda).
Per conoscere l'inserimento corretto della sonda a cuore vedi “Come usare la sonda a cuore” a pagina 20.

All'avvio comparirà una schermata di riepilogo del ciclo in corso.

Da questa schermata è possibile:

- 44 **interrompere il ciclo** toccando STOP (**1**)
- 45 (**2**) verificare tutti i dati 46
- 45 (**3**) visualizzare il grafico di andamento del ciclo 47

42



43



44



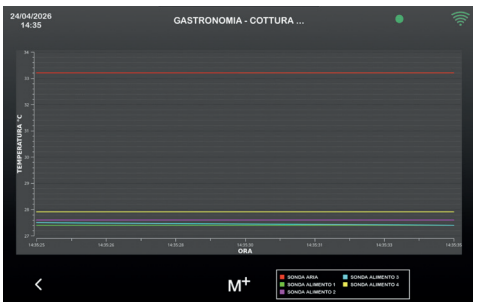
45



46

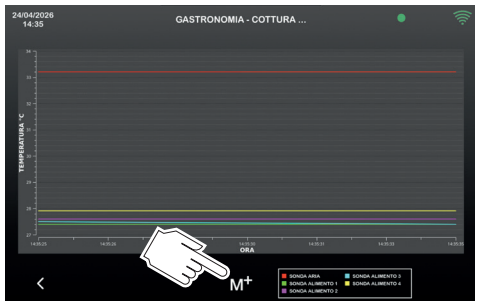


47



MULTITEGLIA

48 Dalla schermata del grafico di visualizzazione dell'andamento del ciclo è possibile accedere alla sezione M+ Multiteglia.

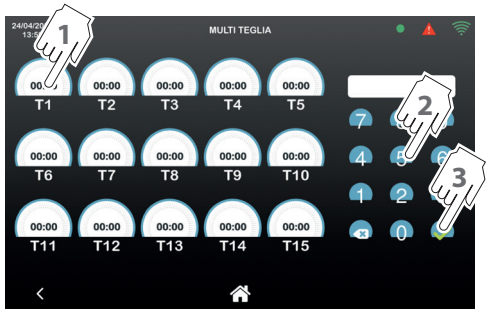


48

49 Questa funzione consente di impostare fino a 15 **timer indipendenti**.

Per impostare un timer:

- toccare l'icona corrispondente (**1**)
- inserire il tempo desiderato tramite tastierino (**2**)
- confermare l'impostazione (**3**)



49

50 Allo scadere del timer, compare una schermata di promemoria.

La schermata indica la teglia pronta.



50

COMBINATO

51 La funzione Combinato consente di creare una ricetta composta da più fasi consecutive.

Esempio di ciclo combinato:
scongelamento → cottura lenta → abbattimento

È possibile impostare fino a 6 fasi, ciascuna con parametri autonomi.



51

Impostazione delle fasi

52 Per settare la prima fase:

- selezionare la fase
- scegliere il tipo di fase (es. scongelamento)
- selezionare la ricetta desiderata

Per impostare i parametri di ogni fase, procedere come descritto nella sezione **Ciclo manuale** vedi pagina **24**.



52

53 È possibile impostare un **tempo di fine ciclo**.
Per impostarlo:

- toccare il tasto Tempo fine ciclo (**1**)
- inserire data e ora desiderate (**2**)
- confermare (**3**)

Il sistema gestirà automaticamente le fasi per rispettare l'orario impostato.



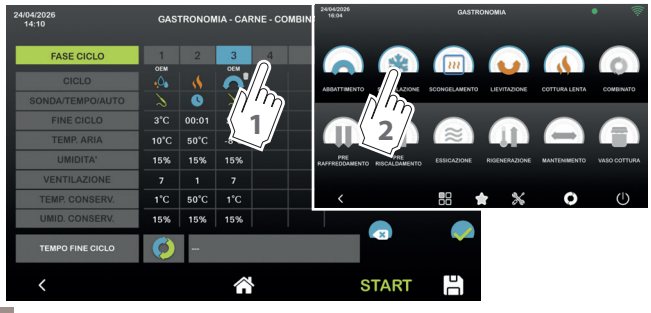
53

Aggiungere fasi

54 Per aggiungere una fase:

- selezionare la fase successiva (**1**)
- scegliere il tipo di fase (es. surgelazione) (**2**)
- selezionare la ricetta desiderata

È possibile modificare i parametri di ciascuna fase in qualsiasi momento. Per modificare i parametri procedere come descritto nella sezione **Ciclo manuale** vedi pagina **24**.

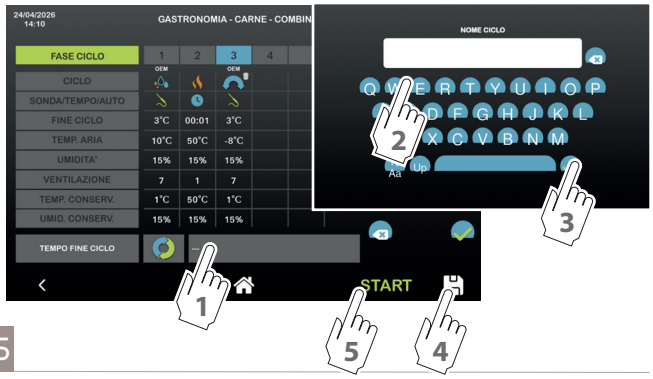


54

Salvataggio e avvio

55 Una volta impostate tutte le fasi è possibile:

- assegnare un nome (**1-2-3**)
- **salvare** la ricetta (**4**)
- avviare il ciclo con o senza salvataggio (**5**). In entrambi i casi il ciclo viene eseguito con i parametri impostati dall'operatore.



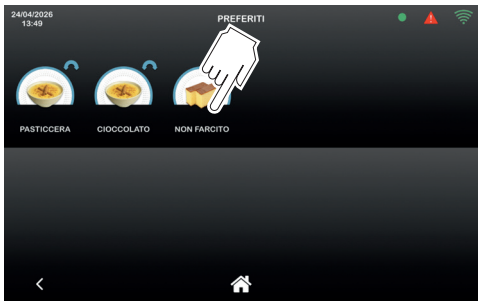
55

PREFERITI

La sezione Preferiti consente di accedere rapidamente alle ricette utilizzate più frequentemente.
L'operatore può personalizzare questa sezione inserendo le ricette di uso abituale, per ridurre i tempi di selezione.
È possibile inserire fino a un massimo di 12 ricette.



56 Dalla schermata Home è possibile accedere alla sezione Preferiti.



57 In questa sezione è possibile inserire:
- ricette del fabbricante
- ricette salvate dall'utilizzatore

Per avviare una ricetta dalla sezione preferiti toccare l'icona corrispondente

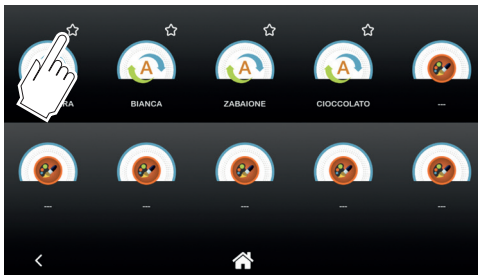
Aggiunta ai preferiti

58 Per aggiungere una ricetta ai Preferiti:

- individuare la ricetta desiderata
- toccare l'icona stella

Se l'icona è colorata , la ricetta è inserita nei Preferiti.

Se l'icona è vuota , la ricetta non è inserita nei Preferiti.



Rimozione dai preferiti

59 Per rimuovere una ricetta dai Preferiti:

- individuare la ricetta
- toccare l'icona stella fino a renderla vuota

Se l'icona è colorata , la ricetta è inserita nei Preferiti.

Se l'icona è vuota , la ricetta non è inserita nei Preferiti.



MANUTENZIONE

Pulizia del modulo esterno

Eseguire la pulizia con un panno umido e una soluzione di acqua e bicarbonato oppure detergenti neutri.
Asciugare con un panno morbido.

Pulizia del display

Utilizzare un panno morbido e pulito, privo di polvere e residui, leggermente inumidito con acqua e sapone oppure acqua con alcool (max 10%). Non utilizzare:

- detergenti aggressivi
- panni asciutti o sporchi

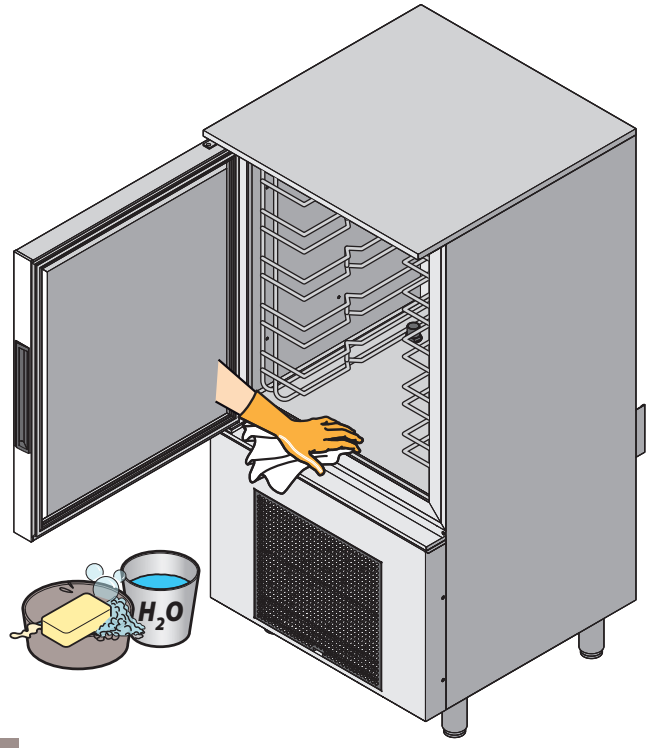
Asciugare con un panno morbido e pulito.

Pulizia del vano interno

Rimuovere:

- teglie
- griglie
- guide

Pulire tutte le superfici con un panno umido e una soluzione di acqua e bicarbonato oppure detergenti neutri.
Asciugare con un panno morbido.



60

Pulizia della sonda a spillone

Dopo ogni utilizzo:

- pulire la sonda con una spugna umida
- utilizzare una soluzione di acqua e bicarbonato

Pulizia del condensatore

Per garantire il corretto funzionamento, mantenere il condensatore pulito per consentire la libera circolazione dell'aria. Eseguire la pulizia almeno ogni 120 giorni.
Procedura:

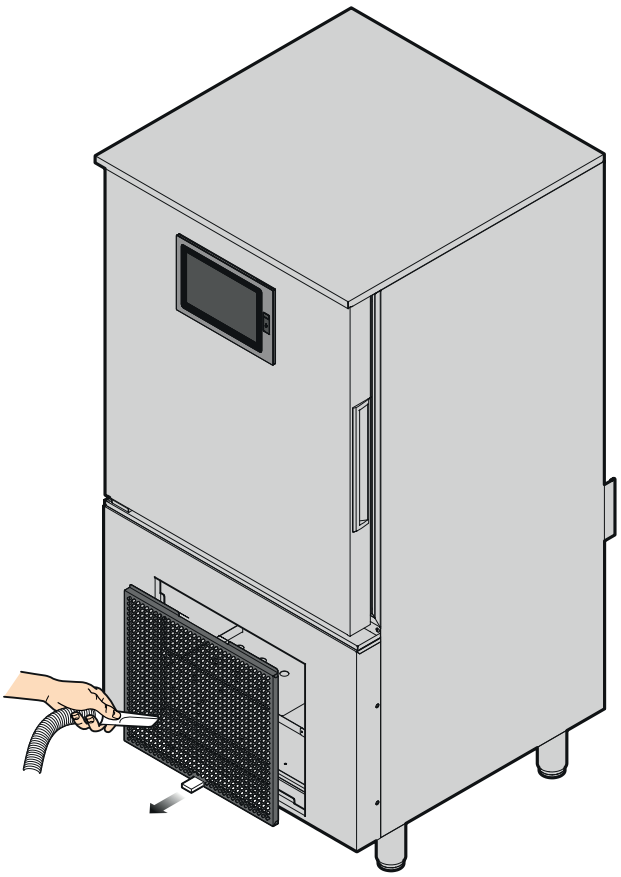
- rimuovere eventuali fissaggi del filtro
- pulire il filtro con acqua
- pulire il condensatore con pennello a setole morbide

In alternativa:

- utilizzare un aspirapolvere per evitare la dispersione di polvere nell'ambiente
- In presenza di residui grassi utilizzare un pennello imbevuto di alcool

Pulizia della guarnizione porta

Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata. Non utilizzare ALCOOL.



61

Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria, come ad esempio la sostituzione di un componente guasto deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato e autorizzato dal Fabbricante. Il Fabbricante declina ogni responsabilità e non riconosce la garanzia se l'utilizzatore effettua da se la manutenzione straordinaria.

Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria. Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo.

Cadenza manutenzione

Il responsabile della macchina ha il dovere di controllare e rispettare le cadenze della manutenzione nella tabella sotto indicata chiamando un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

ATTIVITÀ	FREQUENZA						RESPONSABILE	
	Al bisogno	Mensile	Semestrale	Annuale	Manutenzione	Verifica	Utilizzatore	Centro assistenza
Pulizia superfici interne	◇						◆	
Pulizia delle parti interne accessibili			◇					◆
Controllo integrità guarnizioni di tenuta			◇					◆
Controllo cavi di alimentazione, spine, prese elettriche				◇				◆
Pulizia filtro unità condensatrice (se presente)					◇			◆
Pulizia condensatore					◇			◆
Controllo integrità tubazioni impianto frigo				◇				◆
Ispezione cavi e connessioni interne di potenza				◇				◆
Sostituzione lampade/led (se presenti)				◊				◆
Sostituzione pannello di controllo					◇			◆
Sostituzione cavi di alimentazione, spine, prese elettriche					◇			◆
Pulizia display	◇						◆	
Pulizia sonda spillone	◇						◆	
Pulizia guarnizione porta	◇						◆	

SMALTIMENTO A FINE VITA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"

Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti). E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga",prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dallacorrente normativa di legge.



Informazioni sullo smaltimento in Italia

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.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea.

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

ASSISTENZA

L'apparecchiatura è progettata per garantire affidabilità e robustezza.
Tuttavia, possono verificarsi eventuali anomalie di funzionamento.

In tali casi, rivolgersi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

Verifiche preliminari

Prima di contattare l'assistenza:

- consultare la tabella diagnostica riportata nella pagina seguente
- leggere attentamente le condizioni di garanzia
- rilevare i dati identificativi dell'apparecchiatura
- reperire la fattura di acquisto



Non tentare di riparare l'apparecchiatura autonomamente. Interventi non autorizzati possono causare danni a persone, animali o cose. Gli interventi non autorizzati comportano la decadenza della garanzia. Rivolgersi sempre a un Centro di Assistenza Autorizzato e utilizzare esclusivamente ricambi originali.

FABBRICANTE: AFINOX S.r.l.
MACCHINA: Abbattitore INFINITY X

AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia

TABELLA ALLARMI

In caso di malfunzionamento, il sistema segnala un allarme acustico (buzzer).

Per silenziare il buzzer:

- premere il tasto nella parte superiore destra dello schermo
- accedere alla schermata di descrizione dell'allarme

Per cancellare l'allarme:

- uscire dalle procedure in corso
- portare il display in modalità STAND-BY

Lo stato di allarme rimane attivo fino alla rimozione della causa che lo ha generato.

STATO	MESSAGGIO DISPLAY	CAUSA POSSIBILE	INTERVENTO OPERATORE
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
Triangolo rosso	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 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 (per 1Hundred indica allarme pompa scarico acqua)	-	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



AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia