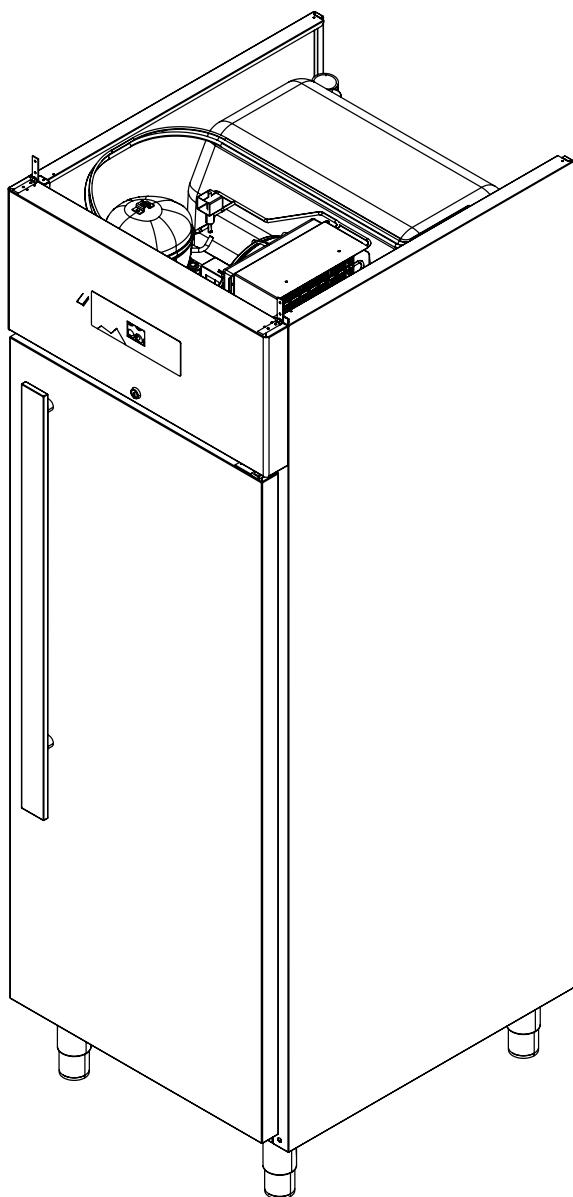


HANDBUCH FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

KONDITOREI-KÜHLSCHRANK

ORIGINALANLEITUNG



DE

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres Geräts!

Dieses Handbuch soll Ihnen alle Informationen liefern, die Sie für die korrekte Bedienung und Wartung Ihres Geräts benötigen. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch, da sie unentbehrliche Informationen über die Sicherheit des Geräts enthält.

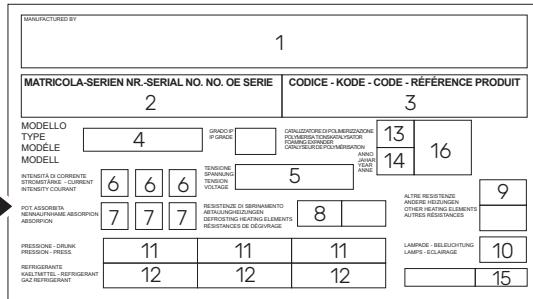
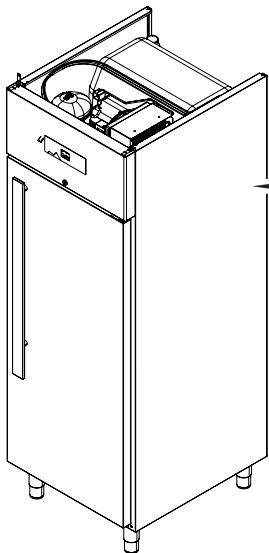
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung des Geräts ab.

Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung dieses Handbuchs, auch auszugsweise, ist verboten.

KENNZEICHNUNG DES GERÄTS

Typ	KONDITOREI-KÜHLSCHRANK	
Modell	NC41P II /NC41N II /NC81P II /NC81N II	

Typenschild



- | | |
|---|--|
| 1. Hersteller | 10. Leistung der Lampe |
| 2. Seriennummer | 11. Minimaler und maximaler Druck |
| 3. Code | 12. Kältemittel, Typ und Menge |
| 4. Modell | 13. Ausdehnendes Gas in der Isolierung |
| 5. Spannung | 14. Jahr der Herstellung |
| 6. Betriebsstromaufnahme | 15. Klimaklasse (#) |
| 7. Leistungsaufnahme | 16. CE-Kennzeichnung |
| 8. Leistung des Enteisungsheizwiderstands | |
| 9. Nennleistung der anderen Heizwiderstände | |

REVISIONSVERZEICHNIS

0,1	04/11/2024	Erste Ausgabe
0,2	14/07/2025	Zweite Ausgabe

Sprache der Redaktion: ITALIENISCH

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Transkriptions- oder Übersetzungsfehler.

1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN	4
1.1 - Zweck des Dokuments.....	4
1.2 - Lieferung und Aufbewahrung	4
1.3 - Im Handbuch verwendete Symbole.....	4
2 - SICHERHEIT.....	5
2.1 - Allgemeine Sicherheitswarnungen	5
2.2 - Pflichten und Verbote.....	6
2.3 - Lärm	6
2.4 - Hauptmerkmale von R290-Gas	6
2.5 - Verfahren im Falle eines unbeabsichtigten Austritts von R290-Gas	6
2.6 - Restrisiken	6
2.7 - Auf dem Gerät angebrachte Sicherheitspiktogramme	8
3 - GERÄTEÜBERSICHT.....	9
3.1 - Bestimmungsgemäße (richtige) Verwendung 9	
3.2 - Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung	9
3.3 - Hauptkomponenten.....	9
4 - TRANSPORT UND HANDHABUNG ..	10
4.1 - Anlieferung des verpackten Geräts.....	10
4.2 - Handhabung des verpackten Geräts	10
4.3 - Auspacken	10
4.4 - Handhabung des Geräts ohne Verpackung	11
5 - INSTALLATION.....	12
5.1 - Installationsraum	12
5.2 - Installation	12
5.2.1 - Kontrollen vor der Installation	12
5.2.2 - Positionierung	12
5.2.3 - Nivellierung	13
5.2.4 - Wandverankerung (falls vorhanden)....	14
5.2.5 - Auswechseln von Füßen mit Rädern	14
5.3 - Anschlüsse	16
5.3.1 - Elektrischer Anschluss.....	16
6 - VERWENDUNG	17
6.1 - Türverriegelung.....	17
7 - WARTUNG	18
7.1 - Ordentliche und außerordentliche Wartung	18
7.2 - Reinigung.....	19
7.2.1 - Reinigung der Außenflächen aus Stahl.	19
7.2.2 - Reinigung der Kammer.....	19
7.2.3 - Reinigung des Touchscreens.....	19
7.2.4 - Reinigung des Gitters/Schwamms.....	20
7.2.5 - Reinigung des Filters.....	20
7.3 - Zeiträume der Nichtbenutzung	20
8 - ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENSZYKLUS	21
8.1 - Informationen zur Entsorgung in Italien	21
8.2 - Informationen zur Entsorgung in den EU- Ländern.....	21
9 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND FEHLERFÄLLE	22
10 - GARANTIE	23

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 - Zweck des Dokuments

Das vorliegende **Installations-, Bedienungs- und Wartungshandbuch** ist das vom Hersteller der Maschine erstellte Referenzdokument für deren Benutzer. Es enthält Informationen über den korrekten und sicheren Gebrauch der Geräte, von der Installation bis zur Demontage.

1.2 - Lieferung und Aufbewahrung

Das vorliegende **Installations-, Bedienungs- und Wartungshandbuch** wird in **Papierform und in elektronischer Form** (PDF) geliefert.

Es ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Wenn das Gerät weitergegeben oder verkauft wird, geben Sie dieses Handbuch an den neuen Benutzer weiter, damit dieser mit den Installations-, Bedienungs- und Wartungsverfahren vertraut ist.

1.3 - Im Handbuch verwendete Symbole

In der gesamten Anleitung werden Symbole verwendet, um wichtige Informationen hervorzuheben.

Im Folgenden sind die verwendeten Symbole aufgeführt:

SYMBOL	TYP	BESCHREIBUNG
-	Fettgedruckter Text	Hervorhebung einiger wichtiger Ausdrücke und Hinweise im Text.
	Allgemeines oder spezielles Gefahrenzeichen	Weist auf Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit des befugten Personals und/oder auf die Gefahr von Schäden oder Funktionsstörungen am Gerät hin.
	Allgemeines oder spezielles Verbotszeichen	Hebt das Verbot der Durchführung einer Handlung hervor.
	Allgemeines oder spezielles Gebotszeichen	Weist auf eine Anforderung hin (Verpflichtung zur Durchführung einer Handlung).
	Verpflichtung zum Lesen des Handbuchs	Um die Maschine sicher verwenden zu können, müssen Sie das Handbuch und die Begleitdokumente vollständig lesen und verstehen.

GEFAHR

Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

WARNUNG

Weist auf eine Gefahr mit mittlerem Risiko hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

VORSICHT

Weist auf eine Gefahr mit niedrigem Risiko hin, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

HINWEIS

Weist auf wichtige Informationen hin.

2 - SICHERHEIT

2.1 - Allgemeine Sicherheitswarnungen



GEFAHR

Brandgefahr! Die Maschine verwendet R290-Kältemittelgas, einen natürlichen Kohlenwasserstoff, der sehr energieeffizient und umweltverträglich ist. Es müssen jedoch alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um jegliche Gefahr im Zusammenhang mit der Entflammbarkeit dieses Gases zu vermeiden



GEFAHR

Damit kein entflammbarer Gemisch entsteht, müssen je 8 g Gas mindestens 1 m³ Volumen des Maschinenaufstellraums entsprechen.



GEFAHR

Gefahr eines Stromschlages! Nähern Sie sich elektrischen Teilen nicht mit nassen Händen oder barfuß.



GEFAHR

Es ist absolut verboten, die verwendeten Sicherheitsvorrichtungen (Schutzgitter, Warnaufkleber usw.) zu manipulieren oder zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.



WARNUNG

Stecken Sie keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen (Lüfterschutzgitter, Verdampferschutzgitter usw.).

Um einen einwandfreien Betrieb des Kompressors und der Verdampfereinheit zu gewährleisten, dürfen die Lufteinlässe nicht verdeckt werden.



VORSICHT

Elektrische Gefährdung! Vor dem Anschluss an das Stromnetz prüfen, ob die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.



VORSICHT

Im Falle eines Brandes kein Wasser, sondern einen CO₂-Feuerlöscher (Kohlendioxid) verwenden und den Motorbereich so schnell wie möglich kühlen.



Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.



Befolgen Sie bei der Verwendung und Reinigung der Maschine die Anweisungen in diesem Handbuch. Die Nichtbeachtung kann zu schweren Unfällen führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.



Die Installation und/oder außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur von spezialisiertem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

HINWEIS

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Arbeiten an der Maschine, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt werden. Eine andere als die in der Anleitung angegebene Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.

HINWEIS

Das Typenschild und die Piktogramme an der Maschine dürfen nicht entfernt werden. Ersetzen Sie unleserliche oder fehlende Piktogramme.

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

2.2 - Pflichten und Verbote

- Verwenden Sie für die Aufbewahrung von Lebensmitteln luftdichte Behälter, um eine Streuung und Kontamination zu vermeiden.
- Positionieren Sie die Lebensmittel so, dass die Luft frei zirkulieren kann. Legen Sie kein Papier, keine Pappe und keine Schneidebretter auf die Roste, da diese den Luftdurchgang behindern können
- Begrenzen Sie das Öffnen der Türen. Öffnen Sie sie nur bei Bedarf
- Warten Sie nach dem Schließen der Tür einige Augenblicke, bevor Sie sie wieder öffnen
- Lagern Sie die Lebensmittel von unten nach oben, um die Ordnung aufrechtzuerhalten. Nehmen Sie die Lebensmittel von oben nach unten heraus, um zu vermeiden, dass die darunter liegenden Lebensmittel zerdrückt werden
- Keine heißen Lebensmittel, nicht abgedeckte Flüssigkeiten, Tiere, ätzende Gegenstände oder Produkte einführen
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosole mit entflammbarer Treibstoff in diesem Gerät auf.
- Lagern Sie keine Behälter mit brennbaren Stoffen unter Druck (z. B. Spraydosen)
- Atmen Sie das Gas nicht ein
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen
- Verändern Sie das Gerät nicht und nehmen Sie keine Manipulationen daran vor
- Klammern Sie sich nicht an den Türen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, heißen Oberflächen oder anderen Wärmequellen auf, an denen sich das R290-Gas entzünden könnte
- Rauchen Sie nicht in der Nähe des Geräts

2.3 - Lärm

Während des Betriebs beträgt die Lärmbelastung der Benutzer weniger als 70 dB.

2.4 - Hauptmerkmale von R290-Gas

- **Gasart:** Natürlicher Kohlenwasserstoff (Propan)
- **GWP (Global Warming Potential):** 3
- **ODP (Ozone Depletion Potential):** 0
- **Sicherheitsklasse:** A3 (hochentzündlich, geringe Toxizität)
- **Füllmenge:** siehe Typenschild

2.5 - Verfahren im Falle eines unbeabsichtigten Austritts von R290-Gas

- Trennen Sie die Stromversorgung der Maschine, indem Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Lüften Sie den Raum schnell und effektiv, indem Sie Türen und Fenster öffnen oder mechanische Belüftungssysteme einschalten, entsprechend den Verfahren des örtlichen Notfall- und Sicherheitsplans
- Entfernen Sie unbefugtes Personal und kennzeichnen Sie den Bereich als gefährlich, bis sichere Bedingungen wiederhergestellt sind.
- Versuchen Sie nicht, das Leck selbst zu reparieren. Wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten und autorisierten Techniker, um das Leck zu lokalisieren, das Gas abzusaugen und die Maschine wieder in einen sicheren Zustand zu versetzen.

2.6 - Risiken

RESTRISIKO	RISIKOBESCHREIBUNG UND VERFAHRENSHINWEISE
Ausrutschen oder Sturz	Der Bediener kann ausrutschen, wenn sich Wasser oder Schmutz auf dem Boden befindet. Um das Risiko zu verringern: <ul style="list-style-type: none">▪ Verwenden Sie eine rutschfeste persönliche Schutzausrüstung.

RESTRISIKO	RISIKOBESCHREIBUNG UND VERFAHRENSHINWEISE
Verbrennung	<p>Der Bediener berührt absichtlich oder unabsichtlich einige interne Geräteteile (z. B. kalte Bleche, Kühlkreislaufrippen und Rohre), ohne Schutzhandschuhe zu tragen.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwenden Sie hitzebeständige persönliche Schutzausrüstung ▪ An der Maschine befinden sich Piktogramme, die auf die Gefahr hinweisen.
Stromschlag	<p>Bei Wartungsarbeiten an der unter Spannung stehenden Schalttafel besteht die Gefahr des Kontakts mit stromführenden Teilen. Der Bediener arbeitet (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromzufuhr zum Gerät) auf dem Boden liegend mit einer nassen Bodenoberfläche.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Wartung ist den autorisierten Technikern vorbehalten ▪ Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung ▪ Die elektrischen Anlagen wurden gemäß CEI EN 60335-1 konzipiert ▪ Verwenden Sie eine persönliche Schutzausrüstung gegen Stromschlag ▪ An der Maschine befinden sich Piktogramme, die auf die Gefahr hinweisen.
Stromschlag	<p>Es besteht das Risiko eines Stromschlags, der durch eine Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzeinrichtungen verursacht werden kann.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Installieren Sie vor dem Gerät Schutzvorrichtungen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen ▪ Die elektrischen Anlagen wurden gemäß CEI EN 60335-1 konzipiert ▪ An der Maschine befinden sich Piktogramme, die auf die Gefahr hinweisen.
Umkippen	<p>Es besteht das Risiko, wenn die Maschine ohne geeignete Hilfsmittel gehandhabt wird.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwenden Sie bei der Handhabung geeignetes Zubehör oder Hebezeug.
Umkippen	<p>Gilt nur für Geräte, die mit Rädern ausgestattet sind.</p> <p>Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann nicht an der Wand verankert werden.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, insbesondere wenn das Gerät leer ist.
Umkippen	<p>Gilt nur für Geräte, die mit Rädern ausgestattet sind.</p> <p>Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann verschoben werden.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schieben Sie das Gerät beim Bewegen nicht mit Gewalt ▪ Achten Sie auf eventuelle Unebenheiten auf der Lauffläche ▪ Stellen Sie sicher, dass die Auflagefläche vollkommen horizontal und eben ist ▪ Blockieren Sie die Räder immer mit den Radfeststellern.
Einatmen, Haut- und Augenkontakt, Explosion	<p>Es besteht das Risiko des Einatmens, des Haut- und Augenkontakts und der Explosion beim Umgang mit dem Kältemittelgas.</p> <p>Um das Risiko zu verringern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen ▪ Beachten Sie die Sicherheitsdatenblätter und die Kennzeichnung des verwendeten Produkts ▪ Verwenden Sie die in den Sicherheitsdatenblättern vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung

2.7 - Auf dem Gerät angebrachte Sicherheitspiktogramme

Das Gerät ist mit Sicherheitspiktogrammen (Aufkleber, Schilder) ausgestattet. Sie dienen dazu, den Benutzer vor Restrisiken zu warnen.

POS.	SYMBOL	BEDEUTUNG	BILD
1		Achtung! Vorhandensein von Elektrizität	<p>The diagram shows a front-loading washing machine. Numbered callouts point to specific parts: 1 points to the top left corner of the front panel; 2 and 3 are grouped together in a box pointing to the top right corner of the front panel; 5, 6, and 7 are in a box pointing to the control panel area near the top right; 8 points to the bottom left corner of the front panel; and 9 points to the bottom right corner of the front panel.</p>
2		Achtung! Entflammbarer Material	
3		Achtung! Heiße Oberfläche	
4		Achtung! Bewegliche Teile	
5		Verbot! Entfernen von Sicherheitseinrichtungen verboten	
6		Verbot! Das Arbeiten mit beweglichen mechanischen Teilen ist verboten	
7		Achtung! Nicht berühren. Pinsel verwenden	
8		Obligatorisch! Bedienungsanleitung lesen	
9		Erdung	

3 - GERÄTEÜBERSICHT

3.1 - Bestimmungsgemäße (richtige) Verwendung

Das Gerät, das Gegenstand dieser Anleitung ist, ist ein **KONDITOREI-KÜHLSCHRANK** und für den professionellen Gebrauch bestimmt.

Er ist für die Lebensmittelverarbeitung in Groß- und Profiküchen bestimmt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für andere als die angegebenen Verwendungszwecke.

3.2 - Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung

Die vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung ist im Folgenden aufgeführt:

- Lagerung von Arzneimitteln, Chemikalien oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind
- Lagerung von brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts
- Lagern von Gegenständen oder Materialien, die nicht mit dem Gerät kompatibel sind
- Anordnen von Lebensmitteln in einer Weise, die die Luftzirkulation behindert
- Nichtverschließen der Tür
- Überladung der Regale
- Änderungen der Struktur und/oder der Betriebslogik
- Klettern auf das Gerät und/oder Festhalten an der Tür
- Mangelnde Wartung, Reinigung und regelmäßige Kontrolle des Geräts
- Nichtbeachtung der bestimmungsgemäßen Verwendung des Geräts.

Eine andere Verwendung als die in dieser Anleitung beschriebene ist nicht zulässig. Eine falsche Verwendung kann die Sicherheit des Benutzers ernsthaft gefährden, das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

3.3 - Hauptkomponenten

Die Positionierung der Bauteile ist der Explosionszeichnung des Geräts zu entnehmen, die von der Website heruntergeladen werden kann.

4 - TRANSPORT UND HANDHABUNG

4.1 - Anlieferung des verpackten Geräts

Das Gerät wird auf einer Palette geliefert, die in Plastikfolie eingewickelt ist und mit Styropor und Eckenschutz versehen ist.

Überprüfen Sie bei der Lieferung, ob die Verpackung unversehrt ist und ob sie während des Transports beschädigt wurde.



Stapeln und/oder lagern Sie das Gerät nicht in horizontaler Lage.

4.2 - Handhabung des verpackten Geräts

Transport und Handhabung des verpackten Geräts dürfen nur in aufrechter Position erfolgen.

Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung, um zu verhindern, dass das im Kompressor enthaltene Öl zirkuliert, was zu Ventilbrüchen und Startproblemen des Elektromotors führen würde.



4.3 - Auspacken

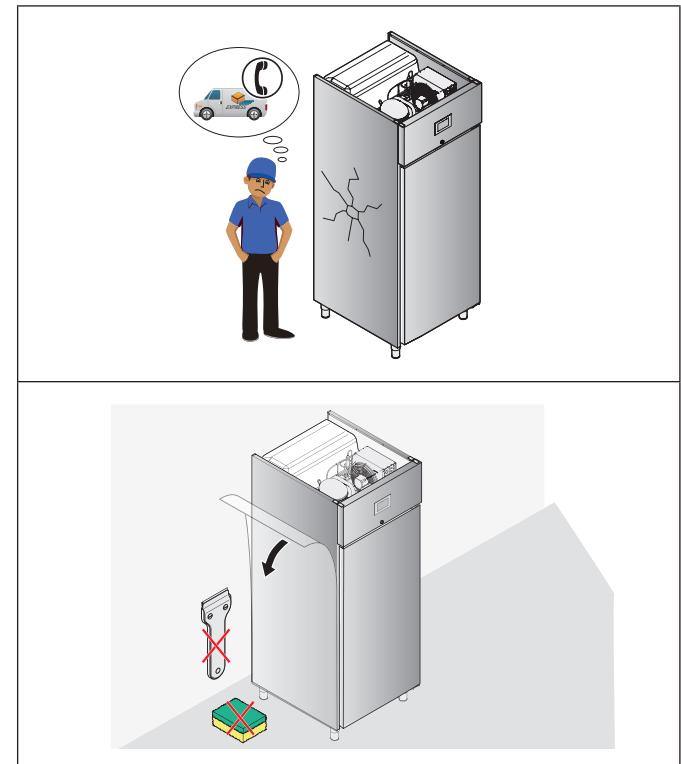
Nach dem Auspacken die Verpackung auf Anomalien überprüfen. Bei Anomalien wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



GEFAHR

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Tieren auf. Entsorgen Sie es ordnungsgemäß gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.

Nach dem Aufstellen des Geräts sind die Schutzfolien zu entfernen, ohne dabei Werkzeuge zu verwenden, die die Oberfläche beschädigen könnten.



4.4 - Handhabung des Geräts ohne Verpackung

Das Gerät muss in vertikaler Position gehandhabt werden.

**GEFAHR**

Gefahr des Umkippen. Bei der Handhabung das Gerät nicht schieben und/oder ziehen.
Niemals an der Türseite kippen.



5 - INSTALLATION



Benutzen Sie für die Montagearbeiten die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Sicherheitsschuhe).

5.1 - Installationsraum



Das Gerät darf nicht in einem Raum mit explosiver Atmosphäre aufgestellt werden.

5.2 - Installation

5.2.1 - Kontrollen vor der Installation

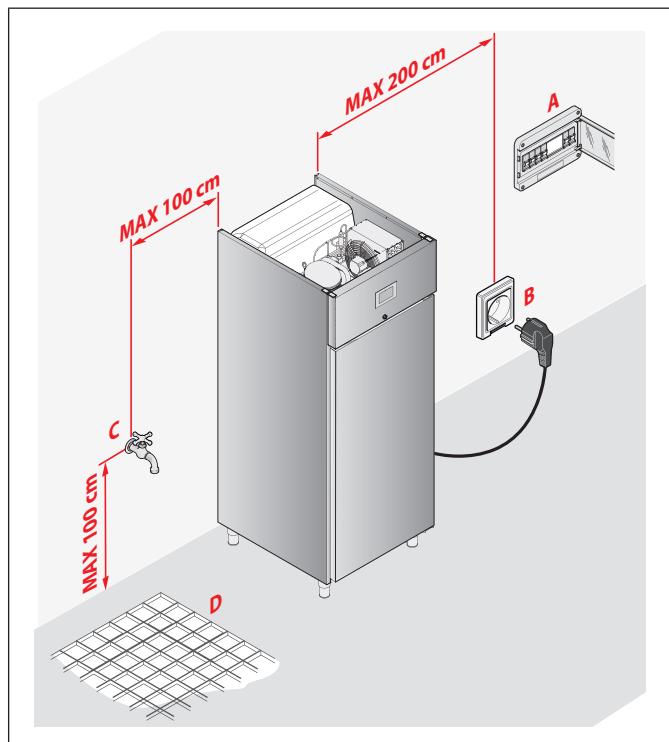
Überprüfen Sie vor der Installation:

- dass der Installationsraum für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet ist
- dass das Gerät den im Verwendungsland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entspricht
- ob bereits ein hochempfindlicher magnetothermischer Differenzialschalter (30 mA) installiert ist, an den das Gerät angeschlossen werden muss
- dass in der Nähe des Geräts eine Wasseranschlussstelle vorhanden ist
- dass in der Nähe des Geräts eine Steckdose mit Erdungsanschluss vorhanden ist, wie sie in dem Land, in dem es verwendet wird, üblich ist
- die Ebenheit der Auflagefläche des Geräts, insbesondere wenn es auf Rädern steht.

5.2.2 - Positionierung

Es muss Folgendes zwingend vorhanden sein:

- ein hochempfindlicher magnetothermischer Differenzialschalter **A** (30 mA)
- ein entsprechend dimensionierter Netzanschlusspunkt **B**
- ein Anschluss an das Wassernetz **C** (bei Modellen, die über einen solchen verfügen)
- eine Abflussstelle **D** (optional).



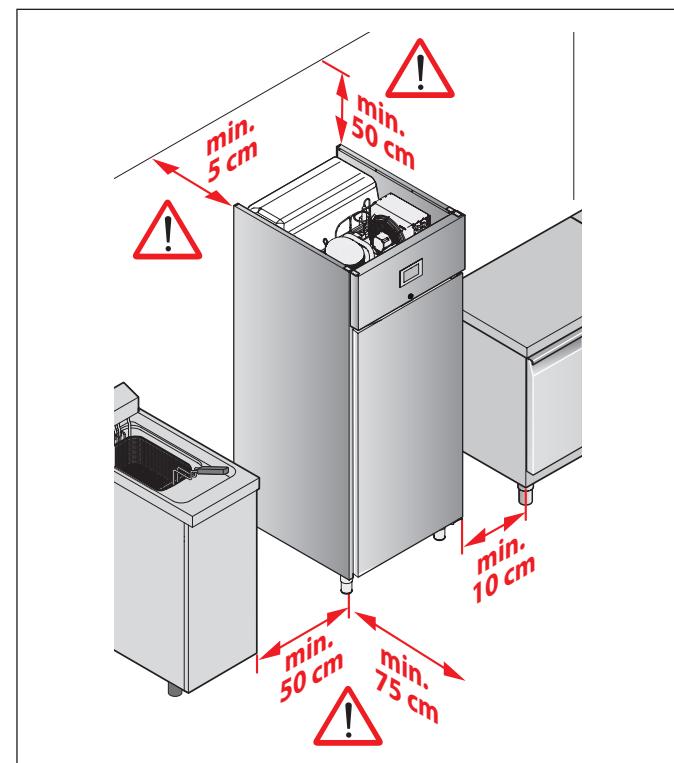
Das Gerät darf nur auf der Erde aufgestellt werden, und zwar auf Böden:

- die nicht hitzeempfindlich oder entflammbar sind
- vollkommen eben sind
- mit einer ebenen, nicht rauen Oberfläche
- mit ausreichender Tragfähigkeit, um das Gerät bei voller Beladung zu tragen.

Halten Sie die in der Abbildung gezeigten Abstände um das Gerät herum ein: Dies erleichtert den Anschluss und die Wartung.



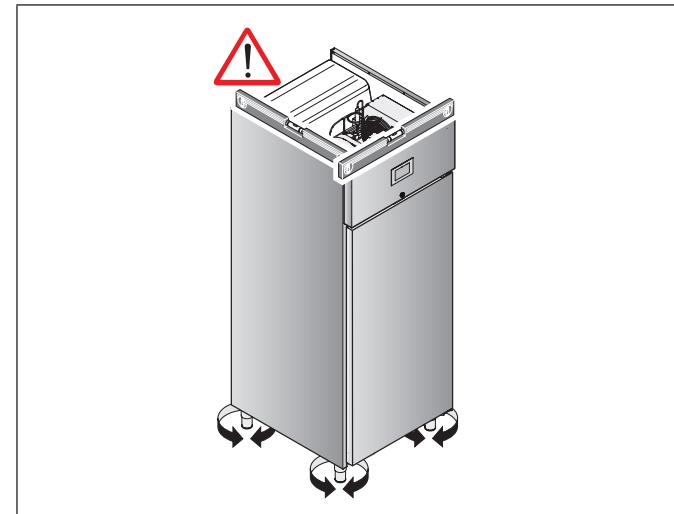
Halten Sie die Lufteinlässe zur Belüftung des Geräts frei.



5.2.3 - Nivellierung

Zum Nivellieren des Geräts:

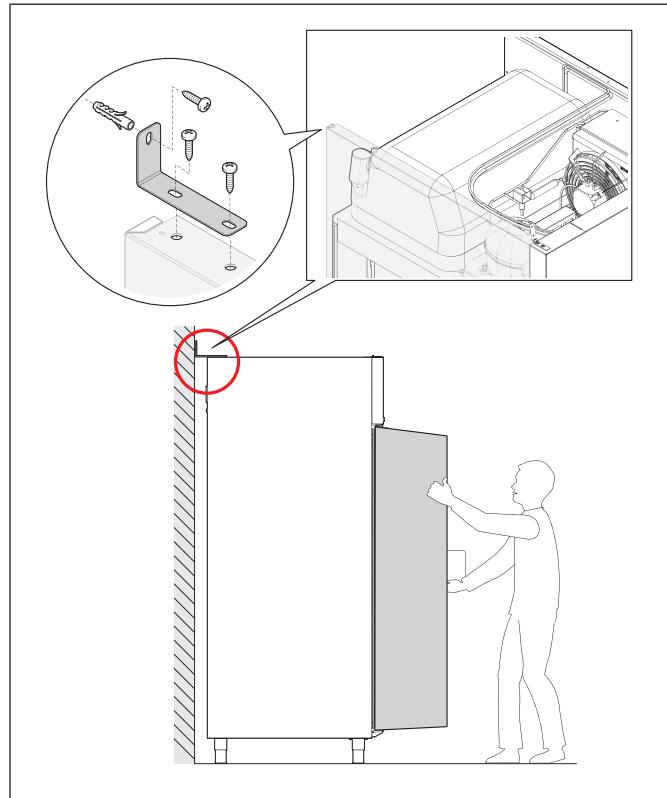
1. Ermitteln Sie die Position der Füße an der Unterseite des Geräts
2. Legen Sie eine Wasserwaage auf den oberen Teil des Geräts, um die Neigung zu überprüfen
3. Stellen Sie die Füße ein, indem Sie sie im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Gerät anzuheben oder abzusenken



5.2.4 - Wandverankerung (falls vorhanden)

Sobald das Gerät aufgestellt ist, muss es mit Halterungen gesichert werden, da es durch das Gewicht der Tür nach vorne aus dem Gleichgewicht gerät und umzukippen droht.

Oben an der Seite des Geräts befinden sich vorgebohrte Löcher für die Befestigung der Halterungen. Die Wahl der verwendeten Schrauben und Dübel hängt von der Wand ab, an der sie befestigt werden sollen, und liegt in der Verantwortung des Installateurs. Wenn das Gerät auf Rädern steht, kann es nicht verankert werden. Daher ist beim Öffnen der Tür äußerste Vorsicht geboten, insbesondere wenn das Gerät leer ist.



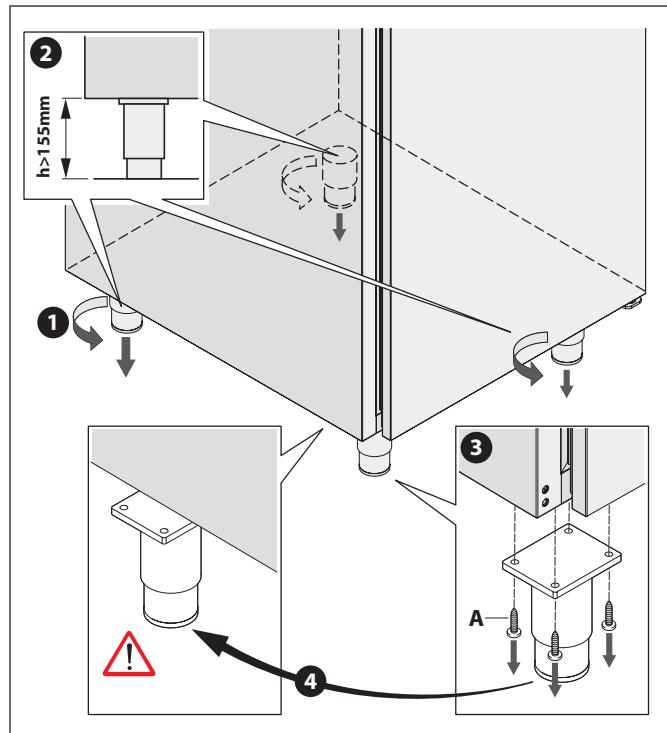
5.2.5 - Auswechseln von Füßen mit Rädern

Der Austausch der Rollenfüße darf nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.

Verwenden Sie beim Austausch die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe und Sicherheitsschuhe).

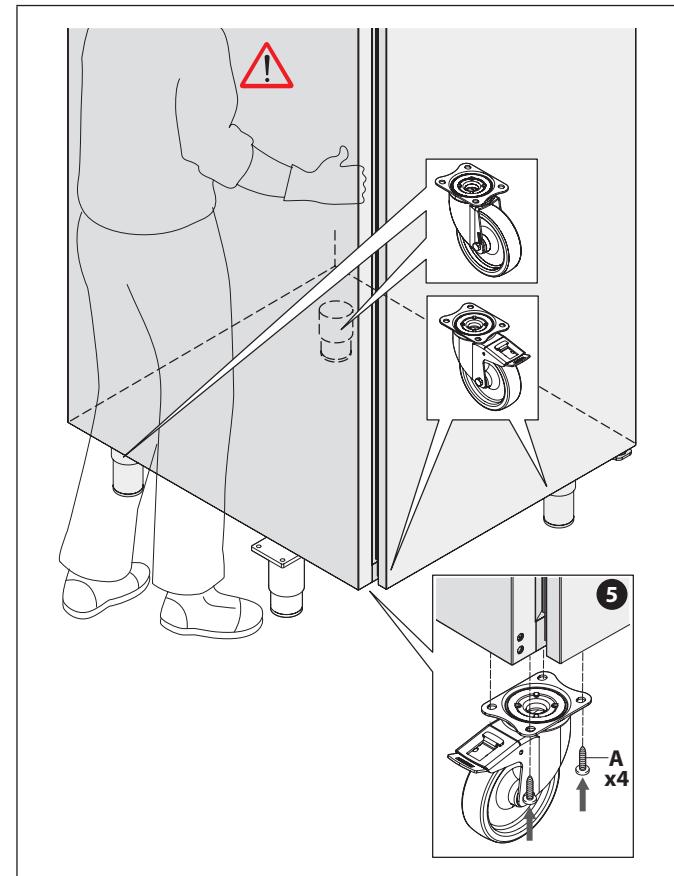


Verwenden Sie keine anderen als die vom Hersteller gelieferten Räder.



Der entfernte Fuß sollte vorübergehend unter den Schrank gestellt werden, damit der Schrank beim Auswechseln des Fußes mit dem Rad so stabil wie möglich ist.

Beauftragen Sie eine Person, den Schrank fest zu halten. Entfernen und ersetzen Sie jeweils nur einen Fuß auf einmal.



5.3 - Anschlüsse

5.3.1 - Elektrischer Anschluss



Der Anschluss an das Stromnetz und die Anschlussvorrichtungen müssen den geltenden Vorschriften des Landes entsprechen, in dem das Gerät installiert wird, und dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal ausgeführt werden.



Das Gerät muss unbedingt an eine leistungsfähige Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen:

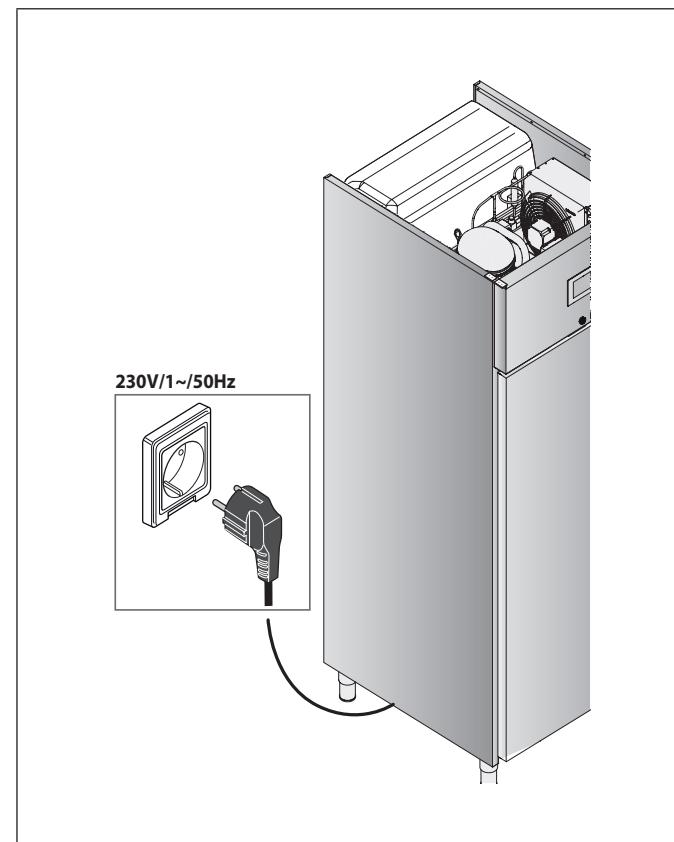
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Eine Abweichung von $\pm 10\%$ der Nennspannung ist zulässig
- Überprüfen Sie die Angaben in der technischen Tabelle.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

Um die Maschine vor Überlastungen oder Kurzschlägen zu schützen, muss der Anschluss an das Stromnetz über einen hochempfindlichen (30 mA), manuell rückstellbaren magnetothermischen Differenzialschalter erfolgen, der eine ausreichende Leistung aufweist, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Abschaltung zu ermöglichen. Bei der Dimensionierung der Schutzeinrichtung ist Folgendes zu berücksichtigen:

- $I_{max} = 2,1 \text{ A}$
- I_{cc} (Kurzschlussstrom) = 6000A mit 230V/1~/50Hz Stromversorgung

Die Geräte (einphasig 230V/1~/50Hz) verlassen das Werk mit dem Stromversorgungskabel und einem bereits auf der Klemmenleiste installierten Shuko-Stecker. Es darf keine andere Art von elektrischem Anschluss vorgenommen werden und es dürfen keine anderen Änderungen an den Abmessungen des Kabels vorgenommen werden, außer seiner Verlängerung, indem es durch ein Kabel mit identischen Eigenschaften wie das montierte Original ersetzt wird (Art des Gummis, Querschnitt, usw.).



6 - VERWENDUNG

-  Berühren Sie das Display nicht mit Kochlöffeln und/oder anderen Gegenständen, sondern nur mit den Händen oder mit für Touchscreens geeigneten Stiften.
-  Verwenden Sie die für die auszuführenden Arbeiten erforderliche persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Sicherheitsschuhe).
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden..

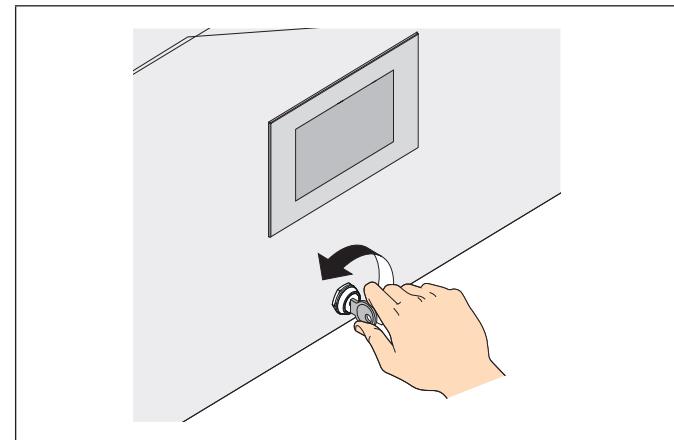


Beachten Sie die beiliegende Gebrauchsanweisung.

Waschen Sie die Innenflächen des Geräts gründlich, bevor Sie es in Betrieb nehmen und benutzen.

6.1 - Türverriegelung

Die Tür kann durch Betätigen des Schlosses am Armaturenbrett verriegelt werden.



HANDBUCH FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

7 - WARTUNG



GEFAHR

Gefahr eines Stromschlages! Vor der Durchführung von gewöhnlichen oder außergewöhnlichen Wartungsarbeiten ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

Tragen Sie die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Sicherheitsschuhe).



GEFAHR

Verbrennungsgefahr! Der Motor kann sehr heiß sein. Warten Sie vor der Reinigung, bis er abgekühlt ist.



GEFAHR

Schnittgefahr! An den geschlitzten Förderelementen, an der Kondensatorspule (die Lamellen sind durch einen Filter geschützt), am Motorträger (Löcher) und an den Schlitten im Bedienfeld befinden sich scharfe Kanten. Seien Sie vorsichtig.



WARNUNG

Nehmen Sie keine Änderungen und/oder Manipulationen am Kältemittelkreislauf vor, um ein Austreten von Gas in die Umwelt zu vermeiden. Außerdem besteht die Gefahr, dass sich das Gas in Gegenwart einer geeigneten Zündquelle (offenes Feuer, Funken...) entzündet.



Außergewöhnliche Wartungsarbeiten dürfen nur von spezialisiertem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

HINWEIS

Es wird empfohlen, das Gerät in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal pro Jahr) von einem autorisierten Kundendienst überprüfen zu lassen.

HINWEIS

Der Benutzer darf nur gewöhnliche Wartungsarbeiten (wie die Reinigung) durchführen. Für außerordentliche Wartungsarbeiten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum und fordern Sie einen autorisierten Techniker an.

HINWEIS

Bei Schäden, die durch Nicht- oder Fehlwartung (z.B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) verursacht werden, erlischt die Garantie.

7.1 - Ordentliche und außerordentliche Wartung

VORGANG	HÄUFIGKEIT			QUALIFIKATION
	Täglich	Wöchentlich	Jährlich	
Allgemeine routinemäßige Reinigung des Geräts und des umliegenden Bereichs	■			Benutzer
Sichtprüfung der Unversehrtheit der Struktur, des Bedienfelds und der Stabilität des Geräts	■			Benutzer
Kontrolle auf Eisablagerungen in der Kühlzelle - Abtauen, falls erforderlich	■			Benutzer
Unversehrtheit des Türrahmens und der Türdichtung prüfen - ggf. Dichtung austauschen		■		Benutzer
Überprüfung des Zustands der Sicherheitseinrichtungen			■	Autorisierter Techniker
Überprüfung des Zustands der mechanischen Teile			■	Autorisierter Techniker

VORGANG	HÄUFIGKEIT			QUALIFIKATION
	Täglich	Wöchentlich	Jährlich	
Kontrolle des korrekten Anziehens von Schrauben und Bolzen			■	Autorisierter Techniker
Überprüfung des Zustands der elektrischen Komponenten und der Verkabelung			■	Autorisierter Techniker

7.2 - Reinigung



Nicht verwenden:

- Scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salz-, Muri- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.).
- Scheuernde oder scharfe Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.)
- Dampf oder Druckwasserstrahlen.
- Mechanische Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.



Verwenden Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel, auch nicht zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät.

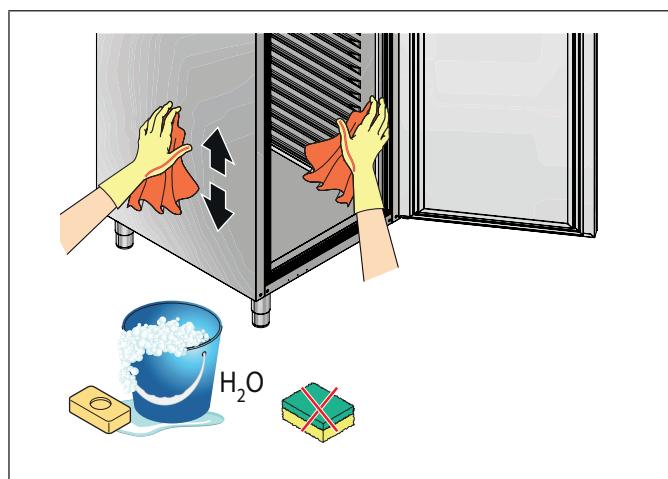
Waschen Sie die Bleche und die Kammer bei der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Lassen Sie das Gerät außerdem 30 Minuten lang ohne Beladung laufen, um Rückstände zu entfernen.

7.2.1 - Reinigung der Außenflächen aus Stahl

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit einem Stahlreiniger angefeuchtet ist.

Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.



7.2.2 - Reinigung der Kammer

Reinigen Sie die Gerätekammer täglich, um ein hohes Maß an Hygiene und Leistung zu erhalten.

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel leicht angefeuchtet ist. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.



7.2.3 - Reinigung des Touchscreens

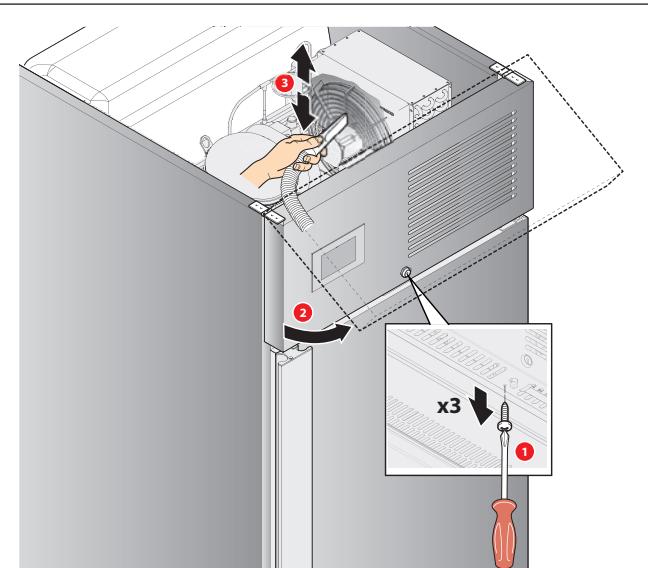
Reinigen Sie das Display mit einem weichen Tuch, das leicht mit einem speziellen Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Produktetikett.

Um zu verhindern, dass Flüssigkeiten in den Bildschirm eindringen und ihn beschädigen, sprühen Sie das Mittel auf ein weiches Tuch und wischen Sie die Oberfläche vorsichtig ab.

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

7.2.4 - Reinigung des Gitters/Schwamms

Heben Sie die Frontplatte an, indem Sie die Schrauben an der Unterseite entfernen, und saugen Sie den Staub ab, der sich auf dem Kondensatorlüfter angesammelt hat.



Entfernen Sie auch das **GM**-Metallgitter, das sich in der Kondensatwanne befindet. Waschen Sie es mit Wasser und Seife oder in der Spülmaschine.

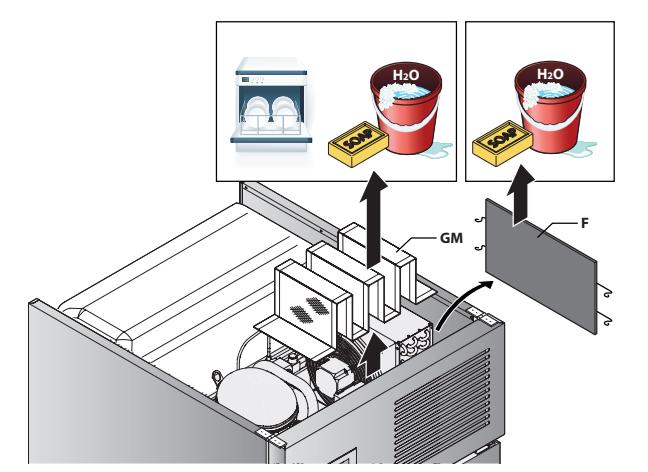
7.2.5 - Reinigung des Filters

Entfernen und reinigen Sie den Filter **F** regelmäßig mit Wasser und Seife. Warten Sie, bis er vollständig getrocknet ist.

Setzen Sie den Filter dann mit den beiden dafür vorgesehenen Metallklammern wieder ein.



Nehmen Sie das Gerät nicht ohne Filter in Betrieb.



7.3 - Zeiträume der Nichtbenutzung

Während der Nichtbenutzung:

1. Trennen Sie die Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden).
2. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch abwischen.
3. Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um einen guten Luftaustausch zu gewährleisten.

Vor der Wiederverwendung:

1. Führen Sie eine gründliche Reinigung des Geräts und des Zubehörs durch
2. Schließen Sie das Gerät an die Strom- und Wasserversorgung an (falls vorhanden)
3. Überprüfen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme gründlich
4. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie mindestens 60 Minuten, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen.

8 - ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENSZYKLUS

Die Trennung von den elektrischen und hydraulischen Kreisläufen sollte nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

- R290-Kältemittelgas darf nur von qualifiziertem Fachpersonal mit geeigneten Geräten zurückgewonnen und gemäß den geltenden Vorschriften für gefährliche Abfälle entsorgt werden.
- Die in den Hydraulikkreisen enthaltenen salzfreien Lösungen müssen ordnungsgemäß entleert und entsorgt werden, um ein versehentliches Verschütten oder Verteilen in der Umwelt zu vermeiden.

Gemäß Artikel 13 des Gesetzesdecrets Nr. 49 von 2014 „**Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte**“.



Die Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne besagt, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen vermischt, sondern getrennt entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 Gewichtsprozent aus wiederverwertbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinkte Bleche, Kupfer usw.).

Machen Sie die Geräte für die Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel und eventuelle Verschlüsse von Fächern oder Innenräumen (sofern vorhanden) entfernen.

Achten Sie auf die Entsorgung dieses Produkts am Ende seiner Lebensdauer, indem Sie die negativen Auswirkungen auf die Umwelt reduzieren und die Ressourceneffizienz verbessern, indem Sie die Prinzipien des „Verursacherprinzips“, der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Rückgewinnung anwenden.

Bitte beachten Sie, dass eine nicht genehmigte oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Sanktionen zur Folge hat.

Bis zur Demontage und Entsorgung kann das Gerät auch vorübergehend im Freien gelagert werden, vorausgesetzt, dass die elektrischen, kältetechnischen und hydraulischen Kreisläufe intakt und geschlossen sind. Achten Sie auch darauf, dass die Türen nicht geschlossen werden können, um ein Einschließen zu verhindern.

In jedem Fall müssen die Umweltschutzgesetze des Landes des Benutzers beachtet werden.

8.1 - Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen WEEE-Geräte abgegeben werden:

- bei den Sammelstellen (auch Isole ecologiche oder Piattaforme ecologiche genannt)
- bei dem Händler, bei dem Sie ein neues Gerät kaufen, der verpflichtet ist, es kostenlos abzuholen („one-for-one“-Sammlung)

8.2 - Informationen zur Entsorgung in den EU-Ländern

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde in den einzelnen Ländern unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen daher, sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Händler nach der richtigen Entsorgungsmethode zu erkundigen.

9 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND FEHLERFÄLLE

Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie Funktions- oder Strukturveränderungen feststellen:

- Trennen Sie die Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden)
- Prüfen Sie in der nachstehenden Tabelle die vorgeschlagenen Lösungen.

Wenn die Lösung nicht in der Tabelle aufgeführt ist, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum des Herstellers und geben Sie Folgendes an:

- die Art des Defekts
- den Maschinencode und die Seriennummer, die auf dem Typenschild der Maschine zu finden sind.

Verwenden Sie für die Reparaturen Originalersatzteile. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab und erkennt keine Garantieansprüche für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen an.

ART DES PROBLEMS	BEVOR SIE SICH AN EIN KUNDENDIENSTZENTRUM WENDEN, PRÜFEN SIE, OB...
Die Maschine vollständig ausgeschaltet ist.	<ul style="list-style-type: none">▪ ... elektrische Spannung im System vorhanden ist.▪ ... der Stecker nicht abgezogen ist.
Das Gerät kühlt nicht ausreichend ab	<ul style="list-style-type: none">▪ ... es keine externe Wärmequelle in der Nähe gibt.▪ ... die Tür fest verschlossen ist.▪ ... der Kondensatorfilter nicht verstopft ist.▪ ... die vorderen Lüftungsgitter nicht durch Gegenstände oder Staub blockiert sind.▪ ... die Lebensmittel gut in der Kammer verteilt sind und die interne Belüftung nicht behindern.▪ ... die Maschine nicht mit Lebensmitteln überladen ist (beachten Sie die Beladungshinweise der in Ihrem Besitz befindlichen Maschine).
Das Gerät ist sehr geräuschvoll	<ul style="list-style-type: none">▪ ... es keinen Kontakt zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen oder Geräten gibt.▪ ... das Gerät vollkommen waagerecht steht.▪ ... die sichtbaren Schrauben fest angezogen sind.

HINWEIS

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zu schweren Schäden an Mensch, Tier und Eigentum führen kann und die Garantie erlischt. Wenden Sie sich immer an ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum und verlangen Sie Originalersatzteile.

10 - GARANTIE

Die Verpflichtung des Herstellers, eine Garantie auf das Gerät und die von ihm hergestellten Teile zu gewähren, **beträgt 1 Jahr** ab Rechnungsdatum und besteht in der kostenlosen Lieferung aller zu ersetzenen Teile, die sich nach seinem unanfechtbaren Urteil als defekt erweisen.

Die Beseitigung von Mängeln und Fehlern obliegt dem Hersteller, vorausgesetzt, das Gerät wurde ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung installiert und verwendet.

Schäden, die durch Kalkablagerungen, Überspannung oder Manipulationen durch unbefugte oder nicht autorisierte Personen entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile wie Glasflächen, ästhetische Teile, Dichtungen, Lampen und gebrauchsbedingte Verschleißteile.

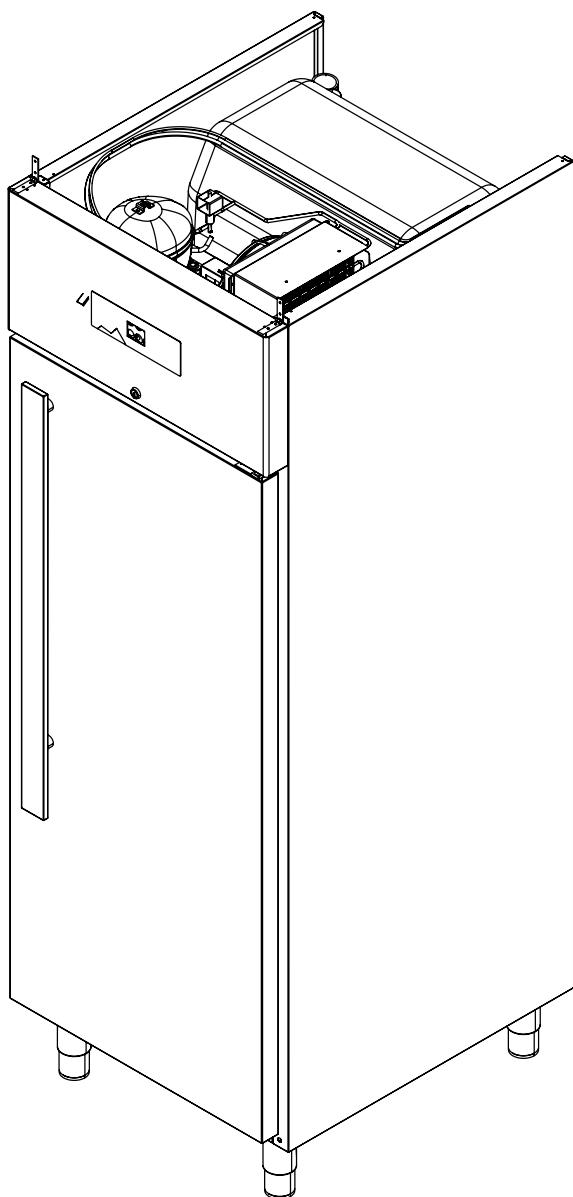
Während der Garantiezeit trägt der Kunde die Kosten für Arbeitsleistungen, Reisen bzw. Dienstreisen, Transport von Teilen und zu ersetzenen Geräten.

Im Rahmen der Garantie ersetzte Materialien bleiben unser Eigentum und müssen auf Kosten des Kunden zurückgesandt werden.

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

PASTRY REFRIGERATED CABINET

TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS IN ITALIAN



EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Congratulations on purchasing our machine!

The purpose of this manual is to provide all the information required to use the machine correctly and to perform adequate maintenance. Before each operation, carefully read the instructions contained therein as they provide essential information regarding the safety status of the machine.

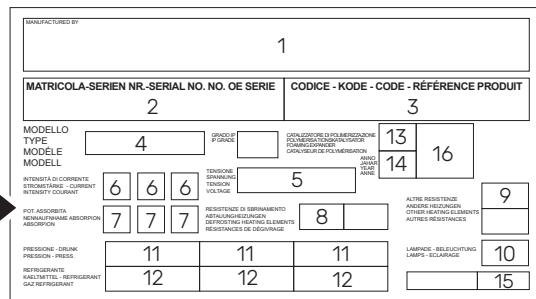
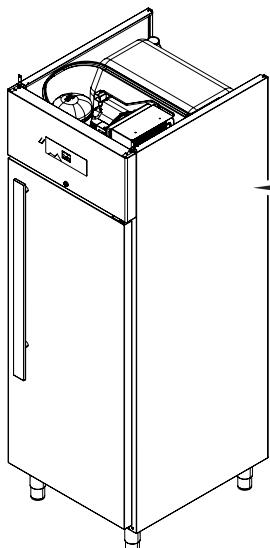
The Manufacturer declines all responsibility for unintended uses of the machine.

All rights reserved. Reproduction of this manual, even in part, is prohibited.

MACHINE IDENTIFICATION

Type	PAstry REFRIGERATED CABINET	
Model	NC41P II / NC41N II / NC81P II / NC81N II	

Identification plate



- | | | |
|--|--|----------------|
| 1 | 2 | 3 |
| MATRICOLA-SERIEN NR.-SERIAL NO. NO. OE SERIE | CODICE - KODE - CODE - RÉFÉRENCE PRODUIT | |
| 4 | 5 | 13
14
16 |
| 6
6
6 | 7
7
7 | 9 |
| 7 | 8 | 10
15 |
| 11
12 | 11
12 | 11
12 |
1. Manufacturer
2. Serial number
3. Code
4. Model
5. Voltage
6. Current consumption in operation
7. Power consumption
8. Power of the defrosting heating element
9. Nominal power of other
10. Light power
11. Minimum and maximum pressure
12. Refrigerant, type and quantity
13. Expanding gas in the insulation
14. Year of manufacture
15. Climate class (#)
16. CE marking

REVISIONS INDEX

0.1	04/11/2024	First edition
0.2	14/07/2025	Second edition

Drafting language: ITALIAN

The Manufacturer is not responsible for any errors in transcription or translation.

1 - GENERAL INFORMATION	4	
1.1 - Purpose of the document	4	
1.2 - Supply and storage.....	4	
1.3 - Symbols used in the manual	4	
2 - SAFETY	5	
2.1 - General safety warnings	5	
2.2 - Obligations and prohibitions	6	
2.3 - Noise	6	
2.4 - Main characteristics of R290 gas	6	
2.5 - Procedure in the Event of Accidental Leakage of R290 Gas	6	
2.6 - Residual risks.....	6	
2.7 - Safety pictograms applied to the machine ..	8	
3 - MACHINE OVERVIEW.....	9	
3.1 - Intended (correct) use.....	9	
3.2 - Reasonably foreseeable incorrect use	9	
3.3 - Main components.....	9	
4 - TRANSPORTATION AND HANDLING	10	
4.1 - Receiving the packaged machine.....	10	
4.2 - Handling of the packaged machine.....	10	
4.3 - Removing the packaging	10	
4.4 - Moving the machine without packaging	11	
5 - INSTALLATION.....	12	
5.1 - Installation room.....	12	
5.2 - Installation	12	
5.2.1 - Checks before installation	12	
5.2.2 - Positioning	12	
5.2.3 - Levelling.....	13	
5.2.4 - Anchoring to the wall (if present).....	14	
5.2.5 - Replacing the feet with wheels	14	
5.3 - Connections	16	
5.3.1 - Electrical connection.....	16	
6 - USE	17	
6.1 - Door lock	17	
7 - MAINTENANCE	18	
7.1 - Ordinary and extraordinary maintenance....	18	
7.2 - Cleaning	19	
7.2.1 - Cleaning of external steel surfaces.....	19	
7.2.2 - Chamber cleaning	19	
7.2.3 - Touch screen cleaning	19	
7.2.4 - Grille/sponge cleaning	20	
7.2.5 - Filter cleaning	20	
7.3 - Periods of inactivity.....	20	
8 - END OF LIFE DISPOSAL	21	
8.1 - Information regarding disposal in Italy.....	21	
8.2 - Information on disposal in European Union countries	21	
9 - MALFUNCTIONS AND FAULT CASES..	22	
10 - WARRANTY	23	

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

1 - GENERAL INFORMATION

1.1 - Purpose of the document

This **Installation, Use and Maintenance Manual** is the reference document, drawn up by the Manufacturer of the machine, intended for its users. It contains information on the correct and safe use of the machine, from installation to demolition.

1.2 - Supply and storage

This **Installation, Use and Maintenance Manual** is supplied in **paper and electronic** format (PDF).

It is an integral part of the machine and must be kept in an accessible place for future reference.

In the event of transfer or sale of the machine, also give this manual to the new user so that they are aware of the installation, use and maintenance procedures.

1.3 - Symbols used in the manual

Symbols are used in the manual to emphasise information of significant importance.

The symbols used are listed below:

SYMBOL	TYPE	DESCRIPTION
-	Highlighted text	It highlights some significant sentences and references in the text.
	Generic or dedicated danger sign	It highlights risks to the health and safety of authorised personnel and/or risks of damage or malfunction of the machine.
	Generic or dedicated prohibition sign	It highlights the prohibition to take an action.
	Generic or dedicated obligation sign	It indicates a prescription (obligation to perform an action).
	Sign of obligation to read the manual	To use the machine safely, it is necessary to read and understand all parts of the manual and the annexed documentation.



DANGER

It reports a hazard with a high level of risk that can lead to death or serious injury.



WARNING

It reports a hazard with a medium level of risk that can lead to death or serious injury.



ATTENTION

It reports a hazard with a low level of risk that can lead to slight or minor injury.

NOTIFICATION

It reports relevant information.

2 - SAFETY

2.1 - General safety warnings



DANGER

Danger of fire! The machine uses R290 refrigerant gas which is a natural hydrocarbon that is highly energy-efficient and has a low environmental impact. However, every possible precaution must be taken to avoid any danger related to the flammability of this gas.



DANGER

In order not to create a flammable mixture, each 8g of gas must correspond to at least 1 m³ of volume of the machine installation room..



DANGER

Danger of electrocution! Do not approach electrical parts with wet hands or if barefoot.



DANGER

It is absolutely forbidden to tamper with or remove the safety devices used (protective grilles, danger stickers, etc.). The Manufacturer declines all responsibility if the above instructions are not respected.



WARNING

Do not insert screwdrivers or anything else between the protections (fan protections, evaporators, etc.).

For efficient functionality of the compressor and evaporator unit, never obstruct the dedicated air intakes.



ATTENTION

Electrical hazard! Before connecting to the power supply, check that the voltage and frequency of the mains correspond to those shown on the identification plate.



ATTENTION

In the event of a fire, do not use water, take a CO₂ (carbon dioxide) extinguisher and cool the area of the motor compartment as quickly as possible.



Read this manual carefully before use and keep it for future reference.



Follow the instructions in this manual to use and clean the machine. Failure to comply with the instructions may cause serious accidents and relieves the Manufacturer of any liability.



Only specialised and authorised technical personnel must perform installation and/or extraordinary maintenance operations.

NOTIFICATION

The Manufacturer declines all responsibility for any operation performed on the machine not respecting the indications provided in this manual. Installation or maintenance different from those indicated in the manual can cause damage, injury or fatal accidents.

NOTIFICATION

Do not remove the identification plate and pictograms on the machine. Replace pictograms that are illegible or missing.

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

2.2 - Obligations and prohibitions

- Use airtight containers to store foods, to prevent their dispersion and contamination
- Position food so that air can circulate freely. Do not place paper, cardboard or cutting boards on the grilles, which can obstruct the passage of air
- Limit opening of the door. Open only when necessary
- After closing the door, wait a few moments before reopening it
- Place food from the bottom up to maintain correct organisation. Remove food from the top down to avoid crushing the food underneath
- Do not introduce hot foods, uncovered liquids, animals, objects or corrosive products
- Do not store explosive substances such as aerosols with flammable propellant in this machine.
- Do not store containers with pressurised flammable substances (example: spray cans)
- Do not inhale the gas
- Do not allow children to play with the machine
- Do not modify or tamper with the machine in any way
- Do not hang on the doors
- Do not place the machine near open flames, hot surfaces, or any other source of heat that may cause the R290 gas to ignite
- Do not smoke near the machine

2.3 - Noise

During operation, the noise exposure of users is less than 70 dB.

2.4 - Main characteristics of R290 gas

- **Type of gas:** Natural hydrocarbon (Propane)
- **GWP (Global Warming Potential):** 3
- **ODP (Ozone Depletion Potential):** 0
- **Safety class:** A3 (high flammability, low toxicity)
- **Loaded quantity:** see identification plate

2.5 - Procedure in the Event of Accidental Leakage of R290 Gas

- Disconnect the power supply to the machine by removing the power cable from the socket.
- Ventilate the room quickly and effectively, opening doors and windows or activating mechanical ventilation systems, in accordance with the procedures in the local emergency and safety plan.
- Remove unauthorised personnel and mark the area as hazardous until safe conditions are restored.
- Do not attempt to repair the leak yourself. Immediately contact a qualified and authorised technician to locate the leak, recover the gas and restore the machine to a safe condition.

2.6 - Residual risks

RESIDUAL RISK	RISK DESCRIPTION AND PROCEDURAL INFORMATION
Slipping or falling	The operator may slip due to the presence of water or dirt on the floor. To reduce the risk: <ul style="list-style-type: none">▪ Use anti-slip Personal Protection Equipment.

RESIDUAL RISK	RISK DESCRIPTION AND PROCEDURAL INFORMATION
Burns	<p>The operator intentionally or unintentionally touches some internal components of the machine (example: cold trays, fins and cooling circuit pipes) without using protective gloves.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Use anti-heat Personal Protection Equipment▪ There are pictograms on the machine indicating the danger.
Electrocution	<p>The risk remains in the event of contact with live electrical parts during maintenance operations performed with the electrical panel live. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the machine power supply) lying on the ground with the floor surface wet.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Maintenance is reserved for Authorised Technicians▪ Disconnect the machine from the power supply▪ The electrical systems have been designed according to the CEI EN 60335-1 standard▪ Use Personal Protection Equipment against electrocution▪ There are pictograms on the machine indicating the danger.
Electrocution	<p>There remains a risk of electrocution caused by malfunctioning earthing systems or electrical protection devices.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Install protection devices upstream of the machine that comply with the current regulatory requirements▪ The electrical systems have been designed according to the CEI EN 60335-1 standard▪ There are pictograms on the machine indicating the danger.
Tipping	<p>The risk remains in the event of handling without suitable means.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ When handling, use suitable accessories or lifting systems.
Tipping	<p>Valid only for machine equipped with wheels.</p> <p>The machine with wheels cannot be anchored to the wall.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Be careful when opening the door especially if the machine is empty.
Tipping	<p>Valid only for machine equipped with wheels.</p> <p>The machine equipped with wheels can be moved.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ When moving, do not push the machine violently▪ Pay attention to any roughness of the sliding surface▪ Make sure that the support surface is perfectly horizontal and flat▪ Always lock the wheels with the dedicated locks.
Inhalation, Contact with skin and eyes, Explosion	<p>There is a risk of inhalation, contact with skin and eyes, explosion, during any handling of the refrigerant gas.</p> <p>To reduce the risk:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Use appropriate safety measures▪ Refer to the safety data sheets and labels of the product being used▪ Use Personal Protection Equipment prescribed in the safety data sheets

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

2.7 - Safety pictograms applied to the machine

The machine is equipped with safety pictograms (stickers, plates). Their purpose is to warn users of the presence of residual risks.

POS.	SYMBOL	MEANING	IMAGE
1		Attention! Presence of electricity	<p>The diagram shows a tall, rectangular industrial machine, possibly a conveyor or processing unit. Several safety symbols are placed on the machine, each labeled with a number from 1 to 9. - Symbol 1: A yellow triangle containing a lightning bolt, located on the top left side of the machine. - Symbol 2: A yellow triangle containing a flame, located on the top right side of the machine. - Symbol 3: A yellow triangle containing a wavy line, located on the middle left side of the machine. - Symbol 4: A yellow triangle containing a gear, located on the middle right side of the machine. - Symbol 5: A red circle with a diagonal line over a hand, indicating prohibition against removing safety devices, located on the top left side of the machine. - Symbol 6: A red circle with a diagonal line over a gear, indicating prohibition against operating moving mechanical parts, located on the middle right side of the machine. - Symbol 7: A red circle with a diagonal line over a hand, indicating prohibition against touching, located on the middle left side of the machine. - Symbol 8: A blue circle containing an open book, indicating the need to read the instruction manual, located on the bottom left side of the machine. - Symbol 9: A yellow circle containing a vertical lightning bolt, indicating earthing requirements, located on the bottom right side of the machine.</p>
2		Attention! Flammable material	
3		Attention! Hot surface	
4		Attention! Moving parts	
5		Prohibition! It is forbidden to remove the safety devices	
6		Prohibition! It is forbidden to operate with moving mechanical parts	
7		Attention! Do not touch. Use the brush	
8		Obligation! Reading of the instruction manual	
9		Earthing	

3 - MACHINE OVERVIEW

3.1 - Intended (correct) use

The machine covered by this manual is for **PASTRY REFRIGERATED CABINET** professional use.

It is intended for the treatment of food products in industrial and professional kitchens.

The Manufacturer declines all liability for uses other than those indicated.

3.2 - Reasonably foreseeable incorrect use

The reasonably foreseeable incorrect use is listed below:

- Storage of pharmaceutical products, chemicals or any other non-food product
- Storage of flammable materials near the machine
- Insertion of objects or materials not compatible with the machine
- Arranging food in such a way as to obstruct air circulation
- Failure to close the door
- Overloading the shelves
- Modifications to the structure and/or operating logic
- Climbing onto the machine and/or gripping the door
- Failure to maintain, clean and perform periodic checks on the machine
- Failure to comply with the machine user instructions.

Any use other than that described in this manual is incorrect. Incorrect use may cause serious risks to the safety of users and damage to the machine and will void the warranty.

3.3 - Main components

For the positioning of the components, refer to the exploded drawing of the machine downloadable from the website.

4 - TRANSPORTATION AND HANDLING

4.1 - Receiving the packaged machine

The machine is delivered on a pallet wrapped in plastic film, with polystyrene protections and corners.

Upon delivery check that the packaging is intact and that during transportation no damage has occurred.



Do not stack and/or store the machine in a horizontal position.

4.2 - Handling of the packaged machine

Transportation and handling of the packaged machine must take place exclusively while maintaining the vertical position.

Follow the instructions on the packaging to avoid circulation of the oil contained in the compressor, which would cause the valves to break and problems starting the electric motor.



4.3 - Removing the packaging

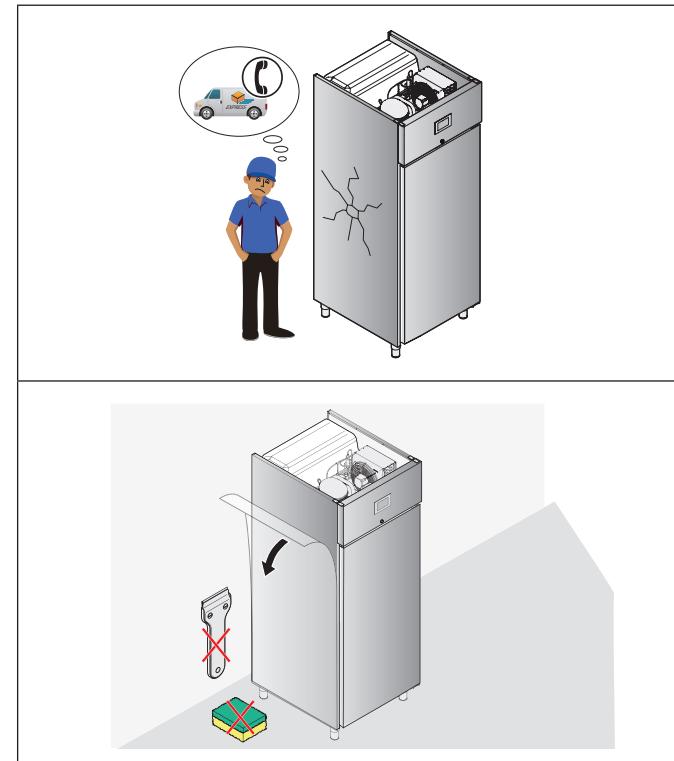
After removing the packaging, check for any anomalies. In the event of anomalies, contact the Manufacturer.



DANGER

Keep the packaging material out of the reach of children and/or animals. Dispose of it correctly according to the regulations in force in the country where the machine is being used.

Once the machine has been positioned, remove the protective films without using tools that could damage the surface.



4.4 - Moving the machine without packaging

The machine must be moved while maintaining the vertical position.

**DANGER**

Danger of tipping. During handling, do not push and/or drag the machine. Never tilt from the door side.



5 - INSTALLATION



Use the necessary personal protection equipment (gloves, safety shoes) for installation operations.

5.1 - Installation room



The machine must not be installed in a room with an explosive atmosphere.

The machine must be installed in an internal and well-ventilated room.

5.2 - Installation

5.2.1 - Checks before installation

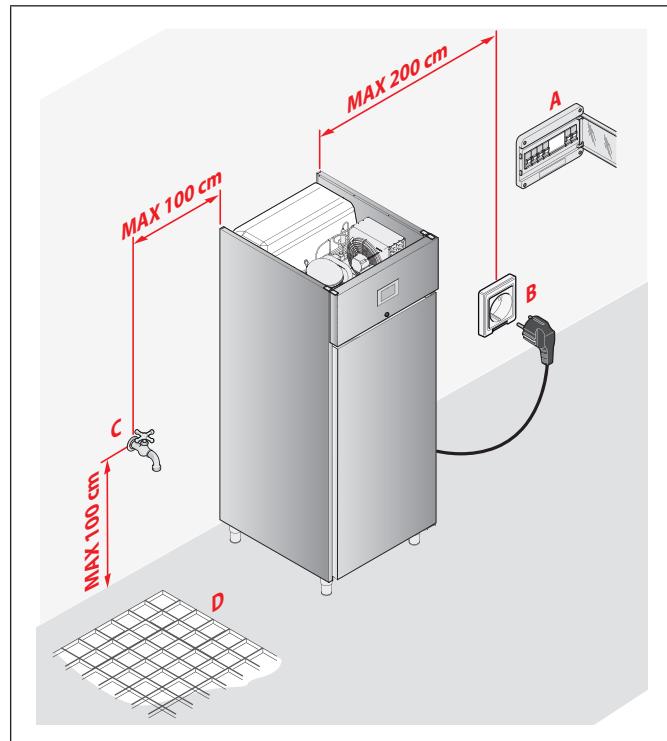
Before installation, check:

- That the installation rooms are suitable for food preparation
- That the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the identification plate
- That a high-sensitivity differential magnetothermal switch (30 mA) is already set up to which the machine must be connected
- That a connection point to the water mains is set up near the machine
- That an earthed power outlet of the type used in the country of use is set up near the machine
- The flatness of the support surface of the machine, especially if assembled on wheels.

5.2.2 - Positioning

The following must be present:

- A high-sensitivity differential circuit breaker **A** (30 mA)
- A suitably sized connection point to the electrical network **B**
- A connection point to the water network **C** (for models that include it)
- A discharge point **D** (optional).

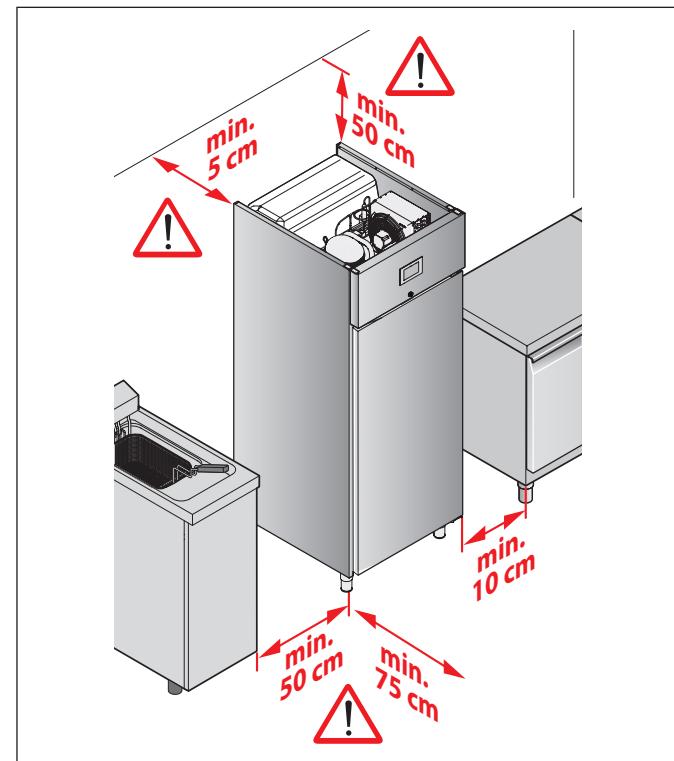


The machine must be positioned exclusively on the ground, on floors that are:

- Not sensitive to heat, non-flammable
- Perfectly level
- With a smooth surface and without roughness
- With a capacity adequate to support the machine at full load.

Maintain the clearances indicated in the figure around the machine: this will make the connections and maintenance easier.

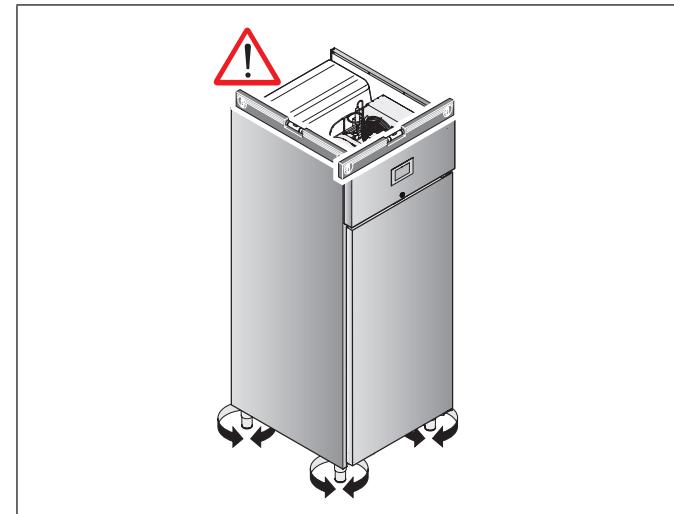
! Keep the air vents for ventilation of the machine free.



5.2.3 - Levelling

To level the machine:

1. Locate the position of the feet on the bottom of the machine
2. Place a spirit level on the top of the machine to check the inclination
3. Adjust the feet by turning them clockwise or anti-clockwise to raise or lower the machine

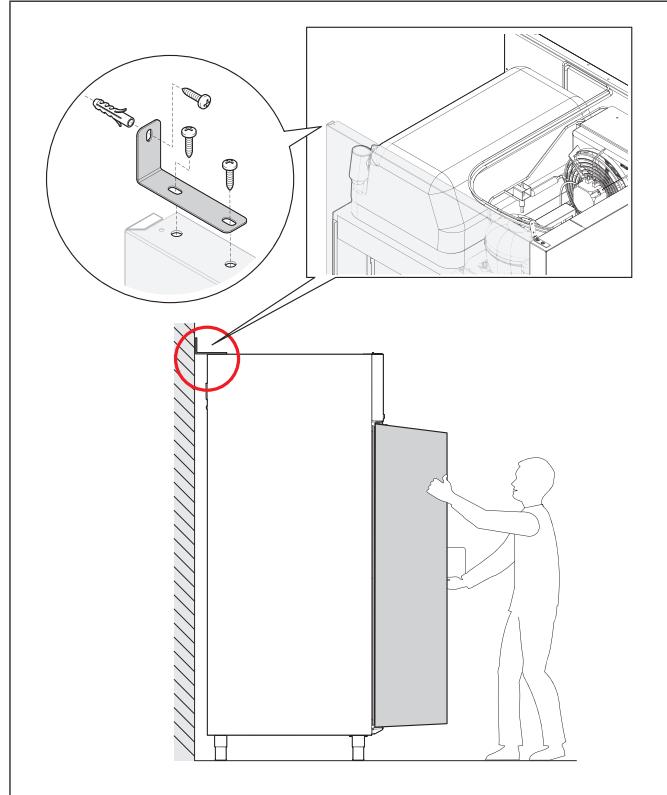


INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

5.2.4 - Anchoring to the wall (if present)

Once positioned, the machine must be locked in place with brackets as the weight of the door tends to unbalance it towards the front with the risk of tipping over.

On the upper part of the side of the machine there are pre-drilled holes for fixing of the brackets. The choice of the type of screws and plugs used depends on the wall where anchoring is to take place and is the installer's responsibility. If the machine is positioned on wheels, it is not possible to anchor it and therefore maximum attention is recommended when opening the door especially if the machine is empty.



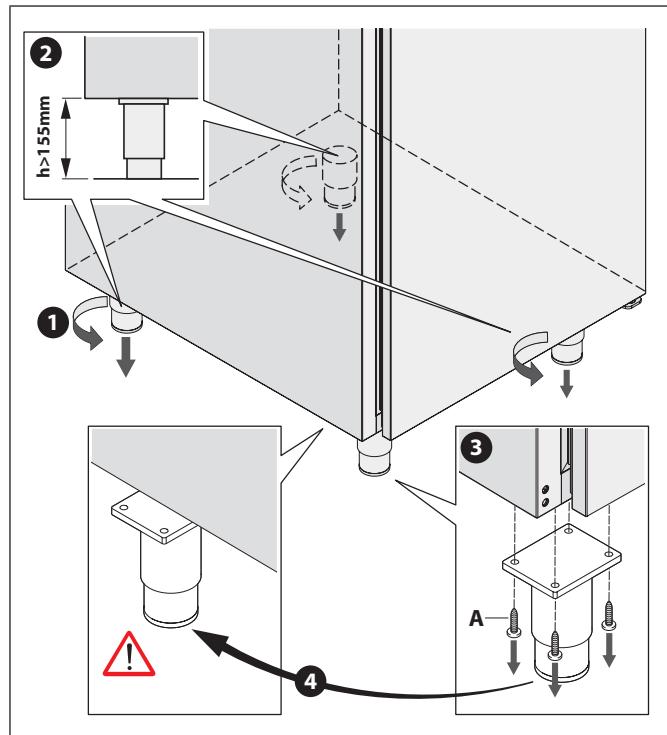
5.2.5 - Replacing the feet with wheels

The replacement of feet with wheels must be performed only by an Authorised Technician.

During replacement, use the necessary personal protection equipment (gloves and safety shoes).



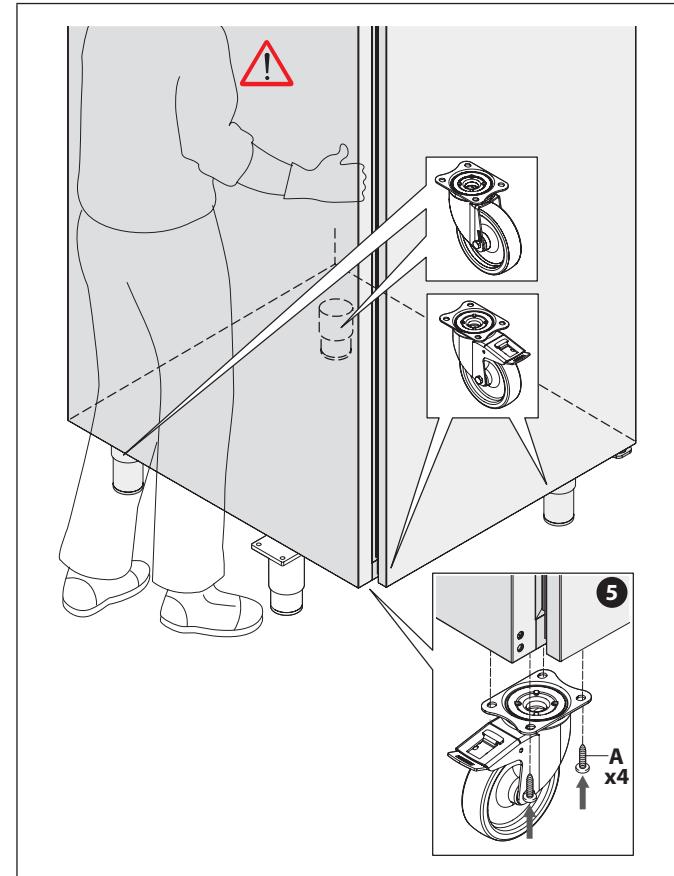
Do not use wheels other than those supplied by the Manufacturer.



The removed foot must be temporarily positioned under the cabinet to make it as stable as possible while changing the foot with the wheel.

Assign a person to hold the cabinet in place.

Remove and replace only one foot at a time.



INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

5.3 - Connections

5.3.1 - Electrical connection



The connection to the power supply network and the connection systems must comply with the regulations in force in the country where the machine is installed and must be performed by qualified personnel authorised by the Manufacturer.



It is necessary to connect the machine to an efficient earth socket .

Before connecting to the power supply network:

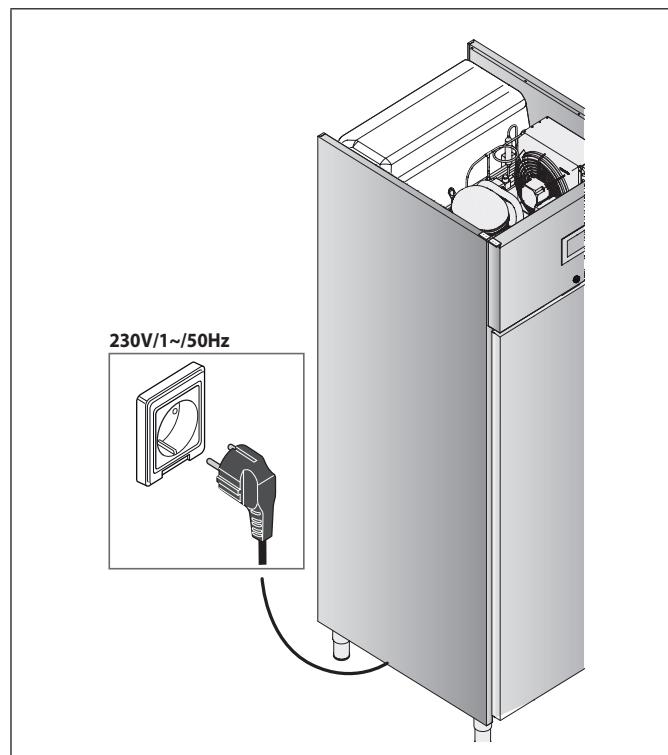
- Read the safety warnings in this manual
- Make sure that the voltage and frequency of the network correspond to those shown on the machine's identification plate. A variation of $\pm 10\%$ of the nominal voltage is permitted
- Check the data shown in the technical table.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the Manufacturer or by its Technical Assistance Centre or in any case by a person with similar qualifications, in order to prevent any risk.

In order to protect the machine from any overloads or short circuits, the connection to the power line must be made via a high-sensitivity (30 mA) differential magneto-thermal switch with manual reset, of adequate power that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. When sizing the protection device, the following must be taken into account:

- $I_{max} = 2,1 \text{ A}$
- I_{cc} (short circuit current) = 6000A with 230V/1~/50Hz power supply

The machines (single-phase 230V/1~/50Hz) leave the factory with the power cable and a Shuko plug already installed on the terminal board: it is not permitted to make any other type of electrical connection or dimensional modification of the cable other than its lengthening, replacing it with one with identical characteristics to the original assembled one (type of rubber, section, etc.).



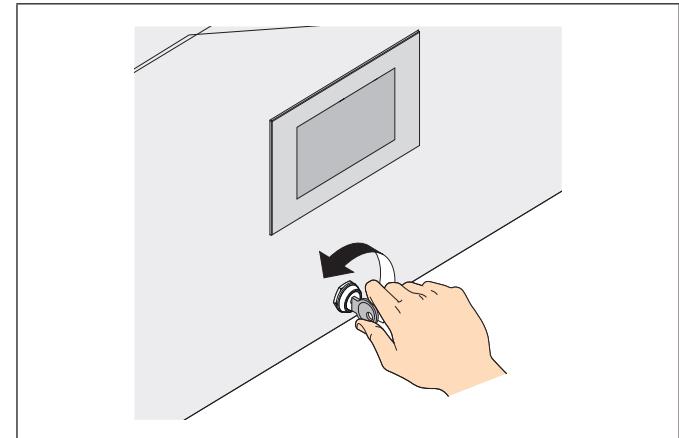
6 - USE

-  Do not touch the display with ladles and/or other objects, but only with your hands or any pens suitable for Touch Screens.
-  Use the necessary personal protection equipment (gloves, safety shoes) for the operations to be performed.
-  The appliance may be used by children of at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or the necessary knowledge, provided that they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the appliance and an understanding of the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user must not be carried out by children without supervision.
-  For the operations of use, refer to the annexed instructions.

Before starting and using the machine, wash its internal surfaces thoroughly.

6.1 - Door lock

Opening of the door can be stopped by means of the lock located on the console.



INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

7 - MAINTENANCE



⚠ DANGER

Danger of electrocution! Before performing any ordinary or extraordinary maintenance, disconnect the machine from the power supply.

Wear the necessary personal protection equipment (gloves, safety shoes).



⚠ DANGER

Risk of burns! The motor may be very hot. Wait for it to cool before cleaning.



⚠ DANGER

Danger of cutting! There are sharp edges on the slotted conveyors, on the condenser coil (the fins are protected by a filter), on the motor support base (drillings) and on the console slots. Pay attention.



⚠ WARNING

Do not modify and/or tamper with the refrigerant circuit, in order to avoid leaks into the environment. Furthermore, the gas in the presence of an adequate trigger (naked flames, sparks...) risks catching fire.



Only specialised and authorised technical personnel should perform extraordinary maintenance operations.

NOTIFICATION

It is advisable to perform periodic checks (at least once a year) on the machine at an Authorised Assistance Centre.

NOTIFICATION

The user must perform only ordinary maintenance operations (intended as cleaning). For extraordinary maintenance, contact an Assistance Centre requesting the intervention of an Authorised Technician.

NOTIFICATION

The warranty is void in the event of damage caused by non- or incorrect maintenance (example: use of unsuitable detergents).

7.1 - Ordinary and extraordinary maintenance

OPERATION	FREQUENCY			QUALIFICATION
	Daily	Weekly	Yearly	
General routine cleaning of the equipment and surrounding area	■			User
Visual check of the integrity of the structure, the control panel and the stability of the machine	■			User
Check for any ice deposits in the cell - Defrost if necessary	■			User
Check the integrity of the door frame and the door seal - If necessary, replace the seal		■		User
Check the status of safety devices			■	Authorised Technician
Check of the condition of mechanical parts			■	Authorised Technician

OPERATION	FREQUENCY			QUALIFICATION
	Daily	Weekly	Yearly	
Check of the correct tightening of screws and bolts			■	Authorised Technician
Check of the condition of electrical components and wiring			■	Authorised Technician

7.2 - Cleaning



Do not use:

- **Abrasive or powder detergents**
- **Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.).**
- **Abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.)**
- **Steam or pressurised water jets.**
- **Mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.**



Do not use aggressive or corrosive detergents, even to clean the floor under the machine.

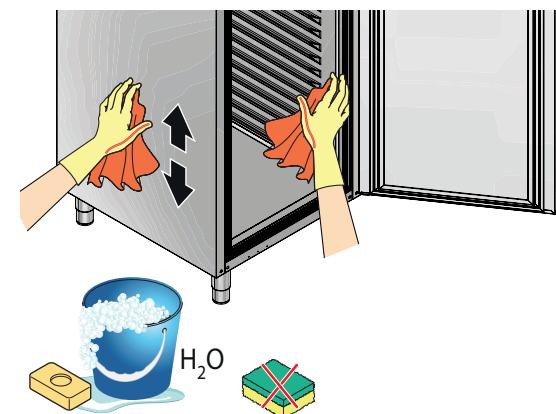
Before using for the first time, wash the trays and the chamber thoroughly with hot water and a neutral detergent. Use a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

In addition, run the machine empty for 30 minutes to remove any processing residues.

7.2.1 - Cleaning of external steel surfaces

Use a soft cloth slightly dampened with a specific cleaning product for steel.

Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.



7.2.2 - Chamber cleaning

Clean the machine chamber daily to maintain high levels of hygiene and performance.

Use a soft cloth slightly dampened with warm water and neutral detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

7.2.3 - Touch screen cleaning

Clean the display with a soft cloth slightly moistened with a specific cleaning product. Follow the instructions on the product label.

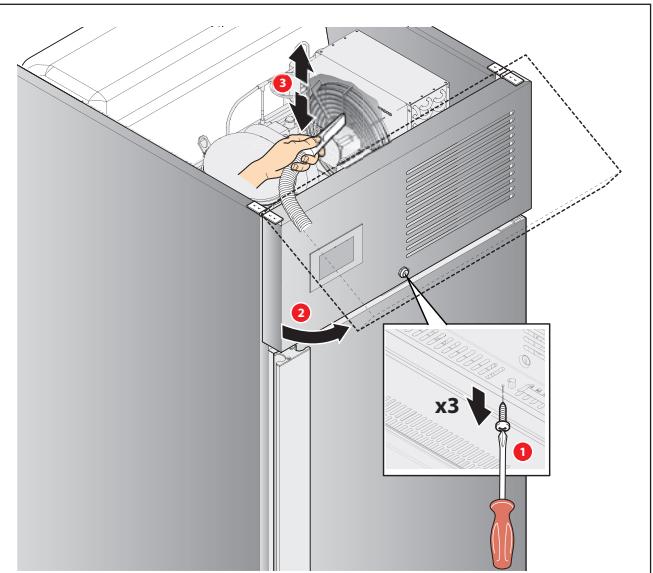
To avoid liquid infiltration that could damage the screen, spray the product on a soft cloth and gently clean the surface.



INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

7.2.4 - Grille/sponge cleaning

Lift the front panel by removing the screws underneath and vacuum out the dust accumulated on the condenser fan.



Also remove the **GM** metal grille located in the condensation water collection tray. Wash with soap and water or in the dishwasher.

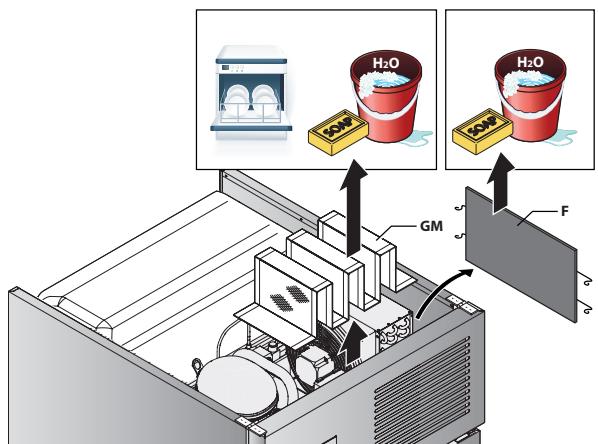
7.2.5 - Filter cleaning

Remove and clean filter **F** periodically with soap and water. Wait until it is completely dry.

Then replace the filter with the two dedicated metal clips.



Do not use the machine without the filter assembled.



7.3 - Periods of inactivity

During periods of inactivity:

1. Disconnect the power and water supply (if present).
2. Protect the external steel parts of the machine by wiping them with a soft cloth slightly soaked in Vaseline oil.
3. Leave the door ajar in order to ensure correct air exchange.

Upon recovery, before use:

1. Thoroughly clean the machine and accessories
2. Connect the machine to the electricity and water supply (if present)
3. Perform a thorough check of the machine before using it
4. Turn on the machine and wait at least 60 minutes before placing food inside.

8 - END OF LIFE DISPOSAL

Disconnection operations from the electrical and water circuits must be performed exclusively by qualified technicians.

- R290 refrigerant gas must only be recovered by qualified technical personnel, using suitable equipment, and disposed of in accordance with current hazardous waste regulations.
- The non-freeze solutions contained in the hydraulic circuits must be drained and disposed of correctly, avoiding any accidental spillage or dispersion into the environment.

In accordance with art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "**Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment**".



The bin crossed out with bar sign specifies that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that at the end of its useful life it must not be treated as other waste but must be disposed of separately.

All equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight.

Make the appliance unusable for the purposes of disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present).

It is necessary to pay attention to the management of this product at the end of its life, thereby reducing negative impacts on the environment and improving the effectiveness of resource use, applying the principles of "polluter pays", prevention, preparation for reuse, recycling and recovery.

Remember that abusive or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the current legislation.

Pending dismantling and disposal, the equipment can also be temporarily stored outdoors, provided that the unit has intact and closed electrical, refrigeration and hydraulic circuits. Also ensure that the doors cannot be closed to avoid entrapment.

In any case, the laws in force in the user's country regarding environmental protection must be observed.

8.1 - Information regarding disposal in Italy

In Italy, WEEE equipment must be delivered:

- To Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms)
- To the retailer from whom a new device is being purchased, who is required to collect it free of charge (one-for-one collection)

8.2 - Information on disposal in European Union countries

The European Community Directive regarding WEEE equipment has been implemented differently by each nation, therefore if this appliance is to be disposed of, we suggest that you contact the local authorities or the dealer in order to ascertain the correct method of disposal.

9 - MALFUNCTIONS AND FAULT CASES

If the machine does not work or functional or structural alterations are noticed:

- Disconnect the power and water supply (if present)
- Consult the table below to check the proposed solutions.

If the solution is not present in the table, contact an Assistance Centre authorised by the Manufacturer, communicating:

- The nature of the defect
- The code and serial number of the machine, which can be found on the identification plate of the machine.

Use original spare parts for repairs. The Manufacturer declines all responsibility and does not recognise the right to a warranty for the use of non-original spare parts.

TYPE OF PROBLEM	BEFORE CONTACTING AN ASSISTANCE CENTRE, CHECK THAT...
The machine is completely switched off.	<ul style="list-style-type: none">▪ ... there is electrical voltage to the system.▪ ... the plug is not disconnected.
The machine does not cool sufficiently	<ul style="list-style-type: none">▪ ... there is no external heat source nearby.▪ ... the door closes perfectly.▪ ... the condenser filter is not clogged.▪ ... the front ventilation grilles are not obstructed by objects or dust.▪ ... the food is well distributed inside the chamber and does not obstruct the internal ventilation.▪ ... the machine is not overloaded with food (respect the loading instructions of the machine in your possession).
The machine is very noisy	<ul style="list-style-type: none">▪ ...there is no contact between the machine and any other object or machine.▪ ...the machine is perfectly level.▪ ...the visible screws are well tightened.

NOTIFICATION

Do not attempt to repair the machine yourself. This could cause serious damage to persons, animals and property and will void the Warranty. Always request the intervention of an Assistance Centre authorised by the Manufacturer and request original spare parts.

10 - WARRANTY

The Manufacturer's obligation for the warranty on the machine and its production parts **lasts 1 year** from the date of the invoice and consists of the free supply of the parts to be replaced that, at its sole discretion, are found to be defective.

The Manufacturer will remove any faults and defects provided that the machine has been installed and used correctly in compliance with the instructions provided in the manual.

Damage resulting from limescale deposits, overvoltage or tampering by unauthorised or incompetent persons are excluded from the warranty.

Consumable components such as glass, aesthetic parts, gaskets, lights and consumable parts following use are excluded from the warranty.

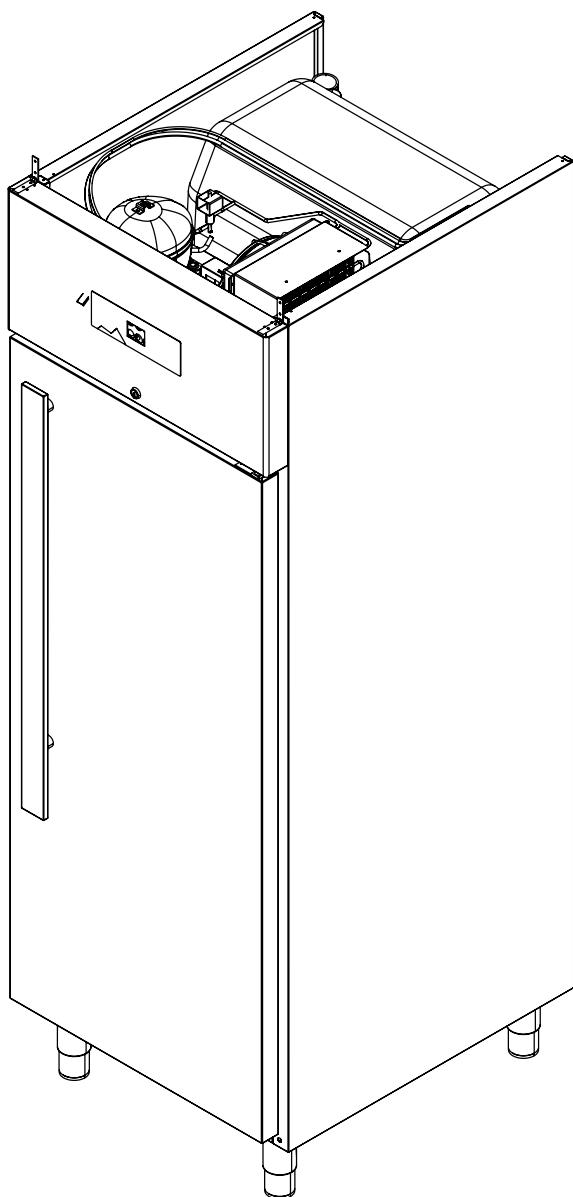
During the warranty period, the customer will be responsible for the costs relating to the work performed, travel or transfers, transportation of the parts and any equipment to be replaced.

Materials replaced under warranty remain our property and must be returned at the customer's expense.

MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

ARMADIO REFRIGERATO PASTICCERIA

ISTRUZIONI ORIGINALI



IT

MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Complimenti per aver acquistato la nostra macchina!

Questo manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per utilizzare correttamente la macchina e per effettuarne un'adeguata manutenzione. Prima di ogni operazione, leggere attentamente le istruzioni contenute, in quanto forniscono indispensabili indicazioni riguardanti lo stato di sicurezza della macchina.

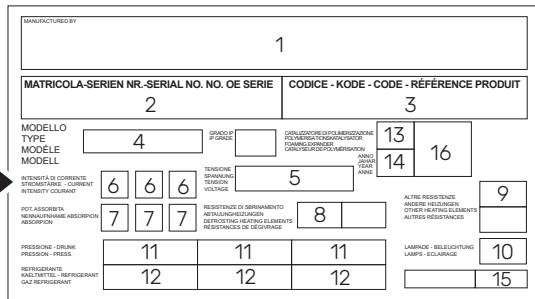
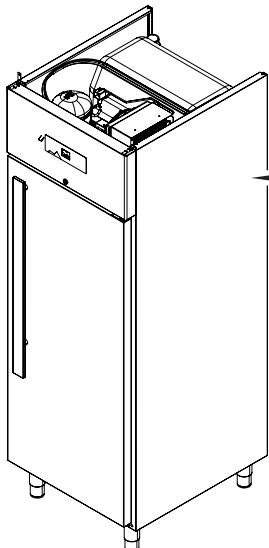
Il Fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti della macchina.

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.

IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Tipo	ARMADIO REFRIGERATO PASTICCERIA	
Modello	NC41P II / NC41N II / NC81P II / NC81N II	

Targa di identificazione



1. Fabbricante
2. Matricola
3. Codice
4. Modello
5. Tensione
6. Corrente assorbita in funzionamento
7. Potenza assorbita
8. Potenza della resistenza di sbrinamento
9. Potenza nominale di altre resistenze
10. Potenza lampada
11. Pressione minima e massima
12. Refrigerante, tipo e quantità
13. Gas espandente nell'isolamento
14. Anno fabbricazione
15. Classe climatica (#)
16. Marcatura CE

INDICE DELLE REVISIONI

0.1	04/11/2024	Prima edizione
0.2	14/07/2025	Seconda edizione

Lingua di redazione: ITALIANO

Il Fabbricante non si ritiene responsabile di eventuali errori di trascrizione o traduzione.

1 - INFORMAZIONI GENERALI	4
1.1 - Scopo del documento	4
1.2 - Fornitura e conservazione	4
1.3 - Simbologia utilizzata all'interno del manuale	4
2 - SICUREZZA.....	5
2.1 - Avvertenze generali di sicurezza	5
2.2 - Obblighi e divieti	6
2.3 - Rumore	6
2.4 - Caratteristiche principali del gas R290	6
2.5 - Procedura in Caso di Fuoruscita Accidentale del gas R290	6
2.6 - Rischi residui	6
2.7 - Pittogrammi di sicurezza applicati alla macchina	8
3 - PANORAMICA DELLA MACCHINA	9
3.1 - Uso previsto (corretto)	9
3.2 - Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	9
3.3 - Componenti principali	9
4 - TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE .	10
4.1 - Ricezione macchina imballata	10
4.2 - Movimentazione macchina imballata	10
4.3 - Rimozione imballo	10
4.4 - Movimentazione macchina senza imballo ..	11
5 - INSTALLAZIONE	12
5.1 - Locale di installazione	12
5.2 - Installazione	12
5.2.1 - Verifiche prima dell'installazione	12
5.2.2 - Posizionamento	12
5.2.3 - Livellamento	13
5.2.4 - Ancoraggio al muro (se presente)	14
5.2.5 - Sostituzione dei piedini con ruote	14
5.3 - Collegamenti	16
5.3.1 - Collegamento elettrico	16
6 - UTILIZZO.....	17
6.1 - Blocco della porta	17
7 - MANUTENZIONE	18
7.1 - Manutenzione ordinaria e straordinaria	18
7.2 - Pulizia	19
7.2.1 - Pulizia superfici in acciaio esterne	19
7.2.2 - Pulizia camera	19
7.2.3 - Pulizia touch screen	19
7.2.4 - Pulizia griglia/spugna	20
7.2.5 - Pulizia filtro	20
7.3 - Periodi di inattività.....	20
8 - SMALTIMENTO A FINE VITA	21
8.1 - Informazioni sullo smaltimento in Italia	21
8.2 - Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea	21
9 - MALFUNZIONAMENTI E CASISTICA GUASTI	22
10 - GARANZIA.....	23

MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

1 - INFORMAZIONI GENERALI

1.1 - Scopo del documento

Questo **Manuale d'Installazione, Uso e Manutenzione** è il documento di riferimento, redatto dal Fabbricante della macchina, rivolto ai suoi utilizzatori. Contiene informazioni sull'uso corretto ed in sicurezza della macchina, dall'installazione alla demolizione.

1.2 - Fornitura e conservazione

Questo **Manuale d'Installazione, Uso e Manutenzione** è fornito in formato **cartaceo ed elettronico** (PDF).

È parte integrante della macchina e deve essere conservato in un luogo accessibile per consultazioni future. In caso di cessione o vendita della macchina, consegnare al nuovo utilizzatore anche questo manuale in modo da essere a conoscenza delle procedure di installazione, d'uso e manutenzione.

1.3 - Simbologia utilizzata all'interno del manuale

All'interno del manuale sono utilizzati simboli per enfatizzare le informazioni di rilevante importanza.

Di seguito sono riportati quelli utilizzati:

SIMBOLO	TIPO	DESCRIZIONE
-	Testo grassetto	Evidenzia nel testo alcune frasi significative e i riferimenti.
	Segnale di pericolo generico o dedicato	Evidenzia rischi per la salute e sicurezza del personale autorizzato e/o rischi di danneggiamento o malfunzionamento della macchina.
	Segnale di divieto generico o dedicato	Evidenzia il divieto di compiere un'azione.
	Segnale di obbligo generico o dedicato	Indica una prescrizione (obbligo a compiere un'azione).
	Segnale di obbligo di leggere il manuale	Per utilizzare in sicurezza la macchina è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il manuale e la documentazione allegata.



PERICOLO

Segnala un pericolo con un alto livello di rischio che può portare alla morte o a lesioni gravi.



AVVERTIMENTO

Segnala un pericolo con un medio livello di rischio che può portare alla morte o a lesioni gravi.



ATTENZIONE

Segnala un pericolo con un basso livello di rischio che può portare a lesioni lievi o non gravi.

AVVISO

Segnala un'informazione rilevante.

2 - SICUREZZA

2.1 - Avvertenze generali di sicurezza



⚠ PERICOLO

Pericolo di incendio! La macchina utilizza gas refrigerante R290 che è un idrocarburo naturale, altamente efficiente dal punto di vista energetico e con un basso impatto ambientale. Tuttavia è necessario adottare ogni possibile precauzione al fine di evitare qualunque pericolo collegato all'infiammabilità di tale gas.



⚠ PERICOLO

Al fine di non creare una miscela infiammabile, ogni 8g di gas deve corrispondere almeno 1 m³ di volume del locale di installazione della macchina.



⚠ PERICOLO

Pericolo di elettrocuzione! Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.



⚠ PERICOLO

È assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc...). Il Fabbricante declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni sudette.



⚠ AVVERTIMENTO

Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc.).

Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.



⚠ ATTENZIONE

Pericolo elettrico! Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica verificare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targa di identificazione.



⚠ ATTENZIONE

In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.



Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.



Seguire le istruzioni di questo manuale per usare e pulire la macchina. Il mancato rispetto di quanto riportato può provocare incidenti gravi e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.



Solo il personale tecnico specializzato ed autorizzato deve eseguire le operazioni di installazione e/o di manutenzione straordinaria.

AVVISO

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina non rispettando le indicazioni riportate in questo manuale. Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

AVVISO

Non rimuovere la targa di identificazione e i pittogrammi presenti sulla macchina. Sostituire i pittogrammi che risultano illeggibili o mancanti.

MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

2.2 - Obblighi e divieti

- Utilizzare contenitori ermetici per la conservazione degli alimenti, per evitarne la dispersione e contaminazione.
- Posizionare gli alimenti in modo che l'aria circoli liberamente. Non appoggiare carta, cartone o taglieri sulle griglie, che possono ostacolare il passaggio dell'aria
- Limitare l'apertura della porta. Aprire solo quando necessario
- Dopo aver chiuso la porta, attendere alcuni istanti prima di riaprirla
- Riporre gli alimenti dal basso verso l'alto per mantenere una corretta organizzazione. Prelevare gli alimenti dall'alto verso il basso per evitare di schiacciare quelli sottostanti
- Non introdurre cibi caldi, liquidi scoperti, animali, oggetti o prodotti corrosivi
- Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive come aerosol con propellente infiammabile
- Non conservare contenitori con sostanze infiammabili sotto pressione (esempio: bombolette spray)
- Non inhalare il gas
- Non consentire ai bambini di giocare con la macchina
- Non modificare o manomettere in alcun modo la macchina
- Non aggrapparsi alle porte
- Non posizionare la macchina vicino a fiamme libere, superfici calde, o qualsiasi altra fonte di calore che possa causare l'infiammabilità del gas R290
- Non fumare in prossimità della macchina

2.3 - Rumore

Durante il funzionamento l'esposizione al rumore degli utilizzatori è inferiore ai 70 dB.

2.4 - Caratteristiche principali del gas R290

- **Tipo di gas:** Idrocarburo naturale (Propano)
- **GWP (Potenziale di riscaldamento globale):** 3
- **ODP (Potenziale di distruzione dell'ozono):** 0
- **Classe di sicurezza:** A3 (alta infiammabilità, bassa tossicità)
- **Quantità caricata:** vedere targa di identificazione

2.5 - Procedura in Caso di Fuoriuscita Accidentale del gas R290

- Collegare l'alimentazione elettrica della macchina, rimuovendo il cavo di alimentazione dalla presa.
- Ventilare rapidamente e in modo efficace l'ambiente, aprendo porte e finestre o attivando sistemi di ventilazione meccanica, in conformità con le procedure previste dal piano emergenza e sicurezza locale.
- Allontanare il personale non autorizzato e segnalare l'area come pericolosa fino al completo ripristino delle condizioni di sicurezza.
- Non tentare di riparare la perdita autonomamente. Contattare immediatamente un tecnico specializzato e autorizzato per la localizzazione della perdita, il recupero del gas e il ripristino in sicurezza della macchina.

2.6 - Rischi residui

RISCHIO RESIDUO	DESCRIZIONE DEL RISCHIO ED INFORMAZIONI PROCEDURALI
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento. Per ridurre il rischio: <ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale antiscivolamento.

ARMADIO REFRIGERATO PASTICCERIA

Doc. n° BN6LIBM001NC | Rev. 0.2 | Ed. 07/2025

RISCHIO RESIDUO	DESCRIZIONE DEL RISCHIO ED INFORMAZIONI PROCEDURALI
Ustione	<p>L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni della macchina (esempio: teglie fredde, alette e tubi del circuito di raffreddamento) senza utilizzare i guanti di protezione.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale anticalore▪ Sulla macchina sono presenti pittogrammi indicanti il pericolo.
Elettrocuzione	<p>Permane il rischio in caso di contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ La manutenzione è riservata a Tecnici Autorizzati▪ Collegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica▪ Gli impianti elettrici sono stati progettati secondo la norma CEI EN 60335-1▪ Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale contro l'elettrocuzione▪ Sulla macchina sono presenti pittogrammi indicanti il pericolo.
Elettrocuzione	<p>Permane il rischio di elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Installare a monte della macchina dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti▪ Gli impianti elettrici sono stati progettati secondo la norma CEI EN 60335-1▪ Sulla macchina sono presenti pittogrammi indicanti il pericolo.
Ribaltamento	<p>Permane il rischio in caso di movimentazione senza mezzi idonei.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Durante la movimentazione, utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Ribaltamento	<p>Valido solo per macchina dotata di ruote.</p> <p>La macchina dotata di ruote non può essere ancorata al muro.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Prestare attenzione nell'apertura della porta specialmente se la macchina è vuota.
Ribaltamento	<p>Valido solo per macchina dotata di ruote.</p> <p>La macchina dotata di ruote può essere movimentata.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Durante gli spostamenti non spingere violentemente la macchina▪ Fare attenzione alle eventuali asperità della superficie di scorrimento▪ Verificare che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana▪ Bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.
Inalazione, Contatto con la pelle e gli occhi, Esplosione	<p>Permane il rischio di inalazione, contatto con la pelle e gli occhi, esplosione, durante l'eventuale manipolazione del gas refrigerante.</p> <p>Per ridurre il rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare appropriate misure di sicurezza▪ Fare riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato▪ Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale prescritti nelle schede di sicurezza

MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

2.7 - Pittogrammi di sicurezza applicati alla macchina

La macchina è dotata di pittogrammi di sicurezza (adesivi, targhette). Il loro scopo è quello di avvertire gli utilizzatori della presenza di rischi residui.

POS.	SIMBOLO	SIGNIFICATO	IMMAGINE
1		Attenzione! Presenza elettricità	
2		Attenzione! Materiale infiammabile	
3		Attenzione! Superficie calda	
4		Attenzione! Organi in movimento	
5		Divieto! Vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza	
6		Divieto! Vietato operare con organi meccanici in movimento	
7		Attenzione! Non toccare. Utilizzare il pennello	
8		Obbligo! Lettura manuale di istruzioni	
9		Messa a terra	

3 - PANORAMICA DELLA MACCHINA

3.1 - Uso previsto (corretto)

La macchina oggetto di questo manuale è un **ARMADIO REFRIGERATO PASTICCERIA** ad uso professionale.

È destinata al trattamento dei prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

3.2 - Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

L'uso scorretto ragionevolmente prevedibile è di seguito elencato:

- Conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare
- Deposito di materiali infiammabili vicino alla macchina
- Inserimento di oggetti o materiali non compatibili con la macchina
- Disposizione degli alimenti in modo da ostruire la circolazione dell'aria
- Mancata chiusura della porta
- Sovraccarico dei ripiani
- Modifiche strutturali e/o alla logica di funzionamento
- Salita sulla macchina e/o aggrappo alla porta
- Mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina
- Non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina.

Qualsiasi uso diverso da quanto descritto in questo manuale è scorretto. Un uso scorretto può comportare rischi gravi per la sicurezza degli utilizzatori e danni alla macchina e fa decadere la garanzia.

3.3 - Componenti principali

Per il posizionamento dei componenti, fare riferimento al disegno esploso della macchina scaricabile dal sito web.

4 - TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

4.1 - Ricezione macchina imballata

La macchina è consegnata su un pallet avvolta da film plastico, con protezioni in polistirolo e angolari.

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.



Non impilare e/o immagazzinare la macchina in posizione orizzontale.

4.2 - Movimentazione macchina imballata

Il trasporto e la movimentazione della macchina imballata devono esclusivamente avvenire mantenendo la posizione verticale.

Rispettare le indicazioni presenti sull'imballo per evitare la messa in circolo dell'olio contenuto nel compressore, che comporterebbe la rottura delle valvole e problemi di avviamento del motore elettrico.



4.3 - Rimozione imballo

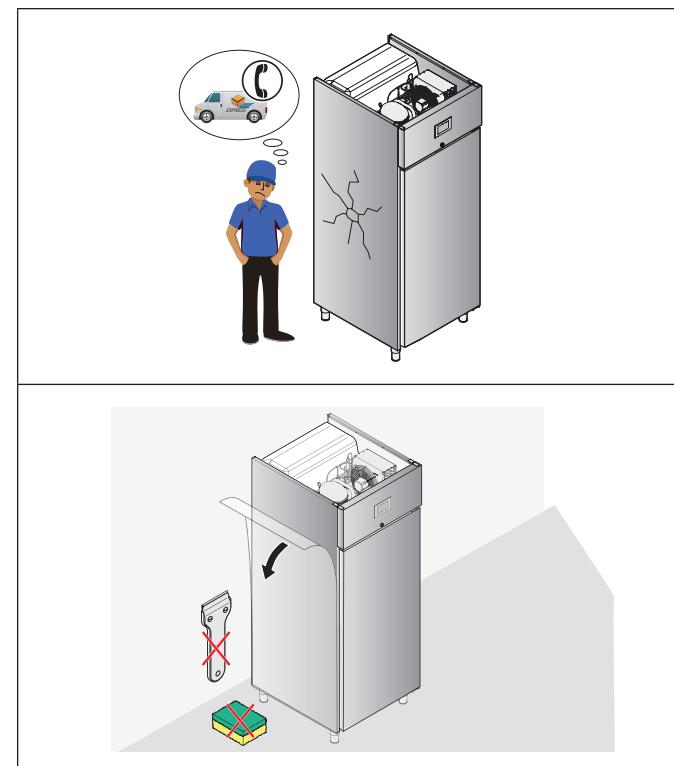
Dopo aver rimosso l'imballo, controllare l'eventuale presenza di anomalie. Nel caso di anomalie, contattare il Fabbricante.



PERICOLO

Mantenere il materiale d'imballo fuori dalla portata di bambini e/o animali. Smaltrirlo correttamente secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina.

Una volta posizionata la macchina, provvedere alla rimozione dei film protettivi senza l'utilizzo di utensili che possono danneggiare la superficie.



4.4 - Movimentazione macchina senza imballo

La movimentazione della macchina deve avvenire mantenendo la posizione verticale.

**PERICOLO**

Pericolo di ribaltamento. Durante la movimentazione, non spingere e/o trascinare la macchina. Non inclinare mai dal lato della porta.



5 - INSTALLAZIONE



Utilizzare i dispositivi di protezione individuale necessari (guanti, scarpe antinfortunistiche) alle operazioni di installazione.

5.1 - Locale di installazione



La macchina non deve essere installata in un locale con atmosfera esplosiva.

La macchina deve essere installata in un locale interno e ben arieggiato.

5.2 - Installazione

5.2.1 - Verifiche prima dell'installazione

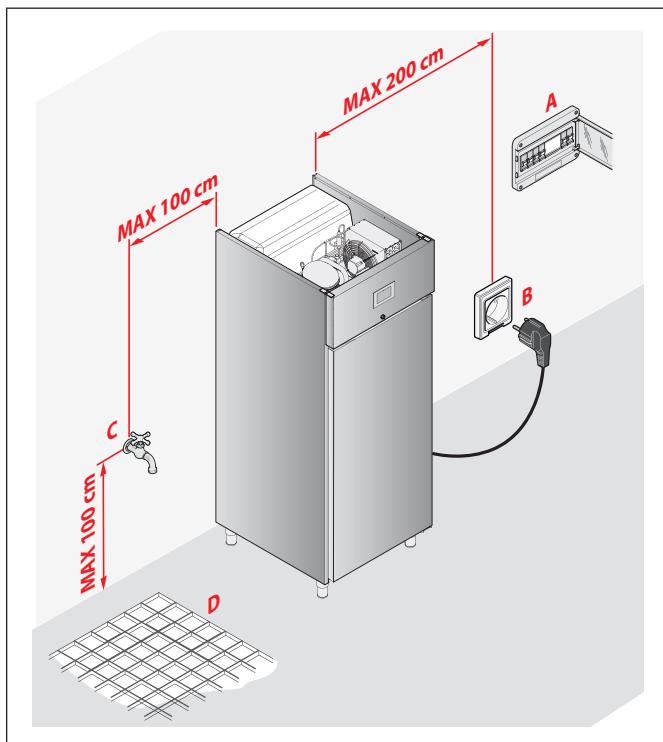
Prima dell'installazione verificare:

- Che i locali di installazione siano idonei alla preparazione di alimenti
- Che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targa di identificazione
- Che sia già predisposto un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina
- Che sia predisposto un punto di allacciamento alla rete idrica nelle vicinanze della macchina
- Che sia predisposta una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel Paese di utilizzo nelle vicinanze della macchina
- La planarità della superficie di appoggio della macchina, soprattutto se montata su ruote.

5.2.2 - Posizionamento

Devono essere obbligatoriamente presenti:

- Un interruttore magnetotermico differenziale **A** ad alta sensibilità (30 mA)
- Un punto di allacciamento alla rete elettrica **B** adeguatamente dimensionato
- Un punto di allacciamento alla rete idrica **C** (per i modelli che la prevedono)
- Un punto di scarico **D** (facoltativo).

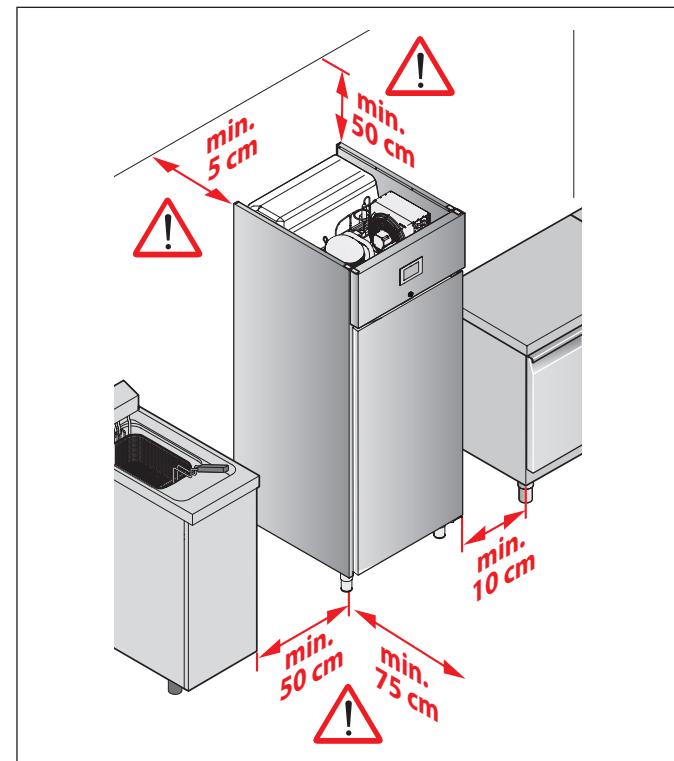


La macchina deve essere posizionate esclusivamente a terra, su pavimenti:

- Non sensibili al calore o infiammabili
- Perfettamente a livello
- Con superficie regolare e priva di asperità
- Con portata adeguata a sostenere la macchina a pieno carico.

Mantenere intorno alla macchina le distanze di rispetto indicate in figura: questo faciliterà gli allacciamenti e la manutenzione.

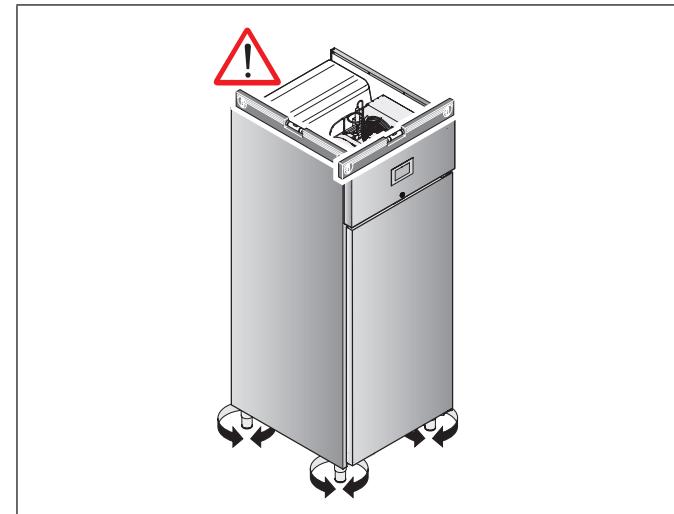
! Mantenere libere le prese d'aria per la ventilazione della macchina.



5.2.3 - Livellamento

Per il livellamento della macchina:

1. Individuare il posizionamento dei piedini nella parte inferiore della macchina
2. Posizionare una livella nella parte superiore della macchina per verificare l'inclinazione
3. Regolare i piedini ruotandoli in senso orario o antiorario per alzare o abbassare la macchina

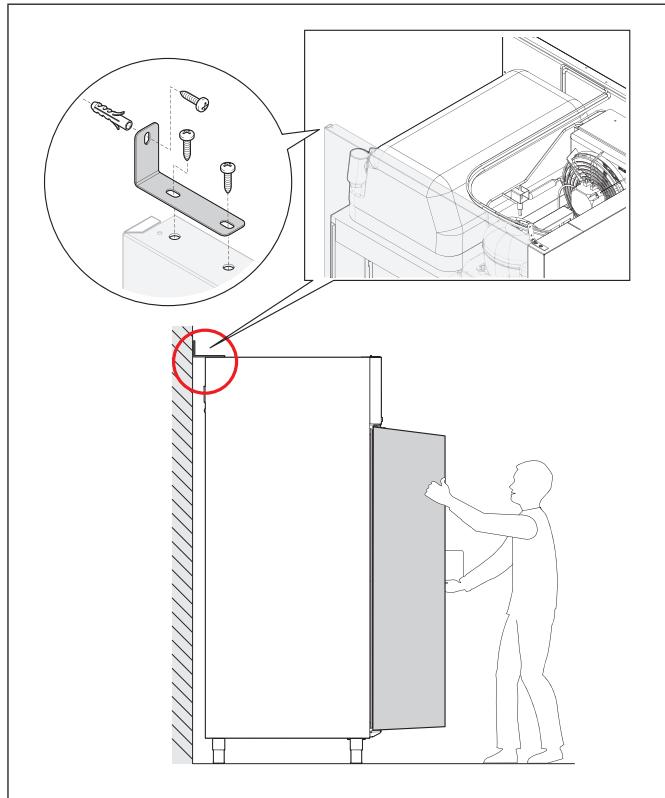


MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

5.2.4 - Ancoraggio al muro (se presente)

La macchina, una volta posizionata, deve essere bloccata con delle staffe in quanto il peso della porta tende a sbilanciarla verso la parte frontale con rischi di ribaltamento.

Sulla parte alta del fianco della macchina ci sono le preforature per il fissaggio delle staffe. La scelta del tipo di viti e tasselli utilizzati dipende dalla parete dove ci si ancora ed è responsabilità dell'installatore. Se la macchina è posizionata su ruote non è possibile ancorarla e quindi si raccomanda la massima attenzione nell'apertura della porta specialmente se la macchina è vuota.



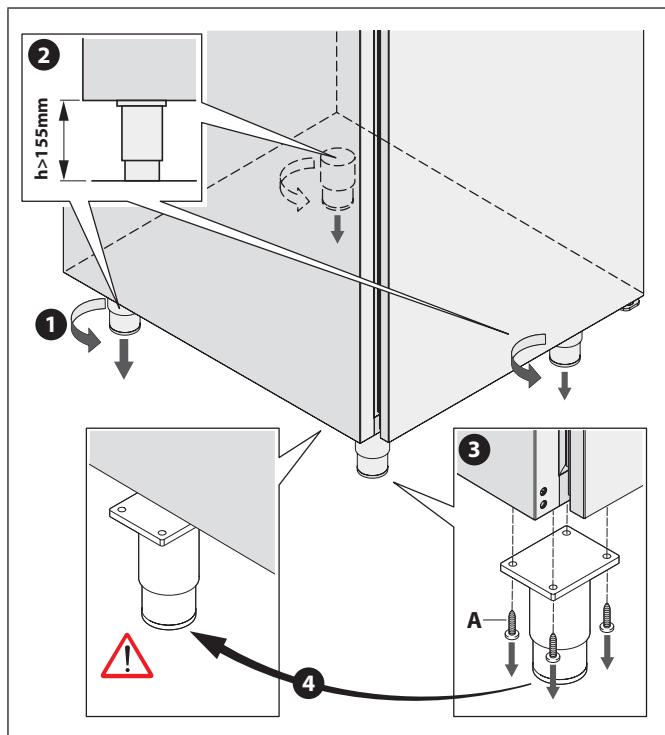
5.2.5 - Sostituzione dei piedini con ruote

La sostituzione dei piedini con ruote deve essere eseguita solo da un Tecnico Autorizzato.

Durante la sostituzione, utilizzare i dispositivi di protezione individuale necessari (guanti e scarpe antinfortunistiche).



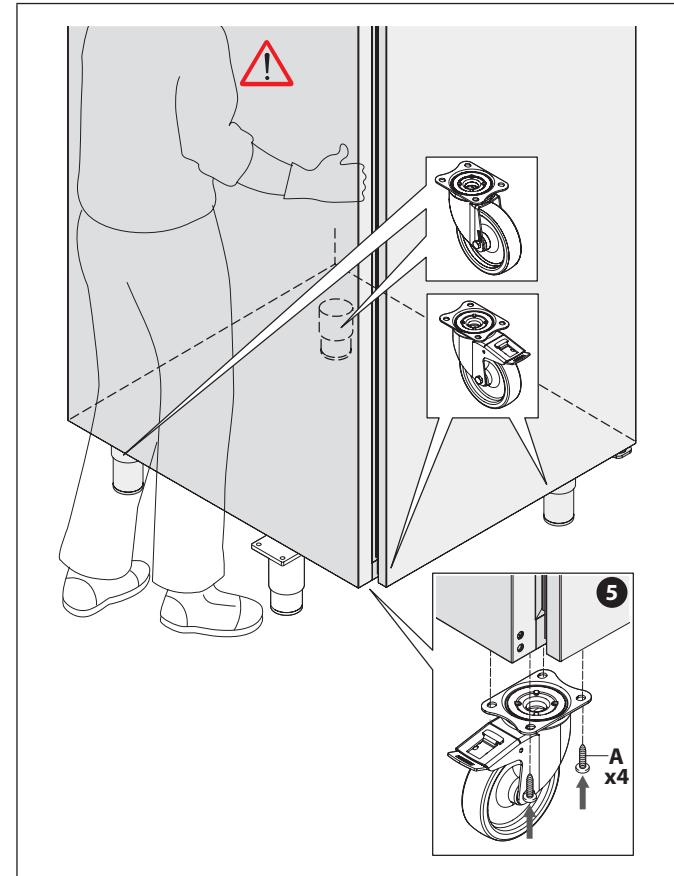
Non utilizzare ruote diverse da quelle fornite dal Fabricante.



Il piedino rimosso va posizionato temporaneamente sotto all'armadio per rendere quest'ultimo il più stabile possibile durante il cambio del piedino con la ruota.

Incaricare una persona di tenere l'armadio fermo in posizione.

Rimuovere e sostituire un solo piedino alla volta.



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

5.3 - Collegamenti

5.3.1 - Collegamento elettrico



Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica e gli impianti di allacciamento devono rispondere alle normative vigenti nel paese di installazione della macchina e devono essere eseguiti da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante.



È obbligatorio collegare la macchina ad una efficiente presa di terra .

Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica:

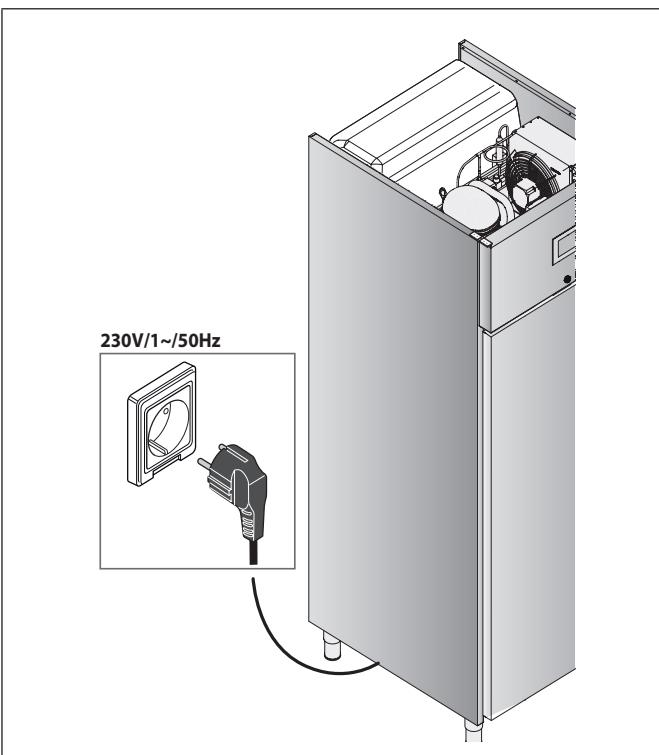
- Leggere le avvertenze di sicurezza riportate in questo manuale
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targa d'identificazione della macchina. È ammessa una variazione $\pm 10\%$ della tensione nominale
- Verificare i dati riportati nella tabella tecnica.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Fabbricante o dal suo Centro di Assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Al fine di salvaguardare la macchina da eventuali sovraccarichi o cortocircuiti, il collegamento alla linea elettrica va fatto tramite un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) a ripristino manuale, di adeguata potenza che consente una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Per il dimensionamento del dispositivo di protezione, va tenuto conto:

- $I_{max} = 2,1A$
- I_{cc} (corrente di cortocircuito) = 6000A con alimentazione 230V/1~/50Hz

Le macchine (monofase 230V/1~/50Hz) escono della fabbrica con il cavo di alimentazione e una spina Shuko già installati sulla morsettiera: non è consentito fare nessun altro tipo di connessione elettrica e nessuna modifica dimensionale del cavo se non il suo allungamento, sostituendolo con uno avente identiche caratteristiche dell'originale assemblato (tipo gomma, sezione, etc.).



6 - UTILIZZO

-  Non toccare il display con mestoli e/o altri oggetti, ma solo con le mani o eventuali penne idonee a schermi Touch Screen.
-  Utilizzare i dispositivi di protezione individuale necessari (guanti, scarpe antinfortunistiche) alle operazioni da effettuare.
-  L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

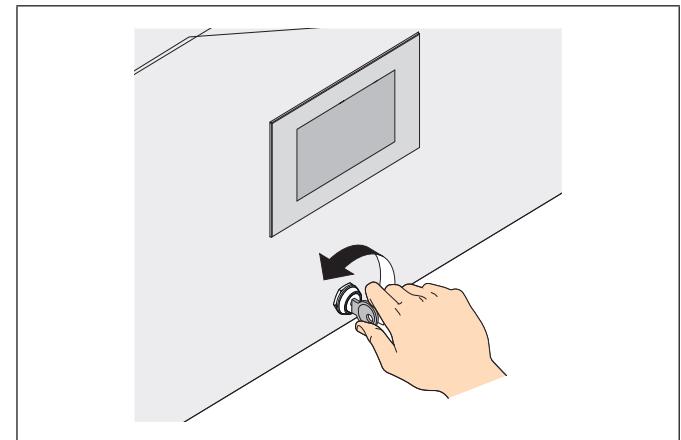


Per le operazioni di utilizzo fare riferimento alle istruzioni in allegato.

Prima di avviare e utilizzare la macchina lavare accuratamente le sue superfici interne.

6.1 - Blocco della porta

L'apertura della porta può essere bloccata agendo sulla serratura posta sul cruscotto.



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

7 - MANUTENZIONE



⚠ PERICOLO

Pericolo di elettrocuzione! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria, scollegare l'alimentazione elettrica della macchina.

Indossare dispositivi di protezione individuale necessari (guanti, scarpe antinfortunistiche).



⚠ PERICOLO

Pericolo di ustione! Il motore può essere molto caldo. Attendere il raffreddamento prima di eseguire la pulizia.



⚠ PERICOLO

Pericolo di taglio! Sono presenti bordi taglienti sui convogliatori asolati, sulla batteria condensante (le alette sono protette da filtro), sulla base di supporto motore (forature) e sulle asolature del cruscotto. Prestare attenzione.



⚠ AVVERTIMENTO

Non modificare e/o manomettere il circuito del refrigerante, in modo da evitare perdite nell'ambiente. Inoltre, il gas in presenza di un innesco adeguato (fiamme libere, scintille...) rischia di incendiarsi.



Solo il personale tecnico specializzato ed autorizzato deve eseguire le operazioni di manutenzione straordinaria.

AVVISO

Si raccomanda di eseguire controlli periodici (almeno una volta all'anno) sulla macchina presso un Centro di Assistenza Autorizzato.

AVVISO

L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria (intesa come pulizia). Per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un Tecnico Autorizzato.

AVVISO

La garanzia decade in caso di danni provocati da mancata o errata manutenzione (esempio: utilizzo di detergenti non adatti).

7.1 - Manutenzione ordinaria e straordinaria

OPERAZIONE	FREQUENZA			QUALIFICA
	Giornaliera	Settimanale	Annuale	
Pulizia ordinaria generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	■			Utilizzatore
Controllo visivo dell'integrità della struttura, del pannello comandi e della stabilità della macchina	■			Utilizzatore
Controllo di eventuali depositi di ghiaccio nella cella - Se necessario eseguire lo sbrinamento	■			Utilizzatore
Verificare l'integrità del telaio porta e della guarnizione porta - Se necessario sostituire la guarnizione		■		Utilizzatore
Controllo dello stato dei dispositivi di sicurezza			■	Tecnico Autorizzato
Controllo dello stato delle parti meccaniche			■	Tecnico Autorizzato

OPERAZIONE	FREQUENZA			QUALIFICA
	Giornaliera	Settimanale	Annuale	
Controllo del corretto serraggio di viti e bulloni			■	Tecnico Autorizzato
Controllo dello stato dei componenti elettrici e dei cablaggi			■	Tecnico Autorizzato

7.2 - Pulizia



Non utilizzare:

- Detergenti abrasivi o in polvere
- Detergenti aggressivi o corrosivi (esempio: acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...).
- Utensili abrasivi o appuntiti (esempio: spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...)
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.
- Dispositivi meccanici od altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.



Non utilizzare detergenti aggressivi o corrosivi nemmeno per pulire il pavimento sotto alla macchina.

Al primo utilizzo, lavare accuratamente le teglie e la camera con acqua calda e detergente neutro. Utilizzare una spugna non abrasiva. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Far funzionare inoltre la macchina a vuoto per 30 minuti per rimuovere eventuali residui di lavorazione.

7.2.1 - Pulizia superfici in acciaio esterne

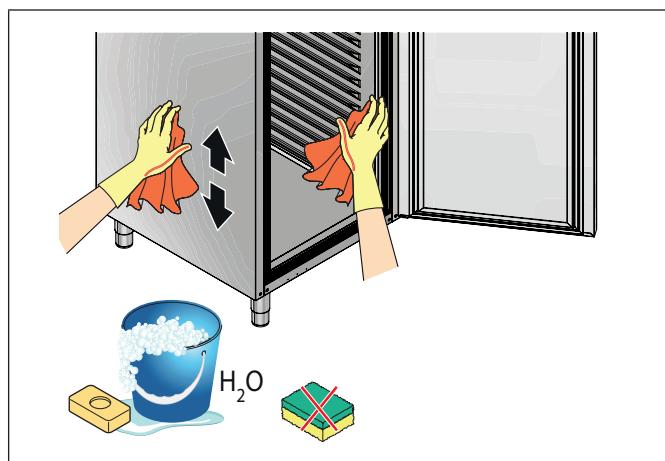
Utilizzare un panno morbido leggermente inumidito con un prodotto detergente specifico per l'acciaio.

Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

7.2.2 - Pulizia camera

Pulire giornalmente la camera della macchina per mantenere livelli elevati di igienicità e di prestazione.

Utilizzare un panno morbido leggermente inumidito con acqua calda e detergente neutro. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.



7.2.3 - Pulizia touch screen

Pulire il display con un panno morbido leggermente inumidito con un prodotto detergente specifico. Seguire le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.

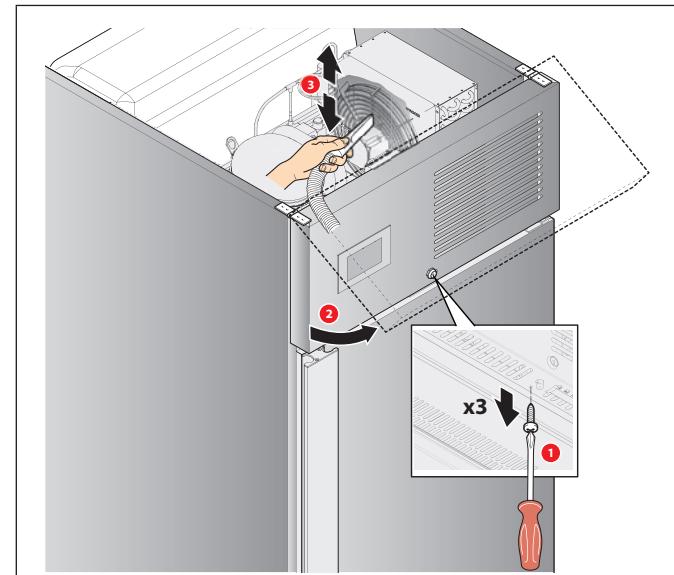
Per evitare infiltrazioni di liquidi che potrebbero danneggiare lo schermo, spruzzare il prodotto su un panno morbido e pulire delicatamente la superficie.



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

7.2.4 - Pulizia griglia/spugna

Sollevare il pannello frontale rimuovendo le viti sottostanti ed aspirare la polvere accumulata sulla ventola del condensatore.



Rimuovere inoltre la griglia metallica **GM** posizionata nella vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa. Lavare con acqua e sapone o in lavastoviglie.

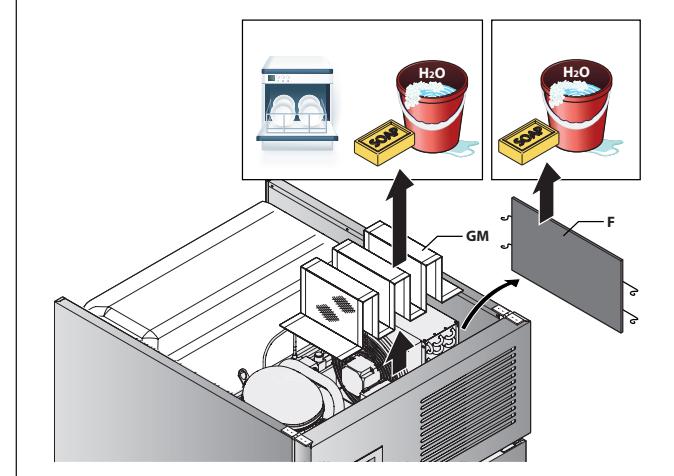
7.2.5 - Pulizia filtro

Rimuovere e pulire periodicamente il filtro **F** con acqua e sapone. Attendere la sua completa asciugatura.

Riposizionare quindi il filtro con le due mollette metalliche dedicate.



Non utilizzare la macchina senza filtro montato.



7.3 - Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività:

1. Scollegare l'alimentazione elettrica ed idrica (se presente).
2. Proteggere le parti esterne in acciaio della macchina passandole con un panno morbido leggermente imbevuto di olio di vaselina.
3. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

1. Effettuare un'accurata pulizia della macchina e degli accessori
2. Collegare la macchina all'alimentazione elettrica ed idrica (se presente)
3. Effettuare un controllo accurato della macchina prima di utilizzarla
4. Accendere la macchina e attendere almeno 60 minuti prima di posizionare al suo interno gli alimenti.

8 - SMALTIMENTO A FINE VITA

Le operazioni di scollegamento dai circuiti elettrici ed idraulici devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati.

- Il gas refrigerante R290 deve essere recuperato esclusivamente da personale tecnico qualificato, utilizzando attrezzature idonee, e smaltito in conformità alla normativa vigente in materia di rifiuti pericolosi.
- Le soluzioni incongelabili contenute nei circuiti idraulici devono essere drenate e smaltite correttamente, evitando qualsiasi sversamento accidentale o dispersione nell'ambiente.

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 **"Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"**.



Il marchio del cassetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2015 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).

È 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 dalla corrente normativa di legge.

In attesa di smantellamento e smaltimento, l'apparecchiatura può essere provvisoriamente immagazzinata anche all'aperto, purché l'unità abbia i circuiti elettrici, frigoriferi e idraulici integri e chiusi. Accertarsi inoltre che le porte non possano essere chiuse per evitare intrappolamenti.

Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

8.1 - Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- Ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- Al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarla gratuitamente (ritiro "uno contro uno")

8.2 - 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.

9 - MALFUNZIONAMENTI E CASISTICA GUASTI

Se la macchina non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali:

- Scollegare l'alimentazione elettrica e idrica (se presente)
- Consultare la tabella sottostante per verificare le soluzioni proposte.

Se la soluzione non fosse presente in tabella, contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Fabbricante, comunicando:

- La natura del difetto
- Il codice ed il numero di matricola della macchina che si possono rilevare dalla targa di identificazione della stessa.

Per la riparazione utilizzare ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità e non riconosce il diritto di garanzia per l'impiego di ricambi non originali.

TIPO DI PROBLEMA	PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA, VERIFICARE CHE...
La macchina è completamente spenta.	<ul style="list-style-type: none">▪ ... ci sia tensione elettrica all'impianto.▪ ... che la spina non sia staccata.
La macchina non raffredda abbastanza	<ul style="list-style-type: none">▪ ... non sia presente una fonte di calore esterna nelle vicinanze.▪ ... la porta si chiuda perfettamente.▪ ... il filtro del condensatore non sia intasato.▪ ... le griglie di aerazione frontali non siano ostruite da oggetti o polvere.▪ ... gli alimenti siano ben distribuiti all'interno della camera e non ostruiscano la ventilazione interna.▪ ... la macchina non sia sovraccarica di alimenti (rispettare le indicazioni di carico della macchina in proprio possesso).
La macchina è molto rumorosa	<ul style="list-style-type: none">▪ ... non ci siano contatti fra la macchina e qualche altro oggetto o macchina.▪ ... la macchina sia perfettamente livellata.▪ ...le viti visibili siano ben serrate.

AVVISO

Non tentare di riparare la macchina da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato dal Fabbricante e richiedere ricambi originali.

10 - GARANZIA

L'obbligo del Fabricante per la garanzia sulla macchina e sulle parti relative di sua produzione **ha la durata di 1 anno**, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a suo insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Sarà premura del Fabricante rimuovere eventuali vizi e difetti purché la macchina sia stata installata e impiegata correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale.

Sono esclusi dalla garanzia i danni derivabili da incrostazioni calcaree, sovratensione o manomissioni da parte di persone non autorizzate o non competenti.

I componenti di consumo come vetri, parti estetiche, guarnizioni, lampade e parti consumabili a seguito dell'utilizzo sono esclusi dalla garanzia.

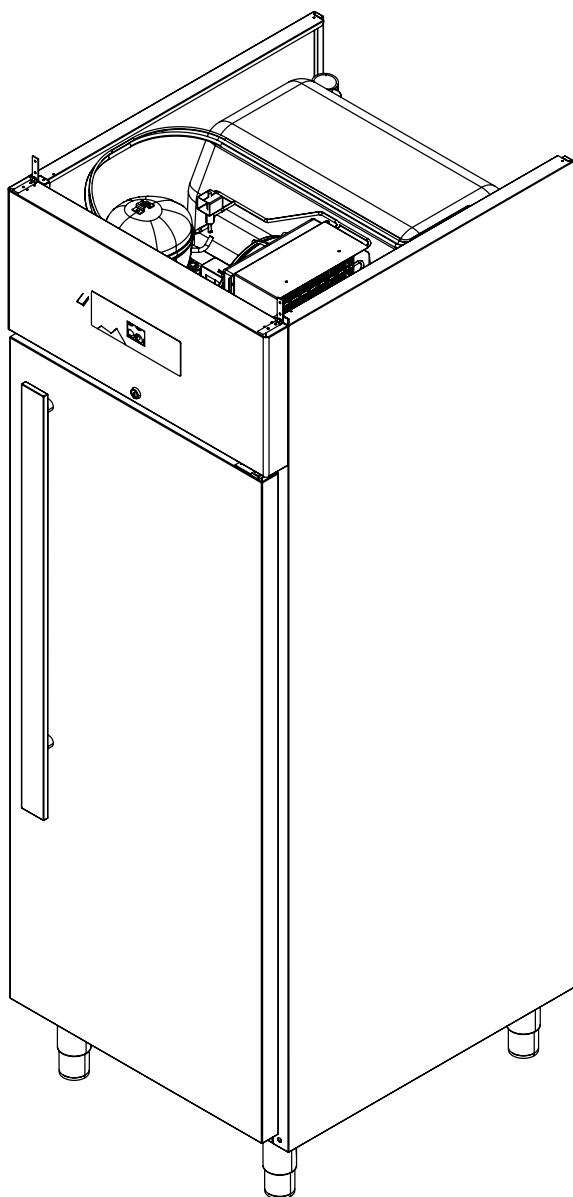
Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti ed eventuali apparecchiature da sostituire.

I materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono essere restituiti a cura e spese del committente.

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES



FR

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations pour l'achat de notre machine !

L'objectif de ce manuel est de fournir toutes les informations nécessaires à l'utilisation correcte de la machine et à son entretien. Avant toute opération, lisez attentivement les instructions contenues dans le présent document, car elles fournissent des informations indispensables sur la sécurité de la machine.

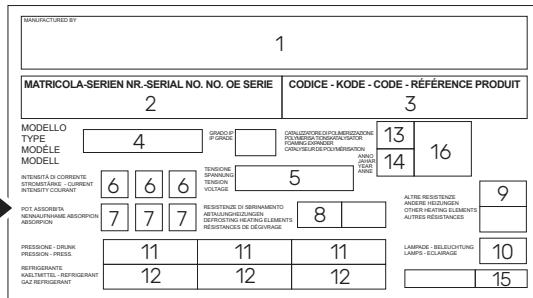
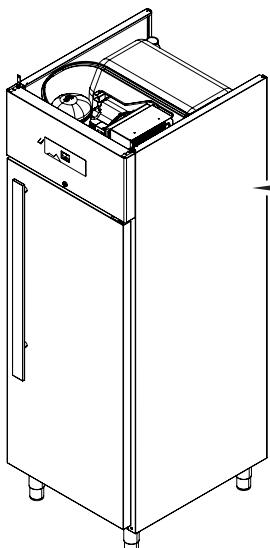
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation involontaire de la machine.

Tous droits réservés. La reproduction, même partielle, de ce manuel est interdite.

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Type	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE	
Modèle	NC41P II / NC41N II / NC81P II / NC81N II	

Plaque signalétique



- | | | |
|----|---|-----------------------------------|
| 1. | Fabricant | autres résistances |
| 2. | Numéro de série | 10. Puissance de la lampe |
| 3. | Code | 11. Pression minimale et maximale |
| 4. | Modèle | 12. Réfrigérant, type et quantité |
| 5. | Tension | 13. Gaz expansif dans l'isolation |
| 6. | Consommation de courant de fonctionnement | 14. Année de fabrication |
| 7. | Consommation électrique | 15. Classe climatique (#) |
| 8. | Puissance de la résistance de dégivrage | 16. Marquage CE |
| 9. | Puissance nominale des | |

INDEX DES RÉVISIONS

0.1	04/11/2024	Première édition
0.2	14/07/2025	Deuxième édition

Langue de rédaction : ITALIANO

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs de transcription ou de traduction.

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES	4
1.1 - Objet du document.....	4
1.2 - Approvisionnement et stockage.....	4
1.3 - Symbologie utilisée dans le manuel.....	4
2 - SÉCURITÉ	5
2.1 - Avertissements généraux de sécurité.....	5
2.2 - Obligations et interdictions.....	6
2.3 - Bruit.....	6
2.4 - Principales caractéristiques du gaz R290 ...	6
2.5 - Procédure en cas de fuite accidentelle de gaz R290	6
2.6 - Risques résiduels.....	6
2.7 - Pictogrammes de sécurité apposés sur la machine.....	8
3 - APERÇU DE LA MACHINE.....	9
3.1 - Utilisation prévue (correcte)	9
3.2 - Mauvais usage raisonnablement prévisible.	9
3.3 - Principaux éléments	9
4 - TRANSPORT ET MANUTENTION.....	10
4.1 - Réception de la machine emballée.....	10
4.2 - Manutention de la machine emballée	10
4.3 - Enlèvement de l'emballage	10
4.4 - Manutention de la machine sans emballage. 11	
5 - INSTALLATION.....	12
5.1 - Local d'installation	12
5.2 - Installation	12
5.2.1 - Contrôles avant l'installation.....	12
5.2.2 - Positionnement.....	12
5.2.3 - Nivellement	13
5.2.4 - Anchage au mur (le cas échéant)	14
5.2.5 - Remplacer les pieds par des roues	14
5.3 - Connexions	16
5.3.1 - Connexion électrique.....	16
6 - UTILISATION	17
6.1 - Serrure de porte	17
7 - ENTRETIEN	18
7.1 - Entretien ordinaire et extraordinaire	18
7.2 - Nettoyage	19
7.2.1 - Nettoyage des surfaces extérieures en acier.....	19
7.2.2 - Nettoyage de la chambre	19
7.2.3 - Nettoyage de l'écran tactile	19
7.2.4 - Nettoyage de la grille et de l'éponge....	20
7.2.5 - Nettoyage du filtre	20
7.3 - Périodes d'inactivité.....	20
8 - ÉLIMINATION EN FIN DE VIE	21
8.1 - Informations sur l'élimination des déchets en Italie	21
8.2 - Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union européenne.....	21
9 - DYSFONCTIONNEMENTS ET CAS DE DÉFAILLANCE.....	22
10 - GARANTIE	23

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 - Objet du document

Ce **Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien** est le document de référence, établi par le fabricant de la machine, à l'intention de ses utilisateurs. Il contient des informations sur l'utilisation correcte et sûre de la machine, de l'installation à la démolition.

1.2 - Approvisionnement et stockage

Ce **Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien** est fourni en format **papier et électronique** (PDF).

Il fait partie intégrante de la machine et doit être conservé dans un endroit accessible pour référence ultérieure. En cas de transfert ou de vente de la machine, ce manuel doit également être remis au nouvel utilisateur afin qu'il se familiarise avec les procédures d'installation, d'utilisation et d'entretien.

1.3 - Symbologie utilisée dans le manuel

Des symboles sont utilisés tout au long du manuel pour souligner les informations pertinentes.

Voici ceux qui ont été utilisés :

SYMBOLE	TYPE	DESCRIPTION
-	Texte en gras	Il met en évidence certaines phrases et références significatives du texte.
	Panneau d'avertissement générique ou spécifique	Il met en évidence les risques pour la santé et la sécurité du personnel autorisé et/ou les risques d'endommagement ou de dysfonctionnement de la machine.
	Panneau d'interdiction générique ou spécifique	Il met l'accent sur l'interdiction d'accomplir une action.
	Signal d'obligation générique ou dédié	Indique une prescription (obligation d'effectuer une action).
	Obligation de lire le manuel	Afin d'utiliser la machine en toute sécurité, il est obligatoire de lire et de comprendre l'intégralité du manuel et de la documentation qui l'accompagne.



DANGER

Il signale un danger avec un niveau de risque élevé qui peut entraîner la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Il signale un danger avec un niveau de risque moyen qui peut entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

Il signale un danger avec un faible niveau de risque qui peut entraîner des blessures mineures ou sans gravité.

AVIS

Il signale les informations pertinentes.

2 - SÉCURITÉ

2.1 - Avertissements généraux de sécurité



DANGER

Risque d'incendie ! La machine utilise le gaz réfrigérant R290 qui est un hydrocarbure naturel à haute efficacité énergétique et à faible impact sur l'environnement. Cependant, toutes les précautions possibles doivent être prises pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.



DANGER

Afin de ne pas créer de mélange inflammable, chaque 8g de gaz doit correspondre à au moins 1 m³ de volume du local d'installation de la machine.



DANGER

Risque d'électrocution ! Ne pas approcher les pièces électriques avec les mains mouillées ou les pieds nus.



DANGER

Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les dispositifs de sécurité utilisés (grilles de protection, autocollants d'avertissement, etc.). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions ci-dessus.



AVERTISSEMENT

Ne pas insérer de tournevis ou d'autres objets entre les protections (protections du ventilateur, de l'évaporateur, etc.).

Pour un bon fonctionnement du compresseur et de l'évaporateur, ne jamais obstruer les entrées d'air.



ATTENTION

Risque électrique ! Avant de brancher l'appareil au réseau, vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.



ATTENTION

En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau, emportez un extincteur à CO₂ (dioxyde de carbone) et refroidissez la zone du compartiment moteur le plus rapidement possible.



Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.



Suivez les instructions de ce manuel pour utiliser et nettoyer la machine. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des accidents graves et dégage le fabricant de toute responsabilité.



Les opérations d'installation et/ou d'entretien extraordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel technique spécialisé et autorisé.

AVIS

Le Fabricant décline toute responsabilité pour toute opération effectuée sur la machine qui ne serait pas conforme aux instructions de ce manuel. Une installation ou un entretien différent de celui indiqué dans le manuel peut entraîner des dommages, des blessures ou des accidents mortels.

AVIS

Ne pas enlever la plaque signalétique et les pictogrammes présents sur la machine. Remplacer les pictogrammes illisibles ou manquants.

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

2.2 - Obligations et interdictions

- Utilisez des récipients hermétiques pour conserver les aliments afin d'éviter la dispersion et la contamination.
- Placez les aliments de manière à ce que l'air circule librement. Ne placez pas de papier, de carton ou de planches à découper sur les grilles, car ils peuvent obstruer le passage de l'air
- Limiter l'ouverture de la porte. N'ouvrir qu'en cas de nécessité
- Après avoir fermé la porte, attendez quelques instants avant de l'ouvrir à nouveau
- Stocker les aliments de bas en haut pour maintenir une bonne organisation. Ramasser les aliments du haut vers le bas pour éviter d'écraser les aliments qui se trouvent en dessous
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un agent propulseur inflammable dans cet appareil.
- Ne pas introduire d'aliments chauds, de liquides non couverts, d'animaux, d'objets ou de produits corrosifs
- Ne pas stocker de récipients contenant des substances inflammables sous pression (par exemple, des bombes aérosols)
- Ne pas inhaler le gaz
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la machine
- Ne pas modifier ou altérer la machine de quelque manière que ce soit
- Ne pas s'accrocher aux portes.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de surfaces chaudes ou de toute autre source de chaleur susceptible d'enflammer le gaz R290.
- Ne pas fumer à proximité de l'appareil

2.3 - Bruit

Pendant le fonctionnement, l'exposition au bruit des utilisateurs est inférieure à 70 dB.

2.4 - Principales caractéristiques du gaz R290

- **Type de gaz** : hydrocarbure naturel (propane)
- **GWP (Global Warming Potential)** : 3
- **ODP (Ozone Depletion Potential)** : 0
- **Classe de sécurité** : A3 (haute inflammabilité, faible toxicité)
- **Quantité chargée** : voir plaque signalétique

2.5 - Procédure en cas de fuite accidentelle de gaz R290

- Coupez l'alimentation électrique de la machine en débranchant le câble d'alimentation de la prise.
- Ventilez la pièce rapidement et efficacement, en ouvrant les portes et les fenêtres ou en activant les systèmes de ventilation mécanique, conformément aux procédures du plan local d'urgence et de sécurité.
- Faites sortir le personnel non autorisé et signalez la zone comme dangereuse jusqu'à ce que les conditions de sécurité soient rétablies.
- N'essayez pas de réparer la fuite vous-même.

2.6 - Risques résiduels

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION DES RISQUES ET INFORMATIONS SUR LES PROCÉDURES
Glissade ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saletés sur le sol. Pour réduire le risque : <ul style="list-style-type: none">▪ Utiliser des équipements de protection individuelle antidérapants.

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

Doc. no BN6LIBM001NC | Rév. 0.2 | Éd. 07/2025

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION DES RISQUES ET INFORMATIONS SUR LES PROCÉDURES
Brûlure	<p>L'opérateur touche, intentionnellement ou non, certains composants internes de la machine (par exemple les bacs froids, les ailettes du circuit de refroidissement et les tuyaux) sans utiliser de gants de protection.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utiliser des équipements de protection individuelle contre la chaleur▪ La machine comporte des pictogrammes de danger.
Électrocution	<p>Le risque subsiste en cas de contact avec des pièces électriques sous tension lors de travaux de maintenance effectués avec le tableau sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation électrique de la machine) allongé sur le sol avec la surface du sol humide.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ L'entretien est réservé aux techniciens agréés▪ Débrancher l'appareil du réseau électrique▪ Les installations électriques ont été conçues conformément à la norme CEI EN 60335-1▪ Utiliser des équipements de protection individuelle contre l'électrocution▪ La machine comporte des pictogrammes de danger.
Électrocution	<p>Le risque d'électrocution causé par le dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique demeure.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Installer des dispositifs de protection en amont de la machine conformément aux exigences réglementaires applicables▪ Les installations électriques ont été conçues conformément à la norme CEI EN 60335-1▪ La machine comporte des pictogrammes de danger.
Renversement	<p>Le risque subsiste en cas de manutention sans moyens appropriés.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Lors de la manutention, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage appropriés.
Renversement	<p>Valable uniquement pour les machines équipées de roues.</p> <p>La machine à roues ne peut pas être fixée au mur.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, surtout si la machine est vide.
Renversement	<p>Valable uniquement pour les machines équipées de roues.</p> <p>La machine peut être déplacée à l'aide de roues.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Lors des déplacements, ne poussez pas violemment la machine▪ Faire attention à toute rugosité de la surface de glissement▪ Veiller à ce que la surface d'appui soit parfaitement horizontale et plane▪ Bloquez toujours les roues avec les butées appropriées.
Inhalation, contact avec la peau et les yeux, explosion	<p>Il existe toujours un risque d'inhalation, de contact avec la peau et les yeux et d'explosion lors de la manipulation du gaz réfrigérant.</p> <p>Pour réduire le risque :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utiliser des mesures de sécurité appropriées▪ Se référer aux fiches de données de sécurité et à l'étiquetage du produit utilisé▪ Utiliser les équipements de protection individuelle prescrits dans les fiches de données de sécurité

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

2.7 - Pictogrammes de sécurité apposés sur la machine

La machine est équipée de pictogrammes de sécurité (autocollants, plaques). Leur but est d'avertir les utilisateurs de la présence de risques résiduels.

POS.	SYMBOLE	SIGNIFICATION	IMAGE
1		Attention ! Présence d'électricité	 The diagram illustrates a tall industrial-style machine. Number 1 points to a yellow triangular warning sign on the left side. Number 2 points to a yellow triangular sign with a flame inside. Number 3 points to a yellow triangular sign with a wavy line inside. Number 4 points to a yellow triangular sign with a gear inside. Number 5 points to a red circle with a diagonal line over a hand and a gear. Number 6 points to a red circle with a diagonal line over a hand reaching towards a gear. Number 7 points to a red circle with a diagonal line over a hand holding a brush. Number 8 points to a blue circle with an open book inside. Number 9 points to a yellow circular ground symbol on the right side of the machine.
2		Attention ! Matière inflammable	
3		Attention ! Surface chaude	
4		Attention ! Organes mobiles	
5		Interdiction ! Interdiction d'enlever les dispositifs de sécurité	
6		Interdiction ! Interdiction de travailler avec des pièces mécaniques en mouvement	
7		Attention ! Ne pas toucher. Utiliser le pinceau	
8		Obligation ! Lecture du manuel d'instructions	
9		Mise à la terre	

3 - APERÇU DE LA MACHINE

3.1 - Utilisation prévue (correcte)

La machine couverte par ce manuel est une machine **ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE** pour un usage professionnel.

Elle est destinée à la transformation des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.

3.2 - Mauvais usage raisonnablement prévisible

Les abus raisonnablement prévisibles sont énumérés ci-dessous :

- Stockage de produits pharmaceutiques, de produits chimiques ou de tout autre produit non alimentaire
- Stockage de matériaux inflammables à proximité de la machine
- Insertion d'objets ou de matériaux non compatibles avec la machine
- Disposer les aliments de manière à entraver la circulation de l'air
- Non-fermeture de la porte
- Surcharge des étagères
- Changements de logique structurelle et/ou opérationnelle
- Grimper sur la machine et/ou s'accrocher à la porte
- Manque d'entretien, de nettoyage et de contrôles périodiques de la machine
- Non-conformité à l'utilisation prévue de la machine.

Toute utilisation autre que celle décrite dans ce manuel est incorrecte. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques graves pour la sécurité de l'utilisateur et endommager la machine, et annulera la garantie.

3.3 - Principaux éléments

Pour le positionnement des composants, veuillez vous référer à la vue éclatée de la machine qui peut être téléchargée à partir du site web.

4 - TRANSPORT ET MANUTENTION

4.1 - Réception de la machine emballée

La machine est livrée sur une palette emballée dans un film plastique, avec du polystyrène et des protections d'angle.

Lors de la livraison, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.



Ne pas empiler et/ou stocker la machine en position horizontale.

4.2 - Manutention de la machine emballée

Le transport et la manutention de la machine emballée ne doivent se faire qu'en position verticale.

Respecter les instructions figurant sur l'emballage afin d'éviter la circulation de l'huile contenue dans le compresseur, ce qui entraînerait la rupture des vannes et des problèmes de démarrage du moteur électrique.



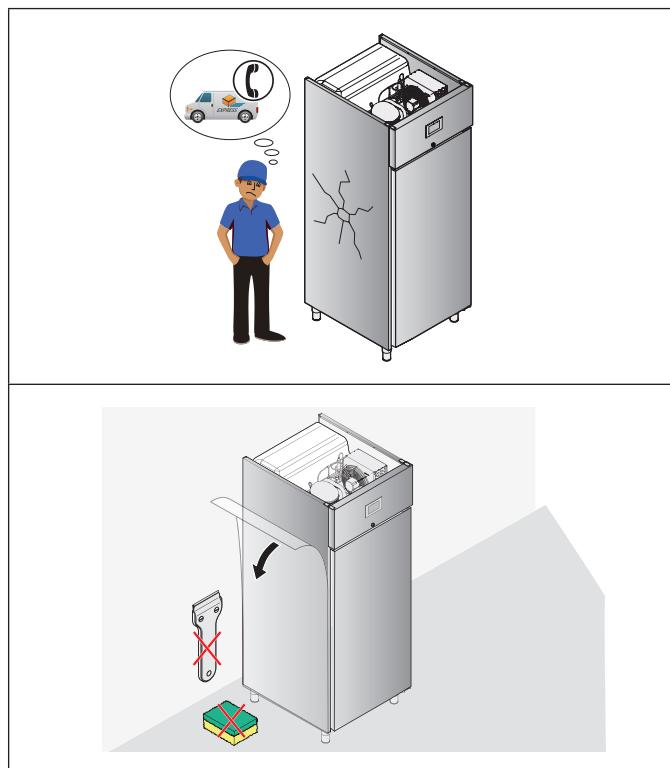
4.3 - Enlèvement de l'emballage

Après avoir retiré l'emballage, vérifiez qu'il n'y a pas de défauts. En cas de défaut, contacter le Fabricant.



DANGER
Tenir les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et/ou des animaux. Éliminez-le de manière appropriée conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Une fois la machine en place, retirez les films de protection sans utiliser d'outils susceptibles d'endommager la surface.

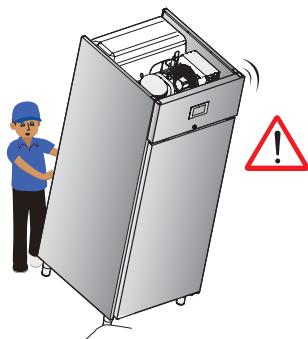


4.4 - Manutention de la machine sans emballage

La machine doit être déplacée en position verticale.

**DANGER**

Risque de basculement. Lors de la manutention, ne pas pousser et/ou traîner la machine. Ne jamais basculer sur le côté de la porte.



5 - INSTALLATION



Utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, chaussures de sécurité) pour les opérations d'installation.

5.1 - Local d'installation



La machine ne doit pas être installée dans un local présentant une atmosphère explosive.

La machine doit être installée dans un local intérieur et bien ventilé.

5.2 - Installation

5.2.1 - Contrôles avant l'installation

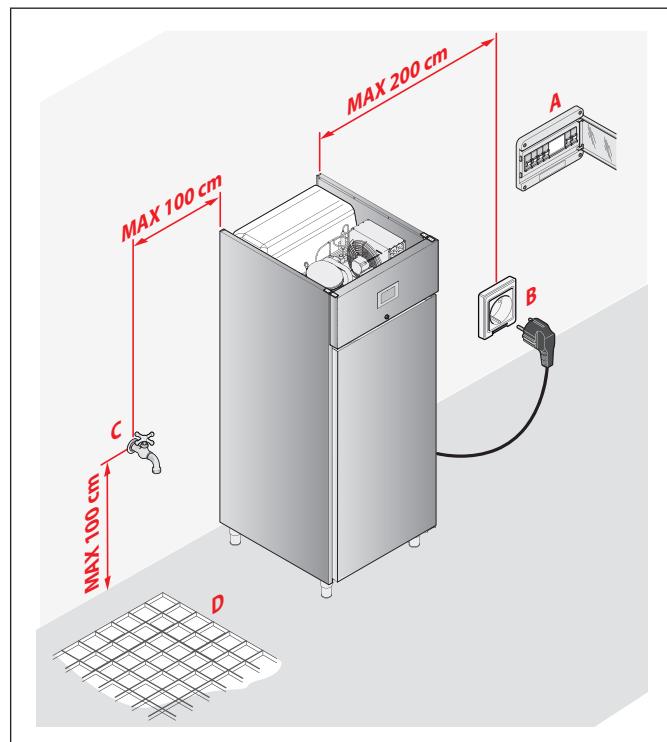
Vérifier avant l'installation :

- Les locaux de l'installation sont adaptés à la préparation des denrées alimentaires
- Que les installations sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique
- Qu'un interrupteur magnétothermique différentiel à haute sensibilité (30 mA) auquel la machine doit être raccordée est déjà en place
- Qu'un point de raccordement à l'eau est prévu à proximité de la machine
- Qu'une prise de courant avec mise à la terre, du type utilisé dans le pays d'utilisation, soit prévue à proximité de la machine
- La planéité de la surface d'appui de la machine, surtout si elle est montée sur roues.

5.2.2 - Positionnement

Ils doivent être obligatoirement présents :

- Un disjoncteur différentiel **A** à haute sensibilité (30 mA)
- Un point de raccordement au réseau correctement dimensionné **B**
- Un point de raccordement à l'eau **C** (pour les modèles qui en sont équipés)
- Un point de décharge **D** (facultatif).

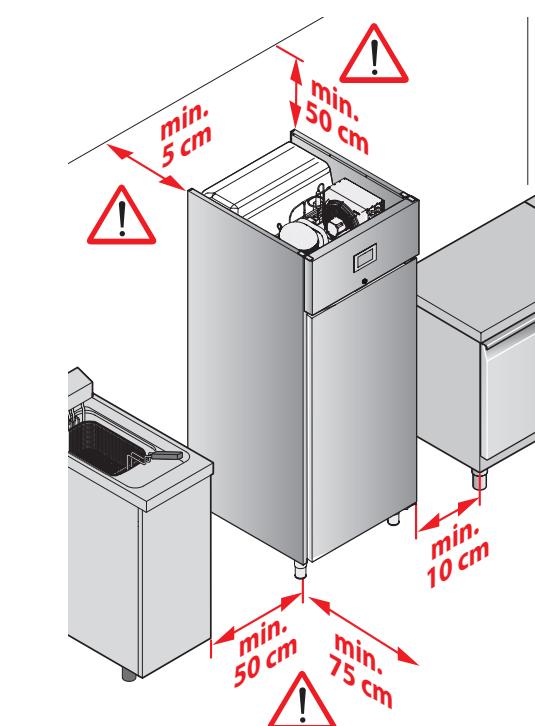


La machine ne doit être posée que sur le sol :

- Non sensible à la chaleur et non inflammable
- Parfaitement de niveau
- Avec une surface uniforme et sans rugosité
- D'une capacité suffisante pour supporter la machine à pleine charge.

Respectez les distances indiquées dans la figure autour de la machine : cela facilitera les raccordements et l'entretien.

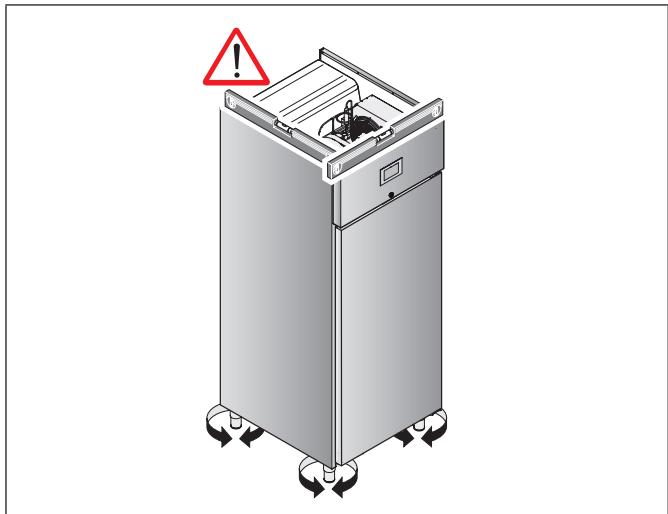
Laissez les prises d'air libres pour la ventilation de la machine.



5.2.3 - Nivellement

Pour la mise à niveau de la machine :

1. Repérez la position des pieds au bas de la machine
2. Placez un niveau à bulle sur le dessus de la machine pour vérifier l'inclinaison
3. Réglez les pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour lever ou abaisser la machine

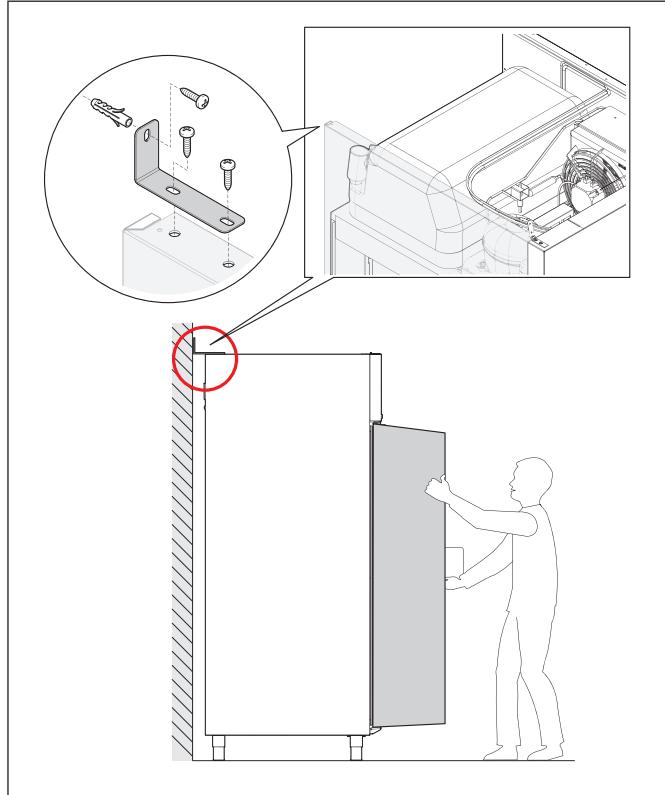


MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

5.2.4 - Ancrage au mur (le cas échéant)

La machine, une fois positionnée, doit être fixée à l'aide de supports car le poids de la porte tend à la déséquilibrer vers l'avant avec le risque de basculement.

En haut du côté de la machine se trouvent des trous pré-percés pour la fixation des supports. Le choix du type de vis et de chevilles utilisées dépend du mur où vous effectuez l'ancrage et relève de la responsabilité de l'installateur. Si la machine est placée sur des roues, elle ne peut pas être ancrée et il est donc recommandé d'être extrêmement prudent lors de l'ouverture de la porte, surtout si la machine est vide.



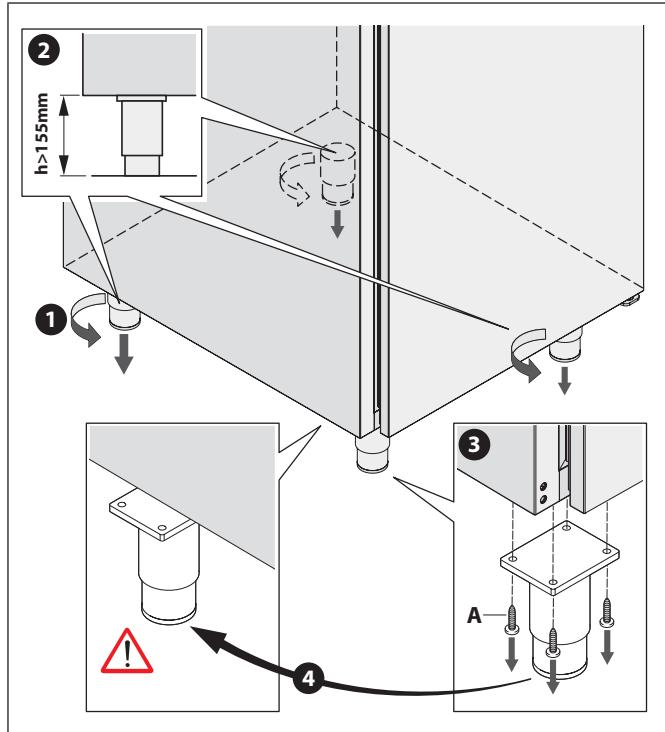
5.2.5 - Remplacer les pieds par des roues

Le remplacement des pieds par des roues ne doit être effectué que par un technicien agréé.

Lors du remplacement, utilisez les équipements de protection individuelle nécessaires (gants et chaussures de sécurité).



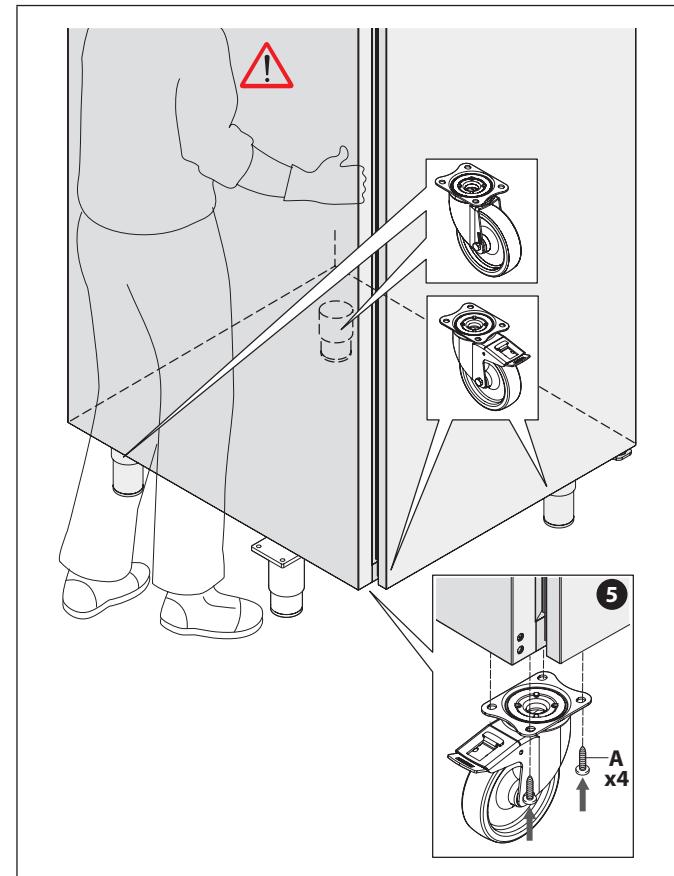
N'utilisez pas d'autres roues que celles fournies par le Fabricant.



Le pied retiré doit être placé temporairement sous l'armoire afin de rendre l'armoire aussi stable que possible lors du remplacement du pied par la roue.

Demandez à une personne de maintenir fermement l'armoire en place.

Ne retirez et ne remplacez qu'un seul pied à la fois.



MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

5.3 - Connexions

5.3.1 - Connexion électrique



Le branchement au réseau électrique et les installations de connexion doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays où la machine est installée et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant.



Il est obligatoire de raccorder la machine à une prise de terre efficace .

Avant la connexion à l'alimentation électrique :

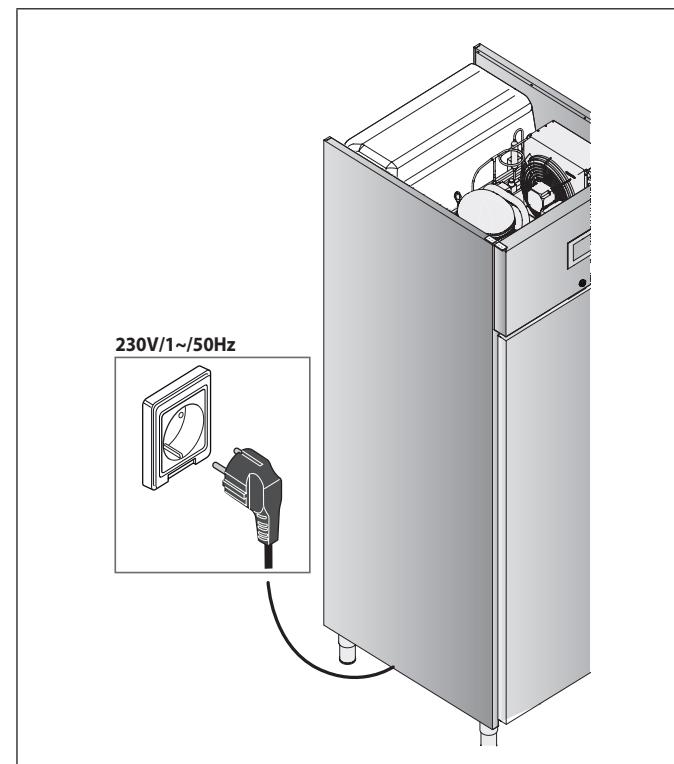
- Lire les avertissements de sécurité dans ce manuel
- Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la machine. Une variation de $\pm 10\%$ de la tension nominale est autorisée
- Vérifier les données dans le tableau technique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Fabricant ou son centre d'assistance technique ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

Afin de protéger la machine contre les surcharges ou les courts-circuits, le branchement à la ligne électrique doit être effectué au moyen d'un interrupteur magnétothermique différentiel à haute sensibilité (30 mA) et à réarmement manuel, d'une puissance suffisante pour permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III. Lors du dimensionnement du dispositif de protection, il convient de tenir compte des éléments suivants :

- $I_{max} = 2,1\text{ A}$
- I_{cc} (courant de court-circuit) = 6 000 A avec alimentation 230 V/1~/50 Hz

Les machines (monophasées 230 V/1~/50 Hz) sortent de l'usine avec le câble d'alimentation et une fiche Shuko déjà installée sur le bornier : aucun autre type de connexion électrique ne peut être effectué et aucune modification dimensionnelle ne peut être apportée au câble autre que son allongement, en le remplaçant par un autre ayant des caractéristiques identiques à l'original assemblé (type de caoutchouc, section, etc.).



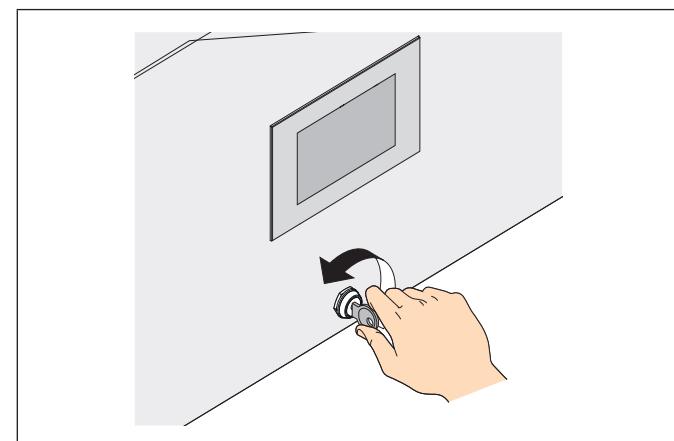
6 - UTILISATION

-  Ne touchez pas l'écran avec des louches et/ou d'autres objets, mais uniquement avec vos mains ou des stylos adaptés aux écrans tactiles.
-  Utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, chaussures de sécurité) pour les opérations à effectuer.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien prévus par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
-  Veuillez vous référer au mode d'emploi ci-joint.

Avant de mettre l'appareil en marche et de l'utiliser, lavez soigneusement les surfaces internes.

6.1 - Serrure de porte

La porte peut être verrouillée en actionnant la serrure située sur le tableau de bord.



MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

7 - ENTRETIEN



⚠ DANGER

Risque d'électrocution ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien ordinaire ou extraordinaire, débranchez l'alimentation électrique de la machine.

Porter les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, chaussures de sécurité).



⚠ DANGER

Risque de brûlure ! Le moteur peut être très chaud. Attendre le refroidissement avant de procéder au nettoyage.



⚠ DANGER

Risque de coupure ! Il y a des arêtes vives sur les convoyeurs à fentes, sur le serpentin de condensation (les ailettes sont protégées par un filtre), sur la base de support du moteur (trous) et sur les fentes du tableau de bord. Soyez attentifs.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas modifier et/ou manipuler le circuit de réfrigérant afin d'éviter les fuites dans l'environnement. De plus, le gaz en présence d'une source d'ignition appropriée (flammes nues, étincelles...) risque de s'enflammer.



Les opérations d'entretien extraordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel technique spécialisé et autorisé.

AVIS

Il est recommandé d'effectuer des contrôles périodiques (au moins une fois par an) de la machine dans un centre d'entretien agréé.

AVIS

L'utilisateur n'a qu'à effectuer l'entretien de routine (c'est-à-dire le nettoyage). Pour un entretien extraordinaire, contactez un centre d'assistance et demandez l'intervention d'un technicien agréé.

AVIS

La garantie est annulée en cas de dommages causés par un manque d'entretien ou un entretien incorrect (par exemple, l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés).

7.1 - Entretien ordinaire et extraordinaire

FONCTIONNEMENT	FRÉQUENCE			QUALIFICATION
	Quotidienne	Hebdomadaire	Annuelle	
Nettoyage général de routine de l'équipement et de la zone environnante	■			Utilisateur
Contrôle visuel de l'intégrité de la structure, du tableau de commande et de la stabilité de la machine	■			Utilisateur
Vérifier qu'il n'y a pas de dépôts de glace dans la cellule - Dégivrer si nécessaire	■			Utilisateur
Vérifier l'intégrité du cadre et du joint de la porte - Remplacer le joint si nécessaire		■		Utilisateur
Vérification de l'état des dispositifs de sécurité			■	Technicien agréé
Vérification de l'état des pièces mécaniques			■	Technicien agréé

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

Doc. no BN6LIBM001NC | Rév. 0.2 | Éd. 07/2025

FONCTIONNEMENT	FRÉQUENCE			QUALIFICATION
	Quotidienne	Hebdomadaire	Annuelle	
Vérification du serrage correct des vis et des boulons			■	Technicien agréé
Vérification de l'état des composants électriques et du câblage			■	Technicien agréé

7.2 - Nettoyage



Ne pas utiliser :

- Détergents abrasifs ou en poudre
- Détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.).
- Outils abrasifs ou tranchants (éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.)
- Jets de vapeur ou d'eau sous pression.
- Dispositifs mécaniques ou autres moyens d'accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.



N'utilisez pas de détergents agressifs ou corrosifs, même pour nettoyer le sol sous la machine.

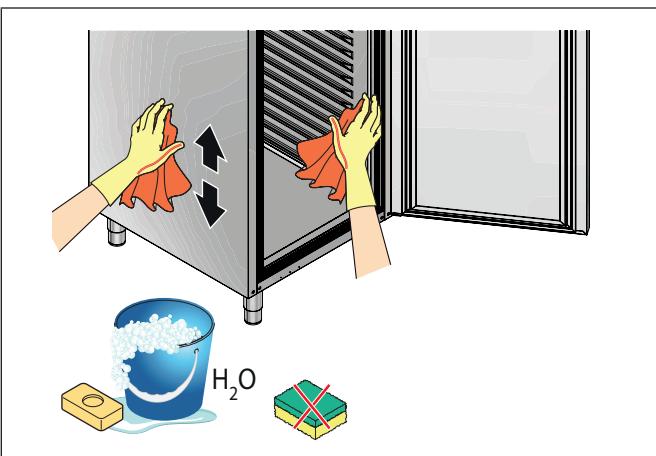
Lors de la première utilisation, lavez soigneusement les plateaux et la chambre avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Utiliser une éponge non abrasive. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.

Faites également fonctionner la machine à vide pendant 30 minutes pour éliminer tous les résidus de traitement.

7.2.1 - Nettoyage des surfaces extérieures en acier

Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié avec un nettoyant spécifique pour l'acier.

Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.



7.2.2 - Nettoyage de la chambre

Nettoyer quotidiennement la chambre de la machine pour maintenir des niveaux élevés d'hygiène et de performance.

Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.

7.2.3 - Nettoyage de l'écran tactile

Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec un produit de nettoyage spécifique. Suivez les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

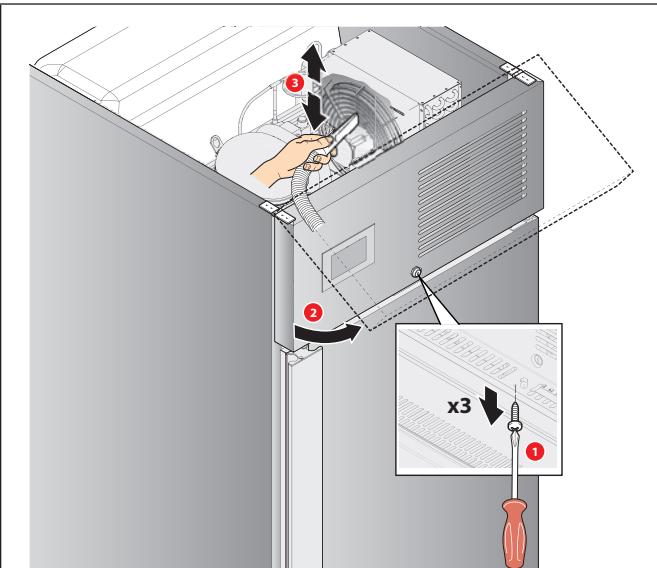
Pour éviter que des liquides ne s'infiltrent et n'endommagent l'écran, vaporisez le produit sur un chiffon doux et essuyez délicatement la surface.



MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

7.2.4 - Nettoyage de la grille et de l'éponge

Soulevez le panneau avant en retirant les vis situées en dessous et aspirez la poussière accumulée sur le ventilateur du condenseur.



Retirez également la grille métallique **GM** située dans le bac d'évacuation des condensats. Laver à l'eau et au savon ou au lave-vaisselle.

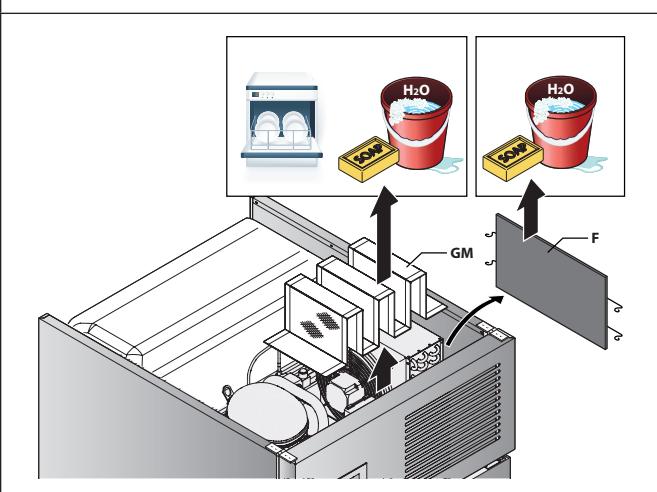
7.2.5 - Nettoyage du filtre

Retirez et nettoyez régulièrement le filtre **F** avec de l'eau et du savon. Attendez qu'il sèche complètement.

Remettez ensuite le filtre en place à l'aide des deux clips métalliques prévus à cet effet.



N'utilisez pas la machine sans le filtre.



7.3 - Périodes d'inactivité

Pendant les périodes d'inactivité :

1. Couper l'alimentation électrique et l'alimentation en eau (le cas échéant).
2. Protégez les parties extérieures en acier de la machine en les essuyant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline.
3. Laissez la porte entrouverte pour assurer un bon renouvellement de l'air.

Lors de la restauration, avant l'utilisation :

1. Effectuer un nettoyage complet de la machine et des accessoires
2. Raccorder la machine à l'alimentation électrique et à l'alimentation en eau (le cas échéant)
3. Effectuer un contrôle approfondi de la machine avant de l'utiliser
4. Mettez la machine en marche et attendez au moins 60 minutes avant de placer des aliments à l'intérieur.

8 - ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

La déconnexion des circuits électriques et hydrauliques ne doit être effectuée que par des techniciens qualifiés.

- Le gaz réfrigérant R290 ne doit être récupéré que par du personnel technique qualifié, à l'aide d'un équipement approprié, et éliminé conformément aux réglementations en vigueur en matière de déchets dangereux.
- Les solutions sans saumure contenues dans les circuits hydrauliques doivent être vidangées et éliminées correctement, en évitant tout déversement accidentel ou toute dispersion dans l'environnement.

Conformément à l'article 13 du Décret législatif n° 49 de 2014 « **Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques** ».

 La marque de la poubelle barrée indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2015 et qu'en fin de vie, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément.

 Tous les équipements sont fabriqués à partir de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) à plus de 90 % de leur poids.

Rendez l'équipement inutilisable en vue de son élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture de compartiment ou de cavité (le cas échéant).

Il convient de prêter attention à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité des ressources, en appliquant les principes du pollueur-payeur, de la prévention, de la préparation à la réutilisation, du recyclage et de la valorisation.

Veuillez noter que la mise au rebut non autorisée ou incorrecte du produit entraînera l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Dans l'attente du démontage et de l'élimination, l'équipement peut également être stocké temporairement à l'extérieur, à condition que les circuits électriques, frigorifiques et hydrauliques de l'unité soient intacts et fermés.

Veillez également à ce que les portes ne puissent pas être fermées afin d'éviter tout risque de coincement.

Dans tous les cas, les lois sur la protection de l'environnement du pays de l'utilisateur doivent être respectées.

8.1 - Informations sur l'élimination des déchets en Italie

En Italie, les équipements DEEE doivent être restitués :

- Aux centres de collecte (également appelés îles écologiques ou plates-formes écologiques)
- Au concessionnaire auprès duquel vous achetez le matériel neuf, qui est tenu de l'enlever gratuitement (enlèvement « un pour un »)

8.2 - Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union européenne

La Directive DEEE de l'UE a été transposée différemment dans chaque pays. Si vous souhaitez vous débarrasser de cet équipement, nous vous conseillons de contacter les autorités locales ou votre revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

9 - DYSFONCTIONNEMENTS ET CAS DE DÉFAILLANCE

Si la machine ne fonctionne pas ou si des altérations fonctionnelles ou structurelles sont constatées :

- Couper l'alimentation électrique et l'alimentation en eau (le cas échéant)
- Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour vérifier les solutions proposées.

Si la solution ne figure pas dans le tableau, veuillez contacter un centre de service agréé par le Fabricant, en précisant :

- La nature du défaut
- Le code et le numéro de série de la machine se trouvent sur sa plaque signalétique.

Utiliser des pièces de rechange d'origine pour les réparations. Le Fabricant décline toute responsabilité et tout droit à la garantie en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales.

TYPE DE PROBLÈME	AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE, VÉRIFIEZ QUE...
La machine est complètement arrêtée.	<ul style="list-style-type: none">▪ ... il y a une tension électrique dans le système.▪ ... que la fiche ne soit pas retirée.
La machine ne refroidit pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none">▪ ... il n'y a pas de source de chaleur externe à proximité.▪ ... la porte se ferme parfaitement.▪ ... le filtre du condenseur n'est pas obstrué.▪ ... les grilles de ventilation avant ne sont pas obstruées par des objets ou de la poussière.▪ ... les aliments sont bien répartis dans la chambre et n'obstruent pas la ventilation interne.▪ ... la machine n'est pas surchargée de denrées alimentaires (respectez les instructions de chargement de la machine en votre possession).
La machine est très bruyante	<ul style="list-style-type: none">▪ ... il n'y a pas de contact entre la machine et un autre objet ou une autre machine.▪ ... la machine est parfaitement horizontale.▪ ...les vis apparentes sont bien serrées.

AVIS

N'essayez pas de réparer la machine vous-même, cela pourrait causer des dommages graves aux personnes, aux animaux et aux biens, et annulerait la garantie. Faites toujours appel à un centre de service agréé par le Fabricant et demandez des pièces de rechange d'origine.

10 - GARANTIE

L'obligation de garantie du Fabricant sur la machine et les pièces connexes de sa propre production **est d'une durée de 1 an**, à compter de la date de facturation, et consiste en la fourniture gratuite des pièces à remplacer qui, à son seul avis, s'avèrent défectueuses.

Il incombe au Fabricant d'éliminer les défauts et anomalies éventuels, à condition que la machine ait été correctement installée et utilisée conformément aux instructions du manuel.

Les dommages résultant de dépôts de calcaire, de surtensions ou de manipulations par des personnes non autorisées ou non qualifiées sont exclus de la garantie.

Les pièces consommables telles que le verre, les pièces esthétiques, les joints, les lampes et les pièces consommables résultant de l'utilisation sont exclues de la garantie.

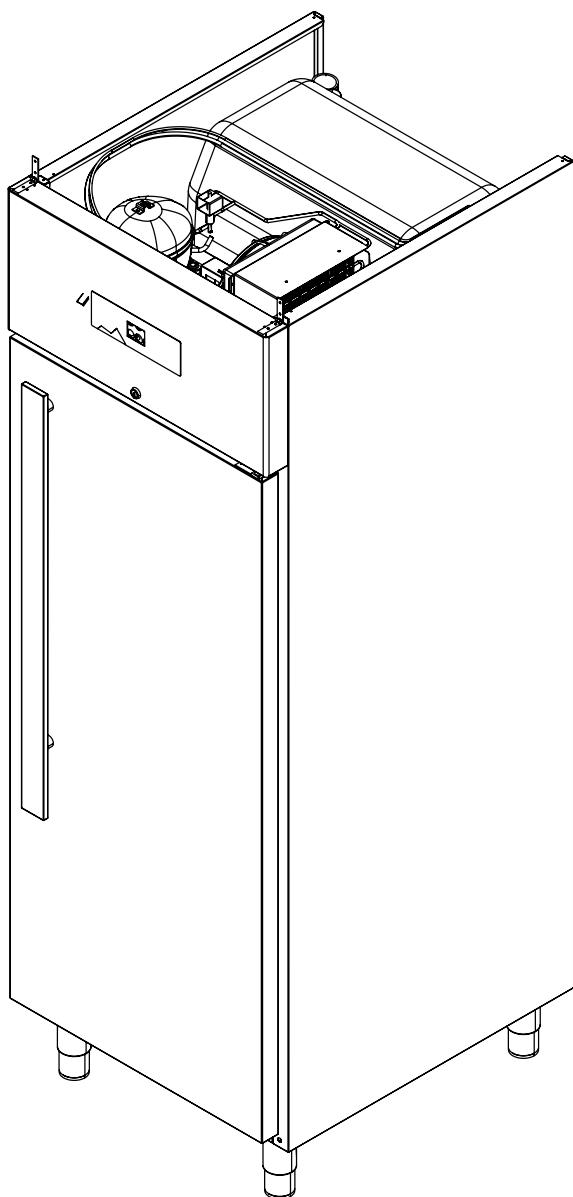
Pendant la période de garantie, le client supporte les frais de services, de déplacement ou de transfert, de transport des pièces et du matériel à remplacer.

Les matériaux remplacés dans le cadre de la garantie restent notre propriété et doivent être renvoyés aux frais du client.

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ARMARIO REFRIGERADO PASTELERÍA

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES



ES

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

¡Felicidades por haber adquirido nuestra máquina!

Este manual tiene el objetivo de proporcionar toda la información necesaria para utilizar correctamente la máquina y para realizar un mantenimiento adecuado. Antes de cada operación, lea atentamente las instrucciones contenidas, ya que proporcionan indicaciones indispensables en relación al estado de seguridad de la máquina.

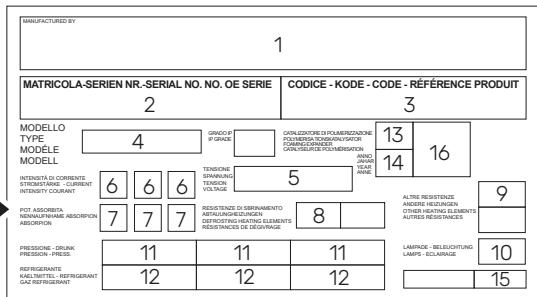
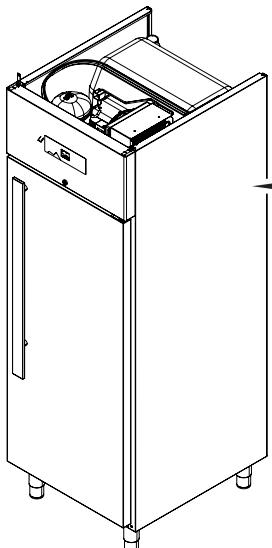
El Fabricante rechaza toda responsabilidad por usos no previstos de la máquina.

Todos los derechos están reservados. Está prohibida la reproducción, incluso en parte, del presente manual.

IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Tipo	ARMARIO REFRIGERADO PASTELERÍA
Modelo	NC41P II / NC41N II / NC81P II / NC81N II

Placa de identificación



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Fabricante | resistencias |
| 2. Matrícula | 10. Potencia lámpara |
| 3. Código | 11. Presión mínima y máxima |
| 4. Modelo | 12. Refrigerante, tipo y cantidad |
| 5. Tensión | 13. Gas expansivo en el aislamiento |
| 6. Corriente absorbida en funcionamiento | 14. Año de fabricación |
| 7. Potencia absorbida | 15. Clase climática (#) |
| 8. Potencia de la resistencia de descongelado | 16. Marcado CE |
| 9. Potencia nominal de otras | |

ÍNDICE DE LAS REVISIONES

0,1	04/11/2024	Primera edición
0,2	14/07/2025	Segunda edición

Idioma de redacción: ITALIANO

El Fabricante no se considera responsable de eventuales errores de transcripción o traducción.

1 - INFORMACIÓN GENERAL.....	4
1.1 - Objetivo del documento	4
1.2 - Suministro y conservación.....	4
1.3 - Simbología utilizada en el interior del manual	
4	
2 - SEGURIDAD	5
2.1 - Advertencias generales de seguridad	5
2.2 - Obligaciones y prohibiciones	6
2.3 - Ruido	6
2.4 - Principales características del gas R290	6
2.5 - Procedimiento en caso de fuga accidental de	
gas R290	6
2.6 - Riesgos residuales	6
2.7 - Pictogramas de seguridad aplicados a la	
máquina.....	8
3 - PANORÁMICA DE LA MÁQUINA	9
3.1 - Uso previsto (correcto).....	9
3.2 - Uso incorrecto razonablemente previsible..	9
3.3 - Componentes principales.....	9
4 - TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO	10
4.1 - Recepción de la máquina embalada	10
4.2 - Desplazamiento de la máquina embalada .	10
4.3 - Remoción embalaje	10
4.4 - Desplazamiento máquina sin embalaje.....	11
5 - INSTALACIÓN	12
5.1 - Local de instalación	12
5.2 - Instalación.....	12
5.2.1 - Verificaciones antes de la instalación ...	12
5.2.2 - Posicionamiento	12
5.2.3 - Nivelación.....	13
5.2.4 - Anclaje a la pared (si está presente)....	14
5.2.5 - Sustitución de los pies con ruedas.....	14
5.3 - Conexiones	16
5.3.1 - Conexión eléctrica.....	16
6 - USO.....	17
6.1 - Bloqueo de la puerta.....	17
7 - MANTENIMIENTO.....	18
7.1 - Mantenimiento ordinario y extraordinario ...	18
7.2 - Limpieza.....	19
7.2.1 - Limpieza de superficies de acero externas	
19	
7.2.2 - Limpieza de la cámara.....	19
7.2.3 - Limpieza pantalla táctil.....	19
7.2.4 - Limpieza de la rejilla/esponja	20
7.2.5 - Limpieza del filtro	20
7.3 - Periodos de inactividad	20
8 - ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA	21
8.1 - Información sobre la eliminación en Italia ..	21
8.2 - Información sobre la eliminación en países	
de la Unión Europea	21
9 - MAL FUNCIONAMIENTO Y CASOS DE	
FALLAS.....	22
10 - GARANTÍA.....	23

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

1 - INFORMACIÓN GENERAL

1.1 - Objetivo del documento

Este **Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento** es el documento de referencia, redactado por el Fabricante de la máquina, dirigido a sus usuarios. Contiene información sobre el uso correcto y en seguridad de la máquina, de la instalación a la demolición.

1.2 - Suministro y conservación

Este **Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento** está proporcionado en formato **papel y electrónico** (PDF).

Es parte integrante de la máquina y debe ser conservado en un lugar accesible para consultas futuras.

En caso de cesión o venta de la máquina, entregue al nuevo usuario también este manual para que conozca los procedimientos de instalación, de uso y de mantenimiento.

1.3 - Simbología utilizada en el interior del manual

En el interior del manual se utilizan símbolos para enfatizar la información de importancia relevante.

A continuación, se muestran los utilizados:

SÍMBOLO	TIPO	DESCRIPCIÓN
-	Texto en negrita	Destaca en el texto algunas frases significativas y las referencias.
	Señal de peligro general o dedicado	Destaca riesgos para la salud y seguridad del personal autorizado y/o riesgos de daño o mal funcionamiento de la máquina.
	Señal de prohibición general o dedicada	Destaca la prohibición de realizar una acción.
	Señal de obligación general o dedicada	Indica una prescripción (obligación de realizar una acción).
	Señal de obligación de leer el manual	Para utilizar en seguridad la máquina es obligatorio leer y comprender en todas sus partes el manual y la documentación anexada.

PELIGRO

Señala un peligro con alto nivel de riesgo que puede llevar a la muerte o a lesiones graves.

ADVERTENCIA

Señala un peligro con nivel medio de riesgo que puede llevar a la muerte o a lesiones graves.

ATENCIÓN

Señala un peligro con un bajo nivel de riesgo que puede llevar a lesiones leves o no graves.

AVISO

Señala una información relevante.

2 - SEGURIDAD

2.1 - Advertencias generales de seguridad



PELIGRO

¡Peligro de incendio! La máquina utiliza gas refrigerante R290, que es un hidrocarburo natural de alta eficiencia energética y bajo impacto medioambiental. No obstante, deben tomarse todas las precauciones posibles para evitar cualquier peligro relacionado con la inflamabilidad de este gas.



PELIGRO

Para no crear una mezcla inflamable, cada 8 g de gas debe corresponder al menos a 1 m³ de volumen del local de instalación de la máquina.



PELIGRO

¡Peligro de electrocución! No se acerque a las partes eléctricas con manos mojadas o descalzos.



PELIGRO

Está totalmente prohibido manipular o quitar los dispositivos de seguridad adoptados (rejillas de protección, adhesivos de peligro, etc...). El Fabricante rechaza cada responsabilidad si no se respetan las instrucciones antes mencionadas.



ADVERTENCIA

No introduzca destornilladores u otros entre las protecciones (protecciones ventiladores, evaporadores, etc.).

Para una buena funcionalidad del grupo compresor y evaporador no obstruya nunca las tomas de aire correspondientes.



ATENCIÓN

¡Peligro eléctrico! Antes de la conexión a la red de alimentación eléctrica verifique que la tensión y la frecuencia de red se correspondan a las que figuran en la placa de identificación.



ATENCIÓN

En caso de incendio no use agua, equípese con extintor de CO₂ (dióxido de carbono) y enfíe lo antes posible la zona del compartimiento del motor.



Lea atentamente este manual antes del uso y consérvelo para futuras consultas.



Siga las instrucciones de este manual para usar y limpiar la máquina. La falta de respeto de lo que figura puede provocar accidentes graves y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.



Solo el personal técnico especializado y autorizado debe realizar las operaciones de instalación y/o de mantenimiento extraordinario.

AVISO

El Fabricante rechaza toda responsabilidad para cualquier operación realizada en la máquina no respetando las indicaciones que figuran en este manual. Una instalación o un mantenimiento diferentes de las indicadas en el manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales.

AVISO

No remueva la placa de identificación y los pictogramas presentes en la máquina. Sustituya los pictogramas que resultan ilegibles o faltantes.

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

2.2 - Obligaciones y prohibiciones

- Utilice contenedores herméticos para la conservación des alimentos, para evitar la dispersión y contaminación.
- Posicione los alimentos de modo que el aire circule libremente. No apoye papel, cartón o tablas de cortar en las rejillas, que puedan obstaculizar el pasaje del aire
- Limite la apertura de la puerta. Abra solo cuando sea necesario
- Después de haber cerrado la puerta, espere algunos instantes antes de abrirla nuevamente
- Coloque los alimentos desde abajo hacia arriba para mantener una organización correcta. Extraiga los alimentos desde arriba hacia abajo para evitar aplastar los de abajo
- No introduzca comida caliente, líquida descubierta, animales, objetos o productos corrosivos
- No almacene sustancias explosivas como aerosoles con propelente inflamable en este aparato
- No conserve contenedores con sustancias inflamables bajo presión (ejemplo: latas de aerosol)
- No inhale el gas
- No permita que los niños jueguen con la máquina
- No modifique o manipule de ningún modo la máquina
- No sujetarse de las puertas.
- No coloque la máquina cerca de llamas abiertas, superficies calientes o cualquier otra fuente de calor que pueda provocar la ignición del gas R290
- No fume cerca de la máquina

2.3 - Ruido

Durante el funcionamiento la exposición al ruido de los usuarios es inferior a los 70 dB.

2.4 - Principales características del gas R290

- **Tipo de gas:** Hidrocarburo natural (Propano)
- **GWP (Global Warming Potential):** 3
- **ODP (Ozone Depletion Potential):** 0
- **Clase de seguridad:** A3 (alta inflamabilidad, baja toxicidad)
- **Cantidad cargada:** ver placa de características

2.5 - Procedimiento en caso de fuga accidental de gas R290

- Desconecte la alimentación eléctrica de la máquina retirando el cable de alimentación de la toma de corriente
- Ventile la sala rápida y eficazmente, abriendo puertas y ventanas o activando los sistemas de ventilación mecánica, de acuerdo con los procedimientos del plan local de emergencia y seguridad
- Retire al personal no autorizado y marque la zona como peligrosa hasta que se restablezcan las condiciones de seguridad
- No intente reparar la fuga usted mismo. Póngase en contacto inmediatamente con un técnico cualificado y autorizado para localizar la fuga, recuperar el gas y restablecer la máquina a un estado seguro

2.6 - Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO E INFORMACIÓN PROCEDURAL
Resbalamiento o caída	<p>El operador puede resbalarse por la presencia de agua o suciedad en el suelo.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilice Equipos de protección Individual antideslizamiento.

ARMARIO REFRIGERADO PASTELERÍA

Doc. n° BN6LIBM001NC | Rev. 0.2 | Ed. 07/2025

RIESGOS RESIDUALES	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO E INFORMACIÓN PROCEDURAL
Quemadura	<p>El operador toca intencionalmente o no intencionalmente algunos componentes internos de la máquina (ejemplo: bandejas frías, aletas y tubos del circuito de enfriamiento) sin utilizar los guantes de protección.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilice Equipos de Protección Individual contra el calor▪ En la máquina están presentes pictogramas que indican el peligro.
Electrocución	<p>Permanece el riesgo en caso de contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con superficie del suelo mojada.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ El mantenimiento está reservado a Técnicos Autorizados▪ Desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica▪ Los sistemas eléctricos han sido diseñados según la norma CEI EN 60335-1▪ Utilice Equipos de Protección Individual contra la electrocución▪ En la máquina están presentes pictogramas que indican el peligro.
Electrocución	<p>Permanece el riesgo de electrocución causado por el mal funcionamiento del sistema de puesta a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Instale aguas arriba de la máquina de los dispositivos de protección conforme a los requisitos normativos vigentes▪ Los sistemas eléctricos han sido diseñados según la norma CEI EN 60335-1▪ En la máquina están presentes pictogramas que indican el peligro.
Vuelco	<p>Permanece el riesgo en caso de desplazamiento sin medios adecuados.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Durante el desplazamiento, utilice accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Vuelco	<p>Válido solo para la máquina equipada con ruedas.</p> <p>La máquina equipada con ruedas no puede ser anclada a la pared.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Preste atención en la apertura de la puerta especialmente si la máquina está vacía.
Vuelco	<p>Válido solo para la máquina equipada con ruedas.</p> <p>La máquina equipada con ruedas puede ser desplazada.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Durante los desplazamientos no empuje violentamente la máquina▪ Preste atención a las eventuales asperezas de la superficie de desplazamiento▪ Verifique que la superficie de apoyo esté perfectamente horizontal y plana▪ Bloquee siempre las ruedas con las paradas correspondientes.
Inhalación, Contacto con la piel y los ojos, Explosión	<p>Permanece el riesgo de inhalación, contacto con la piel y los ojos, explosión, durante la eventual manipulación del gas refrigerante.</p> <p>Para reducir el riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilice apropiadas medidas de seguridad▪ Haga referencia a las fichas de seguridad y a las etiquetas del producto utilizado▪ Utilice Equipos de Protección Individual prescritos en las fichas de seguridad

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

2.7 - Pictogramas de seguridad aplicados a la máquina

La máquina está equipada con pictogramas de seguridad (adhesivos, placas). Su objetivo es el de advertir a los usuarios de la presencia de riesgos residuales.

POS.	SÍMBOLO	SIGNIFICADO	IMÁGEN
1		¡Atención! Presencia electricidad	
2		¡Atención! Material inflamable	
3		¡Atención! Superficie caliente	
4		¡Atención! Órganos en movimiento	
5		¡Prohibición! Prohibido remover los dispositivos de seguridad	
6		¡Prohibición! Prohibido operar con órganos mecánicos en movimiento	
7		¡Atención! No tocar. Utilice el pincel	
8		¡Obligación! Lectura manual de instrucciones	
9		Puesta a tierra	

3 - PANORÁMICA DE LA MÁQUINA

3.1 - Uso previsto (correcto)

La máquina objeto de este manual es un **ARMARIO REFRIGERADO PASTELERÍA** de uso profesional.

Está destinada al tratamiento de los productos alimentarios en las cocinas industriales y profesionales.

El Fabricante rechaza toda responsabilidad por usos diferentes de los indicados.

3.2 - Uso incorrecto razonablemente previsible

El uso incorrecto razonablemente previsible se enumera a continuación:

- Conservación de productos farmacéuticos, químicos o cualquier otro producto no alimentario
- Depósito de materiales inflamables cerca de la máquina
- Introducción de objetos o materiales no compatibles con la máquina
- Disposición de los alimentos de modo que se obstruya la circulación del aire
- Falta de cierre de la puerta
- Sobrecarga de los estantes
- Modificaciones estructurales y/o en la lógica de funcionamiento
- Subida en la máquina y/o aferro a la puerta
- Falta de mantenimiento, limpieza y controles periódicos de la máquina
- Incumplimiento de lo que figura en el uso previsto de la máquina.

Cualquier uso diferente de lo descrito en este manual es incorrecto. Un uso incorrecto puede implicar riesgos graves para la seguridad de los usuarios y daños a la máquina y la anulación de la garantía.

3.3 - Componentes principales

Para el posicionamiento de los componentes, haga referencia al diseño de despiece de la máquina descargable desde el sitio web.

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

4 - TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

4.1 - Recepción de la máquina embalada

La máquina se entrega en un palé envuelta con película de plástico, con protecciones de poliestireno y angulares.

En la entrega verifique que el embalaje esté intacto y que durante el transporte no haya sufrido daños.



No apile y/o almacene la máquina en posición horizontal.

4.2 - Desplazamiento de la máquina embalada

El transporte y el desplazamiento de la máquina embalada deben producirse exclusivamente manteniendo la posición vertical.

Respete las indicaciones presentes en el embalaje para evitar la puesta en circulación del aceite contenido en el compresor, que implicaría la rotura de las válvulas y problemas de puesta en marcha del motor eléctrico.



4.3 - Remoción embalaje

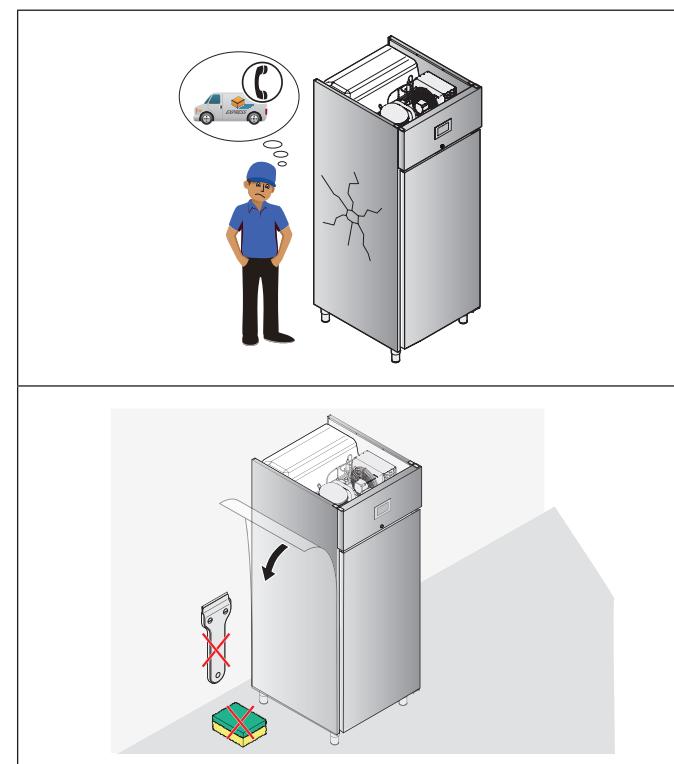
Después de haber removido el embalaje, controle la eventual presencia de anomalías. En el caso de anomalías, contacte con el Fabricante.



PELIGRO

Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de niños y/o animales. Elimínelo correctamente según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

Una vez posicionada la máquina, realice la remoción de las películas de protección sin el uso de herramientas que puedan dañar la superficie.



4.4 - Desplazamiento máquina sin embalaje

El desplazamiento de la máquina debe producirse manteniendo la posición vertical.

**PELIGRO**

Peligro de vuelco. Durante el desplazamiento, no empuje y/o arrastre la máquina. Nunca incline del lado de la puerta.



5 - INSTALACIÓN



Utilice los equipos de protección individual necesarios (guantes, zapatos de protección) para las operaciones de instalación.

5.1 - Local de instalación



La máquina no debe ser instalada en un local con atmósfera explosiva.

La máquina debe ser instalada en un local interno y bien ventilado.

5.2 - Instalación

5.2.1 - Verificaciones antes de la instalación

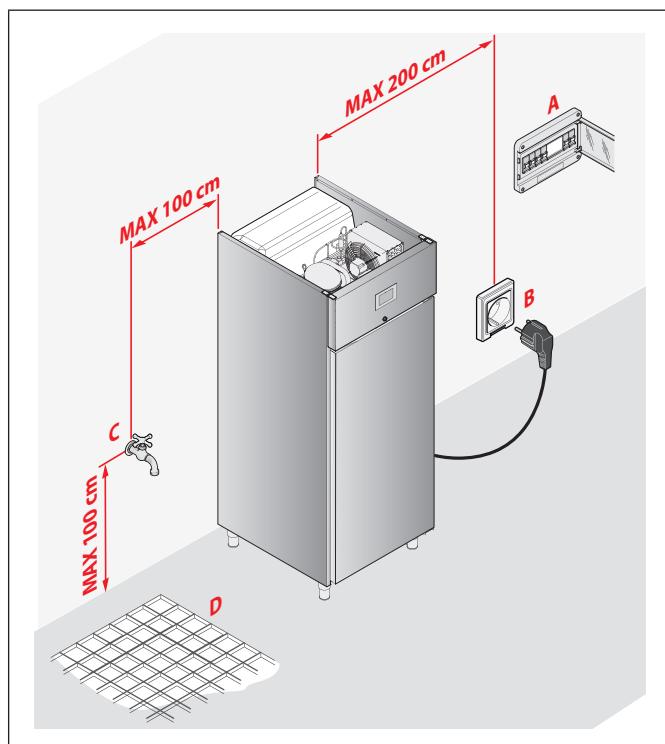
Antes de la instalación verifique:

- Que los locales de instalación sean idóneos para la preparación de alimentos
- Que los sistemas sean conformes a las normativas vigentes en el país de uso y a lo que figura en la placa de identificación
- Que ya esté preparado un interruptor magnetotérmico diferencial de alta sensibilidad (30 mA) al cual conectar obligatoriamente la máquina
- Que esté preparado un punto de conexión a la red hídrica cerca de la máquina
- Que esté preparada una toma de corriente con conexión a tierra del tipo en uso en el país de uso cerca de la máquina
- La planicidad de la superficie de apoyo de la máquina, sobre todo si está montada en ruedas.

5.2.2 - Posicionamiento

Deben estar obligatoriamente presentes:

- Un interruptor magnetotérmico diferencial **A** de alta sensibilidad (30 mA)
- Un punto de conexión a la red eléctrica **B** adecuadamente dimensionado
- Un punto de conexión a la red hídrica **C** (para los modelos que la prevén)
- Un punto de descarga **D** (facultativo).



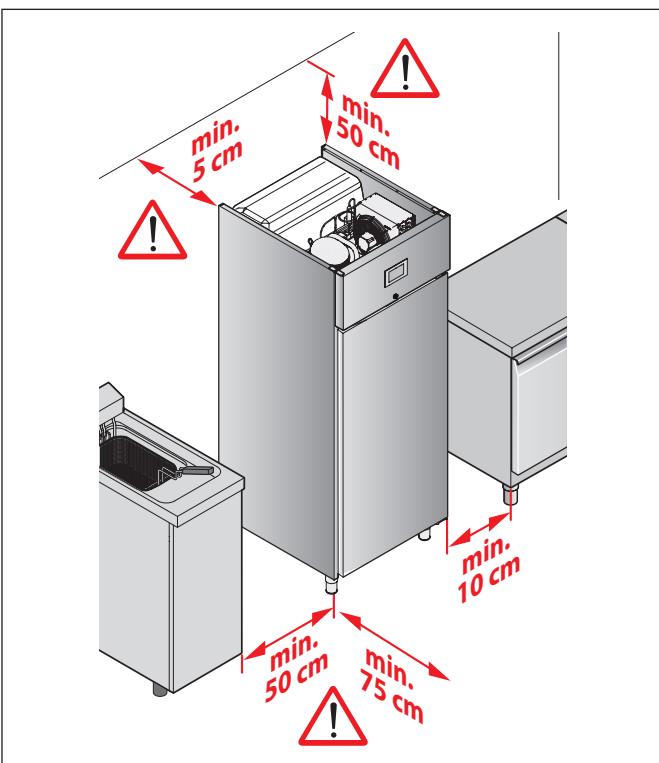
La máquina debe ser posicionada exclusivamente en tierra, en suelos:

- No sensibles al calor o inflamables
- Perfectamente nivelados
- Con superficie regular y sin asperezas
- Con puerta adecuada para sostener la máquina con carga total.

Mantenga alrededor de la máquina las distancias de respeto indicadas en la figura: esto facilitará las conexiones y el mantenimiento.



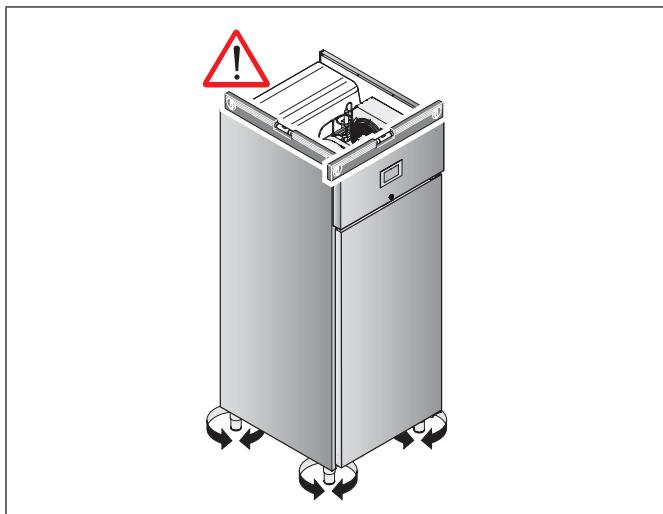
Mantenga libres las tomas de aire para la ventilación de la máquina.



5.2.3 - Nivelación

Para la nivelación de la máquina:

1. Identificar el posicionamiento de los pies en la parte inferior de la máquina
2. Posicione un nivel en la parte superior de la máquina para verificar la inclinación
3. Regule los pies girándolos en sentido horario y antihorario para elevar o bajar la máquina

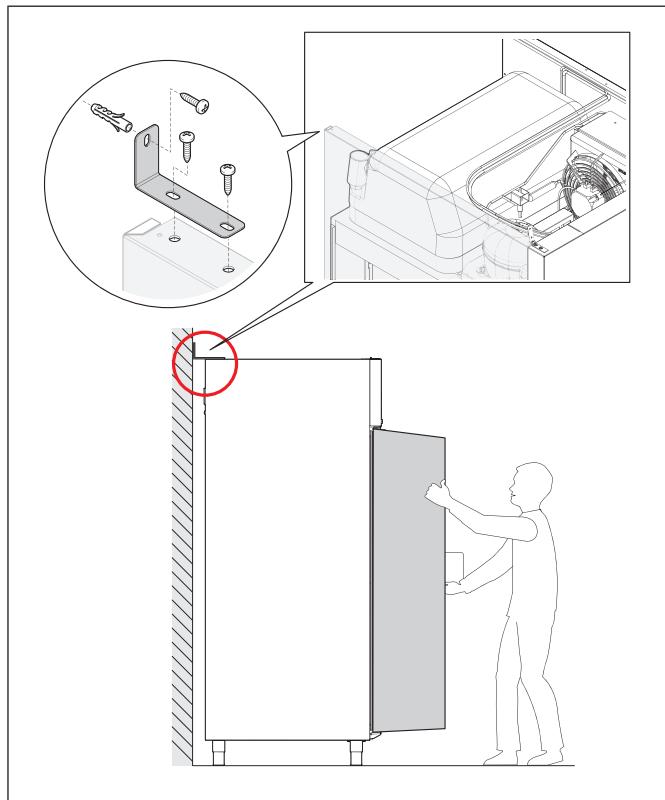


MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

5.2.4 - Anclaje a la pared (si está presente)

La máquina, una vez posicionada, debe ser bloqueada con estribos ya que el peso de la puerta tiende a desbalancearla hacia la parte delantera con riesgos de vuelco.

En la parte superior del lateral de la máquina están las perforaciones para la fijación de los soportes. La elección del tipo de tornillos y tacos utilizados depende de la pared donde se ancla y es responsabilidad del instalador. Si la máquina está posicionada en ruedas no es posible anclarla y, por lo tanto, se recomienda la máxima atención en la apertura de la puerta especialmente si la máquina está vacía.

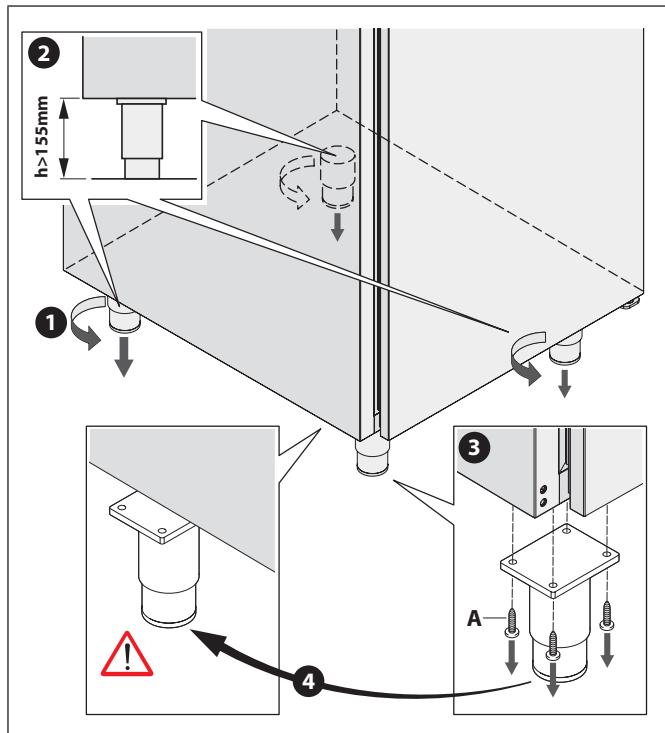


5.2.5 - Sustitución de los pies con ruedas

La sustitución de los pies con ruedas debe ser realizada solo por un Técnico Autorizado.

Durante la sustitución, utilice los equipos de protección individual necesarios (guantes y zapatos de protección).

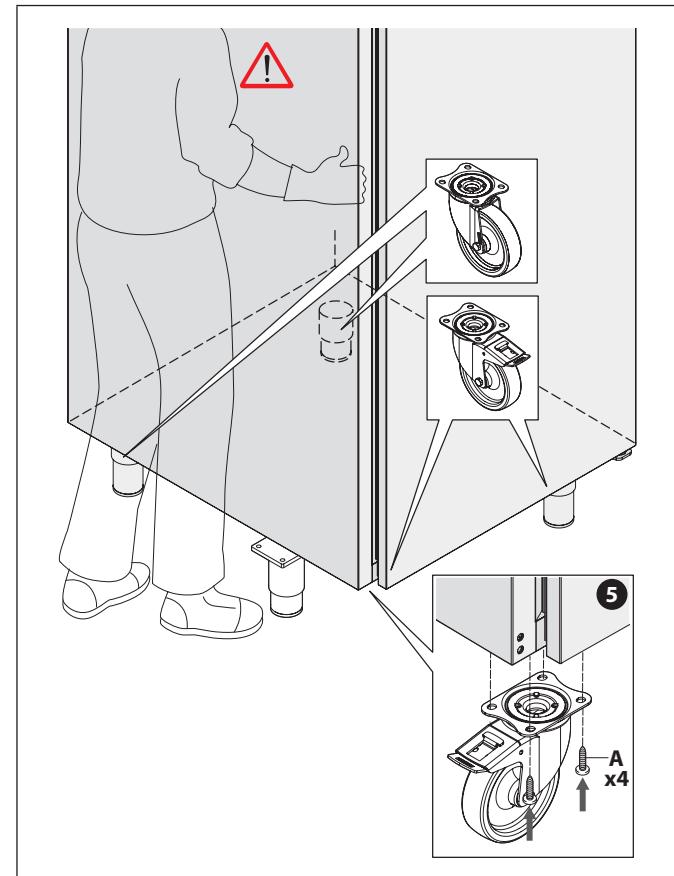
! No utilice ruedas diferentes de las proporcionadas por el fabricante.



El pie removido se posiciona temporalmente abajo del armario para hacer que este último sea lo más estable posible durante el cambio del pie con la rueda.

Encargue a una persona que mantenga el armario quieto en posición.

Remueva y sustituya un solo pie a la vez.



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

5.3 - Conexiones

5.3.1 - Conexión eléctrica



La conexión a la red de alimentación eléctrica y los sistemas de conexión deben responder a las normativas vigentes en el país de instalación de la máquina y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante.



Es obligatorio conectar la máquina a una toma de tierra eficiente

Antes de la conexión a la red de alimentación eléctrica:

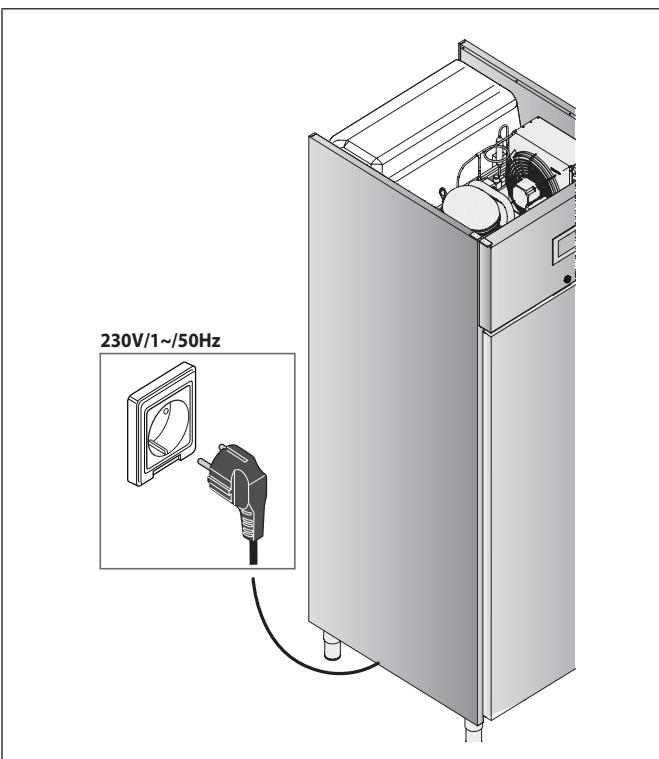
- Lea las advertencias de seguridad que figuran en este manual
- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de red se correspondan a las que figuran en la placa de identificación de la máquina. Está admitida una variación $\pm 10\%$ de la tensión nominal
- Verifique los datos que figuran en la tabla técnica.

Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante o por su centro de asistencia técnica o, de todos modos, por una persona con una cualificación similar, de modo que se prevenga cada riesgo.

Con el fin de proteger la máquina de eventuales sobrecargas o cortocircuitos, la conexión a la línea eléctrica se debe realizar a través de un interruptor magnetotérmico diferencial de alta sensibilidad (30 mA) con restablecimiento manual, de potencia adecuada que permite una desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Para el dimensionamiento del dispositivo de protección, se debe tener en cuenta:

- $I_{max} = 2,1 \text{ A}$
- I_{cc} (corriente de cortocircuito) = 6000A con alimentación 230V/1~/50Hz

Las máquinas (monofásicas 230V/1~/50Hz) salen de fábrica con el cable de alimentación y un enchufe Shuko ya instalados en la regleta de conexiones: no está permitido realizar ningún otro tipo de conexión eléctrica ni ninguna modificación dimensional del cable, excepto su alargamiento, sustituyéndolo por uno con las mismas características del original ensamblado (tipo de goma, sección, etc.).



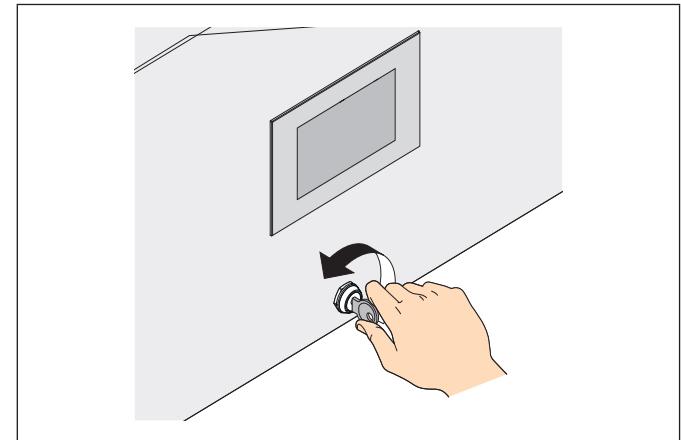
6 - USO

-  **No toque la pantalla con cucharas y/u otros objetos, solo con las manos o eventuales plumas idóneas para pantallas táctiles.**
-  **Utilice los equipos de protección individual necesarios (guantes, zapatos de protección) para las operaciones para realizar.**
-  **El aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento previstos para el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.**
-  **Para las operaciones de uso haga referencia a las instrucciones anexadas.**

Antes de poner en marcha y utilizar la máquina lave cuidadosamente sus superficies internas.

6.1 - Bloqueo de la puerta

La apertura de la puerta puede ser bloqueada actuando en la cerradura colocada en el salpicadero.



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

7 - MANTENIMIENTO



PELIGRO

¡Peligro de electrocución! Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento ordinario o extraordinario, desconecte la alimentación eléctrica de la máquina.

Utilice equipos de protección individual necesarios (guantes, zapatos de protección).



PELIGRO

¡Peligro de quemadura! El motor puede estar muy caliente. Espere a que se enfríe antes de realizar la limpieza.



PELIGRO

¡Peligro de corte! Existen bordes cortantes en los conductos ranurados, en la batería condensadora (las aletas están protegidas por un filtro), en la base de soporte del motor (agujeros) y en las ranuras del panel de control. Preste atención.



ADVERTENCIA

No modifique y/o manipule el circuito del refrigerante, de modo que se eviten pérdidas en el ambiente. Además, el gas, en presencia de un desencadenante adecuado (llamas libres, chispas...), corre el riesgo de incendiarse.



Solo el personal técnico especializado y autorizado debe realizar las operaciones de mantenimiento extraordinario.

AVISO

Se recomienda realizar controles periódicos (al menos una vez al año) en la máquina en un Centro de Asistencia Autorizado.

AVISO

El usuario debe realizar únicamente las operaciones de mantenimiento ordinario (entendido como limpieza). Para el mantenimiento extraordinario, debe contactar a un Centro de Asistencia solicitando la intervención de un Técnico Autorizado.

AVISO

La garantía caduca en caso de daños provocados por falta o mala manutención (por ejemplo: uso de detergentes no adecuados).

7.1 - Mantenimiento ordinario y extraordinario

OPERACIÓN	FRECUENCIA			CUALIFICACIÓN
	Diaria	Semanal	Anual	
Limpieza ordinaria general del aparato y de la zona circundante	■			Usuario
Control visual de la integridad de la estructura, del panel de mandos y de la estabilidad de la máquina	■			Usuario
Control de eventuales depósitos de hielo en la celda - Si es necesario realice la descongelación	■			Usuario
Verifique la integridad del bastidor de la puerta y de la unión de la puerta - Si es necesario sustituya la unión		■		Usuario
Control del estado de los dispositivo de seguridad			■	Técnico Autorizado
Control del estado de las partes mecánicas			■	Técnico Autorizado

OPERACIÓN	FRECUENCIA			CUALIFICACIÓN
	Diaria	Semanal	Anual	
Control del apriete correcto de tornillos y pernos			■	Técnico Autorizado
Control del estado de los componentes eléctricos y de los cableados			■	Técnico Autorizado

7.2 - Limpieza



No utilizar:

- Detergentes abrasivos o en polvo
- Detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo: ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.).
- Herramientas abrasivas o punzantes (por ejemplo: esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc.)
- Chorros de agua a vapor o a presión.
- Dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación distintos de los recomendados por el fabricante.



No utilice detergentes agresivos o corrosivos ni siquiera para limpiar el suelo debajo de la máquina.

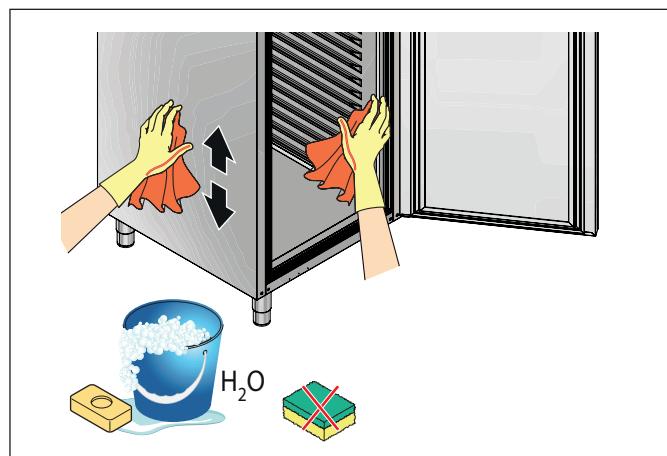
Al primer uso, lave cuidadosamente las bandejas y la cámara con agua caliente y detergente neutro. Utilice una esponja no abrasiva. Enjuague abundantemente y secar con un paño suave.

Además, haga funcionar la máquina en vacío durante 30 minutos para eliminar posibles residuos de trabajo.

7.2.1 - Limpieza de superficies de acero externas

Utilice un paño suave ligeramente humedecido con un producto detergente específico para acero.

Enjuague abundantemente y secar con un paño suave.



7.2.2 - Limpieza de la cámara

Limpie diariamente la cámara de la máquina para mantener altos niveles de higiene y rendimiento.

Utilice un paño suave ligeramente humedecido con agua caliente y detergente neutro. Enjuague abundantemente y secar con un paño suave.

7.2.3 - Limpieza pantalla táctil

Limpie la pantalla con un paño suave ligeramente humedecido con un producto detergente específico. Siga las instrucciones indicadas en la etiqueta del producto.

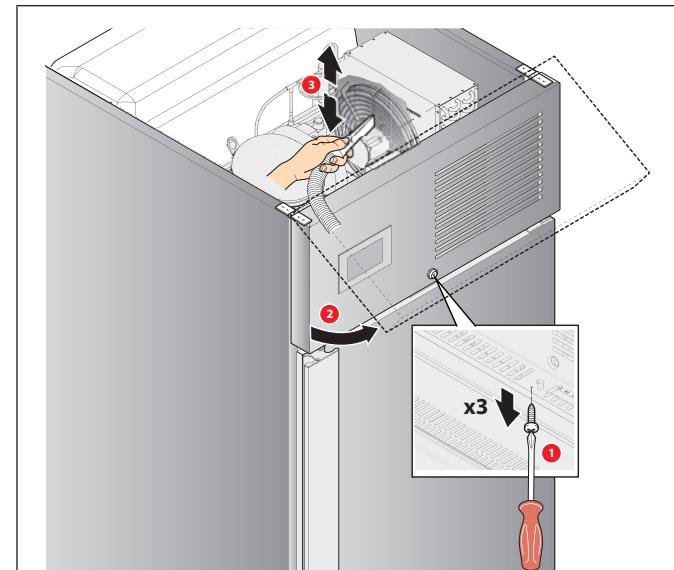
Para evitar infiltraciones de líquidos que puedan dañar la pantalla, rocíe el producto sobre un paño suave y limpie delicadamente la superficie.



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

7.2.4 - Limpieza de la rejilla/esponja

Levante el panel frontal quitando los tornillos inferiores y aspire el polvo acumulado en el ventilador del condensador.



Elimine la rejilla metálica **GM** situada en la bandeja de recogida del agua de condensación. Lave con agua y jabón o en el lavavajillas.

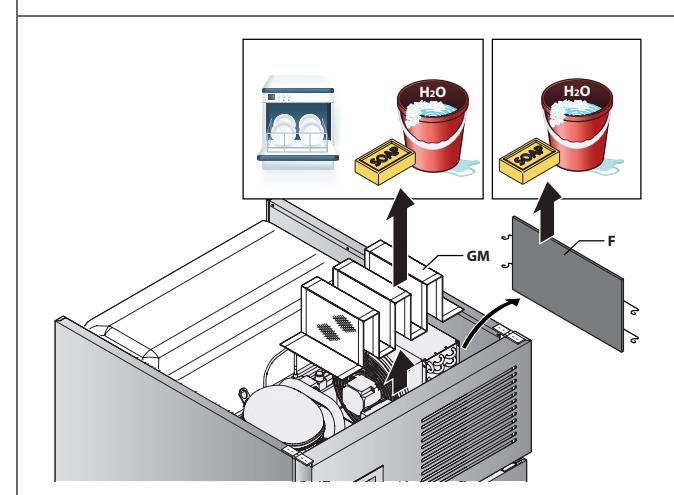
7.2.5 - Limpieza del filtro

Retire y limpie periódicamente el filtro **F** con agua y jabón. Espere a que se seque completamente.

Luego, vuelva a colocar el filtro con las dos pinzas metálicas dedicadas.



No utilice la máquina sin filtro montado.



7.3 - Periodos de inactividad

Durante los períodos de inactividad:

1. Desconecte la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente).
2. Proteja las partes externas de acero de la máquina pasándolas con un paño suave ligeramente impregnado de aceite de vaselina.
3. Deje la puerta entreabierta para garantizar un adecuado intercambio de aire.

Al restablecer el equipo, antes de su uso:

1. Realice una limpieza minuciosa de la máquina y los accesorios
2. Conecte la máquina a la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente)
3. Realice un control cuidadoso de la máquina antes de utilizarla
4. Encienda la máquina y espere al menos 60 minutos antes de colocar los alimentos en su interior.

8 - ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA

Las operaciones de desconexión de los circuitos eléctricos e hidráulicos deben ser realizadas exclusivamente por técnicos calificados.

- El gas refrigerante R290 sólo debe ser recuperado por personal técnico cualificado, utilizando equipos adecuados, y eliminado de acuerdo con la normativa vigente sobre residuos peligrosos.
- Las soluciones sin salmuera contenidas en los circuitos hidráulicos deben drenarse y eliminarse correctamente, evitando cualquier vertido o dispersión accidental en el medio ambiente.

En virtud del art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 **"Actuación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"**.



El símbolo del contenedor tachado con una barra específica indica que el producto fue comercializado después del 13 de agosto de 2015 y que, al final de su vida útil, no debe ser considerado junto con otros residuos, sino que debe ser desecharlo de manera separada.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en una proporción superior al 90% en peso.

Haga inutilizable el equipo para su disposición, retirando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (si están presentes).

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil, reduciendo los impactos negativos en el ambiente y mejorando la eficacia en el uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación.

Se recuerda que la disposición indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación vigente.

Mientras se espera el desmantelamiento y la eliminación, el equipo puede ser almacenado provisionalmente al aire libre, siempre que la unidad tenga los circuitos eléctricos, frigoríficos e hidráulicos intactos y cerrados. Además, asegúrese de que las puertas no puedan cerrarse para evitar atrapamientos.

Se deben cumplir las leyes vigentes en el país del usuario en materia de protección ambiental.

8.1 - Información sobre la eliminación en Italia

En Italia, los equipos RAEE deben ser entregados:

- A los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- Al revendedor donde se compra un nuevo equipo, que está obligado a retirarlo de forma gratuita (retirada "uno contra uno")

8.2 - Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre equipos RAEE ha sido adoptada de manera diferente por cada país, por lo tanto, si se desea eliminar este equipo, se sugiere contactar a las autoridades locales o al distribuidor para consultar el método correcto de eliminación.

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

9 - MAL FUNCIONAMIENTO Y CASOS DE FALLAS

Si la máquina no funciona o se notan alteraciones funcionales o estructurales:

- Desconecte la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente)
- Consulte la tabla a continuación para verificar las soluciones propuestas.

Si la solución no se encuentra en la tabla, contacte con un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante, comunicando:

- La naturaleza del defecto
- El código y el número de serie de la máquina, los cuales se pueden obtener de la placa de identificación de la misma.

Para la reparación, utilice repuestos originales. El Fabricante se exime de cualquier responsabilidad y no reconoce el derecho a la garantía en caso de utilizar repuestos no originales.

TIPO DE PROBLEMA	ANTES DE CONTACTAR CON UN CENTRO DE ASISTENCIA, VERIFIQUE QUE...
La máquina esté completamente apagada.	<ul style="list-style-type: none">▪ ... haya tensión eléctrica en el sistema.▪ ... que el enchufe no esté desconectado.
La máquina no enfriá lo suficiente	<ul style="list-style-type: none">▪ ... no esté presente una fuente de calor externa en las cercanías.▪ ... la puerta se cierre perfectamente.▪ ... el filtro del condensador no esté atascado.▪ ... las rejillas de ventilación delanteras no estén obstruidas por objetos o polvo.▪ ... los alimentos estén bien distribuidos en el interior de la cámara y no obstruyan la ventilación interna.▪ ... la máquina no esté sobrecargada de alimentos (respete las indicaciones de carga de la máquina en su posesión).
La máquina es muy ruidosa	<ul style="list-style-type: none">▪ ... no haya contactos entre la máquina y algún otro objeto o máquina.▪ ... la máquina esté perfectamente nivelada.▪ ... los tornillos visibles estén bien apretados.

AVISO

No intente reparar la máquina por cuenta propia, ya que esto podría causar daños graves a personas, animales y objetos, además de anular la garantía. Siempre solicite la intervención de un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y pida repuestos originales.

10 - GARANTÍA

La obligación del Fabricante para la garantía de la máquina y sus partes relacionadas de su fabricación **tiene una duración de 1 año**, a partir de la fecha de la factura, y consiste en el suministro gratuito de las partes a reemplazar que, a su exclusivo criterio, resulten defectuosas.

Será responsabilidad del Fabricante eliminar cualquier vicio o defecto, siempre que la máquina haya sido instalada y utilizada correctamente, siguiendo las indicaciones del manual.

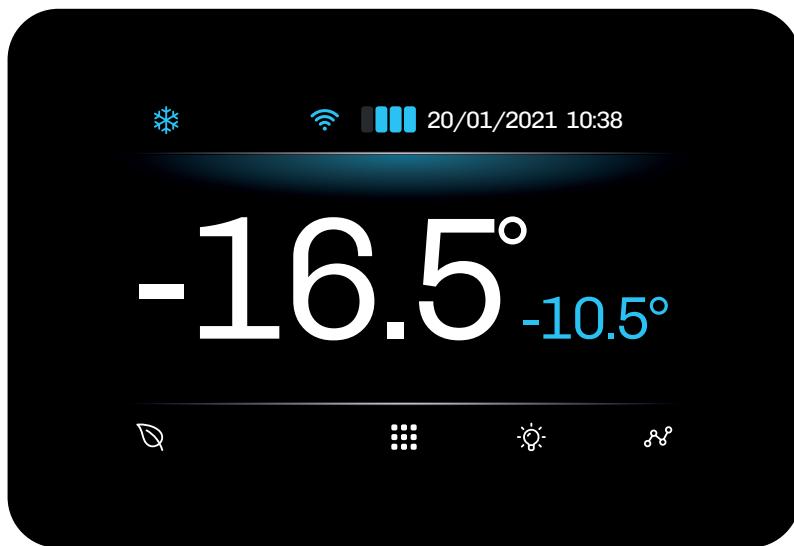
Quedan excluidos de la garantía los daños derivados de incrustaciones calcáreas, sobretensiones o manipulaciones por parte de personas no autorizadas o no competentes.

Los componentes de consumo, como vidrios, partes estéticas, juntas, lámparas y piezas consumibles debido al uso, están excluidos de la garantía.

Durante el período de garantía, los gastos relacionados con los servicios de trabajo, viajes o desplazamientos, transporte de las piezas y posibles equipos a reemplazar correrán a cargo del cliente.

Los materiales reemplazados bajo garantía siguen siendo propiedad del Fabricante y deben ser devueltos a cargo y coste del cliente.

1. TASTI TOUCH - TOUCH KEYS - TOUCH TASTEN - TOUCHES TACTILES - TECLAS TÁCTILES.....	2
2. USO DEL CONTROLLORE - USING THE CONTROLLER - VERWENDUNG DES CONTROLLERS UTILISATION DU CONTRÔLEUR - USO DEL CONTROLADOR.....	3
2.1 ON/OFF controllore - Controller ON/OFF - ON/OFF Controllers - ON/OFF contrôleur - ON/OFF controlador.....	3
3. ACCESSO E USO DEL MENU - ACCESS AND USE OF THE MENU - ZUGRIFF UND NUTZUNG DES MENÜS ACCÈS ET UTILISATION DU MENU - ACCESO Y USO DEL MENÚ.....	4
3.1 STORICO DATI - DATA LOG - DATENVERLAUF - JOURNAL DES DONNÉES - REGISTRO DE DATOS.....	5
3.1.1 STORICO CONTATORI COMPRESSORE - COMPRESSOR COUNTER HISTORY - VERLAUF DER VERDICHTERZÄHLER HISTORIQUE DES COMPTEURS COMPRESSEUR - HISTORIAL DE CONTADORES DEL COMPRESOR.....	6
3.1.2 STORICO SBRINAMENTI - DEFROST LOG - ABTAUVERLAUF - HISTORIQUE DES DÉGIVRAGES HISTORIAL DE DESCONGELES.....	7
3.1.3 STORICO APERTURE PORTA - DOOR OPENINGS HISTORY - VERLAUF DER TÜROFFNUNGEN HISTORIQUE DES OUVERTURES DE PORTE - HISTORIAL DE DESCONGELES.....	7
3.1.4 CONFIGURAZIONE HACCP. CSV FILE - HACCP CONFIGURATION. CSV FILE - HACCP-KONFIGURATION. CSV-DATEI CONFIGURATION HACCP. FICHIER CSV - CONFIGURACIÓN HACCP. ARCHIVO CSV.....	7
3.1.5 CANCELLAZIONE STORICO - DELETE LOG - LÖSCHEN DES VERLAUFS - SUPPRESSION DE L'HISTORIQUE ELIMINACIÓN DEL HISTORIAL.....	8
3.2 IMPOSTAZIONI GENERALI - GENERAL SETTINGS - ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN - RÉGLAGES GÉNÉRAUX AJUSTES GENERALES.....	8
3.2.1 DATA E ORA - DATE AND TIME - DATUM UND ZEIT - DATE ET HEURE - FECHA Y HORA.....	9
3.2.2 LINGUA - LANGUAGE - SPRACHE - LANGUE - IDIOMA.....	10
3.2.3 ASSEGNARE NOME ALL'UNITÀ - ASSIGN A NAME TO THE UNIT - VERGABE EINES NAMENS AN DAS GERÄT ATTRIBUTION D'UN NOM À L'APPAREIL - ASIGNAR UN NOMBRE A LA UNIDAD.....	10
3.2.4 CANCELLAZIONE ALIMENTI PREFERITI - DELETING FAVOURITE FOODS STREICHUNG DER BEVORZUGTEN LEBENSMITTEL - SUPPRESSION DES ALIMENTS PRÉFÉRÉS SUPRESIÓN DE ALIMENTOS FAVORITOS.....	11
3.2.5 PAGINA DI BENVENUTO - WELCOME PAGE - WILLKOMMENSSEITE - PAGE DE BIENVENUE PÁGINA DE BIENVENIDA.....	11
3.3 RISPARMIO ENERGETICO / ECO - ENERGY SAVING / ECO - ENERGIESPARENDE / ÖKOLOGISCH ÉCONOMIE D'ÉNERGIE / ECO - AHORRO DE ENERGÍA / ECO.....	12
3.4 LUCE CELLA - CELL LIGHT - ZELL-LICHT - ÉCLAIRAGE DE LA CELLULE - LUZ DE LA CÉLULA.....	12
3.5 SBRINAMENTO - DEFROST - ABTAUEN - DÉGIVRAGE - DESCONGELACIÓN.....	13
3.6 ALLARMI - ALARMS - ALARME - ALARMES - ALARMAS.....	14
3.6.1 LISTA ALLARMI - ALARM LIST - ALARMS-LISTE - LISTE DES ALARMES - LISTA DE ALARMAS.....	15
3.6.2 CANCELLAZIONE STORICO ALLARMI - ALARM HISTORY DELETE - ALARMHISTORIE LÖSCHEN EFFACEMENT DE L'HISTORIQUE DES ALARMES - BORRADO DEL HISTORIAL DE ALARMAS.....	16
3.7 CICLI SPECIALI - SPECIAL CYCLES - SPEZIALZYKLEN - CYCLES SPÉCIAUX - CICLOS ESPECIALES.....	16
3.7.1 RAFFREDDAMENTO - COOLING - KÜHLEN - REFROIDISSEMENT - ENFRIMIENTO.....	17
3.7.2 CICLO CONTINUO - CONTINUOUS CYCLE - KONTINUERLICHER ZYKLUS - CYCLE CONTINU - CICLO CONTINUO.....	18
3.8 GRAFICO TEMPERATURA - TEMPERATURE GRAPH - TEMPERATURGRAFIK - GRAPHIQUE DE TEMPÉRATURE GRÁFICO DE TEMPERATURA.....	19
3.9 SERVICE - SERVICE - SERVICE - SERVICE - SERVICE.....	20
3.10 GESTIONE PARAMETRI - PARAMETER MANAGEMENT - PARAMETERVERWALTUNG GESTION DES PARAMÈTRES - GESTIÓN DE PARÁMETROS.....	21
3.11 FUNZIONI AVANZATE - ADVANCED FUNCTIONS - ERWEITERTE FUNKTIONEN FONCTIONS AVANCÉES - FUNCIONES AVANZADAS.....	21
4. LISTA PARAMETRI - PARAMETERS LIST - PARAMETER-LISTE - LISTE DES PARAMÈTRES LISTA DE PARÁMETROS.....	22
5. DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS.....	35



1. TASTI TOUCH - TOUCH KEYS - TOUCH TASTEN - TOUCHES TACTILES - TECLAS TÁCTILES

IT Di seguito la descrizione del funzionamento dei **tasti touch**:

EN The **touch key** functions are described below:

DE Nachfolgend finden Sie eine Beschreibung der Funktionsweise der **Touch-Tasten**:

FR Vous trouverez ci-dessous une description du fonctionnement des **touches tactiles**:

ES A continuación se muestra una descripción de cómo funcionan las **teclas táctiles**:

Tasto / Key / Tasten / Touche / Tecla	Toccare e rilasciare per... / Tap and release to... / Tippen und loslassen... / Toucher et relâcher pour... / Tocar y soltar para...
	IT ACCEDERE AL GRAFICO DATA-LOGGER TEMPERATURE EN ACCESS THE DATA-LOGGER TEMPERATURE CHART DE AUF DAS TEMPERATURDIAGRAMM DES DATENLOGGERS ZUGREIFEN FR ACCÉDER AU GRAPHIQUE DES TEMPÉRATURES DU DATALOGGER ES ACCEDER AL GRÁFICO DE TEMPERATURAS DEL REGISTRADOR DE DATOS
	IT ACCENDERE/SPEGNERE LUCE CELLA EN TURN ON/OFF CELL LIGHT DE ZELLENLICHT EIN/AUS SCHALTEN FR ALLUMER/ÉTEINDRE LA LUMIÈRE DE LA CELLULE ES ENCENDER/APAGAR LA LUZ DE LA CELDA
	IT ACCEDERE AL MENU EN ACCESS MENU DE MENÜ AUFRUFEN FR ACCÉDER AU MENU ES ACCEDER AL MENÚ
	IT ABILITARE/DISABILITARE RISPARMIO ENERGETICO EN ENABLE/DISABLE POWER SAVING DE ENERGIESPARMODUS AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN FR ACTIVER/DÉSACTIVER LE MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ES ACTIVAR/DESACTIVAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

2. USO DEL CONTROLLORE - USING THE CONTROLLER - VERWENDUNG DES CONTROLLERS - UTILISATION DU CONTRÔLEUR - USO DEL CONTROLADOR

IT 2.1 ON/OFF Controllore

Per accendere o spegnere l'apparecchiatura, seguire i seguenti passaggi:

EN 2.1 Controller ON/OFF

To switch the controller on or off, proceed as follows:

DE 2.1 ON/OFF Controllers

Um den Controller ein-oder auszuschalten, führen Sie die folgenden Schritte aus:

FR 2.1 ON/OFF contrôleur

Pour allumer ou éteindre le contrôleur, suivez les étapes ci-dessous:

ES 2.1 ON/OFF controlador

Para encender o apagar el controlador, siga los pasos a continuación:

Accensione - Power on - Einschalten - Allumer - Encendido



Spegnimento - Power off - Abschalten - Éteindre - Apagado



IT Nota: Per accensione/spegnimento si intende il passaggio da Stand-BY a ON e viceversa. Con controllore in stand-by, toccando il tasto la luce si accende.

EN Note: Switching on/off means changing from stand-by to ON and vice versa. With the controller in stand-by, touching button turns on the light.

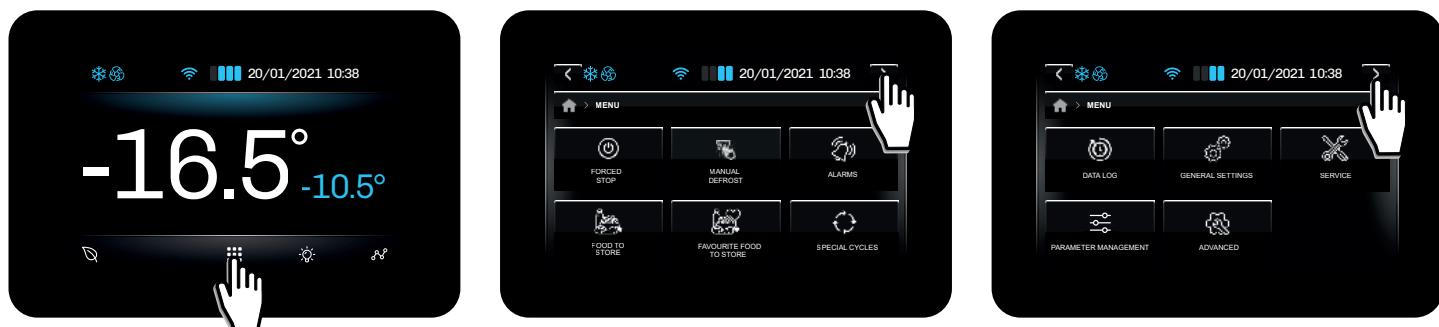
DE Hinweis: Ein-/Ausschalten bedeutet den Wechsel von Stand-by zu EIN und umgekehrt. Befindet sich der Controller im Stand-by, wird das Licht durch Berühren der Taste eingeschaltet.

FR Remarque: Par allumage/extinction, on entend le passage du mode veille à ON et inversement. Avec le contrôleur en veille, un appui sur la touche allume la lumière.

ES Nota: Encendido/apagado significa el cambio de modo de espera a encendido y viceversa. Con el controlador en modo de espera, al tocar la tecla se enciende la luz.

3. ACCESSO E USO DEL MENU - ACCESS AND USE OF THE MENU - ZUGRIFF UND NUTZUNG DES MENÜS - ACCÈS ET UTILISATION DU MENU - ACCESO Y USO DEL MENÚ

- IT** Dal tasto menu nella schermata Home, si accede al menu da cui è possibile accedere alle principali funzioni per la configurazione e gestione del controllore. Per passare alla pagina successiva, toccare **<** o **>**
- EN** From the menu button on the Home screen, you access the menu from which you can access the main functions for configuring and managing the controller. To move to the next page, touch **<** or **>**.
- DE** Über die Menüschiefläche auf dem Startbildschirm gelangen Sie in das Menü, über das Sie auf die Hauptfunktionen zur Konfiguration und Verwaltung des Controllers zugreifen können. Zum Wechseln zur nächsten Seite Taste **<** oder **>** berühren.
- FR** Depuis le bouton menu de l'écran d'accueil, vous accédez au menu à partir duquel vous pouvez accéder aux principales fonctions de configuration et de gestion du contrôleur. Pour passer à la page suivante, toucher **<** ou **>**.
- ES** Desde el botón de menú de la pantalla de Inicio se accede al menú desde el que se puede acceder a las principales funciones de configuración y gestión del controlador. Para pasar a la página siguiente, tocar **<** o **>**.



- IT** Dal menu è possibile accedere alle seguenti funzioni:

- Spegnere il dispositivo;
- Avviare lo sbrinamento manuale;
- Visualizzare gli allarmi attivi e/o lo storico eventi;
- Accedere alle liste di alimenti da conservare (preimpostati e favoriti);
- Accedere ai cicli speciali;
- Accedere alle impostazioni generali, alle funzioni avanzate e alla gestione dei parametri;
- Menu service.

- EN** From the menu, you can access the following functions:

- Turn off the device;
- Start manual defrost;
- View active alarms and/or event history;
- Access the lists of food items to be stored (preset and favorites);
- Access special cycles;
- Access general settings, advanced functions, and parameter management;
- Service menu.

- DE** Über das Menü sind folgende Funktionen zugänglich:

- Gerät ausschalten;
- Manuelles Abtauen starten;
- Aktive Alarme und/oder Ereignisprotokoll anzeigen;
- Zugriff auf die Listen zu lagernder Lebensmittel (voreingestellt und Favoriten);
- Zugriff auf Sonderzyklen;
- Zugriff auf allgemeine Einstellungen, erweiterte Funktionen und Parametereinstellungen;
- Servicemenü.

FR Depuis le menu, il est possible d'accéder aux fonctions suivantes :

- Éteindre l'appareil ;
- Lancer le dégivrage manuel ;
- Afficher les alarmes actives et/ou l'historique des événements ;
- Accéder aux listes d'aliments à conserver (prédéfinis et favoris) ;
- Accéder aux cycles spéciaux ;
- Accéder aux paramètres généraux, aux fonctions avancées et à la gestion des paramètres ;
- Menu service.

ES Desde el menú se puede acceder a las siguientes funciones:

- Apagar el dispositivo;
- Iniciar el desescarche manual;
- Ver las alarmas activas y/o el historial de eventos;
- Acceder a las listas de alimentos a conservar (preestablecidos y favoritos);
- Acceder a los ciclos especiales;
- Acceder a la configuración general, funciones avanzadas y gestión de parámetros;
- Menú de servicio.

IT 3.1 STORICO DATI

Dal menù storico dati è possibile visualizzare:

- Storico contatori compressore
- Storico sbrinamenti
- Storico aperture porta
- Setup storico
- Cancellazione storico dati

EN 3.1 DATA LOG

From the data log menu you can view:

- Compressor counter history
- Defrost history
- Door openings history
- History setup
- Delete data history

DE 3.1 DATENVERLAUF

From the data log menu you can view:

- Verlauf des Kompressorzählers;
- Abtauverlauf
- Geschichte der Türöffnung
- Historischer Aufbau;
- Löschen des Datenverlaufs

FR 3.1 JOURNAL DES DONNÉES

Depuis le menu historique des données, il est possible de visualiser :

- Historique des compteurs compresseur
- Historique des dégivrages
- Historique des ouvertures de porte
- Configuration de l'historique
- Suppression de l'historique des données

ES 3.1 REGISTRO DE DATOS

Desde el menú historial de datos se puede visualizar:

- Historial de contadores del compresor
- Historial de descongelaciones
- Historial de aperturas de puerta
- Configuración del historial
- Eliminación del historial de datos



IT 3.1.1 STORICO CONTATORI COMPRESSEORE

- Ore totali funzionamento macchina
- Ore totali funzionamento compressore
- Tempo medio compressore ON
- Tempo medio compressore OFF
- Percentuale accensione giornaliera
- Percentuale accensione compressore ultima ora

EN 3.1.1 COMPRESSOR COUNTER HISTORY

- Total machine operating hours
- Total compressor operating hours
- Average compressor ON time
- Average compressor OFF time
- Daily ON percentage
- Compressor ON percentage in the last hour

DE 3.1.1 VERLAUF DER VERDICHTERZÄHLER

- Gesamte Betriebsstunden der Maschine
- Gesamte Betriebsstunden des Verdichters
- Durchschnittliche Einschaltzeit des Verdichters
- Durchschnittliche Ausschaltzeit des Verdichters
- Tägliche Einschaltquote
- Einschaltquote des Verdichters in der letzten Stunde

FR 3.1.1 HISTORIQUE DES COMPTEURS COMPRESSEUR

- Heures totales de fonctionnement de la machine
- Heures totales de fonctionnement du compresseur
- Temps moyen de fonctionnement du compresseur (ON)
- Temps moyen d'arrêt du compresseur (OFF)
- Pourcentage d'allumage quotidien
- Pourcentage d'allumage du compresseur durant la dernière heure

ES 3.1.1 HISTORIAL DE CONTADORES DEL COMPRESOR

- Horas totales de funcionamiento de la máquina
- Horas totales de funcionamiento del compresor
- Tiempo medio del compresor encendido (ON)
- Tiempo medio del compresor apagado (OFF)
- Porcentaje diario de encendido
- Porcentaje de encendido del compresor en la última hora

IT 3.1.2 STORICO SBRINAMENTI

- Tipo di sbrinamento
- Data e ora inizio sbrinamento
- Durata sbrinamento

EN 3.1.2 DEFROST LOG

- Type of defrost
- Defrost start date and time
- Defrost duration

DE 3.1.2 ABTAUVERLAUF

- Art des Abtauvorgangs
- Datum und Uhrzeit des Abtaubeginns
- Dauer des Abtauvorgangs

FR 3.1.2 HISTORIQUE DES DÉGIVRAGES

- Type de dégivrage
- Date et heure de début du dégivrage
- Durée du dégivrage

ES 3.1.2 HISTORIAL DE DESCONGELES

- Tipo de descongelación
- Fecha y hora de inicio de la descongelación
- Duración de la descongelación

IT 3.1.3 STORICO APERTURE PORTA

- Numero totali aperture
- Numero aperture porta che hanno provocato allarme porta aperta
- Tempo totale delle aperture porta

EN 3.1.3 DOOR OPENINGS HISTORY

- Total number of openings
- Number of openings that triggered a door open alarm
- Total door open time

DE 3.1.3 VERLAUF DER TÜROFFNUNGEN

- Gesamtanzahl der Türöffnungen
- Anzahl der Türöffnungen mit Türalarm
- Gesamtdauer der Türöffnungen

FR 3.1.3 HISTORIQUE DES OUVERTURES DE PORTE

- Nombre total d'ouvertures
- Nombre d'ouvertures ayant déclenché une alarme porte ouverte
- Temps total d'ouverture de la porte

ES 3.1.3 HISTORIAL DE DESCONGELES

- Número total de aperturas
- Número de aperturas que activaron la alarma de puerta abierta
- Tiempo total de apertura de puerta

IT 3.1.4 CONFIGURAZIONE HACCP. CSV FILE

- Abilitare/disabilitare dati da memorizzare nello storico

EN 3.1.4 HACCP CONFIGURATION. CSV FILE

- Enable/disable data to be stored in the history

DE 3.1.4 HACCP-KONFIGURATION. CSV-DATEI

- Daten zur Speicherung im Verlauf aktivieren/deaktivieren

FR 3.1.4 CONFIGURATION HACCP. FICHIER CSV

- Activer/désactiver les données à enregistrer dans l'historique

ES 3.1.4 CONFIGURACIÓN HACCP. ARCHIVO CSV

- Activar/desactivar los datos a guardar en el historial

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

IT 3.1.5 CANCELLAZIONE STORICO

- Abilitare/disabilitare dati da memorizzare nello storico

EN 3.1.5 DELETE LOG

- Delete one or more data groups individually, or delete all data.

DE 3.1.5 LÖSCHEN DES VERLAUFS

- Einzeln einen oder mehrere Datengruppen löschen oder alle Daten löschen.

FR 3.1.5 SUPPRESSION DE L'HISTORIQUE

- Supprimer individuellement un ou plusieurs groupes de données, ou supprimer toutes les données.

ES 3.1.5 ELIMINACIÓN DEL HISTORIAL

- Eliminar individualmente uno o varios grupos de datos, o eliminar todos los datos.

IT 3.2 IMPOSTAZIONI GENERALI

Dalle impostazioni generali del controllore, è possibile :

- Modificare data e ora;
- Modificare la lingua;
- Assegnare un nome all'unità;
- Aggiungere un pagina di benvenuto;
- Cancellare la lista degli alimenti preferiti.

EN 3.2 GENERAL SETTINGS

From the controller's general settings, you can:

- Change the date and time;
- Change the language;
- Assign a name to the unit;
- Add a welcome page;
- Delete the list of favourite foods.

DE 3.2 ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

In den allgemeinen Einstellungen des Steuergeräts können Sie:

- Datum und Uhrzeit ändern;
- die Sprache ändern;
- dem Gerät einen Namen zuweisen;
- eine Begrüßungsseite hinzufügen;
- die Liste der bevorzugten Lebensmittel löschen.

FR 3.2 RÉGLAGES GÉNÉRAUX

Dans les réglages généraux du contrôleur, vous pouvez:

- Modifier la date et l'heure;
- Modifier la langue;
- Attribuer un nom à l'appareil;
- Ajouter une page d'accueil;
- Supprimer la liste des aliments préférés.

ES 3.2 AJUSTES GENERALES

Desde los ajustes generales del controlador, puede

- Cambiar la fecha y la hora;
- Cambiar el idioma;
- Asignar un nombre a la unidad;
- Añadir una página de bienvenida;
- Borrar la lista de comidas favoritas.



IT 3.2.1 DATA E ORA

Questa funzione consente di cambiare la data e l'ora.

È possibile selezionare il formato europeo (GG/MM/AAAA) o americano (MM/GG/AAAA) premendo il tasto **AM PM**.

EN 3.2.1 DATE AND TIME

This function allows you to change the date and time.

The European (DD/MM/YYYY) or American (MM/DD/YYYY) format can be selected by pressing **AM PM**

DE 3.2.1 DATUM UND ZEIT

Mit dieser Funktion können Sie das Datum und die Uhrzeit ändern.

Das europäische (DD/MM/YYYY) oder amerikanische (MM/DD/YYYY) Format kann durch Drücken von **AM PM**

FR 3.2.1 DATE ET HEURE

Cette fonction permet de modifier la date et l'heure.

Le format européen (JJ/MM/AAAA) ou américain (MM/JJ/AAAA) peut être sélectionné en appuyant sur **AM PM**

ES 3.2.1 FECHA Y HORA

Esta función permite modificar la fecha y la hora.

El formato europeo (DD/MM/AAAA) o americano (MM/DD/AAAA) puede seleccionarse pulsando **AM PM**



INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

IT 3.2.2 LINGUA

Questa funzione permette di modificare la lingua.

EN 3.2.2 LANGUAGE

This function allows the language to be changed.

DE 3.2.2 SPRACHE

Mit dieser Funktion kann die Sprache geändert werden.

FR 3.2.2 LANGUE

Cette fonction permet de changer de langue.

ES 3.2.2 IDIOMA

Esta función permite cambiar el idioma.



IT 3.2.3 ASSEGNAME NOME ALL'UNITÀ

In questa sezione è possibile assegnare/modificare il nome all'unità. Il nome ed il numero di serie possono avere un massimo di 10 caratteri.

Il nome dell'unità caratterizza la nomenclatura dei file che possono essere scaricati nella chiavetta USB.

EN 3.2.3 ASSIGN A NAME TO THE UNIT

In this section you can assign/change the name of the unit. The name and serial number can have a maximum of 10 characters.

The name of the drive characterises the nomenclature of the files that can be downloaded onto the USB stick.

DE 3.2.3 VERGABE EINES NAMENS AN DAS GERÄT

In diesem Abschnitt können Sie den Namen des Geräts vergeben/ändern. Der Name und die Seriennummer dürfen maximal 10 Zeichen lang sein.

Der Name des Laufwerks kennzeichnet die Nomenklatur der Dateien, die auf den USB-Stick heruntergeladen werden können.

FR 3.2.3 ATTRIBUTION D'UN NOM À L'APPAREIL

Dans cette section, vous pouvez attribuer/modifier le nom de l'appareil. Le nom et le numéro de série peuvent comporter un maximum de 10 caractères.

Le nom du lecteur caractérise la nomenclature des fichiers qui peuvent être téléchargés sur la clé USB.

ES 3.2.3 ASIGNAR UN NOMBRE A LA UNIDAD

En esta sección puede asignar/cambiar el nombre de la unidad. El nombre y el número de serie pueden tener un máximo de 10 caracteres.

El nombre de la unidad caracteriza la nomenclatura de los archivos que pueden descargarse en la memoria USB.



IT 3.2.4 CANCELLAZIONE ALIMENTI PREFERITI

Questa funzione permette di cancellare tutti i dati presenti nella lista Alimenti da conservare preferiti. Viene richiesta la password per confermare l'operazione. La password è 99.

EN 3.2.4 DELETING FAVOURITE FOODS

This function allows you to delete all data in the list of favourite foodstuffs to be stored. A password is requested to confirm the operation. The password is 99.

DE 3.2.4 STREICHUNG DER BEVORZUGTEN LEBENSMITTEL

Mit dieser Funktion können Sie alle Daten in der Liste der zu speichernden Lieblingslebensmittel löschen. Zur Bestätigung des Vorgangs wird ein Passwort abgefragt. Das Passwort lautet 99.

FR 3.2.4 SUPPRESSION DES ALIMENTS PRÉFÉRÉS

Cette fonction permet d'effacer toutes les données de la liste des aliments préférés à mémoriser. Un mot de passe est demandé pour confirmer l'opération. Le mot de passe est 99.

ES 3.2.4 SUPRESIÓN DE ALIMENTOS FAVORITOS

Esta función permite borrar todos los datos de la lista de alimentos preferidos que se van a memorizar. Se solicita una contraseña para confirmar la operación. La contraseña es 99.



IT 3.2.5 PAGINA DI BENVENUTO

Abilitando la pagina di benvenuto, al successivo riavvio il controllore richiederà di configurare alcune impostazioni iniziali: il nome dell'unità, la data e l'ora, la lingua del dispositivo e l'unità di misura della temperatura.

EN 3.2.5 WELCOME PAGE

By enabling the welcome page, the next time the controller is restarted, it will ask you to configure some initial settings: unit name, date and time, device language and temperature unit.

DE 3.2.5 WILLKOMMENSSEITE

Wenn Sie die Begrüßungsseite aktivieren, werden Sie beim nächsten Neustart des Reglers aufgefordert, einige Grundeinstellungen vorzunehmen: Gerätename, Datum und Uhrzeit, Gerätesprache und Temperatureinheit.

FR 3.2.5 PAGE DE BIENVENUE

En activant la page d'accueil, lors du prochain redémarrage du contrôleur, celui-ci vous demandera de configurer certains paramètres initiaux : nom de l'appareil, date et heure, langue de l'appareil et unité de température.

ES 3.2.5 PÁGINA DE BIENVENIDA

Al activar la página de bienvenida, la próxima vez que se reinicie el controlador, éste le pedirá que configure algunos ajustes iniciales: nombre de la unidad, fecha y hora, idioma del dispositivo y unidad de temperatura.



IT 3.3 RISPARMIO ENERGETICO / ECO

Per attivare o disattivare la funzione di risparmio energetico, premere il tasto . Quando la funzione è attiva, il dispositivo riduce il consumo energetico ottimizzando le prestazioni.

EN 3.3 ENERGY SAVING / ECO

To activate or deactivate the power-saving function, press the  key. When the function is active, the device reduces power consumption by optimising performance.

DE 3.3 ENERGIESPAREN / ÖKOLOGISCH

Um die Energiesparfunktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, drücken Sie die Taste . Wenn die Funktion aktiv ist, reduziert das Gerät den Stromverbrauch durch Optimierung der Leistung.

FR 3.3 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE / ECO

Pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie, appuyez sur la touche . Lorsque la fonction est active, l'appareil réduit la consommation d'énergie en optimisant les performances.

ES 3.3 AHORRO DE ENERGÍA / ECO

Para activar o desactivar la función de ahorro de energía, pulse la tecla . Cuando la función está activada, el aparato reduce el consumo de energía optimizando el rendimiento.



IT 3.4 LUCE CELLA

Da Home, è possibile accendere o spegnere la luce della cella. L'accensione della luce cella ha priorità rispetto al micro-porta: se la luce è accesa da tasto, l'eventuale apertura/chiusura della porta non ha effetto sulla luce, che rimane accesa, fino a successivo spegnimento da tasto. La luce cella si può accendere/spegnere anche con strumento OFF.

EN 3.4 CELL LIGHT

From Home, the cell light can be switched on or off. Switching on the cell light has priority over the micro-door: if the light is switched on by push-button, any opening/closing of the door has no effect on the light, which remains on until it is switched off by push-button. The cell light can also be switched on/off with instrument OFF.

DE 3.4 ZELL-LICHT

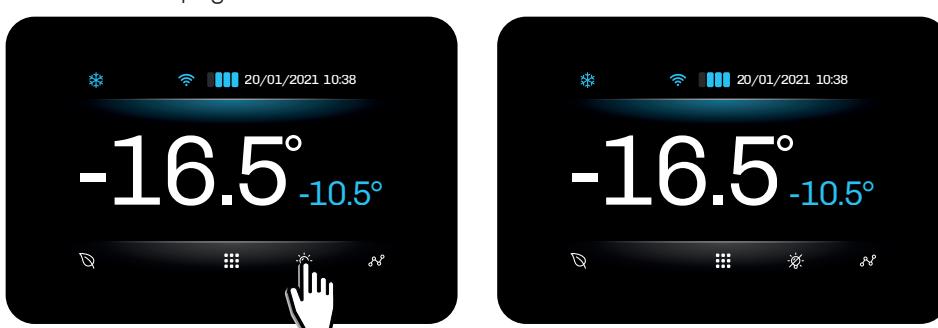
Von Home aus kann das Zellenlicht ein- oder ausgeschaltet werden. Das Einschalten des Zellenlichts hat Vorrang vor der Mikrotür: Wenn das Licht per Drucktaste eingeschaltet ist, hat das Öffnen/Schließen der Tür keine Auswirkung auf das Licht, das eingeschaltet bleibt, bis es per Drucktaste ausgeschaltet wird. Das Zellenlicht kann auch bei ausgeschaltetem Instrument ein-/ausgeschaltet werden.

FR 3.4 ÉCLAIRAGE DE LA CELLULE

A partir de Home, la lumière de la cellule peut être allumée ou éteinte. L'allumage de la lampe de cellule est prioritaire sur la micro-porte : si la lampe est allumée par le bouton-poussoir, toute ouverture/fermeture de la porte n'a pas d'effet sur la lampe, qui reste allumée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte par le bouton-poussoir. La lumière de la cellule peut également être allumée/éteinte avec l'instrument OFF.

ES 3.4 LUZ DE LA CÉLULA

Desde Home, la luz de la célula puede encenderse o apagarse. El encendido de la luz de la célula tiene prioridad sobre el de la micropuerta: si la luz se enciende con el pulsador, cualquier apertura/cierre de la puerta no afecta a la luz, que permanece encendida hasta que se apaga con el pulsador. La luz de la célula también puede encenderse/apagarse con el instrumento apagado.



IT 3.5 SBRINAMENTO

Se vi sono le condizioni necessarie, è possibile, da menu, avviare uno sbrinamento manuale seguendo i seguenti passaggi:

EN 3.5 DEFROST

If the necessary conditions are met, a manual defrost can be started from the menu by following the steps below:

DE 3.5 ABTAUEN

Wenn die notwendigen Bedingungen erfüllt sind, kann eine manuelle Abtauung vom Menü aus gestartet werden, indem man die folgenden Schritte ausführt:

FR 3.5 DÉGIVRAGE

Si les conditions nécessaires sont réunies, un dégivrage manuel peut être lancé à partir du menu en suivant les étapes ci-dessous :

ES 3.5 DESCONGELACIÓN

Si se cumplen las condiciones necesarias, se puede iniciar un desescarche manual desde el menú siguiendo los pasos que se indican a continuación:



IT Per disattivare la funzione sbrinamento, nel menù Funzioni secondarie premere sulla voce STOP Sbrinamento.

EN If the necessary conditions for starting a manual defrost are not met, the following screen appears on the display:

DE Wenn die Voraussetzungen für den Start einer manuellen Abtauung nicht erfüllt sind, erscheint auf dem Display die folgende Anzeige:

FR Si les conditions nécessaires au démarrage d'un dégivrage manuel ne sont pas réunies, l'écran suivant s'affiche :

ES Si no se cumplen las condiciones necesarias para iniciar un desescarche manual, aparece la pantalla siguiente:



IT 3.6 ALLARMI

In caso di allarme, nella schermata Home viene visualizzata una descrizione dell'allarme attivo, evidenziata in rosso (come mostrato nell'esempio seguente). Contemporaneamente, se abilitato, viene attivato il buzzer acustico. Se sono presenti più allarmi attivi, questi vengono visualizzati in sequenza, uno alla volta, con una durata di 3 secondi ciascuno. Toccando l'area della schermata relativa alla segnalazione dell'allarme, il buzzer viene disattivato (tacitato) e il controllore accede automaticamente alla lista degli allarmi attivi.

EN 3.6 ALARMS

In the event of an alarm, the Home screen displays a description of the active alarm, highlighted in red (as shown in the example below). At the same time, if enabled, the acoustic buzzer is activated. If there are several active alarms, they are displayed in sequence, one at a time, with a duration of 3 seconds each. By touching the alarm signalling area of the screen, the buzzer is deactivated (silenced) and the controller automatically accesses the list of active alarms.

DE 3.6 ALARME

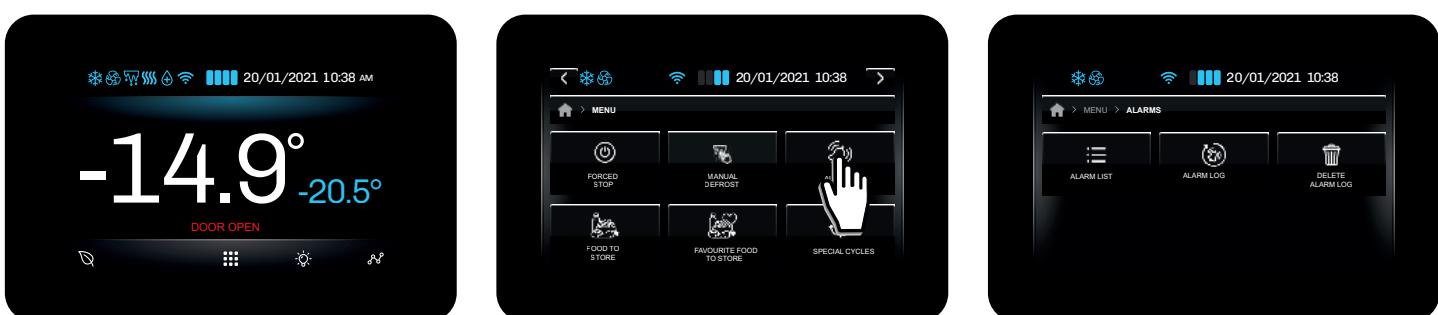
Im Falle eines Alarms wird auf dem Startbildschirm eine Beschreibung des aktiven Alarms angezeigt, die rot hervorgehoben ist (wie im Beispiel unten). Gleichzeitig wird, falls aktiviert, der akustische Summer aktiviert. Wenn mehrere Alarne aktiv sind, werden sie nacheinander mit einer Dauer von jeweils 3 Sekunden angezeigt. Durch Berühren des Bereichs für die Alarmsignalisierung auf dem Bildschirm wird der Summer deaktiviert (stumm geschaltet) und das Steuergerät ruft automatisch die Liste der aktiven Alarne auf.

FR 3.6 ALARMES

En cas d'alarme, l'écran d'accueil affiche une description de l'alarme active, surlignée en rouge (comme indiqué dans l'exemple ci-dessous). En même temps, si elle est activée, la sonnerie acoustique est activée. S'il y a plusieurs alarmes actives, elles sont affichées en séquence, une à la fois, avec une durée de 3 secondes chacune. En touchant la zone de signalisation des alarmes de l'écran, le buzzer est désactivé (réduit au silence) et le contrôleur accède automatiquement à la liste des alarmes actives.

ES 3.6 ALARMAS

En caso de alarma, la pantalla de inicio muestra una descripción de la alarma activa, resaltada en rojo (como se muestra en el ejemplo siguiente). Al mismo tiempo, si está activada, se activa el zumbador acústico. Si hay varias alarmas activas, se muestran en secuencia, de una en una, con una duración de 3 segundos cada una. Al tocar la zona de señalización de alarmas de la pantalla, el zumbador se desactiva (silencia) y el controlador accede automáticamente a la lista de alarmas activas.



IT 3.6.1 LISTA ALLARMI

Premendo il pulsante "Lista Allarmi", si accede alla schermata che mostra gli allarmi attivi. La lista include due tipologie di allarmi:

- **Allarmi standard:** al termine della condizione di allarme, non vengono salvati nello storico e vengono automaticamente rimossi dalla lista degli allarmi attivi.
- **Allarmi HACCP:** al rientro della condizione di allarme, vengono registrati nello storico allarmi

Dal Menu Generale è possibile accedere alla sezione Allarmi, che consente di:

- Visualizzare la lista degli allarmi attivi
- Consultare lo storico degli allarmi
- Cancellare lo storico allarmi

EN 3.6.1 ALARM LIST

By pressing the "Alarm List" button, the screen showing active alarms is accessed. The list includes two types of alarms:

- **Standard alarms:** when the alarm condition ends, they are not saved in the history and are automatically removed from the list of active alarms.
- **HACCP alarms:** when the alarm condition returns, they are recorded in the alarm history

From the General Menu you can access the Alarms section, which allows you to:

- View the list of active alarms
- Consult the alarm history
- Delete the alarm history

DE 3.6.1 ALARMS-LISTE

Durch Drücken der Schaltfläche „Alarmliste“ wird der Bildschirm mit den aktiven Alarmen aufgerufen. Die Liste enthält zwei Arten von Alarmen:

- **Standardalarme:** Wenn der Alarmzustand endet, werden sie nicht in der Historie gespeichert und automatisch aus der Liste der aktiven Alarme entfernt.
- **HACCP-Alarne:** Wenn die Alarmbedingung wieder eintritt, werden sie in der Alarmhistorie gespeichert

Vom Menü Allgemein aus können Sie auf den Bereich Alarne zugreifen, der Ihnen folgende Möglichkeiten bietet:

- Einsicht in die Liste der aktiven Alarne
- Abfrage des Alarmverlaufs
- Löschen des Alarmverlaufs

FR 3.6.1 LISTE DES ALARMES

En appuyant sur le bouton "Liste des alarmes", on accède à l'écran des alarmes actives. La liste comprend deux types d'alarmes :

- **Alarmes standard :** lorsque la condition d'alarme prend fin, elles ne sont pas enregistrées dans l'historique et sont automatiquement supprimées de la liste des alarmes actives.
- **Alarmes HACCP :** lorsque la condition d'alarme revient, elles sont enregistrées dans l'historique des alarmes

Depuis le menu général, vous pouvez accéder à la section Alarmes, qui vous permet de:

- Consulter la liste des alarmes actives
- Consulter l'historique des alarmes
- Supprimer l'historique des alarmes

ES 3.6.1 LISTA DE ALARMAS

Pulsando el botón "Lista de alarmas" se accede a la pantalla que muestra las alarmas activas. La lista incluye dos tipos de alarmas:

- **Alarmas estándar:** cuando finaliza la condición de alarma, no se graban en el histórico y se eliminan automáticamente de la lista de alarmas activas.
- **Alarmas HACCP:** cuando vuelve la condición de alarma, se graban en el histórico de alarmas

Desde el Menú General se accede a la sección Alarmas, que permite:

- Ver la lista de alarmas activas
- Consultar el histórico de alarmas
- Borrar el histórico de alarmas



INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

IT 3.6.2 CANCELLAZIONE STORICO ALLARMI

La funzione di cancellazione dello storico allarmi consente di eliminare definitivamente tutti gli eventi registrati nella memoria degli allarmi.

EN 3.6.2 ALARM HISTORY DELETE

The alarm history delete function allows you to permanently delete all events recorded in the alarm memory.

DE 3.6.2 ALARMHISTORIE LÖSCHEN

Mit der Funktion zum Löschen der Alarmhistorie können Sie alle im Alarmspeicher aufgezeichneten Ereignisse dauerhaft löschen.

FR 3.6.2 EFFACEMENT DE L'HISTORIQUE DES ALARMES

La fonction d'effacement de l'historique des alarmes permet de supprimer définitivement tous les événements enregistrés dans la mémoire des alarmes.

ES 3.6.2 BORRADO DEL HISTORIAL DE ALARMAS

La función de borrado del historial de alarmas permite borrar de forma permanente todos los eventos registrados en la memoria de alarmas.



IT 3.7 CICLI SPECIALI

I cicli speciali a disposizione sono: Raffreddamento e Ciclo continuo.

EN 3.7 SPECIAL CYCLES

The special cycles available are: Cooling and Continuous Cycle.

DE 3.7 SPEZIALZYKLEN

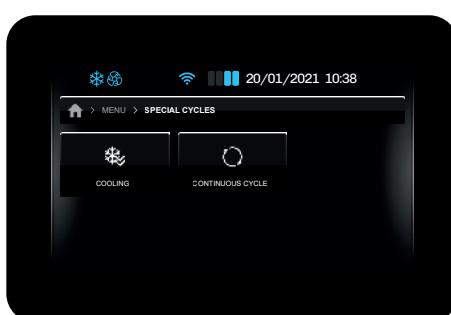
Die verfügbaren Spezialzyklen sind: Kühlen und Dauerbetrieb.

FR 3.7 CYCLES SPÉCIAUX

Les cycles spéciaux disponibles sont les suivants : Refroidissement et Cycle continu.

ES 3.7 CICLOS ESPECIALES

Los ciclos especiales disponibles son: Enfriamiento y Ciclo Continuo.



- IT** Durante l'esecuzione dei cicli di Raffreddamento e di Ciclo continuo, il controllore passa automaticamente alla schermata HOME. Nella parte superiore del display si visualizza il ciclo in corso. Premendo in prossimità dell'indicazione del ciclo in corso, si torna nella schermata del ciclo speciale.
- EN** While the Cooling and Continuous Cycle cycles are running, the controller automatically switches to the HOME screen. The current cycle is shown at the top of the display. Pressing near the current cycle display takes you back to the special cycle screen.
- DE** Während die Zyklen Kühlen und Dauerbetrieb laufen, schaltet die Steuerung automatisch auf den HOME-Bildschirm um. Der aktuelle Zyklus wird am oberen Rand des Displays angezeigt. Wenn Sie in der Nähe der Anzeige des aktuellen Zyklus drücken, kehren Sie zur Anzeige des speziellen Zyklus zurück.
- FR** Lorsque les cycles de refroidissement et de cycle continu sont en cours, le contrôleur passe automatiquement à l'écran HOME. Le cycle en cours est affiché en haut de l'écran. Une pression à proximité de l'affichage du cycle en cours permet de revenir à l'écran du cycle spécial.
- ES** Mientras se están ejecutando los ciclos de Enfriamiento y Ciclo Continuo, el controlador cambia automáticamente a la pantalla INICIO. El ciclo actual se muestra en la parte superior de la pantalla. Pulsando cerca de la pantalla del ciclo actual se vuelve a la pantalla del ciclo especial.

IT 3.7.1 RAFFREDDAMENTO

Il controllore avvia un ciclo di raffreddamento dell'armadio alla massima potenza fino al raggiungimento del setpoint, oppure fino allo scadere del tempo massimo impostato in fase di avvio ciclo.

Durante il ciclo di Raffreddamento, per visualizzare il tempo rimanente, tornare nella pagina del ciclo speciale.

EN 3.7.1 COOLING

The controller starts a cooling cycle of the cabinet at maximum power until the setpoint is reached, or until the maximum time set during cycle start-up has elapsed.

During the Cooling cycle, to view the remaining time, return to the special cycle page.

DE 3.7.1 KÜHLEN

Der Regler startet einen Kühlzyklus des Schranks bei maximaler Leistung, bis der Sollwert erreicht ist oder bis die beim Zyklusstart eingestellte maximale Zeit verstrichen ist.

Um während des KÜHLZYKLUS die verbleibende Zeit zu sehen, kehren Sie auf die Seite für spezielle Zyklen zurück.

FR 3.7.1 REFROIDISSEMENT

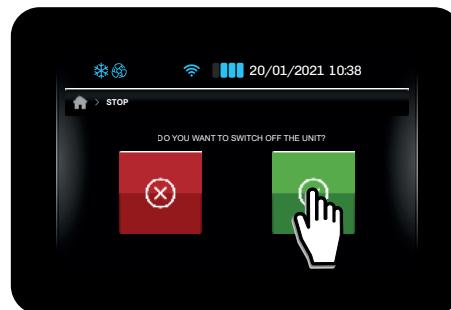
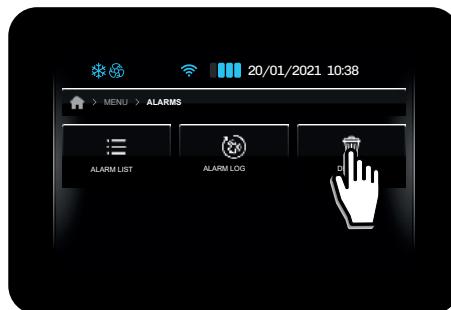
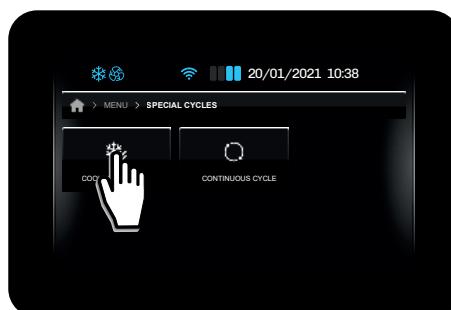
Le régulateur démarre un cycle de refroidissement de l'armoire à puissance maximale jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint, ou jusqu'à ce que le temps maximum défini lors du démarrage du cycle se soit écoulé.

Pendant le cycle de REFROIDISSEMENT, pour visualiser le temps restant, revenir à la page du cycle spécial.

ES 3.7.1 ENFRIAMIENTO

El controlador inicia un ciclo de enfriamiento del armario a máxima potencia hasta que se alcanza el punto de consigna, o hasta que ha transcurrido el tiempo máximo ajustado durante el arranque del ciclo.

Durante el ciclo de ENFRIAMIENTO, para ver el tiempo restante, vuelva a la página especial del ciclo.



IT 3.7.2 CICLO CONTINUO

Il ciclo continuo viene utilizzato per raffreddare la cella prima di caricare gli alimenti dentro la stessa. Il controllore avvia un ciclo che termina solo per tempo massimo (valore impostabile in fase di avvio ciclo), mentre la temperatura non viene controllata.

Durante il Ciclo continuo, per visualizzare il tempo rimanente, tornare nella pagina del ciclo speciale.

EN 3.7.2 CONTINUOUS CYCLE

The continuous cycle is used to cool the cell before loading food into it. The controller starts a cycle that ends only for maximum time (value that can be set during cycle start), while the temperature is not controlled.

During continuous cycle, to view the remaining time, return to the special cycle page.

DE 3.7.2 KONTINUIERLICHER ZYKLUS

Der kontinuierliche Zyklus wird verwendet, um die Zelle zu kühlen, bevor die Lebensmittel eingelegt werden. Das Steuergerät startet einen Zyklus, der nur für die maximale Zeit (Wert, der beim Zyklusstart eingestellt werden kann) endet, während die Temperatur nicht kontrolliert wird.

Um während des Dauerzyklus die verbleibende Zeit zu sehen, kehren Sie auf die Seite für spezielle Zyklen zurück.

FR 3.7.2 CYCLE CONTINU

Le cycle continu est utilisé pour refroidir la cellule avant d'y charger des aliments. Le régulateur démarre un cycle qui ne se termine que pendant le temps maximum (valeur qui peut être réglée pendant le démarrage du cycle), alors que la température n'est pas contrôlée.

Pendant le cycle continu, pour visualiser le temps restant, revenir à la page du cycle spécial.

ES 3.7.2 CICLO CONTINUO

El ciclo continuo se utiliza para enfriar la célula antes de cargar alimentos en ella. El controlador inicia un ciclo que finaliza sólo durante el tiempo máximo (valor que puede ajustarse durante el inicio del ciclo), mientras que la temperatura no se controla.

Durante el Ciclo Continuo, para ver el tiempo restante, vuelva a la página Ciclo Especial.



IT 3.8 GRAFICO TEMPERATURE

Dal menu è possibile accedere alla funzione **Grafico temperature** in cui è possibile visualizzare il grafico del data-logger della temperatura.

Il grafico rappresenta lo storico dell'andamento della temperatura degli ultimi 12 campionamenti.

Legenda colori linee:

Linea verde: Temperatura cella;

Linea blu: Temperatura prodotto;

Linea gialla: Temperatura evaporatore;

Linea rossa: Temperatura condensatore.

L'asse X riporta una linea verticale tratteggiata che indica i campionamenti.

L'asse Y riporta i valori minimi e massimi rilevati, in maniera da visualizzare tutti i dati all'interno del display.

EN 3.8 TEMPERATURE GRAPH

From the menu you can access the **Temperature Graph** function where you can view the temperature data-logger graph.

The graph represents the temperature trend history of the last 12 samplings.

Line colour legend:

Green line: Cell temperature;

Blue line: Product temperature;

Yellow line: Evaporator temperature;

Red line: Condenser temperature.

The X-axis shows a dashed vertical line indicating the samplings.

The Y-axis shows the minimum and maximum values measured, so that all data can be seen in the display.

DE 3.8 TEMPERATURGRAFIK

Über das Menü können Sie auf die Funktion **Temperaturgrafik** zugreifen, mit der Sie die Grafik des Temperaturdatenloggers anzeigen können.

Das Diagramm zeigt den Temperaturverlauf der letzten 12 Messungen an.

Legende der Linienfarben:

Grüne Linie: Zelltemperatur;

Blaue Linie: Produkttemperatur;

Gelbe Linie: Verdampfertemperatur;

Rote Linie: Verflüssigertemperatur.

Die X-Achse zeigt eine gestrichelte vertikale Linie, die die Probenahmen anzeigt.

Die Y-Achse zeigt die gemessenen Minimal- und Maximalwerte an, so dass alle Daten auf dem Display zu sehen sind.

FR 3.8 GRAPHIQUE DE TEMPÉRATURE

Le menu permet d'accéder à la fonction **Graphique de température** qui permet de visualiser le graphique de l'enregistreur de données de température.

Le graphique représente l'historique de la tendance de la température des 12 derniers échantillonnages.

Légende de la couleur des lignes :

Ligne verte : température de la cellule ;

Ligne bleue : température du produit ;

Ligne jaune : température de l'évaporateur ;

Ligne rouge : température du condenseur.

L'axe X présente une ligne verticale en pointillés indiquant les échantillonnages.

L'axe Y indique les valeurs minimales et maximales mesurées, de manière à ce que toutes les données soient visibles à l'écran.

ES 3.8 GRÁFICO DE TEMPERATURA

Desde el menú puede acceder a la función **Gráfico de Temperatura** donde podrá visualizar el gráfico del registrador de datos de temperatura.

El gráfico representa la tendencia histórica de la temperatura de los últimos 12 muestreos.

Leyenda del color de las líneas:

Línea verde: Temperatura de la célula;

Línea azul: Temperatura del producto;

Línea amarilla: Temperatura del evaporador;

Línea roja: Temperatura del condensador.

El eje X muestra una línea vertical discontinua que indica los muestreos

El eje Y muestra los valores mínimo y máximo medidos, de modo que todos los datos pueden verse en la pantalla

IT 3.9 SERVICE

Nella sezione Stato ingressi - uscite è possibile consultare lo stato degli ingressi (analogici e digitali) e delle uscite (digitali ed analogiche). Sono visualizzati solamente i valori degli ingressi e le uscite configurate da parametri, gli altri ingressi e uscite non configurate saranno seguiti da “---”.

EN 3.9 SERVICE

The status of the inputs (analogue and digital) and outputs (digital and analogue) can be viewed in the Input-Output Status section. Only the values of inputs and outputs configured by parameters are displayed, other inputs and outputs not configured will be followed by “---”.

DE 3.9 SERVICE

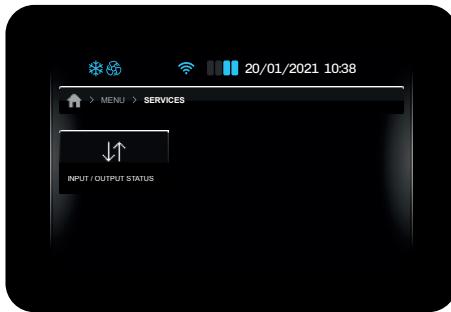
Der Status der Eingänge (analog und digital) und der Ausgänge (digital und analog) kann im Bereich „Input-Output Status“ angezeigt werden. Es werden nur die Werte der durch Parameter konfigurierten Ein- und Ausgänge angezeigt, andere nicht konfigurierte Ein- und Ausgänge werden mit “---” angezeigt.

FR 3.9 SERVICE

L'état des entrées (analogiques et numériques) et des sorties (numériques et analogiques) peut être visualisé dans la section État des entrées-sorties. Seules les valeurs des entrées et des sorties configurées par les paramètres sont affichées, les autres entrées et sorties non configurées seront suivies de “---”.

ES 3.9 SERVICE

El estado de las entradas (analógicas y digitales) y salidas (digitales y analógicas) puede visualizarse en la sección Estado Entradas-Salidas. Sólo se muestran los valores de las entradas y salidas configuradas por parámetros, el resto de entradas y salidas no configuradas irán seguidas de “---”.



IT 3.10 GESTIONE PARAMETRI

Nel menu Gestione parametri è possibile modificare i parametri, oppure ripristinare tutti i parametri ai valori di fabbrica.

Per accedere alla sezione Impostazioni dei parametri è necessario inserire la password di accesso (per informazioni rivolgersi al service dell'azienda). Una volta inserita la password, si accede alla schermata Gruppi parametri in cui si può scegliere il gruppo dei parametri da modificare.

Per ripristinare i parametri ai valori di fabbrica, selezionare la voce relativa nel menu ed inserire la password (per informazioni rivolgersi al service dell'azienda).

EN 3.10 PARAMETER MANAGEMENT

In the Parameter Management menu, you can change parameters, or reset all parameters to factory defaults.

To access the Parameter Settings section, it is necessary to enter the access password (contact your company service for information). Once the password has been entered, you will access the Parameter Groups screen where you can choose the group of parameters to be changed.

To reset the parameters to the factory settings, select the relevant item in the menu and enter the password (contact company service for information).

DE 3.10 PARAMETERVERWALTUNG

Im Menü Parameterverwaltung können Sie Parameter ändern oder alle Parameter auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Für den Zugriff auf den Bereich Parametereinstellungen ist die Eingabe des Zugangspassworts erforderlich (wenden Sie sich für Informationen an den Kundendienst Ihres Unternehmens). Nach Eingabe des Passworts gelangen Sie zum Bildschirm Parametergruppen, wo Sie die zu ändernde Parametergruppe auswählen können.

Um die Parameter auf die werkseitigen Standardwerte zurückzusetzen, wählen Sie den entsprechenden Menüpunkt aus und geben Sie das Passwort ein (Informationen erhalten Sie vom Kundendienst Ihres Unternehmens).

FR 3.10 GESTION DES PARAMÈTRES

Le menu Gestion des paramètres permet de modifier les paramètres ou de réinitialiser tous les paramètres aux valeurs par défaut.

Pour accéder à la section **Parameter Settings**, il est nécessaire d'entrer le mot de passe d'accès (contactez le service de votre entreprise pour obtenir des informations). Une fois le mot de passe saisi, vous accédez à l'écran Groupes de paramètres où vous pouvez choisir le groupe de paramètres à modifier.

Pour réinitialiser les paramètres aux valeurs d'usine par défaut, sélectionnez l'élément correspondant dans le menu et entrez le mot de passe (contactez le service de la société pour plus d'informations).

ES 3.10 GESTIÓN DE PARÁMETROS

En el menú Gestión de Parámetros, puede cambiar los parámetros o restablecer todos los parámetros a los valores predeterminados de fábrica.

Para acceder a la sección de **Configuración de Parámetros**, es necesario introducir la contraseña de acceso (póngase en contacto con el servicio técnico de su empresa para obtener información). Una vez introducida la contraseña, accederá a la pantalla de Grupos de Parámetros donde podrá elegir el grupo de parámetros que desea modificar.

Para restablecer los parámetros a los valores predeterminados de fábrica, seleccione la opción correspondiente en el menú e introduzca la contraseña (póngase en contacto con el servicio técnico de su empresa para obtener información).



IT 3.11 FUNZIONI AVANZATE

La sezione Funzioni Avanzate consente di effettuare il test delle uscite e l'esecuzione di un ciclo di collaudo. Entrambe le funzioni sono riservate esclusivamente al personale tecnico autorizzato.

EN 3.11 ADVANCED FUNCTIONS

The Advanced Functions section allows the testing of outputs and the execution of a test cycle. Both functions are reserved exclusively for authorised technical personnel.

DE 3.11 ERWEITERTE FUNKTIONEN

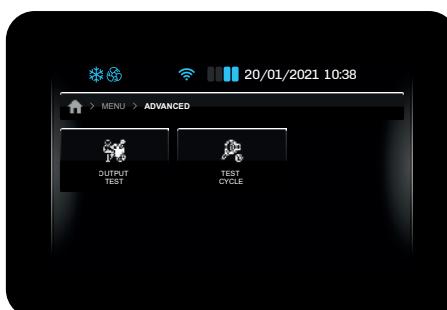
Der Bereich Erweiterete Funktionen ermöglicht das Testen von Ausgängen und die Durchführung eines Testzyklus. Beide Funktionen sind ausschließlich dem autorisierten technischen Personal vorbehalten.

FR 3.11 FONCTIONS AVANCÉES

La section Fonctions Avancées permet de tester les sorties et d'exécuter un cycle de test. Ces deux fonctions sont réservées exclusivement au personnel technique autorisé.

ES 3.11 FUNCIONES AVANZADAS

La sección Funciones Avanzadas permite probar las salidas y ejecutar un ciclo de prueba. Ambas funciones están reservadas exclusivamente al personal técnico autorizado.



4. LISTA PARAMETRI - PARAMETERS LIST - PARAMETER-LISTE - LISTE DES PARAMÈTRES - LISTA DE PARÁMETROS

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
INGRESSI ANALOGICI / ANALOG INPUTS / ENTRÉES ANALOGIQUES			
SP1	Setpoint 1 Temperatura / Setpoint 1 Temperature / Température de consigne 1	°C/°F	-99,9...99,9
SP2	Setpoint 2 Umidità / Setpoint 2 Humidity / Point de consigne 2 Humidité	%r.H.	0...100
CA1	Offset sonda Pb1 / Pb1 probe offset / Décalage de la sonde Pb1	°C/°F	-25,0...25,0
CA2	Offset sonda Pb2 / Pb2 probe offset / Décalage de la sonde Pb2	°C/°F	-25,0...25,0
CA3	Offset sonda Pb3 / Pb3 probe offset / Décalage de la sonde Pb3	°C/°F	-25,0...25,0
CA4	Offset sonda modulo di backup / Backup module probe offset	°C/°F	-25,0...25,0
CA5	Offset sonda Pb5 / Pb5 probe offset / Décalage de la sonde Pb5	%r.H.	-20...20
P0	Tipo di sonda. 0 = PTC; 1 = NTC; 2 = Pt1000 / Probe type. 0 = PTC; 1 = NTC; 2 = Pt1000 Type de sonde. 0 = PTC ; 1 = NTC ; 2 = Pt1000	---	0...2
P1	Abilita punto decimale in °C. 0 = No; 1 = Si / Enable decimal point in °C. 0 = No; 1 = Yes Activer le point décimal en °C 0 = Non ; 1 = Oui	---	0/1
P2	Unità di misura temperatura (il cambio valore prevede di reimpostare manualmente i limiti dei parametri temperatura). 0 = °C; 1 = °F / Temperature measurement unit (changing the value requires manually resetting the temperature parameter limits). 0 = °C; 1= °F / Unité de mesure de la température (le changement de valeur nécessite la réinitialisation manuelle des limites des paramètres de température). 0 = °C ; 1 = °F	---	0/1
P3	Durata mancanza di tensione per registrazione allarme PF (mancanza di tensione); - 1 =Allarme disabilitato Power failure duration for PF alarm recording (power failure); -1= Alarm disabled Durée de la panne de courant pour l'enregistrement de l'alarme PF (panne de courant) ; -1=alarme désactivée	min	-1...240
P6	Scelta sonda di regolazione; 0 = Sonda cella; 1 = Sonda di prodotto / Select regulation probe; 0 = Cell probe; 1= Product probe / Sélection de la sonde de contrôle ; 0 = sonde de cellule ; 1 = sonde de produit	---	0/1
P7	Limite inferiore umidità / Lower humidity limit / Limite inférieure d'humidité	%r.H.	0...100
P8	Limite superiore umidità / Upper humidity limit / Limite supérieure d'humidité	%r.H.	0...100
P12	Tipo sonda umidità : 0 = Disabilitata ; 1 = Sonda 4...20 mA; 2 = EVHTP500; 3 = EVHTP520 Humidity probe type: 0= Disabled; 1= 4...20 mA probe; 2= EVHTP500; 3= EVHTP520 Type de sonde d'humidité : 0 = désactivé ; 1 = sonde 4...20 mA ; 2 = EVHTP500 ; 3 = EVHTP520	---	0...3
P13	Blocco setpoint temperatura-umidità: 0 = No; 1 = Si / Temperature-humidity setpoint block: 0 = No; 1= Yes /Verrouillage du point de consigne température-humidité : 0 = Non ; 1 = Oui	---	0/1
P14	Posizione differenziale: 0 = Asimmetrico; 1 = Simmetrico Differential position: 0 = Asymmetric; 1= Symmetrical Position différentielle : 0 = asymétrique ; 1 = symétrique	---	0/1
P15	Tipo Regolazione: 0 = Freddo; 1 = Caldo; 2 = Caldo/Freddo/umidità con zona neutra Regulation type: 0 = Cold; 1 = Warm; 2 = Hot/Cold/Humidity with neutral zone Type de régulation : 0 = froid ; 1 = chaud ; 2 = chaud/froid/humidité avec zone neutre	---	0...2
Pr1	Configurazione sonda Pb1: 0 = Cell; 1 = Evaporatore; 2 = Condensatore; 3 = Sonda prodotto; 4 = Disabilitata. /Probe configuration Pb1: 0 = Cell; 1 = Evaporator; 2 = Condenser; 3 = Product probe; 4 = Disabled /Configuration de la sonde Pb1: 0 = cellule ; 1 = évaporateur ; 2 = condenseur ; 3 = sonde de produit ; 4 = désactivé.	---	0...4
Pr2	Configurazione sonda Pb2. Analogico a Pr1 / Probe configuration Pb2. Analogous to Pr1 Configuration de la sonde Pb2. Analogue à Pr1	---	0...4
Pr3	Configurazione sonda Pb3. Analogico a Pr1 / Probe configuration Pb3. Analogous to Pr1 Configuration de la sonde Pb3. Analogue à Pr1	---	0...4
Pr4	Configurazione sonda modulo backup. Analogico a Pr1 / Backup module probe configuration. Analogous to Pr1 /Configuration de la sonde du module de secours. Analogue à Pr1.	---	0...4
REGOLAZIONE FREDDO / COLD REGULATION / RÉGULATION DU FROID			
rC0	Differenziale di regolazione freddo temperatura da sommare al setpoint 1 (setpoint 1 + rC0) Cold control temperature differential to be added to setpoint 1 (setpoint 1 + rC0) Différentiel de température de régulation du froid à ajouter au point de consigne 1 (point de consigne 1 + rC0)	°C/°F	0,1...15,0
rC1	Minimo valore attribuibile al setpoint 1 / Minimum value attributable to setpoint 1 Valeur minimale attribuable au point de consigne 1	°C/°F	-99,9...rC2

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
rC2	Massimo valore attribuibile al setpoint 1 / Maximum value attributable to setpoint 1 Valeur maximale attribuable au point de consigne 1	°C/°F	rC1...99,0
rC3	Zona neutra per regolazione freddo / Neutral zone for cold regulation Zone neutre pour la régulation du froid	°C/°F	0,0...10,0
rC4	Durata ciclo continuo a tempo / Continuous cycle time / Durée du cycle continu	min	0...720
rC5	Offset setpoint raffreddamento / Offset setpoint cooling / Point de consigne décalé pour le refroidissement	°C/°F	rC1...99,0
rC6	Banda proporzionale / Proportional band / Bande proportionnelle	min	0...240
REGOLAZIONE CALDO / HEAT REGULATION / RÉGULATION THERMIQUE			
rH0	Differenziale di regolazione caldo temperatura da sottrarre al setpoint 1 (setpoint 1 - rH0) <i>Hot control temperature differential to be subtracted from setpoint 1 (setpoint 1 - rH0)</i> Différentiel de température de régulation chaude à soustraire de la consigne 1 (consigne 1 - rH0)	°C/°F	0,1...15,0
rH3	Valore zona neutra regolazione caldo da aggiungere al differenziale <i>Neutral zone value hot control to be added to differential.</i> Valeur de la zone neutre de la commande de chauffage à ajouter au différentiel.	°C/°F	0,0...10,0
rH6	Tempo di ciclo per l'accensione delle resistenze riscaldamento in caso di richiesta caldo Cycle time for switching on heating resistors in case of heat demand Temps de cycle pour l'enclenchement des résistances de chauffage en cas de demande de chaleur	s	1...600
rH7	Tempo resistenze di riscaldamento ON durante ciclo Rh6 Heating element time ON during cycle rH6 Temps d'activation de l'élément chauffant pendant le cycle rH6	s	1...600
UMIDITÀ / HUMIDITY / HUMIDITÉ			
rU0	Modalità gestione umidità: 0 = Nessuna regolazione (solo visualizzazione del valore della sonda se P12≠0) ; 1 = Regolazione con ventilatore evaporatore (in base alla configurazione del parametro F0=5 oppure F0=8).Se F0=5 a display è visualizzato il valore letto dalla sonda umidità solo se P12≠0 mentre se P12=0 non viene visualizzato niente; Se F0=8, a display è visualizzato sia il valore letto dalla sonda umidità solo se P12≠0 che il setpoint dell'umidità. Se P12=0 il valore della sonda sarà lo stesso valore impostato nel setpoint ; 2 = Regolazione (con setpoint) con umidificazione a cicli di tempo (rU2, rU3) in base alla percentuale impostata; in questo caso il valore dell'umidità e il setpoint coincidono (in pratica il valore dell'umidità corrisponde al setpoint). Se P12≠0 la sonda non viene comunque visualizzata ; 3 = Regolazione (con setpoint) con umidificazione, deumidificazione e riscaldamento; in questo caso dev'essere presente una sonda di umidità e a display il valore della sonda e il setpoint sono visibili / <i>Humidity management mode: 0 = No adjustment (only display of the probe value if P12≠0) ; 1 = Adjustment with evaporator fan (based on the configuration of parameter F0=5 or F0=8).If F0=5, the display shows the value read by the humidity probe only if P12≠0 while if P12=0 nothing is shown; If F0=8, the display shows both the value read by the humidity probe only if P12≠0 and the humidity setpoint. If P12=0, the value of the probe will be the same as the value set in the setpoint; 2 = Regulation (with setpoint) with humidification in time cycles (rU2, rU3) according to the set percentage; in this case the humidity value and the setpoint coincide (in practice the humidity value corresponds to the setpoint). If P12≠0 the probe is not displayed in any case ; 3 = Control (with setpoint) with humidification, dehumidification and heating; in this case a humidity probe must be present and the probe value and setpoint are visible in the display / Mode de gestion de l'humidité : 0 = Pas de réglage (affichage uniquement de la valeur de la sonde si P12≠0) ; 1 = Réglage avec le ventilateur de l'évaporateur (en fonction de la configuration du paramètre F0=5 ou F0=8).Si F0=5, l'écran affiche la valeur lue par la sonde d'humidité uniquement si P12≠0 alors que si P12=0 rien n'est affiché ; Si F0=8, l'écran affiche à la fois la valeur lue par la sonde d'humidité uniquement si P12≠0 et le point de consigne de l'humidité. Si P12=0, la valeur de la sonde sera la même que celle fixée dans le point de consigne ; 2 = Régulation (avec point de consigne) avec humidification par cycles de temps (rU2, rU3) selon le pourcentage fixé ; dans ce cas, la valeur de l'humidité et le point de consigne coïncident (dans la pratique, la valeur de l'humidité correspond au point de consigne). Si P12≠0 la sonde n'est en aucun cas affichée ; 3 = Régulation (avec point de consigne) avec humidification, déshumidification et chauffage ; dans ce cas une sonde d'humidité doit être présente et la valeur de la sonde et le point de consigne sont visibles sur l'écran.</i>	---	0...3

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
rU1	Minima temperatura in cella per inibizione controllo umidificazione <i>Minimum cell temperature for humidification control inhibition</i> Température minimale de la cellule pour l'inhibition du contrôle de l'humidification	°C/°F	-99,0...99,0
rU2	Tempo di ciclo per l'accensione dell'umidificatore (solo per rU0 = 2) <i>Cycle time for switching on humidifier (only for rU0 = 2)</i> Temps de cycle pour la mise en marche de l'humidificateur (uniquement pour rU0 = 2)	s	1...600
rU3	Tempo di accensione umidificatore all'interno del tempo di ciclo rU2 per generare il 100% di umidità in cella (solo per rU0 = 2) / <i>Humidifier switch-on time within cycle time rU2 to generate 100% humidity in the cell (only for rU0 = 2)</i> / Temps d'activation de l'humidificateur dans la durée du cycle rU2 pour générer 100 % d'humidité dans la cellule (uniquement pour rU0 = 2)	s	1...600
rU5	Differenziale di regolazione deumidificazione da sommare al setpoint 2 (setpoint 2 + rU5) <i>Dehumidification control differential to be added to setpoint 2 (setpoint 2 + rU5)</i> Différentiel de régulation de la déshumidification à ajouter au point de consigne 2 (point de consigne 2 + rU5)	%r.H.	1...100
rU6	Zona neutra per regolazione deumidificazione / <i>Neutral zone for dehumidification control</i> / Zone neutre pour la régulation de la déshumidification	%r.H.	1...100
rU8	Differenziale di regolazione umidificazione da sommare al setpoint 2 (setpoint 2 + rU8) <i>Humidification control differential to be added to setpoint 2 (setpoint 2 + rU8)</i> Différentiel de régulation de l'humidification à ajouter au point de consigne 2 (point de consigne 2 + rU8)	%r.H.	1...100
rU9	Zona neutra per regolazione umidificazione / <i>Neutral zone for humidification regulation</i> Zone neutre pour la régulation de l'humidification	%r.H.	1...100
RU10	Valore di banda proporzionale umidificazione / <i>Proportional humidification band value</i> Valeur de la bande d'humidification proportionnelle	%r.H.	0...100
rU11	Tempo ciclo per regolazione proporzionale umidificazione <i>Cycle time for proportional humidification control</i> Temps de cycle pour la régulation proportionnelle de l'humidification	s	0...255
RU12	Base tempi per tempo ciclo per regolazione proporzionale umidificazione:0 = Secondi; 1 = Minuti <i>Time base for cycle time for proportional humidification control:0 = Seconds; 1 = Minutes</i> Base de temps pour le temps de cycle de la commande d'humidification proportionnelle:0 = Secondes ; 1 = Minutes	---	0/1
RU13	Massimo valore attribuibile al Setpoint 2 / <i>Maximum value attributable to Setpoint 2</i> Valeur maximale attribuable au point de consigne 2	%r.H.	0...100
RU14	Minima temperatura cella per inibizione deumidificazione <i>Minimum cell temperature for dehumidification inhibition</i> Température minimale de la cellule pour l'inhibition de la déshumidification	°C/°F	-99,0...99,0
RU15	Tempo pausa umidificatore / <i>Humidifier pause time</i> / Temps de pause de l'humidificateur	s	0...300
RU16	Tempo attivazione umidificatore / <i>Humidifier activation time</i> Durée d'activation de l'humidificateur	s	0...60
RU17	Attivazione resistenza riscaldamento se deumidificazione con compressore:0 = Disattivata; 1 = Attivata <i>Heating resistor activation if dehumidification with compressor: 0 = Deactivated; 1 = Activated</i> Activation de la résistance de chauffage en cas de déshumidification avec compresseur: 0 = Désactivé ; 1 = Activé	---	0/1
Ru18	Valore minimo setpoint umidità / <i>Minimum humidity setpoint</i> / Consigne d'humidité minimale	%r.H.	0...100
COMPRESSORE / COMPRESSOR / COMPRESSEUR			
C0	Ritardo compressore ON da power-on / <i>Compressor ON delay from power-on</i> Délai de mise en marche du compresseur à partir de la mise sous tension	min	0...240
C1	Ritardo tra due accensioni consecutive compressore <i>Delay between two consecutive compressor starts</i> Délai entre deux démarrages consécutifs du compresseur	min	0...240
C2	Tempo minimo compressore OFF / <i>Minimum compressor time OFF</i> Durée minimale du compresseur OFF	min	0...240
C3	Tempo minimo compressore ON / <i>Minimum compressor time ON</i> Durée minimale du compresseur ON	s	0...240
C4	Tempo compressore ON in deumidificazione / <i>Compressor ON time in dehumidification</i> Durée d'enclenchement du compresseur en déshumidification	min	0...240

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
C6	Temperatura condensazione oltre la quale scatta segnalazione condensatore surriscaldato <i>Condensation temperature above which overheated condenser warning is triggered</i> Température de condensation au-delà de laquelle l'avertissement de condenseur surchauffé est déclenché	°C/°F	0,0...164,0
C7	Temperatura del condensatore oltre la quale scatta l'allarme blocco compressore, trascorso il tempo C8 <i>Condenser temperature above which the compressor block alarm is triggered, after time C8</i> Température du condenseur au-delà de laquelle l'alarme de blocage du compresseur est déclenchée, après le temps C8	°C/°F	0,0...164,0
C8	Ritardo attivazione allarme blocco compressore da superamento soglia C7 <i>Compressor block alarm activation delay from threshold overrun C7</i> Délai d'activation de l'alarme de blocage du compresseur à partir du dépassement du seuil C7	min	0...15
C9	Tempo consecutivo temperatura cella in banda proporzionale per compressore alla massima portata <i>Consecutive time cell temperature in proportional band for compressor at maximum capacity</i> Température de la cellule de temps consécutif dans la bande proportionnelle pour un compresseur à capacité maximale.	h	0...99
C10	Tempo totale funzionamento compressore per avviso manutenzione <i>Total compressor running time for maintenance notice</i> Durée totale de fonctionnement du compresseur pour l'avis de maintenance	gg	0...999
C11	Ritardo accensione compressore 2 da accensione compressore 1 <i>Compressor 2 start-up delay from compressor 1 start-up</i> Délai de démarrage du compresseur 2 à partir du démarrage du compresseur 1	s	0...999
C12	Tempo compressore OFF in allarme sonda cella / <i>Compressor OFF time in cell probe alarm</i> Temps d'arrêt du compresseur dans l'alarme de la sonde de cellule	min	0...240
C13	Tempo compressore ON in allarme sonda cella / <i>Compressor ON time in cell probe alarm</i> Temps d'enclenchement du compresseur dans l'alarme de la sonde de cellule	min	0...240
SBRINAMENTO / DEFROST / DÉGIVRAGE			
d0	Intervallo sbrinamento automatico / <i>Automatic defrosting interval</i> Intervalle de dégivrage automatique	h	0...99
d1	Tipo di Sbrinamento: 0 = Resistenze elettriche; 1 = Inversione di ciclo (Gas caldo); 1 = Inversione di ciclo (Gas caldo); / Type of defrosting: 0 = Heating elements; 1 = Cycle reversal (Hot gas) Type de dégivrage : 0 = éléments chauffants ; 1 = inversion de cycle (gaz chaud)	---	0...2
d2	Temperatura evaporatore oltre la quale termina lo sbrinamento con sonda evaporatore (Pr1...Pr3 = 1) <i>Evaporator temperature above which defrosting with evaporator probe ends (Pr1...Pr3 = 1)</i> Température de l'évaporateur au-dessus de laquelle le dégivrage avec la sonde de l'évaporateur se termine (Pr1...Pr3 = 1)	°C/°F	-99,0...99,0
d3	Durata Sbrinamento / <i>Defrost Duration</i> / Durée du dégivrage	min	0...99
d4	Abilitazione sbrinamento all'accensione dispositivo: 0 = No; 1 = Si, attiva sbrinamento all'accensione <i>Enable defrost on device power-up: 0 = No; 1 = Yes, enable defrost on power-up</i> Activation du dégivrage à la mise sous tension de l'appareil : 0 = Non ; 1 = Oui, activation du dégivrage à la mise sous tension	---	0/1
d5	Ritardo sbrinamento dopo mancanza di tensione (se d4 = 1) <i>Defrost delay after power failure (if d4 = 1)</i> Délai de dégivrage après une coupure de courant (si d4 = 1)	min	0...99
d6	Valore visualizzato a display durante uno sbrinamento: 0 = Regolazione; 1 = Display bloccato; 2 = Scritta Sbrinamento in corso <i>Value shown on the display during a defrost: 0 = Adjustment; 1 = Display locked; 2 = Defrost in progress</i> Valeur affichée sur l'écran pendant un dégivrage : 0 = Réglage ; 1 = Affichage verrouillé ; 2 = Dégivrage en cours	---	0...2
d7	Tempo di sgocciolamento dell'evaporatore dopo uno sbrinamento <i>Evaporator drip time after defrosting</i> Temps d'égouttage de l'évaporateur après le dégivrage	min	0...15
d8	Modalità conteggio dell'intervallo di sbrinamento automatico: 0 = Ore dispositivo ON; 1 = Ore compressore ON; 2 = Temperatura evaporatore < d9; 3 = Adattativo; 4 = Sbrinamento manuale <i>Automatic defrost interval count mode: 0 = Device hours ON; 1 = Compressor hours ON; 2 = Evaporator temperature < d9; 3 = Adaptive; 4 = Manual defrost</i> Mode de comptage des intervalles de dégivrage automatique : 0 = heures de l'appareil activées ; 1 = heures du compresseur activées ; 2 = température de l'évaporateur < d9 ; 3 = adaptatif ; 4 = dégivrage manuel.	---	0...4

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
d9	Soglia evaporatore per conteggio intervallo di sbrinamento automatico d8 = 2 <i>Evaporator threshold for automatic defrost interval counting d8 = 2</i> Seuil de l'évaporateur pour le comptage automatique des intervalles de dégivrage d8 = 2	°C/°F	-99,0...99,0
d11	Abilitazione avviso sbrinamento terminato per durata massima (codice dFd). 0 = No; 1 = Sì Enable terminated defrost warning for maximum duration (dFd code). 0 = No; 1 = Yes Activation de l'avertissement de dégivrage terminé pour la durée maximale (code dFd). 0 = Non ; 1 = Oui	---	0/1
d15	Tempo compressore ON prima di sbrinamento a gas caldo <i>Compressor ON time before defrosting with hot gas</i> Temps de mise en marche du compresseur avant le dégivrage au gaz chaud	min	0...99
d16	Tempo pregoccioilamento / <i>pre-dripping time</i> /temps de prégouttage	min	0...99
d18	Intervallo sbrinamento adattativo / <i>Adaptive defrost interval</i> /Intervalle de dégivrage adaptatif	min	0...999
d19	Temperatura per avvio sbrinamento adattativo / <i>Temperature for adaptive defrosting start</i> Température pour le démarrage du dégivrage adaptatif	°C/°F	0,0...40,0
d20	Tempo consecutivo ON compressore per ON sbrinamento. 0 = Disabilitato <i>Consecutive time ON compressor for ON defrost. 0 = Disabled</i> Temps consécutif de mise en marche du compresseur pour la mise en marche du dégivrage. 0 = Désactivé	min	0...999
d21	Tempo consecutivo ON compressore per sbrinamento da power-on e da raffreddamento <i>Consecutive compressor ON time for power-on and cooling defrosting</i> Durée consécutive de mise en marche du compresseur pour la mise sous tension et le dégivrage du refroidissement	min	0...500
d22	Temperatura sospensione conteggio intervallo sbrinamento adattativo <i>Temperature suspension interval count adaptive defrosting</i> Compte d'intervalles de suspension de la température dégivrage adaptatif	°C/°F	-10,0...10,0
d23	Numero apertura porta per sbrinamento / <i>Number of door openings for defrosting</i> Nombre d'ouvertures de porte pour le dégivrage	num	0...240
d24	Tempo consecutivo porta aperta per sbrinamento / <i>Consecutive time door open for defrosting</i> Temps consécutif d'ouverture de la porte pour	min	0...240
d00	Abilitazione parametri sbrinamento modo B su soglia setpoint: 0 = No; 1 = Sì <i>Enabling of mode B defrost parameters on setpoint threshold: 0 = No; 1 = Yes</i> Activation des paramètres de dégivrage du mode B sur le seuil de consigne : 0 = Non ; 1 = Oui		0/1
d01	Soglia setpoint per attivazione parametri modo B <i>Setpoint threshold for activation of Mode B parameters</i> Seuil de consigne pour l'activation des paramètres du mode B	°C/°F	-99,0...99,0
d0b	Intervallo di sbrinamento automatico modo B / <i>Mode B automatic defrosting interval</i> Intervalle de dégivrage automatique du mode B	min	0...240
d1b	Tipo di sbrinamento modo B :0 = Resistenze elettriche; 1 = Inversione di ciclo (Gas caldo); 2 = A fermata del compressore / <i>Type of defrosting mode B :0 = Heating elements; 1 = Cycle reversal (hot gas); 2 = Compressor stop</i> /Type de mode de dégivrage B :0 = Eléments chauffants ; 1 = Inversion de cycle (gaz chaud) ; 2 = Arrêt du compresseur		0...2
d2b	Soglia fine sbrinamento modo B / <i>End defrost threshold mode B</i> /Mode de seuil de dégivrage final B	°C/°F	-99,0...99,0
d3b	Durata sbrinamento modo B / <i>Defrosting duration mode B</i> /Mode de durée de dégivrage B	min	0...99
d7b	Tempo gocciolamento modo B / <i>Drip time mode B</i> /Mode temps d'égouttage B	min	0...15
ALLARMI /ALARMS /ALARMES			
A1	Ritardo allarme alta/bassa temperatura power-on / <i>High/low temperature power-on alarm delay</i> Retard de l'alarme de mise sous tension de la température haute/basse	min	0...240
A2	Ritardo allarme alta/bassa temperatura sbrinamento <i>High/low defrosting temperature alarm delay</i> Temporisation de l'alarme de température de dégivrage haute/basse	min	0...240
A3	Ritardo allarme alta/bassa temperatura da chiusura porta <i>High/low temperature alarm delay from door closure</i> Délai de déclenchement de l'alarme haute/basse température à partir de la fermeture de la porte	min	0...240
A5	Tipo allarme cella: 0 = Relativo SET; 1 = Assoluto / <i>Cell alarm type: 0 = Relative SET; 1 = Absolute.</i> Type d'alarme cellulaire : 0 = SET relatif ; 1 = absolu.	---	0/1
A6	Ritardo allarme cella / <i>Cell Alarm Delay</i> /Délai d'alarme cellulaire	s	0...900
A7	Isteresi allarme cella / <i>Cell Alarm Hysteresis</i> /Hystérésis de l'alarme cellulaire	°C/°F	0,0...20,0

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
A8	Soglia allarme BASSA temperatura cella / <i>Alarm threshold LOW cell temperature</i> Seuil d'alarme Température BASSE de la cellule	°C/F	-99,0...99,0
A9	Soglia allarme ALTA temperatura cella / <i>Alarm threshold HIGH cell temperature</i> Seuil d'alarme Température de cellule HAUTE	°C/F	-99,0...99,0
A10	Delta allarme di BASSA temperatura cella rispetto setpoint <i>LOW cell temperature alarm delta relative to setpoint</i> Alarme de température basse de la cellule delta par rapport au point de consigne	°C/F	-50,0...0,0
A11	Delta allarme di ALTA temperatura cella rispetto al setpoint <i>HIGH cell temperature alarm delta relative to setpoint</i> Alarme de température de cellule HAUTE delta par rapport au point de consigne	°C/F	0,0...50,0
A12	Soglia PRE-allarme BASSA temperatura cella / <i>Low cell temperature PRE-alarm threshold</i> Température basse de la cellule Seuil de pré-alarme	°C/F	-99,0...99,0
A13	Soglia PRE-allarme ALTA temperatura cella / <i>Cell temperature HIGH pre-alarm threshold</i> Température de la cellule seuil de pré-alarme HAUT	°C/F	-99,0...99,0
A14	Delta PRE-allarme di BASSA temperatura cella rispetto al setpoint <i>Delta PRE-ALARM of LOW cell temperature relative to setpoint</i> Delta PRE-ALARME de la température basse de la cellule par rapport au point de consigne	°C/F	-50,0...0,0
A15	Delta PRE-allarme di ALTA temperatura cella rispetto al setpoint <i>Delta PRE-ALARM of HIGH cell temperature relative to setpoint</i> Delta PRE-ALARME de température de cellule HAUTE par rapport au point de consigne	°C/F	0,0...50,0
A5b	Tipo allarme prodotto: 0 = Relativo SET; 1 = Assoluto <i>Product alarm type: 0 = Relative SET; 1 = Absolute</i> Type d'alarme produit : 0 = SET relatif ; 1 = absolu		0/1
A6b	Ritardo allarme prodotto / <i>Product alarm delay</i> / Retard de l'alarme produit	s	0...900
A7b	Isteresi allarme prodotto / <i>Product alarm hysteresis</i> / Hystérisis de l'alarme produit	°C/F	0,0...20,0
A8b	Soglia allarme BASSA temperatura prodotto / <i>Alarm threshold LOW product temperature</i> Seuil d'alarme Température basse du produit	°C/F	-99,0...99,0
A9b	Soglia allarme ALTA temperatura prodotto / <i>Product HIGH temperature alarm threshold</i> Seuil d'alarme de température HAUTE du produit	°C/F	-99,0...99,0
A10b	Delta allarme di BASSA temperatura prodotto rispetto setpoint <i>LOW product temperature alarm delta relative to setpoint</i> Alarme de température basse du produit delta par rapport au point de consigne	°C/F	-50,0...0,0
A11b	Delta allarme di ALTA temperatura prodotto rispetto setpoint <i>HIGH product temperature alarm delta compared to setpoint</i> Alarme température produit HAUTE delta par rapport au point de consigne	°C/F	0,0...50,0
A12b	Soglia PRE-allarme BASSA temperatura prodotto / <i>Product temperature LOW PRE-alarm threshold</i> Température du produit Seuil de pré-alarme BAS	°C/F	-99,0...99,0
A13b	Soglia PRE-allarme ALTA temperatura prodotto / <i>Product temperature HIGH pre-alarm threshold</i> PRE-ALARM HIGH seuil de température du produit	°C/F	-99,0...99,0
A14b	Delta PRE-allarme di BASSA temperatura prodotto rispetto setpoint <i>Delta PRE-ALARM LOW product temperature compared to setpoint</i> Delta PRE-ALARME LOW température du produit par rapport au point de consigne	°C/F	-50,0...0,0
A15b	Delta PRE-allarme di ALTA temperatura prodotto rispetto setpoint <i>Delta PRE-ALARM HIGH product temperature compared to setpoint</i> Delta PRE-ALARME HIGH température du produit par rapport au point de consigne	°C/F	0,0...50,0
A16	Tempo riattivazione buzzer in allarme / <i>Alarm buzzer reactivation time</i> Temps de réactivation du buzzer d'alarme	s	0...900
A17	Attivazione uscita allarme: 0 = con allarme attivo; 1 = con allarme non attivo <i>Alarm output activation: 0 = with alarm active; 1 = with alarm not active</i> Activation de la sortie d'alarme : 0 = alarme active ; 1 = alarme non active	---	0/1
A18	Soglia temperatura evaporatore per allarme alta temperatura <i>Evaporator temperature threshold for high temperature alarm</i> Seuil de température de l'évaporateur pour l'alarme de température élevée	°C/F	0,0...99,0
A19	Ritardo allarme di alta temperatura evaporatore: -1 = Disabilitato <i>Evaporator high temperature alarm delay: -1 = Disabled</i> Retard de l'alarme de température élevée de l'évaporateur : -1 = désactivé	min	-1...240

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
VENTOLE EVAPORATORE/CONDENSATORE - EVAPORATOR/CONDENSER FANS VENTILATEURS DE L'ÉVAPORATEUR/DU CONDENSEUR			
F0	<p>Modalità ventole evaporatore in funzionamento normale: 0 = Sempre OFF; 1 = Sempre ON; 2 = Attive in funzione dei carichi; 3 = Termoregolate (F1 relativo alla regolazione temperatura); 4 = Attive in funzione dei carichi e termoregolate (F1 relativo alla regolazione temperatura); 5 = A cicli ON/OFF, con compressore spento, in base ai parametri F14 e F15; 6 = Termostataate in funzione di F1 (come valore assoluto); 7 = Termostataate in funzione di F1 con compressore acceso (come valore assoluto); 8 = A cicli ON/OFF; in questo caso la sonda di umidità è presente con funzione di sola lettura e non regolazione. 9 = Attive in funzione dei carichi; a cicli ON/OFF, con carichi spenti, in base ai parametri F14 e F15;</p> <p><i>Evaporator fan mode in normal operation: 0 = Always OFF; 1 = Always ON; 2 = Active according to loads; 3 = Thermostated (F1 relative to temperature control); 4 = Active according to loads and thermostated (F1 relative to temperature control); 5 = At ON/OFF cycles, with compressor off, according to parameters F14 and F15; 6 = Thermostat-controlled according to F1 (as an absolute value); 7 = Thermostat-controlled according to F1 with compressor on (as an absolute value); 8 = At ON/OFF cycles; in this case the humidity probe is present with read-only function and not regulation 9 = Active according to loads; at ON/OFF cycles, with loads off, according to parameters F14 and F15;</i></p> <p>Mode du ventilateur de l'évaporateur en fonctionnement normal : 0 = Toujours OFF ; 1 = Toujours ON;2 = Actif en fonction des charges ; 3 = Thermostaté (F1 par rapport à la régulation de température) ; 4 = Actif en fonction des charges et thermorégulé (F1 par rapport à la régulation de température) ; 5 = Aux cycles ON/OFF, avec compresseur éteint, selon les paramètres F14 et F15 ; 6 = Réglé par thermostat selon F1(en valeur absolue) ; 7 = Réglé par thermostat selon F1 avec compresseur en marche (en valeur absolue) ; 8 = Aux cycles ON/OFF ; dans ce cas la sonde d'humidité est présente avec une fonction de lecture seule et non de régulation. 9 = Actif en fonction des charges ; aux cycles ON/OFF, avec charges éteintes, selon les paramètres F14 et F15 ;</p>	---	0...8
F1	<p>Soglia regolazione ventole evaporatore con F0 = 3, 4 (relativo al setpoint)</p> <p><i>Evaporator fan control threshold with F0 = 3, 4 (relative to setpoint)</i></p> <p>Seuil de commande du ventilateur de l'évaporateur avec F0 = 3, 4 (par rapport au point de consigne)</p>	°C/°F	-99,0...99,0
F2	<p>Modalità ventole evaporatore in sbrinamento:0 = OFF; 1 = ON.</p> <p><i>Evaporator fan defrost mode:0 = OFF; 1 = ON.</i></p> <p>Mode de dégivrage du ventilateur de l'évaporateur : 0 = OFF ; 1 = ON.</p>	---	0/1
F3	<p>Tempo fermo ventole evaporatore post sgocciolamento / Post-drip evaporator fan stop time</p> <p>Temps d'arrêt du ventilateur de l'évaporateur après l'égouttage</p>	min	0...15
F4	<p>Tempo ventole OFF in modalità risparmio energetico / Fan OFF time in energy-saving mode</p> <p>Durée d'arrêt du ventilateur en mode économie d'énergie</p>	S x 10	0...240
F5	<p>Tempo ventole ON in modalità risparmio energetico / Fan ON time in energy-saving mode</p> <p>Durée de fonctionnement du ventilateur en mode économie d'énergie</p>	S x 10	0...240
F6	<p>Forzatura velocità delle ventole durante la modalità risparmio energetico</p> <p><i>Forcing fan speed during power-saving mode</i></p> <p>Forçage de la vitesse du ventilateur en mode économie d'énergie</p>	%	0...100
F7	<p>Soglia relativa a setpoint per ripartenza ventole dopo uno sbrinamento</p> <p><i>Threshold relative to setpoint for fan restart after a defrost</i></p> <p>Seuil par rapport au point de consigne pour le redémarrage du ventilateur après un dégivrage</p>	°C/°F	-99,0...99,0
F8	<p>Differenziale del setpoint evaporatore / Evaporator setpoint differential</p> <p>Différentiel du point de consigne de l'évaporateur</p>	°C/°F	1,0...15,0
F9	<p>Ritardo spegnimento ventole evaporatore da spegnimento compressore</p> <p><i>Evaporator fan switch-off delay from compressor switch-off</i></p> <p>Délai d'arrêt du ventilateur de l'évaporateur à partir de l'arrêt du compresseur</p>	s	0...240
F10	<p>Forzatura velocità delle ventole durante la deumidificazione/</p> <p><i>Forcing fan speed during dehumidification</i></p> <p>Forçage de la vitesse du ventilateur pendant la déshumidification.</p>	%	0...100

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
F11	Modalità Ventole condensatore:0 = Termoregolate; 1 = Termoregolate se compressore OFF; 2 = Termoregolate se compressore ON; 3 = Termoregolate se compressore e sbrinamento OFF <i>Condenser fan mode:0 = thermoregulated; 1 = thermoregulated if compressor OFF; 2 = thermoregulated if compressor ON; 3 - thermoregulated if compressor and defrost OFF</i> Mode de ventilation du condenseur : 0 = thermorégulé ; 1 = thermorégulé si compresseur OFF ; 2 = thermorégulé si compresseur ON ; 3 = thermorégulé si compresseur et dégivrage OFF	---	0...3
F12	Setpoint ventole condensatore / <i>Condenser fan setpoint</i> Point de consigne du ventilateur du condenseur	°C/°F	-0,0...99,0
F13	Ritardo spegnimento ventole condensatore da spegnimento compressore <i>Condenser fan switch-off delay from compressor switch-off</i> Délai d'arrêt du ventilateur du condenseur à partir de l'arrêt du compresseur	s	0...240
F14	Tempo ventole OFF in assenza di regolazione con F0 = 5 ; F14 = 0 e F15 > 0 le ventole sempre accese <i>Fans OFF time with F0 = 5 ; F14 = 0 and F15 > 0 fans always on</i> Temps d'arrêt des ventilateurs avec F0 = 5 ; F14 = 0 et F15 > 0 les ventilateurs sont toujours en marche.	s x 10	0...240
F15	Tempo ventole ON in assenza di regolazione con F0 = 5; F15 = 0 le ventole restano ferme <i>Fans ON time when there is no adjustment with F0 = 5; F15 = 0 the fans remain stationary</i> Temps d'enclenchement des ventilateurs en l'absence de réglage avec F0 = 5 ; F15 = 0 les ventilateurs restent à l'arrêt	s x 10	0...240
F16	Ritardo accensione ventole evaporatore da chiusura porta <i>Delayed start-up of evaporator fans by door closure</i> Démarrage retardé des ventilateurs de l'évaporateur par la fermeture de la porte	s	0...240
F19	Velocità minima evaporatore / <i>Minimum evaporator speed</i> /Vitesse minimale de l'évaporateur	%	0...100
F20	Velocità massima evaporatore / <i>Maximum evaporator speed</i> /Vitesse maximale de l'évaporateur	%	0...100
F21	Velocità di spunto del ventilatore dell'evaporatore / <i>Evaporator fan starting speed</i> Vitesse de démarrage du ventilateur de l'évaporateur	%	0...100
F22	Tempo spunto all'accensione del ventilatore dell'evaporatore / <i>Start-up time of the evaporator fan</i> Temps de démarrage du ventilateur de l'évaporateur	s	0...240
F23	Valore di taratura velocità minima ventilatore dell'evaporatore <i>Minimum evaporator fan speed setting value</i> Valeur de réglage de la vitesse minimale du ventilateur de l'évaporateur	%	0...100
F24	Valore di taratura velocità massimo ventilatore dell'evaporatore <i>Maximum evaporator fan speed setting value</i> Valeur de réglage de la vitesse maximale du ventilateur de l'évaporateur	%	0...100
F25	Valore velocità 1 / <i>Speed value 1</i> /Valeur de la vitesse 1	%	0...100
F26	Valore velocità 2 / <i>Speed value 2</i> /Valeur de la vitesse 2	%	0...100
F27	Valore velocità 3 / <i>Speed value 3</i> /Valeur de la vitesse 3	%	0...100
F28	Valore velocità 4 / <i>Speed value 4</i> /Valeur de la vitesse 4	%	0...100
F29	Valore velocità 5 / <i>Speed value 5</i> /Valeur de la vitesse 5	%	0...100
F30	Differenziale per attivazione del secondo ventilatore del condensatore <i>Differential for activation of second condenser fan</i> Différentiel pour l'activation du deuxième ventilateur du condenseur	°C/°F	-0,0...99,0
F0b	Modalità ventilatore evaporatore in normale funzionamento modo B. Analogico a F0 <i>Evaporator fan mode in normal operation mode B. Analogous to F0</i> Mode ventilateur de l'évaporateur en mode de fonctionnement normal B. Analogue à F0	---	0...8
F2b	Modalità ventilatore evaporatore in sbrinamento modo B. Analogico a F2 <i>Evaporator fan mode in defrost mode B. Similar to F2</i> Mode ventilateur de l'évaporateur en mode dégivrage B. Similaire à F2	---	0/1
F3b	Tempo massimo fermo ventole evaporatore post sgocciolamento modo B <i>Maximum evaporator fan stop time post drip mode B</i> Temps d'arrêt maximal du ventilateur de l'évaporateur après le mode goutte à goutte B	min	0...15

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
RISPARMIO ENERGETICO - ENERGY SAVING - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE			
ES0	Modalità risparmio energetico: 0 = 1 livello (Disabilitato/Risparmio elevato); 1 = 3 livelli (Disabilitato/Basso risparmio/Risparmio medio/Risparmio elevato) <i>Energy Saving Mode: 0 = 1 level (Disabled/High Saving); 1 = 3 levels (Disabled/Low Saving/Medium Saving/High Saving)</i> Mode d'économie d'énergie : 0 = 1 niveau (désactivé/économie élevée) ; 1 = 3 niveaux (désactivé/économie faible/économie moyenne/économie élevée)	num	0/1
ES1	Durata massima risparmio energetico / Maximum energy-saving duration Durée maximale de l'économie d'énergie	min	0...999
ES2	Tempo consecutivo porta chiusa per attivazione risparmio energetico <i>Consecutive door closed time for energy saving activation</i> Temps de fermeture consécutif de la porte pour l'activation de l'économie d'énergie	min	0...999
ES3	Orario attivazione risparmio energetico / Energy-saving activation time Temps d'activation économie en énergie	h	0...24
ES4	Durata risparmio energetico / Energy-saving duration / Durée de l'économie d'énergie	h	0...24
ES5	Delta setpoint relativo Basso risparmio / Relative setpoint delta Low savings Delta relatif du point de consigne Faibles économies	°C/°F	0,0...10,0
ES6	Delta setpoint relativo Risparmio medio / Delta relative setpoint Average saving Point de consigne relatif Delta Economie moyenne	°C/°F	0,0...10,0
ES7	Delta setpoint relativo Risparmio elevato / Relative setpoint delta High savings Delta du point de consigne relatif Economies élevées	°C/°F	0,0...10,0
ES8	Differenziale Basso risparmio / Differential Low savings / Différentiel Faible épargne	°C/°F	0,0...10,0
ES9	Differenziale Risparmio medio / Differential Average saving / Différentiel Économie moyenne	°C/°F	0,0...10,0
ES10	Differenziale Risparmio elevato / High savings differential / Différentiel d'épargne élevé	°C/°F	0,0...10,0
ES11	Tempo ON resistenza porta Basso risparmio / Time ON door resistance Low savings. Temps ON résistance de la porte Faibles économies.	min	0...100
ES12	Tempo ON resistenza porta Risparmio medio / Time ON door resistance Average saving Temps Résistance de la porte ON Economie moyenne	min	0...100
ES13	Tempo ON resistenza porta Risparmio elevato / Time ON door resistance High savings Temps ON résistance de la porte Economies élevées	min	0...100
ES14	Tempo OFF dopo ES11, ES12, ES13 / OFF time after ES11, ES12, ES13 Temps d'arrêt après ES11, ES12, ES13	min	0...60
ES15	Periodo di tempo per calcolo/aggiornamento percentuale lavoro compressore <i>Time period for compressor work percentage calculation/update</i> Période de calcul/mise à jour du pourcentage de travail du compresseur	min	0...240
ES16	RISERVATO / RESERVED / RÉSERVÉ	---	---
ES17	Stato luce durante Risparmio energetico: 0 = La luce rimane nello stato in cui si trova; 1 = Se accesa, la luce viene spenta (in ogni caso la luce può sempre essere accesa/ spenta da tasto) <i>Light status during energy saving: 0 = Light remains in its current state; 1 = If switched on, the light is switched off (in any case, the light can always be switched on/off by button)</i> État de la lumière pendant l'économie d'énergie : 0 = La lumière reste dans son état actuel ; 1 = Si elle est allumée, la lumière est éteinte (dans tous les cas, la lumière peut toujours être allumée/éteinte à l'aide d'un bouton).	---	0/1
PROPRIETÀ INGRESSI DIGITALI - DIGITAL INPUT PROPERTIES - PROPRIÉTÉS DES ENTRÉES NUMÉRIQUES			
i0	Effetto apertura porta: 0 = Nessun effetto; 1 = Compressore, il ventilatore dell'evaporatore OFF (nessun effetto sua luce); 2 = Ventilatore dell'evaporatore OFF (nessun effetto su compressore e luce); 3 = Solo luce ON; 4 = Compressore, il ventilatore dell'evaporatore OFF, la luce della cella ON; 5 = Ventilatore dell'evaporatore OFF, la luce della cella ON <i>Door opening effect: 0 = No effect; 1 = Compressor, evaporator fan OFF (no effect on light); 2 = Evaporator fan OFF (no effect on compressor and light); 3 = Only light ON; 4 = Compressor, evaporator fan OFF, cell light ON; 5 = Evaporator fan OFF, cell light ON.</i> Effet de l'ouverture de la porte : 0 = Pas d'effet ; 1 = Compresseur, ventilateur de l'évaporateur OFF (pas d'effet sur la lumière) ; 2 = Ventilateur de l'évaporateur OFF (pas d'effet sur le compresseur et la lumière) ; 3 = Seulement lumière ON ; 4 = Compresseur, ventilateur de l'évaporateur OFF, lumière de la cellule ON ; 5 = Ventilateur de l'évaporateur OFF, lumière de la cellule ON	---	0...5

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
i1	Polarità ingresso porta: 0 = A contatto chiuso (NC); 1 = A contatto aperto (NA) <i>Door input polarity: 0 = Closed contact (NC); 1 = Open contact (NO)</i> Polarité de l'entrée de porte : 0 = contact fermé (NC) ; 1 = contact ouvert (NO)	---	0/1
i2	Ritardo allarme porta: -1 = L'allarme non viene segnalato <i>Door alarm delay: -1 = Alarm is not signalled</i> Retard de l'alarme de porte : -1 = l'alarme n'est pas signalée	min	-1...120
i3	Inibizione regolazione compressore e ventole da apertura porta: -1 = Disabilitato <i>Inhibit compressor and fan regulation by door opening: -1 = Disable</i> Inhibition de la régulation du compresseur et du ventilateur en cas d'ouverture de la porte : -1 = désactivé.	min	-1...120
i4	Effetto ingresso digitale 1: 0 = Disabilitato; 1 = Allarme alta pressione compressore 1; 2 = Allarme alta pressione compressore 2; 3 = Allarme bassa pressione compressore 1; 4 = Allarme bassa pressione compressore 2; 5 = Allarme termica compressore 1; 6 = Allarme termica compressore 2; 7 = Allarme protezione impianto (tutti i carichi vengono spenti); 8 = Attivazione ECO/Energy saving (Risparmio elevato); 9 = Allarme generico "iA" (solo visualizzazione); 10 = Accensione/spegnimento dispositivo; 11 = Allarme termica ventilatore/i <i>Digital input effect 1: 0 = Disabled; 1 = Compressor 1 high-pressure alarm; 2 = Compressor 2 high-pressure alarm; 3 = Compressor 1 low-pressure alarm; 4 = Compressor 2 low-pressure alarm; 5 = Compressor 1 thermal alarm; 6 = Compressor 2 thermal alarm; 7 = System protection alarm (all loads are switched off); 8 = ECO/Energy saving activation (High saving); 9 = Generic 'iA' alarm (display only); 10 = Device on/off; 11 = Fan(s) thermal alarm.</i> Effet de l'entrée numérique 1 : 0 = Désactivé ; 1 = Alarme haute pression compresseur 1 ; 2 = Alarme haute pression compresseur 2 ; 3 = Alarme basse pression compresseur 1 ; 4 = Alarme basse pression compresseur 2 ; 5 = Alarme thermique compresseur 1 ; 6 = Alarme thermique compresseur 2 ; 7 = Alarme protection système (toutes les charges sont éteintes) ; 8 = Activation ECO/économie d'énergie (Haute économie) ; 9 = Alarme générique « iA » (affichage uniquement) ; 10 = Dispositif on/off ; 11 = Alarme thermique ventilateur(s).	---	0...11
i5	Polarità ingresso digitale 1: 0 = A contatto chiuso (NC); 1 = A contatto aperto (NA) <i>Digital input 1 polarity: 0 = Closed contact (NC); 1 = Open contact (NO).</i> Polarité de l'entrée numérique 1 : 0 = contact fermé (NC) ; 1 = contact ouvert (NO)	---	0/1
i6	Ritardo segnalazione allarme ingresso digitale 1: -1 = L'allarme non viene segnalato. <i>Alarm signalling delay digital input 1: -1 = Alarm is not signalled.</i> Retard de signalisation de l'alarme entrée numérique 1 : -1 = l'alarme n'est pas signalée.	s	-1...120
i7	Effetto ingresso digitale 2. Analogico a i4 / <i>Digital input effect 2. Similar to i4</i> Effet d'entrée numérique 2, similaire à i4	---	0...11
i8	Polarità ingresso digitale 2: 0 = A contatto chiuso (NC); 1 = A contatto aperto (NA) <i>Digital input 2 polarity: 0 = Closed contact (NC); 1 = Open contact (NO)</i> Polarité de l'entrée numérique 2 : 0 = contact fermé (NC) ; 1 = contact ouvert (NO)	---	0/1
i9	Ritardo segnalazione allarme ingresso digitale 2: -1 = L'allarme non viene segnalato <i>Alarm signalling delay digital input 2: -1 = Alarm is not signalled</i> Retard de signalisation de l'alarme entrée numérique 2 : -1 = l'alarme n'est pas signalée	s	-1...120
i10	Effetto ingresso digitale 3. Analogico a i4 / <i>Digital input effect 3. Analogous to i4</i> Effet d'entrée numérique 3. analogue à i4	---	0...11
i11	Polarità ingresso digitale 3: 0 = A contatto chiuso (NC); 1 = A contatto aperto (NA) <i>Digital input 3 polarity: 0 = Closed contact (NC); 1 = Open contact (NO).</i> Polarité de l'entrée numérique 3 : 0 = contact fermé (NC) ; 1 = contact ouvert (NO)	---	0/1
i12	Ritardo segnalazione allarme ingresso digitale 3: -1 = L'allarme non viene segnalato <i>Alarm signalling delay digital input 3: -1 = Alarm is not signalled</i> Retard de signalisation de l'alarme entrée numérique 3 : -1 = l'alarme n'est pas signalée	s	-1...120
i13	Effetto su compressore se attivo allarme protezione compressore: 0 = Nessun effetto; 1 = Compressore OFF. <i>Effect on compressor if compressor protection alarm active: 0 = No effect; 1 = Compressor OFF.</i> Effet sur le compresseur si l'alarme de protection du compresseur est active : 0 = aucun effet ; 1 = compresseur désactivé.	---	0/1
i14	Timeout spegnimento luce da micro-porta / <i>Light switch-off timeout from micro-port.</i> Délai d'extinction de la lumière à partir du micro-port.	S x 10	0...240

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
CONFIGURAZIONE USCITE DIGITALI - DIGITAL OUTPUT CONFIGURATION - CONFIGURATION DE LA SORTIE NUMÉRIQUE			
u0	Presenza serratura porta: 0 = No; 1 = Si / Door lock presence: 0 = No; 1 = Yes. Présence de la serrure de la porte : 0 = Non ; 1 = Oui.	---	0/1
u1	RISERVATO / RESERVED / RÉSERVÉ	---	---
u2	Abilitazione tasto luce : 0 = Disabilitato; 1 = Abilitato; NOTA: se u2=0 e il relè luce è configurato, questo viene gestito dal micro-porta <i>Light button enabling: 0 = Disabled; 1 = Enabled; NOTE: If u2=0 and the light relay is configured, it is managed by the micro-port.</i> Activation du bouton d'éclairage : 0 = désactivé ; 1 = activé ; NOTE : Si u2=0 et que le relais d'éclairage est configuré, il est géré par le micro-port.	---	0/1
u3	Gestione deumidificazione: Désactivation de la sortie d'alarme lors de l'extinction du buzzer : 0 = désactivé ; 1 = activé ; 1 = Tramite attivazione dell'impianto frigorifero. <i>Dehumidification management: Désactivation de la sortie d'alarme lors de l'extinction du buzzer : 0 = désactivé ; 1 = activé ; 1 = Through activation of the refrigeration system.</i> Gestion de la déshumidification : Désactivation de la sortie d'alarme lors de l'extinction du buzzer : 0 = désactivé ; 1 = activé ; 1 = Par l'activation du système de réfrigération.	---	0/1
u4	Disattivazione uscita allarme alla tacitazione del buzzer: 0 = Disabilitata; 1 = Abilitata <i>Alarm output deactivation on buzzer silencing: 0 = Disabled; 1 = Enabled.</i> Désactivation de la sortie d'alarme lors de l'extinction du buzzer : 0 = désactivé ; 1 = activé.	---	0/1
u5	Temperatura attivazione resistenza porta / Door resistor activation temperature Température d'activation de la résistance de porte	°C/°F	-99,0...99,0
u6	Polarità serratura porta :0 = A contatto chiuso (NC); 1 = A contatto aperto (NA) <i>Door lock polarity :0 = Closed contact (NC); 1 = Open contact (NO)</i> Polarité du verrouillage de la porte : 0 = contact fermé (NC) ; 1 = contact ouvert (NO).		
u7	Abilita buzzer allarme: 0 = Disabilitato; 1 = Abilitato / Enable alarm buzzer: 0 = Disabled; 1 = Enabled Activation du signal sonore d'alarme : 0 = désactivé ; 1 = activé		
u8	Ritardo allarme backup CO2 / CO2 backup alarm delay / Retard de l'alarme de secours CO2	min	0...1440
u9	Soglia attivazione backup CO2 / CO2 backup activation threshold / Seuil d'activation de la sauvegarde du CO2	°C/°F	-99,0...99,0
u10	Differenziale backup CO2 / CO2 backup differential / Différentiel de secours CO2	°C/°F	1,0...15,0
u11	Resistenza gocciolamento / Drip resistance / Résistance à l'égouttement	min	0...240
u12	Timeout caricamento acqua / Water loading timeout / Délai de chargement de l'eau	sec	0...999
u1c	Configura uscita relè out1: 0 = Disabilitato; 1 = Compressore 1; 2 = Compressore 2; 3 = Ventole evaporatore (Velocità massima); 4 = Ventola condensatore 1; 5 = Sbrinamento; 6 = Luce; 7 = Resistenze porta; 8 = Allarme; 9 = Chiusura porta; 10 = ON/OFF; 11 = Ventole evaporatore (Velocità minima); 12 = Ventola condensatore 2; 13 = Sanificazione; 14 = Resistenza riscaldamento; 15 = Generatore di vapore (boiler); 16 = Iniezione di vapore; 17 = Deumidificatore; 18 = Resistenza di sgocciolamento/ <i>Configure relay output out1: 0 = Disabled; 1 = Compressor 1; 2 = Compressor 2; 3 = Evaporator fans (Maximum speed); 4 = Condenser fan 1; 5 = Defrost; 6 = Light; 7 = Door resistors; 8 = Alarm; 9 = Door closure; 10 = ON/OFF; 11 = Evaporator fans (Minimum speed); 12 = Condenser fan 2; 13 = Sanitisation; 14 = Heating element; 15 = Steam generator (boiler); 16 = Steam injection; 17 = Dehumidifier; 18 = Drip heater./</i> Configurer la sortie relais out1: 0 = Désactivé ; 1 = Compresseur 1 ; 2 = Compresseur 2 ; 3 = Ventilateurs de l'évaporateur (vitesse maximale) ; 4 = Ventilateur du condenseur 1 ; 5 = Dégivrage ; 6 = Lumière ; 7 = Chauffage de la porte ; 8 = Alarme ; 9 = Fermeture de la porte ; 10 = ON/OFF ; 11 = Ventilateurs de l'évaporateur (vitesse minimale) ; 12 = Ventilateur du condenseur 2 ; 13 = Assainissement ; 14 = Élément chauffant ; 15 = Générateur de vapeur (chaudière) ; 16 = Injection de vapeur ; 17 = Déshumidificateur ; 18 = Chauffe-gouttes.	---	0...18
u2c	Configura uscita relè out2. Analogico a uc1. /Configure relay output out2. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out2. Analogue à uc1.	---	0...18
u3c	Configura uscita relè out3. Analogico a uc1. /Configure relay output out3. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out3. Analogue à uc1.	---	0...18
u4c	Configura uscita relè out4. Analogico a uc1. /Configure relay output out4. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out4. Analogue à uc1.	---	0...18
u5c	Configura uscita relè out5. Analogico a uc1. /Configure relay output out5. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out5. Analogue à uc1.	---	0...18
u6c	Configura uscita relè out6. Analogico a uc1. /Configure relay output out6. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out6. Analogue à uc1.	---	0...18

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
u7c	Configura uscita relè out7. Analogo a uc1. /Configure relay output out7. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out7. Analogue à uc1.	---	0...18
u8c	Configura uscita relè out8. Analogo a uc1. /Configure relay output out8. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out8. Analogue à uc1.	---	0...18
u9c	Configura uscita relè out9. Analogo a uc1. / Configure relay output out9. Analogous to uc1 Configurer la sortie relais out9. Analogue à uc1.	---	0...18
u10c	Configura uscita relè out10. Analogo a uc1. (Solo con espansione) Configure relay output out10. Analogous to uc1. (Only with expansion) Configurer la sortie relais out10. Analogue à uc1. (Uniquement en cas d'extension)	---	0...18
u11c	Configura uscita relè out11. Analogo a uc1. (Solo con espansione) Configure relay output out11. Analogous to uc1. (Only with expansion) Configurer la sortie relais out11. Analogue à uc1. (Uniquement en cas d'extension)	---	0...18
u12c	Configura uscita relè out12. Analogo a uc1. (Solo con espansione) Configure relay output out12. Analogous to uc1. (Only with expansion) Configurer la sortie relais out12. Analogue à uc1. (Uniquement en cas d'extension)	---	0...18
u13c	Configura uscita relè out13. Analogo a uc1. (Solo con espansione) <i>Configure relay output out13. Analogous to uc1. (Only with expansion)</i> Configurer la sortie relais out13. Analogue à uc1. (Uniquement en cas d'extension)	---	0...18
u14c	Configura uscita relè out14. Analogo a uc1. (Modulo di backup) : 0 = Disabilitato; 1 = Allarme mancanza di tensione; 2 =Allarme backup CO2; 3 = Allarme termostato di sicurezza; 4 = Allarme antigelo / <i>Configure relay output out14. Similar to uc1. (Backup module) : 0 = Disabled; 1 = Power failure alarm; 2 = CO2 backup alarm; 3 = Safety thermostat alarm; 4 = Frost alarm</i> / Configurer la sortie relais out14. Similaire à uc1. (Module de secours) : 0 = désactivé ; 1 = alarme de panne de courant ; 2 = alarme de secours CO2 ; 3 = alarme de thermostat de sécurité ; 4 = alarme de gel	---	0...4

COLLAUDO AUTOMATICO / AUTOMATIC TESTING / ESSAIS AUTOMATIQUES

T1	Soglia temperatura cella per avvio Ciclo Test - Fase Raffreddamento <i>Cell Temperature Threshold for Test Cycle Start - Cooling Phase</i> Seuil de température de la cellule pour le démarrage du cycle d'essai - Phase de refroidissement	°C/°F	-99,0...99,0
T2	Setpoint fine fase di Raffreddamento / <i>Setpoint end of cooling phase</i> Point de consigne fin de la phase de refroidissement	°C/°F	-99,0...99,0
T3	Setpoint fase di termostatazione / <i>Thermostat phase setpoint</i> /Point de consigne du thermostat	°C/°F	-99,0...99,0
T4	Differenziale fase di termostatazione / <i>Thermostat phase differential</i> Différentiel de phase du thermostat	°C/°F	1,0...15,0
T5	Numero di cicli compressore Fase di Termostatazione - Fase di Recupero <i>Number of compressor cycles Thermostatting phase - Recovery phase</i> Nombre de cycles du compresseur Phase de thermostatisation - Phase de récupération	num	1...20
T6	Setpoint Fase di Recupero - Stop Ciclo / <i>Recovery Phase Setpoint - Cycle Stop</i> Point de consigne de la phase de récupération - Arrêt du cycle	°C/°F	-99,0...99,0
T7	Tempo massimo per esecuzione fase Raffreddamento / <i>Maximum time for phase execution Cooling</i> Temps maximum pour l'exécution de la phase Refroidissement	min	1...240

COMUNICAZIONE SERIALE - SERIAL COMMUNICATION - COMMUNICATION EN SÉRIE

L1	Tempo di campionamento dati interni / <i>Internal data sampling time</i> Temps d'échantillonnage des données internes	min	1...60
LA	Indirizzo controllore protocollo modbus / <i>Modbus protocol controller address</i> Adresse du contrôleur du protocole Modbus	---	0...247
Lb	Velocità di trasmissione modbus (baud rate): 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200 <i>Modbus baud rate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200</i> Vitesse de transmission Modbus : 0 = 2400 ; 1 = 4800 ; 2 = 9600 ; 3 = 19200	baud	0...3
LP	Bit di parità modbus: 0 = None; 1 = Odd; 2 = Even / <i>Modbus parity bits: 0 = None; 1 = Odd; 2 = Even</i> Bits de parité Modbus : 0 = Aucun ; 1 = Impair ; 2 = Pair	---	0...2
PA1	EVlink/EVconnect password utente (non da strumento) <i>EVlink/EVconnect user password (not from instrument)</i> Mot de passe de l'utilisateur EVlink/EVconnect (ne provenant pas de l'instrument).	---	-99...999
PS2	EVlink/EVconnect password service / <i>EVlink/EVconnect password service</i> Service de mot de passe EVlink/Evconnect	---	-99...999

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Par.	Descrizione / Description / Description	UM	Range
BLE	Tipo di comunicazione: 0 = Libera; 1 = Forzata per EPOCA (Non modificare i parametri LA, Lb e LP); 2...99 = Indirizzo per rete locale EPOCA / <i>Communication type: 0 = Free; 1 = Forced for EPOCA (Do not change parameters LA, Lb and LP); 2...99 = Address for local EPOCA network</i> / Type de communication : 0 = Libre ; 1 = Forcé pour EPOCA (Ne pas modifier les paramètres LA, Lb et LP) ; 2...99 = Adresse pour le réseau local EPOCA.	---	0...99
CONFIGURAZIONI GENERALI - GENERAL CONFIGURATIONS - CONFIGURATIONS GÉNÉRALES			
E8	Tempo di inattività per screen saver / <i>Idle time for screen saver / Temps d'inactivité de l'économiseur d'écran</i>	min	0...240
E10	Tipo di umidificatore: 0 = Umidificatore isotermico (generatori di vapore); 1 = Umidificatore adiabatico a generazione diretta / <i>Type of humidifier: 0 = Isothermal humidifier (steam generators); 1 = Direct-generation adiabatic humidifier / Type d'humidificateur : 0 = humidificateur isotherme (générateurs de vapeur) ; 1 = humidificateur adiabatique à génération directe</i>	---	0/1
E13	Configurazione ventole evaporatore: 0 = Ventole ad 1 velocità (con un'uscita u1c...u13c = 3); 1 = Ventole a 2 velocità (con un'uscita u1c...u13c = 3 e u1c...u13c = 11); 2 = Ventole a 5 velocità tramite uscita 0...10 Vdc; 3 = Ventole a 5 velocità tramite uscita PWM; 4 = Ventole a 2 velocità con 2 relè (con un'uscita u1c...u13c = 3 e u1c...u13c = 11) <i>Configuration of evaporator fans: 0 = 1-speed fans (with output u1c...u13c = 3); 1 = 2-speed fans (with output u1c...u13c = 3 and u1c...u13c = 11); 2 = 5-speed fans via 0...10 Vdc output; 3 = 5-speed fans via PWM output; 4 = 2-speed fans with 2 relays (with one output u1c...u13c = 3 and u1c...u13c = 11)</i> Configuration des ventilateurs de l'évaporateur : 0 = ventilateurs à 1 vitesse (avec sortie u1c...u13c = 3) ; 1 = ventilateurs à 2 vitesses (avec sortie u1c...u13c = 3 et u1c.... u13c = 11) ; 2 = ventilateurs à 5 vitesses par sortie 0...10 Vdc ; 3 = ventilateurs à 5 vitesses par sortie PWM ; 4 = ventilateurs à 2 vitesses avec 2 relais (avec une sortie u1c...u13c = 3 et u1c...u13c = 11)	---	0...4
E14	Configurazione uscita 0...10 V:0 = Disabilitata; 1 = Ventilatore evaporatore (E13=2); 2 = Compressore velocità variabile (parametro VC3) / <i>Output configuration 0...10 V:0 = Disabled; 1 = Evaporator fan (E13=2); 2 = Variable speed compressor (parameter VC3) / Configuration de la sortie 0...10 V:0 = désactivé ; 1 = ventilateur d'évaporateur (E13=2) ; 2 = compresseur à vitesse variable (paramètre VC3)</i>	---	0...2
E18	Abilitazione utenti: 0 = Disabilitati; 1 = Abilitati / <i>Enabling users: 0 = Disabled; 1 = Enabled</i> Activation des utilisateurs : 0 = désactivé ; 1 = activé.	---	0/1
E19	Abilitazione moduli aggiuntivi: 0 = Nessuno; 1 = Solo modulo di espansione; 2 = Solo modulo di backup; 3 = Modulo di espansione + backup / <i>Enabling additional modules: 0 = None; 1 = Expansion module only; 2 = Backup module only; 3 = Expansion module + backup / Activation de modules supplémentaires : 0 = Aucun ; 1 = Module d'extension uniquement ; 2 = Module de secours uniquement ; 3 = Module d'extension + secours.</i>	---	0...3
E20	Tensione Minima Batteria / <i>Minimum Battery Voltage / Tension minimale de la batterie</i>	V	8,0...12,0
E21	percentuale "eco" backlight / <i>percentage "eco" backlight / pourcentage de rétroéclairage "éco</i>	%	10...100%
E22	time-out per attivazione "eco" backlight / <i>time-out for "echo" backlight activation</i> délai d'activation du rétroéclairage "echo"	s	1...300
E23	Presenza inverter EVCO / <i>EVCO inverter presence / Présence d'un onduleur EVCO</i>	---	0/1

5. DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características	Modello motorizzato - Motorised model - Motorisiertes Modell - Modèle motorisé - Modelo motorizado			
	NC41P II	NC41N II	NC81P II	NC81N II
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	-3+18	-25-15	-3+18 -25-15
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilles / Dimensiones de bandejas/rejillas	mm	600x400	600x800	
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	790	1030	
Profondità esterna / External depth Äußere Tiefe / Profondeur extérieure / Profundidad exterior	mm	750	2110	R290
Altezza esterna / External height / Außere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm			5
Gas Refrigerante / Refrigerant gas / Kältemittelgas / Gaz réfrigérant / Gas Refrigerante	-			
Classe climatica / Climatic class / Klima-Klasse Classe climatique / Classe climática	-			3.5
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	2.31	2.31	3.5
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspeisung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V		220-240	
Fasi / Phases / Phasen / Fases / Fases	Nr		1 + N	
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz		50	
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-		3GX1.5	

NordCap
Thalenhorstraße 15
DE-28307 Bremen