

Abbattitori/Congelatori

Lengthwise



IT

Manuale d'uso



595R 362 00- 2023.02

Premessa



Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione Supporto per:



Registrazione del prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni dell'apparecchiatura e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e, comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che l'apparecchiatura venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
 - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
 - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web www.electroluxprofessional.com.
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	4
A.1	Informazioni generali	4
A.2	Dispositivi di protezione individuale	4
A.3	Sicurezza generale	5
A.4	Norme di sicurezza generali	5
A.5	Carico e scarico del prodotto	7
A.6	Pulizia e manutenzione della macchina	7
B	TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI	8
C	INFORMAZIONI GENERALI	9
C.1	Introduzione	9
C.2	Destinazione d'uso e restrizioni	9
C.3	Collaudo	9
C.4	Identificazione dell'apparecchiatura	9
C.5	Diritti d'autore	9
C.6	Conservazione del manuale	9
C.7	Destinatari del manuale	9
C.8	Definizioni	9
C.9	Responsabilità	10
D	USO NORMALE DELLA MACCHINA	10
D.1	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	10
D.2	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	10
E	FUNZIONAMENTO	11
E.1	Funzionalità dell'apparecchiatura	11
E.2	Pannello di controllo	11
E.3	Pagina iniziale	11
E.4	Icone principali touch screen	11
E.5	Cicli principali dell'apparecchiatura	12
E.6	Connettività dell'apparecchiatura	12
E.7	Area cassette	12
E.7.1	Avvio ritardato	14
E.8	Modalità manuale	15
E.8.1	Impostazioni ciclo	15
E.8.2	Cassetto multifase	21
E.9	Modalità automatica	22
E.9.1	Cicli+/Cicli speciali	24
E.10	Modalità programmi	27
E.11	Modalità homepage (SkyHub/SoloMio)	31
E.12	Modalità igiene	31
E.13	Modalità di impostazione	32
E.14	Modalità di aiuto	36
E.15	Modalità agenda (La mia agenda/Calendario)	37
E.16	Modalità USB	39
E.17	Modalità Grafici	41
E.18	Modalità SkyDuo/Match (in base al modello - a richiesta)	41
F	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	44
F.1	Manutenzione ordinaria	44
F.1.1	Informazioni per la cura	44
F.1.2	Pulizia dell'apparecchiatura	44
F.1.3	Pulizia della parte interna e degli accessori	44
F.1.4	Precauzioni in caso di lunga inattività	45
F.2	Riparazioni e manutenzione straordinaria	45
G	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	45
G.1	Tabella anomalie	45
G.2	Problemi di connettività dell'apparecchiatura (a seconda della versione del SW)	50
H	ULTERIORI INFORMAZIONI	51
H.1	Caratteristiche ergonomiche	51
H.1.1	Certificazione	51
H.1.2	Raccomandazioni generali	51

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

Costruttore

Electrolux Professional S.p.A., Viale Treviso 15, 33170 Pordenone, Italia

www.electroluxprofessional.com

- Queste apparecchiature sono destinate all'utilizzo in applicazioni commerciali, quali cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali, quali panifici, macellerie, ecc., ma non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentale limitate o prive esperienza e di conoscenze adeguate in presenza di supervisione o se istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se ne comprendono i rischi inerenti.
 - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
 - Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
 - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura della macchina.
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).
2. Durante queste operazioni, i guanti proteggono le mani dal vassoio freddo nel momento in cui viene estratto dall'apparecchiatura. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).
3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

A.4 Norme di sicurezza generali

Protezioni installate sulla macchina

- Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:
 - protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.
 - protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno della macchina;
 - sportelli di accesso all'equipaggiamento elettrico della macchina realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con attrezzi. L'apertura dello sportello non è consentita a macchina connessa a rete elettrica.

Segnaletica di sicurezza da esporre sulla macchina o nei pressi della sua area:

Divieto	Significato
	È vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza.
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici).

Pericolo	Significato
	attenzione, superficie calda
	Pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione).

Cessato utilizzo

- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
 - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
 - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.
- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- Le operazioni di manutenzione straordinaria della macchina devono essere eseguite solamente da personale specializzato dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.

Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

Rischi residui

- La macchina evidenzia dei rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti. Durante le fasi di installazione della macchina vengono previsti spazi sufficienti per limitare questi rischi.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente, si riportano di seguito i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare a causa della presenza di acqua o sporcizia sul pavimento.
Ustione/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o vi sale sopra)
Ribaltamento carichi	Utilizzo di accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina.
Chimico (gas refrigerante)	Inalazione di gas refrigerante. Fare pertanto sempre riferimento alle etichette dell'apparecchiatura
Danni alla vista, danni alla pelle.	Esposizione a raggi U.V. per apparecchiature provviste di lampada germicida, nel caso di guasto all'interblocco porta.

Uso normale della macchina

- Se l'apparecchiatura contiene un emettitore di raggi U.V., NON fissare la sorgente luminosa.

- Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto alla macchina deve immediatamente disattivarla.

A.5 Carico e scarico del prodotto

- Coprire o avvolgere gli alimenti prima di posizionarli nell'apparecchiatura.
- Munirsi di guanti da cucina quando si effettuano le operazioni di carico e scarico del cibo.
- Per le indicazioni relative al carico massimo per ogni apparecchiatura e ripiano, rispettare quanto riportato nella tabella sottostante:

Modelli	Carico massimo apparecchiatura (kg)	Carico massimo ripiano (kg)
SKCH30 (30 kg)	30	40 (88,18 lb)
SKCH50 (50 kg)	50	40 (88,18 lb)
SKCH70 (70 kg)	100	40 (88,18 lb)
SKCH100 (100 kg)	100	Vedere dati tecnici carrello ¹
SKCH150 (150 kg)	150	Vedere dati tecnici carrello ¹
SKCH200 (200 kg)	200	Vedere dati tecnici carrello ¹

1. Il carrello è un accessorio opzionale. Fare riferimento alle relative specifiche.

A.6 Pulizia e manutenzione della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica. Per maggiori dettagli, vedere il paragrafo Collegamenti elettrici nel Manuale d'installazione.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità dall'alto.
- Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati.
- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato o dall'assistenza clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato o dall'assistenza clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.

Manutenzione ordinaria

- togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.
Per maggiori dettagli, vedere il paragrafo Collegamenti elettrici nel Manuale d'installazione.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua o con un pulitore a vapore.

Pulizia del mobile e degli accessori

- Prestare attenzione alla selezione e all'uso dei prodotti detergenti, al fine di mantenere adeguate prestazioni e sicurezza dell'apparecchiatura.
- Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente, dove possibile pulire con la lavastoviglie.
- Non usare per la pulizia dell'apparecchiatura detergenti contenenti cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina, ecc.), polveri o agenti abrasivi, pagliette o spugne che potrebbero danneggiare le superfici. Evitare l'utilizzo di sostanze solventi organiche e oli essenziali. Tali sostanze potrebbero intaccare gli elementi in materiale sintetico dell'apparecchiatura.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda spillone, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura in fase di pulizia.

Manutenzione preventiva

- Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'attrezzatura, si consiglia di far eseguire eventuali operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional ogni 12 mesi, in conformità ai manuali di servizio Electrolux Professional. Per maggiori dettagli, si prega di contattare il Centro di assistenza locale Electrolux Professional.

Riparazioni e manutenzione straordinaria

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per qualsiasi guasto o danno causati dall'intervento di un tecnico non autorizzato dal produttore e la garanzia del produttore originale decade.

Ricambi e accessori

- Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

Intervalli di manutenzione

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. Comunque è consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.
- Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • pulizia generale della macchina e nella zona circostante	Giornalmente	Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	Ogni 6 mesi	Assistenza
Comando • controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti: verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli	Annuale	Servizio
Struttura della macchina • serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principale della macchina	Annuale	Servizio
Segnaletica di sicurezza • verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza	Annuale	Servizio
Quadro elettrico di comando • controllo delle condizioni della componentistica elettrica installata all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e gli organi della macchina.	Annuale	Servizio
Cavo di collegamento elettrico • verificare lo stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)	Annuale	Assistenza
Revisione generale della macchina • verificare tutti i componenti, gli equipaggiamenti elettrici, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ¹	Assistenza

1. la macchina è stata costruita e progettata per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa.

- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

B TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;

- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
 - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
 - alimentazione idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
 - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;
 - negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
 - installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;

- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
- oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
- incidenti o forza maggiore;
- il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;

- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di modifica del prodotto o di elementi hardware/software/di programmazione. Tale modifica comporta inoltre la decadenza della garanzia Electrolux Professional.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

C INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

C.1 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirati alla rappresentazione dettagliata dell'apparecchiatura fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

C.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per l'abbattimento veloce e/o congelamento veloce, la conservazione delle vivande (abbassa velocemente la temperatura dei cibi cotti, per preservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni) e il riscaldamento del cibo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



ATTENZIONE

la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

C.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.

L'apparecchiatura è spedita pronta all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.4 Identificazione dell'apparecchiatura

Il presente manuale è relativo a diversi modelli di Longitudinale. Per maggiori dettagli relativi al proprio modello fare riferimento ai “Dati tecnici”.

C.5 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi

unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional.

C.6 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita dell'apparecchiatura, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria dell'apparecchiatura, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

C.7 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al datore di lavoro degli utilizzatori dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.8 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.

Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di un'apparecchiatura utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

C.9 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione con ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul

funzionamento dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del produttore originale);

- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il Costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

D USO NORMALE DELLA MACCHINA

D.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempire le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per operare in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare quello che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso dell'apparecchiatura.

D.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi.
- Conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

E FUNZIONAMENTO



AVVERTENZA

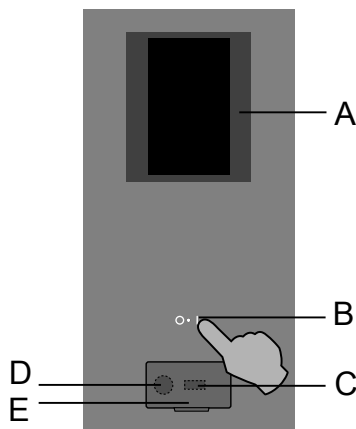
Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

E.1 Funzionalità dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura permette di effettuare l'abbattimento, il congelamento e la conservazione del cibo.

Abbassa rapidamente la temperatura del cibo cotto mantenendo la qualità del prodotto intatta e garantendo il buono stato di conservazione per più giorni.

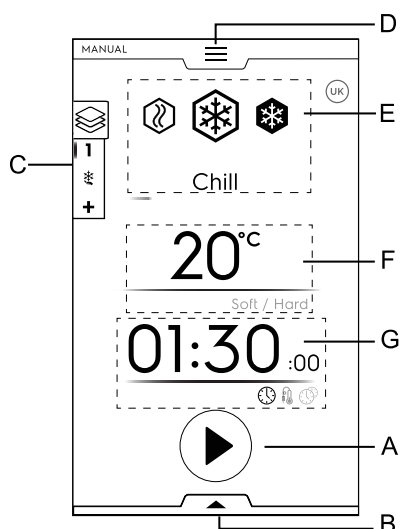
E.2 Pannello di controllo



- A. Display - Touch screen
- B. Tasto On-Off
- C. Ingresso/uscita chiave USB
- D. Attacco per accessori / Dati di recupero
- E. Flap apribile

E.3 Pagina iniziale

Quando l'apparecchiatura viene avviata, il display si illumina, carica il software e dopo un breve tempo mostra, per impostazione predefinita, la pagina iniziale in modalità MANUALE.



- A. Pulsante di avvio
- B. Cassetto utenze (cassetto inferiore)
- C. Cassetto multifase
- D. Cassetto menu principale (cassetto superiore)
- E. Cicli principali
- F. Temperatura intercapedine
- G. Area Tempo/Sonda alimentare/Multitimer

E.4 Icone principali touch screen

Area temperatura

20°C Temperatura attuale

Area tempo / sonda alimentare / multitimer

01:30 Tempo di abbattimento



Icona di segnalazione tempo



Icona di segnalazione sonda



Icona tempo rimasto stimato



Icona di segnalazione multitimer

Area cassetto multifase



Icona cassetto multifase

Gli alimenti possono essere abbattuti, congelati o cotti in fasi diverse.

L'apparecchiatura consente programmi composti da più fasi sequenziali.

Icone informazioni



Livello velocità ventola

(disponibile solo sui modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Toccando l'icona è possibile impostare la velocità della ventola della cella.



Icona di segnalazione avvertenza porta aperta

Questa icona compare quando la porta è aperta o non è chiusa correttamente



Icona di segnalazione compressore in funzione

L'icona appare quando il compressore inizia ad operare a impulsi.

Resta sul display fino al termine delle operazioni del compressore.

Toccare l'icona per aprire la finestra pop-up di informazioni.



Icona di segnalazione ciclo di sbrinamento attivato

L'icona appare quando è in corso lo sbrinamento.

L'icona resta sul display fino al termine dello sbrinamento.

Toccare l'icona per aprire la finestra pop-up di informazioni.

Tenere premuta l'icona per qualche secondo per saltare lo sbrinamento.

(solo se l'icona sullo screen saver è bianca)

Comandi touch screen



Confermare e salvare la selezione



Scartare la selezione o chiudere un pop-up

	Tornare al menu precedente
	Icona di avviamento
	Icona di arresto (tenere premuto il tasto per qualche secondo)
	Spostarsi tra le pagine (scorrimento orizzontale) o aumentare/diminuire un valore
	Spostarsi tra le pagine (scorrimento verticale)

Icone di segnalazione

	Icona di segnalazione allarmi
--	-------------------------------

Una finestra pop-up appare automaticamente sul display per mostrare l'allarme in corso.

L'icona resta visibile sul display fino alla risoluzione del problema.

	Avvertenze:
--	-------------

Una finestra pop-up appare automaticamente sul display per mostrare l'avvertenza in corso.

	Informazioni
--	--------------

Il messaggio di informazioni comunica se si verifica qualche problema, se una procedura viene completata o se deve essere ripetuta, e così via.

E.5 Cicli principali dell'apparecchiatura

	Ciclo di abbattimento (intervallo temperature: +10 °C; -41 °C) ¹
--	--

Si ricorda che si sottopongono al ciclo d'abbattimento positivo gli alimenti per i quali si prevede il consumo entro pochi giorni. È possibile scegliere tra due temperature preimpostate dalla finestra di pop-up della temperatura.

- **Soft:** indicato per alimenti quali verdure o cibi di spessore ridotto.
I valori predefiniti per l'abbattimento soft sono 0 °C e 1:30 minuti. Se la regolazione cambia, i valori cambiano.
- **Hard:** indicato per alimenti di grossa pezzatura.
I valori predefiniti per l'abbattimento hard sono -20 °C e 1:30 minuti. Se la regolazione cambia, i valori cambiano.

1. In base al modello

	Ciclo di congelamento ¹ (intervallo temperature: +10 °C; -41 °C)
--	--

Il congelamento permette di conservare gli alimenti per periodi più lunghi (settimane o mesi).

Il congelamento rapido consiste nel raggiungere una temperatura negativa (-18°C / -0,4°F) nel cuore del prodotto nel minor tempo possibile.

I valori predefiniti per il congelamento -41 °C e 4:00 h:m. Se la regolazione cambia, i valori cambiano.

Questo fa sì che, al momento dello scongelamento del prodotto stesso, i tessuti non presentino danni e il cibo mantenga inalterati aspetto e principi nutrizionali. Con questo ciclo la temperatura degli alimenti è compresa tra i -20°C (-4°F) e -18°C (-0,4°F) dopo il congelamento.

1. Disponibile in base al modello.



Lite hot

(intervallo temperature: +40 °C; -18 °C)

Lite hot permette di riscaldare cibo per funzioni di cottura limitate fino a +40 °C (riposo, scongelamento).

Selezionando il ciclo Lite hot o durante un ciclo Multifase con fasi miste (abbattimento-congelamento-Lite hot), le prescrizioni sono automaticamente disattivate.

Se l'ultima fase è Lite hot, non è presente la fase di mantenimento automatica.

E.6 Connettività dell'apparecchiatura

Nel caso in cui l'apparecchiatura sia connessa in remoto al cloud, sul display verranno visualizzate varie icone che indicano lo stato della connessione.



Icone dello stato della connessione



Apparecchiatura connessa al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **buono**.



Apparecchiatura connessa al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **medio**.



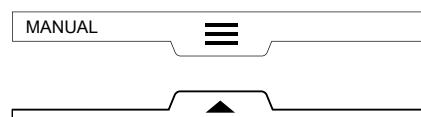
Apparecchiatura connessa al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **debole**.



Apparecchiatura connessa al cloud tramite Ethernet.

In caso di problemi di connessione, fare riferimento al paragrafo G.2 *Problemi di connettività dell'apparecchiatura (a seconda della versione del SW)*.

E.7 Area cassette



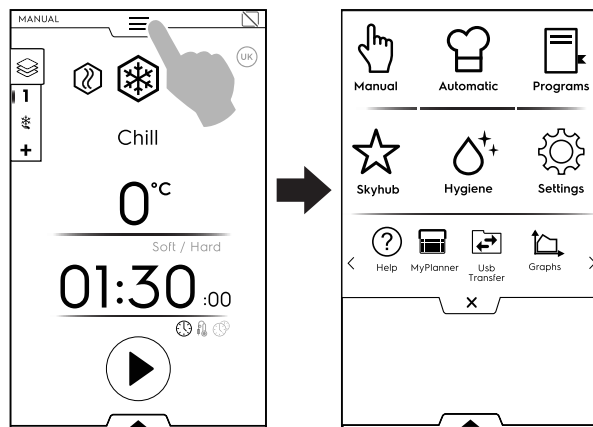
I cassette sono una espansione che si trova all'interno di alcuni ambienti del menù e contiene delle opzioni e funzioni.

La composizione dei cassette dipende dai parametri delle impostazioni (fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione*).

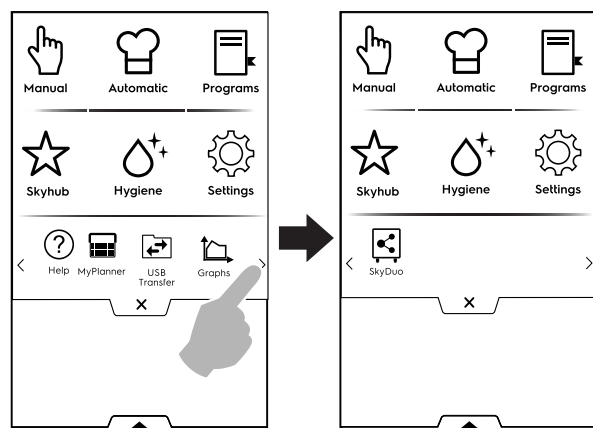
• CASSETTO SUPERIORE

Permette di navigare nel menu principale.

– Apertura cassetto superiore:



– Spostamento tra le pagine:



Toccare l'icona desiderata nel menu principale per accedere all'interno delle diverse modalità.

– Chiusura cassetto superiore:

Toccare **X** per eseguirne la chiusura.

Menu principale cassetto superiore



Modalità manuale

La modalità “manuale” permette di personalizzare i cicli scegliendo tra Lite hot – Abbattimento – Congelamento, impostando tempo e temperatura.

(Fare riferimento al capitolo E.8 *Modalità manuale*)



Modalità automatica

La modalità “automatica” permette di essere guidati dall'abbattitore attraverso il miglior ciclo per le vivande richieste automaticamente, impostando solo qualche semplice funzione.

(Fare riferimento al capitolo E.9 *Modalità automatica*)



Modalità programmi

La modalità “Programmi” permette di richiamare programmi o ricette già memorizzate o crearne e memorizzarne di nuove.

(Fare riferimento al capitolo E.10 *Modalità programmi*)



Modalità homepage (SkyHub/SoloMio)

La modalità “homepage” permette di personalizzare il menu del display a necessità.

(Fare riferimento al capitolo E.11 *Modalità homepage (SkyHub/SoloMio)*)



Modalità igiene

La modalità “igiene” permette di pulire l'intercapedine dell'apparecchiatura automaticamente usando il programma più adatto.

(Fare riferimento al capitolo E.12 *Modalità igiene*)



Modalità di impostazione

La modalità di “impostazione” permette di personalizzare le funzioni dell'apparecchiatura per un uso migliore.

Permette di abilitare o disabilitare i diversi ambienti e modificarne le opzioni.

(Fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione*)

< Area di scorrimento >



Aiuto

Questa funzione fornisce codici QR per mostrare il manuale d'uso su dispositivo mobile, tablet o laptop.

(Fare riferimento al capitolo E.14 *Modalità di aiuto*)



Agenda (Il mio planner/Calendario)

Questa funzione permette di pianificare attività dell'apparecchiatura, cicli di abbattimento, congelamento e riscaldamento, programmi di igiene o permette di impostare dei promemoria sulla base della programmazione.

(Fare riferimento al capitolo E.15 *Modalità agenda (La mia agenda/Calendario)*)



Trasferimento USB

La modalità “USB” permette di caricare/scaricare dalla o sulla apparecchiatura, programmi o altri dati attraverso la penna USB.

(Fare riferimento al capitolo E.16 *Modalità USB*)



Grafici

La modalità “Graphs” (Grafici) consente di visualizzare graficamente l'andamento dei cicli di abbattimento Manual (Manuali), Programs (Programmi) e Automatic (Automatici).

(Fare riferimento al capitolo E.17 *Modalità Grafici*)



SkyDuo (Match)



NOTA!

Disponibile come opzione solo su modelli specifici combinati con accessori idonei.

Questa funzione può essere attivata a richiesta e funziona in combinazione con dispositivi di connettività, installati da personale specializzato.

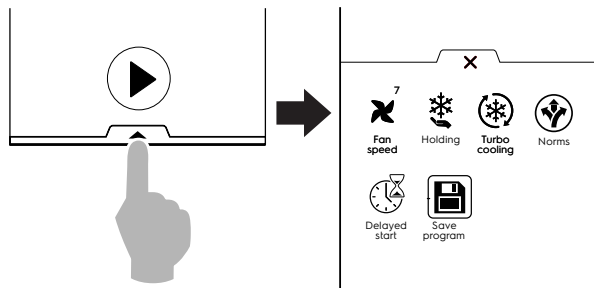
Permette di collegare il forno a un abbattitore.

(Fare riferimento al capitolo E.18 *Modalità SkyDuo/ Match (in base al modello - a richiesta)*)

• CASSETTO INFERIORE

Permette l'accesso ad alcune opzioni e funzioni speciali.

– Apertura cassetto inferiore:



– Chiusura cassetto inferiore:

Toccare **X** per eseguirne la chiusura.

Funzioni cassetto inferiore – Utilità

Velocità ventola

(disponibile solo sui modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Toccando l'icona è possibile impostare la velocità della ventola della cella.



NOTA!

I modelli 20GN 1/1 - 2/1 e 2x20 1/1 passano alla modalità ventola cella singola, solo in condizioni particolari e per funzioni specifiche, per una maggiore efficienza energetica.



Ciclo di mantenimento

Il ciclo di mantenimento mantiene le vivande alla temperatura prescelta, così che essa non venga alterata nel tempo. È possibile scegliere tra un ciclo di mantenimento positivo (3 °C) e uno negativo (-22 °C).

Si avvia automaticamente al termine dei cicli di abbattimento o congelamento.

Il ciclo di mantenimento è continuo, per interromperlo bisogna agire sul programma.



Ciclo turbo cooling

L'apparecchiatura funziona continuativamente alla temperatura desiderata; ideale per la produzione continua.



Partenza ritardata

Con questa opzione è possibile ritardare l'avviamento di un ciclo a un orario più adeguato.

(Vedere il paragrafo E.7.1 *Avvio ritardato*)



Salva programma

Questa funzione permette di salvare e memorizzare cicli personalizzati nella modalità programma.

(Fare riferimento al paragrafo *Come creare e salvare un programma*, del capitolo E.10 *Modalità programmi*)



Norme (norme di riferimento)

L'apparecchiatura può essere impostata in accordo con 4 diverse normative:

- NF (Francese)
- UK (Inglese)
- NFS
- CUSTOM (definita dall'utente)



NOTA!

Le normative NF, UK e NFS stabiliscono la temperatura e in quanto tempo deve finire un ciclo. L'utente non può modificare tempo e temperatura. Lo può fare solo se seleziona la normativa CUSTOM.

Ad esempio, supponendo di operare con l'impostazione NF un abbattimento positivo a spillone termina correttamente se viene raggiunta la temperatura di 10°C entro 110 minuti. L'abbattimento in questo modo è concluso e la macchina commuta automaticamente in mantenimento positivo.

ABBATTIMENTO SOFT/HARD

Linee guida	Temperatura di inizio abbattimento	Temperatura di fine abbattimento	Durata abbattimento
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minuti
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minuti
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 minuti
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtI minuti

CONGELAMENTO

Linee guida	Temperatura di inizio congelamento	Temperatura di fine congelamento	Durata congelamento
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minuti
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minuti
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0,4°F)	360 minuti
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtI minuti

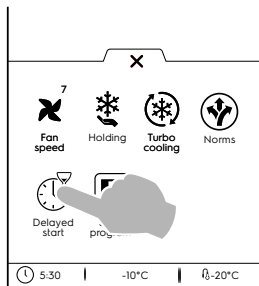
Se al termine del ciclo il "Tempo di abbattimento/congelamento" è superiore alla "Durata di abbattimento/congelamento", tra gli allarmi HACCP verrà generato e memorizzato un "Allarme straordinario".

Il display mostra i risultati della verifica normativa al termine del ciclo con una spunta o una croce vicino all'icona delle linee guida.

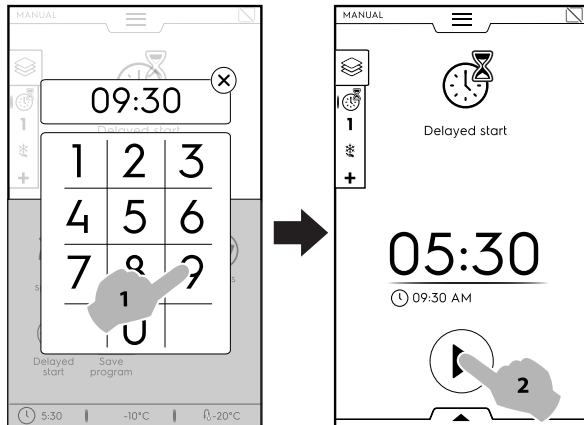
E.7.1 Avvio ritardato

L'avvio ritardato è visibile sul cassetto inferiore unicamente se abilitato dalla modalità "Settings" (Impostazioni), (fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione* (Settings, Impostazioni ⇒ Manual, Manuale ⇒ Utilities, Utilità ⇒ Delayed start, Avvio ritardato)).

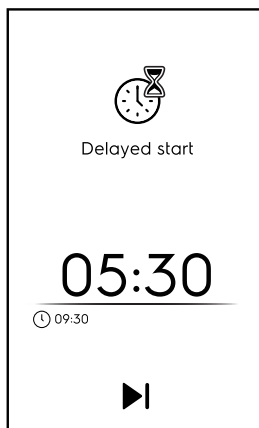
1. Aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona "Delayed start" (Avvio ritardato).



2. Impostare l'avvio ritardato sul tastierino numerico e avviare il ciclo.

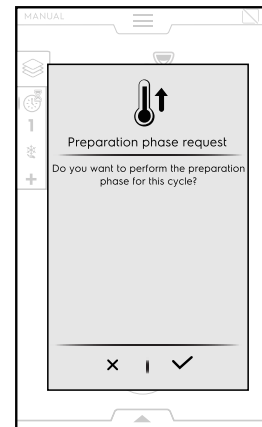


3. Il display mostra il conto alla rovescia del tempo rimanente all'avvio del ciclo.



4. Se si desidera che l'apparecchiatura esegua la fase di preparazione per il ciclo ritardato, fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione* (Manual, Manuale ⇒ General, Generale, ⇒) e abilitare la funzione "Delayed start precooling" (Preraffreddamento avvio ritardato) (☐ / ☐).

In tal caso, l'apparecchiatura chiede di eseguire la fase di preparazione (preraffreddamento/preriscaldamento) per il ciclo all'orario impostato.



Toccare l'icona ✓ per eseguire la fase di preparazione o toccare l'icona X per disabilitarla.

L'apparecchiatura avvia il conto alla rovescia. Il display mostra l'icona dell'avvio ritardato, il tempo rimanente e l'orario di avvio impostato.

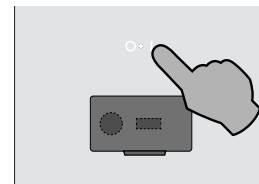
È ancora possibile saltare il ritardo e avviare immediatamente il ciclo. In tal caso, l'apparecchiatura avvia la fase di preparazione.

▶ Salta avvio ritardato

E.8 Modalità manuale

E.8.1 Impostazioni ciclo

1. Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchiatura.



Il display si illumina e mostra, per impostazione predefinita, la schermata principale della modalità MANUALE.

2. Selezionare un ciclo (per esempio il ciclo di abbattimento).



3. Se i parametri predefiniti sono adatti per le vivande,

toccare il tasto ▶ per avviare il ciclo.

Se è necessario arrestare il ciclo, tenere premuto il tasto

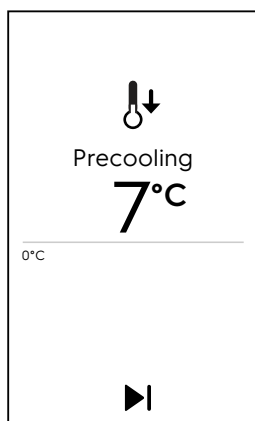


4. Il preraffreddamento (o preriscaldamento) si avvia.



NOTA!

Questa fase può essere abilitata o disabilitata nel capitolo E.13 *Modalità di impostazione* (Manuale ⇒ Generale, ⇒ Preraffreddamento).



Le funzioni di preraffreddamento o preriscaldamento preparano la temperatura dell'intercapedine prima dell'inizio del ciclo selezionato.

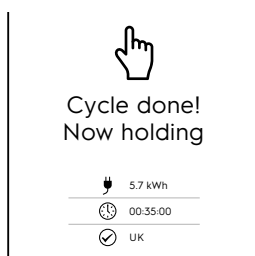
▶ Salta preraffreddamento/preriscaldamento

Salta la preparazione e passa immediatamente al ciclo principale.

5. Al termine di preraffreddamento/preriscaldamento:

- Inserire le vivande nell'apparecchiatura e chiudere la porta per avviare il ciclo (CICLO A TEMPO);
- Inserire le vivande nell'apparecchiatura, la sonda alimentare nel prodotto e chiudere la porta per avviare il ciclo (CICLO SONDA);

Al termine del ciclo, viene attivato un segnale acustico e si apre una finestra pop-up, indicante il seguente messaggio:



Consumo elettrico in kWh

Durata in ore : minuti : secondi

Norma di riferimento usata (per esempio GB)
La verifica con la norma ha avuto successo

Norma di riferimento usata (per esempio GB)
La verifica con la norma non ha avuto successo

Toccare **X** per chiudere la finestra pop-up.

6. L'apparecchiatura continua il mantenimento.
(solo se il ciclo prevede la fase di mantenimento)

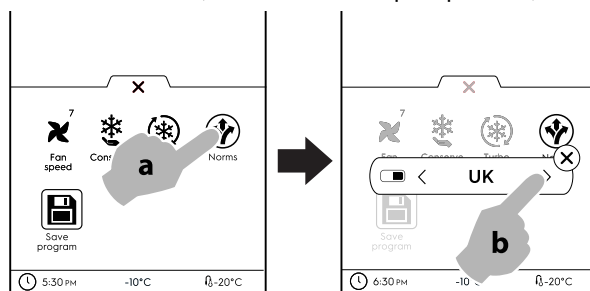
Se è necessario modificare alcuni parametri predefiniti nel ciclo, procedere come segue:

• **Modifica o disabilita norme di riferimento (norme)**

Se una norma di riferimento cambia, cambiano i valori di tempo e temperatura.

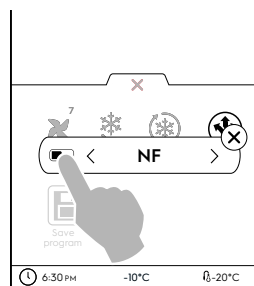
Per modificare una norma di riferimento, procedere come segue:

- Aprire il cassetto inferiore;
- Selezionare l'icona norme e scegliere la norma di riferimento richiesta, usando le frecce per spostarsi;



- Toccare **X** per confermare e chiudere la finestra pop-up. Esistono due modalità per disabilitare le norme:

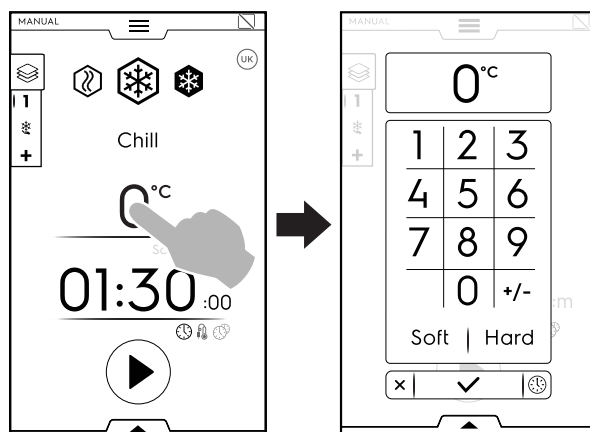
a. dal cassetto inferiore



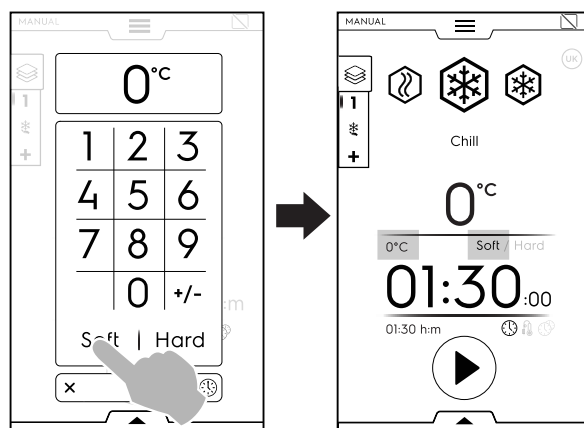
b. dalla modalità di impostazione (fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione*).

• **Modifica/Imposta la TEMPERATURA**

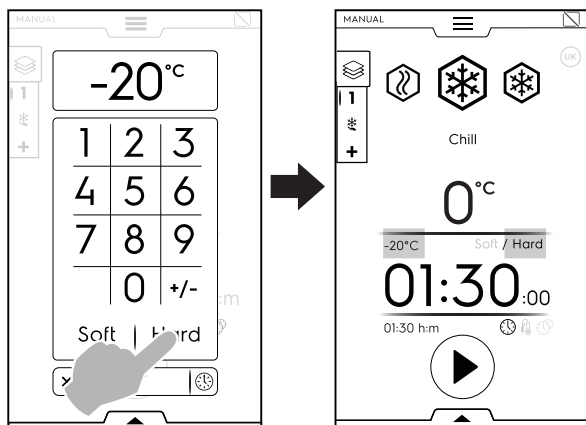
- Toccare la riga di valori di temperatura, selezionare la temperatura richiesta sul tastierino numerico, scegliendo tra opzione soft o hard.



a. Opzione "Soft" (Leggero)



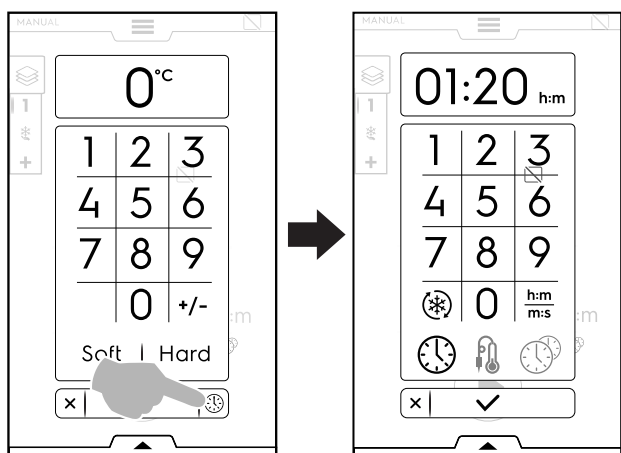
b. Opzione "Hard" (Duro)



NOTA!

Il tastierino numerico permette di passare direttamente alle opzioni di tempo senza tornare alla prima pagina della modalità manuale.

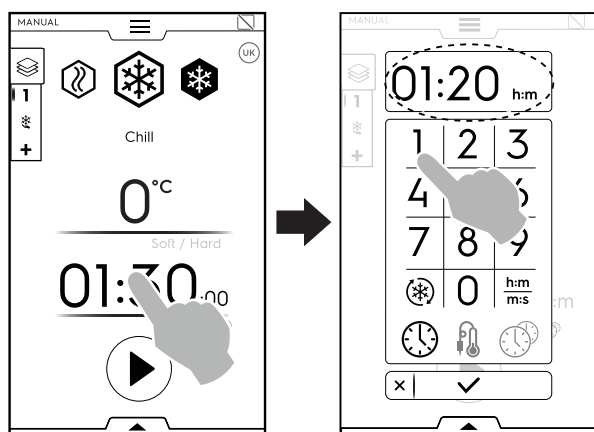
Toccare il tasto come mostrato nella figura per accedere alle opzioni di tempo:



• **Modifica/imposta il TEMPO di durata**

- Toccare la riga dei valori di tempo; impostare il nuovo valore sul tastierino numerico.

La visualizzazione predefinita in ore e minuti (h:m)



Ciclo Turbo Cooling



Tempo mostrato



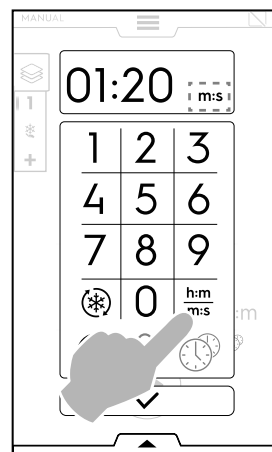
Ciclo sonda



MultiTimer

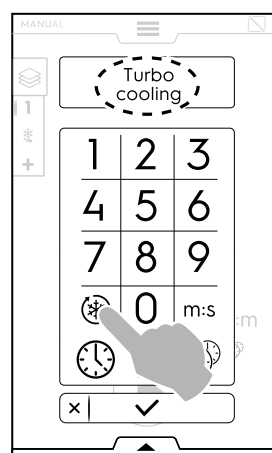
TEMPO MOSTRATO

Converte i minuti in secondi.



TURBO COOLING

L'icona viene mostrata nel ciclo di raffreddamento e in quello di abbattimento e rappresenta un metodo più rapido al ciclo Turbo Cooling.



L'apparecchiatura funziona in continuo.

Una volta attivato il ciclo, è possibile disattivarlo toccando di nuovo l'icona.

Il ciclo Turbo Cooling può essere attivato anche dal cassetto inferiore. (Fare riferimento al paragrafo **CASSETTO INFERIORE** del capitolo E.7 Area cassette).

Nei cicli di riscaldamento e di mantenimento, la finestra di pop-

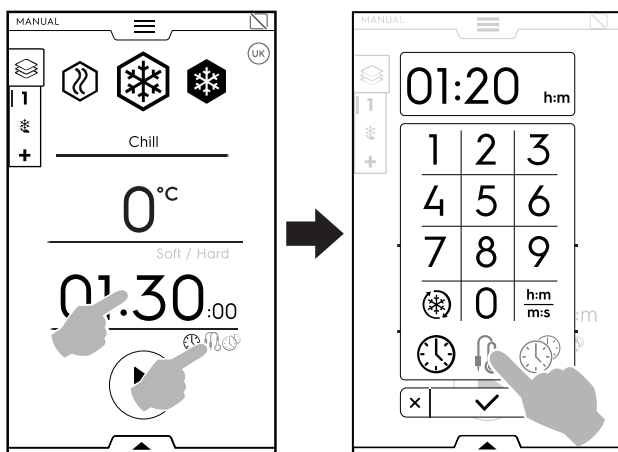
up mostra l'icona dell'infinito invece dell'icona Turbo Cooling.

CICLO SONDA

La sonda spillone consente una misurazione precisa della temperatura esatta al cuore del prodotto durante un ciclo. La presente opzione esclude l'impostazione della durata del ciclo.

Per impostare un ciclo sonda, procedere come segue:

- Toccare l'icona del tempo o della sonda nella pagina iniziale e selezionare l'opzione Sonda Spillone.



Se una norma di riferimento è selezionata, non è possibile modificare i parametri di temperatura.

L'impostazione di fine ciclo è obbligatoria in conformità alle norme di riferimento; per modificarla, disabilitare le norme.

In caso di ciclo Multifase, la norma di riferimento viene applicata solo nell'ultima fase. Le fasi intermedie possono essere modificate.

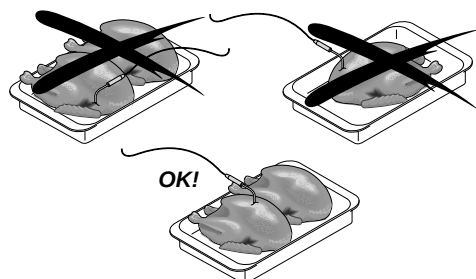
- Toccare il tasto
- Il preraffreddamento (o preriscaldamento) si avvia.
- Al termine del preraffreddamento (o preriscaldamento), aprire la porta e togliere la sonda alimentare dalla sua sede.



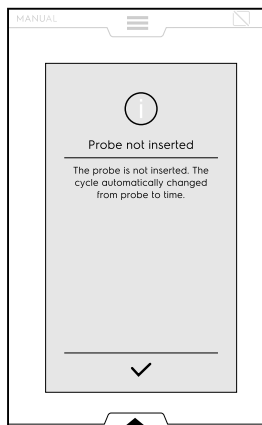
NOTA!

Assicurarsi che la sonda spillone sia pulita e sterilizzata prima di inserirla nel prodotto.

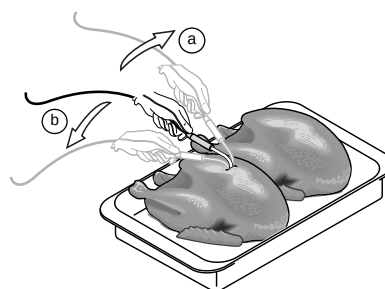
- Inserire la sonda spillone nel prodotto senza spingere eccessivamente e chiudere la porta per avviare il ciclo. Assicurarsi che la punta (parte sensibile) venga posizionata correttamente. È importante che la sonda spillone sia posta nel modo corretto vicino al centro del prodotto, avendo cura che la punta non esca dal prodotto e assolutamente non tocchi la teglia.



Se la sonda spillone non è inserita o è inserita in modo errato, dopo alcuni minuti si apre una finestra di pop-up che segnala che il ciclo sarà regolato in base al tempo per non alterare il processo.

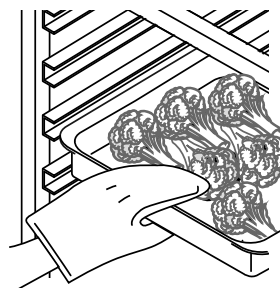


- A ciclo concluso, aprire la porta ed estrarre la sonda spillone rimettendola nella sua posizione originale.



NOTA!

Ricordare che le teglie sono fredde, pertanto utilizzare i guanti.



CARICAMENTO DEL PRODOTTO

Si sconsiglia di tenere il cibo coperto durante il ciclo di abbattimento al fine di agevolare l'abbattimento stesso. Una distribuzione uniforme del prodotto all'interno della cella consente una buona circolazione dell'aria e quindi una migliore conservazione del prodotto stesso. In ogni caso non lasciare la porta aperta più del necessario durante il prelievo o l'introduzione degli alimenti.

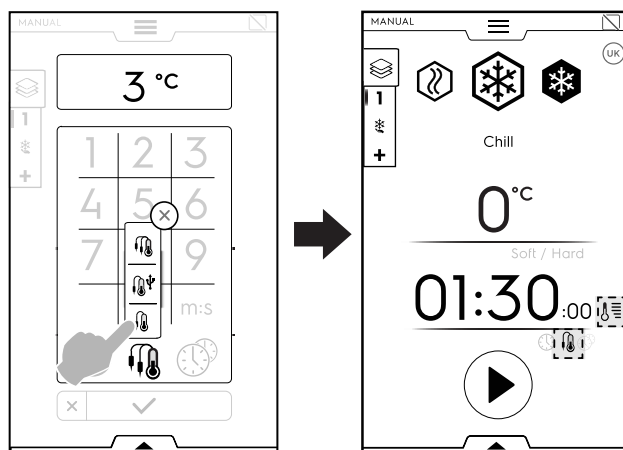
Al riguardo si consiglia l'utilizzo dei contenitori bassi per permettere una buona circolazione dell'aria sul prodotto (maggiore è la superficie dell'alimento esposta all'aria fredda minore è il tempo di abbattimento). Per evitare contaminazioni del cibo si consiglia di pulire in modo accurato i contenitori e le superfici di appoggio degli stessi. Si consiglia inoltre, di inserire il cibo nell'abbattitore con lo stesso contenitore di cottura.



NOTA!

L'apparecchiatura può funzionare con l'accessorio MULTISONDE (fino a tre sonde indipendenti) o con l'accessorio sonda USB. Per abilitare gli accessori, fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione*.

Selezionare la sonda più appropriata e inserire la temperatura della sonda spillone sul tastierino numerico.



La funzione PROBE (SONDA) è regolabile e consente di misurare la temperatura al cuore del prodotto.



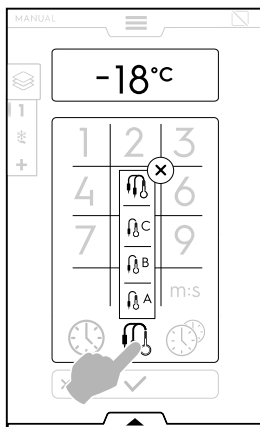
La funzione SONTA è regolabile per la trasmissione di dati sulla penna USB (accessorio).
Per abilitare l'accessorio sonda USB, fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione*.



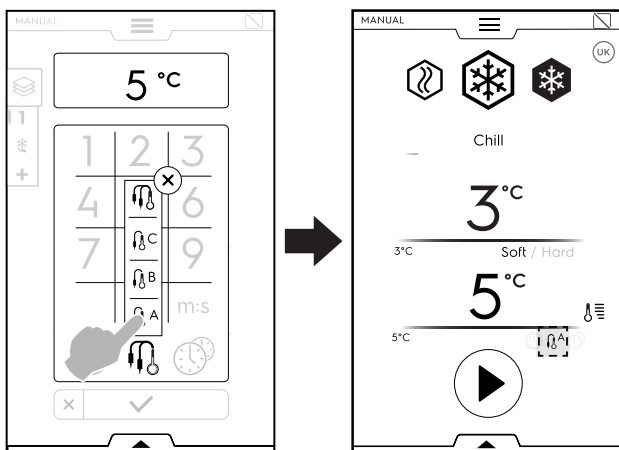
SONDA MULTIPLA (accessorio)
Per abilitare l'accessorio Multisonde, fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità di impostazione*.

Come utilizzare l'accessorio SONTA MULTIPLA

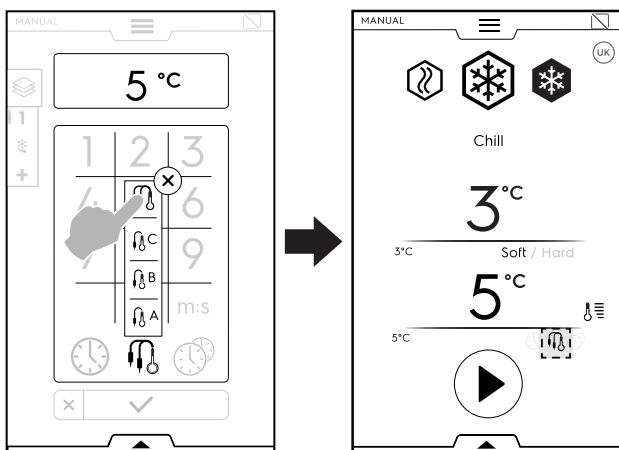
- Toccare l'icona sonda.
Si apre una finestra di pop-up che mostra l'elenco di tutte le sonde disponibili.



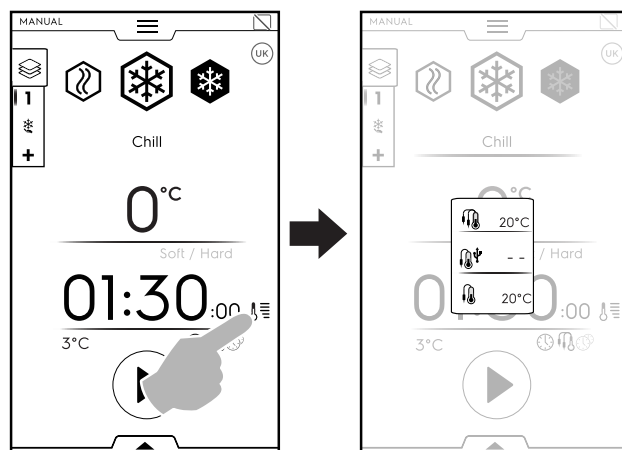
- Selezionare la sonda necessaria (per esempio, sonda A),



oppure l'icona multisonda, per utilizzare tutte le sonde spillone disponibili.



Durante il ciclo è possibile visualizzare la temperatura della sonda toccando l'icona



Il ciclo termina quando tutte le sonde raggiungono il valore impostato.

MULTITIMER

Nel sistema MultiTimer si può impostare un tempo diverso per ogni ricetta (pollo, patate, ecc.) oppure per ogni teglia posizionata ai vari livelli (livello 1 per la teglia superiore, livelli successivi per le teglie inferiori).

Inoltre questa funzione permette di utilizzare l'abbattitore in un menù "à la carte" (a libera scelta) dove si può inserire il cibo nell'apparecchiatura al momento desiderato durante lo stesso ciclo.

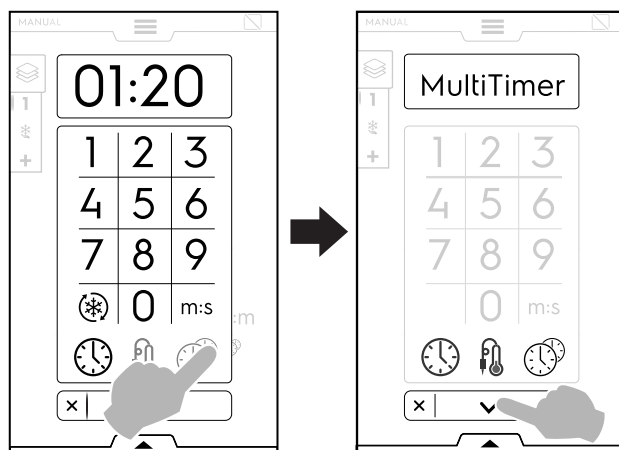


NOTA!

Questa funzione non può essere selezionata in un ciclo Multifase.

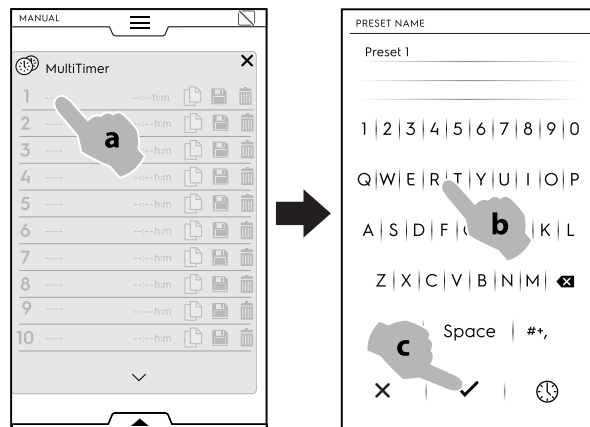
Per impostare il MultiTimer, eseguire le seguenti operazioni:

- Selezionare il MultiTimer e confermare.



- Si apre una finestra di pop-up.

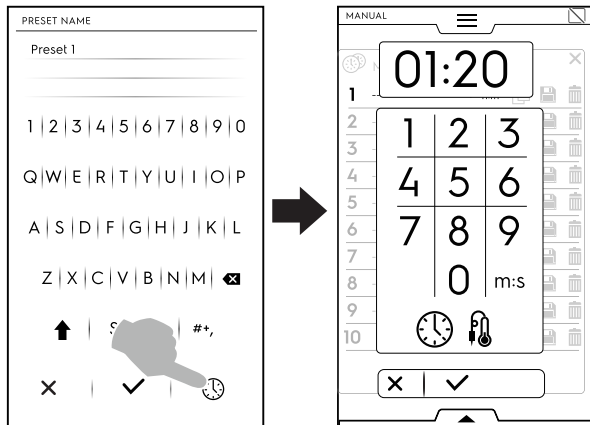
Toccare la parte sinistra di una riga per creare una nuova preimpostazione, digitare il nuovo nome sul tastierino numerico e confermare.



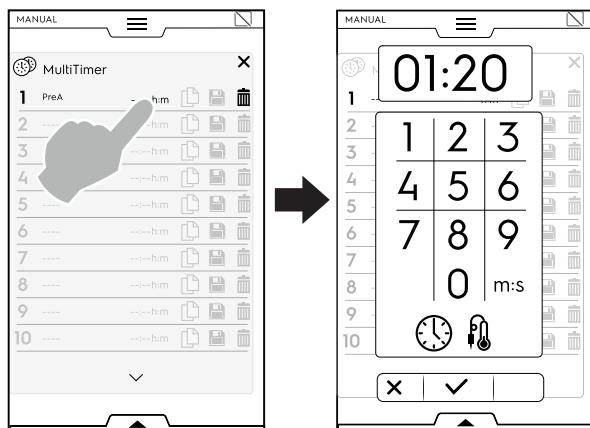
- Impostare la durata della preimpostazione o la temperatura al cuore del cibo.

Esistono due modalità per eseguire questa operazione:

- toccare l'icona ora sul tastierino numerico;

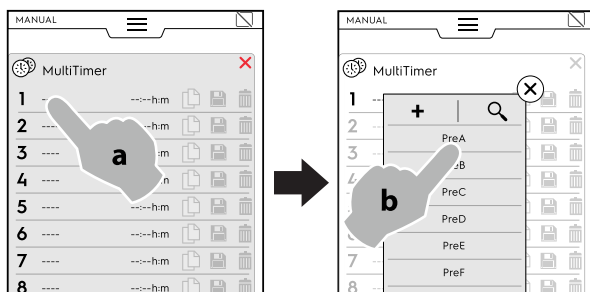


- toccare l'area tempo sulla parte destra della riga.



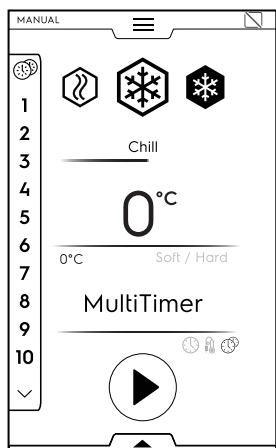
- L'apparecchiatura mostra le preimpostazioni più simili o le preimpostazioni compatibili con la preimpostazione appena impostata.

Toccare la parte sinistra di ogni riga per richiamare le impostazioni e selezionare quella desiderata.

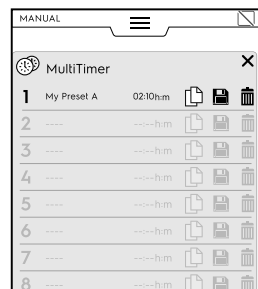


- Toccare “+” per creare e aggiungere una nuova preimpostazione.

È possibile aggiungere fino a 20 preimpostazioni.



- Dopo aver aggiunto le preimpostazioni necessarie, le icone sulla destra diventano disponibili.



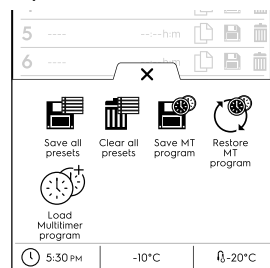
A questo punto, è possibile:

 Duplica la preimpostazione

 Salva la preimpostazione
(disponibile solo per le nuove preimpostazioni)

 Cancella la preimpostazione

È possibile eseguire ulteriori azioni sul programma attraverso il cassetto inferiore. Aprire il cassetto inferiore al fine di:



 Salva tutte le preimpostazioni
(salvare tutte le preimpostazioni invece di salvarle una a una)

 Elimina tutte le preimpostazioni
(eliminare tutte le preimpostazioni invece di eliminarle una a una)

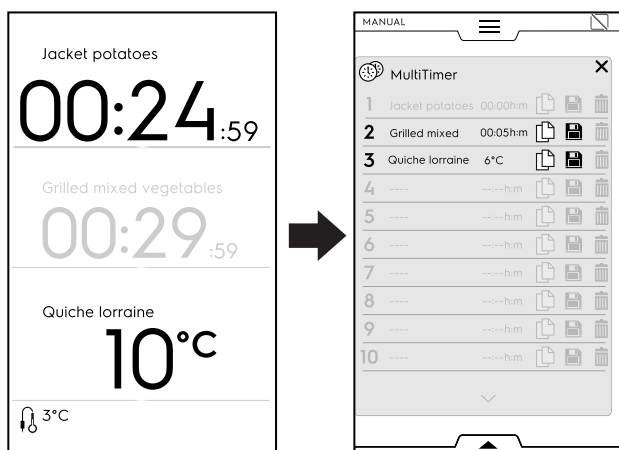
 Salva programma MT
(salvare tutte le preimpostazioni come un programma MultiTimer)

 Ripristina programmi MT
(disponibile solo in un programma MultiTimer; consente di ripristinare le preimpostazioni eliminate di un programma MT)

 Carica programma MultiTimer
(disponibile solo in un programma MultiTimer; permette di caricare un programma Multitimer dalla modalità programma)

- Toccare il tasto  per avviare il ciclo.
- Il preraffreddamento (o preriscaldamento) si avvia.
- Al termine della preparazione della cella, inserire il cibo nell'apparecchiatura, la sonda spillone nel prodotto (se necessario) e chiudere la porta per avviare il ciclo.

Il display mostra fino a tre preimpostazioni: il tempo rimanente (o la temperatura al cuore del cibo attuale) e il nome, se presente. Le preimpostazioni vengono ordinate dall'alto al basso secondo il tempo rimanente minimo e massimo.



- Al termine di una preimpostazione, vengono emessi alcuni segnali acustici. Il display mostra l'elenco delle pagine MultiTimer con la preimpostazione terminata che lampeggia in verde.
- Aprire la porta e rimuovere il cibo. Dopo aver chiuso la porta, la preimpostazione terminata scompare dal display.



NOTA!

Durante una preimpostazione, è possibile aggiungere altre preimpostazioni. Il numero di riferimento preimpostato lampeggia mentre la porta è aperta per indicare di inserire il cibo nell'apparecchio. Una volta chiusa di nuovo la porta, il numero di riferimento preimpostato smette di lampeggiare.

- Una volta terminata l'ultima preimpostazione e rimosso il cibo, tenere premuto il tasto  per arrestare il ciclo preimpostato.

E.8.2 Cassetto multifase

Gli alimenti possono essere abbattuti, congelati o cotti in fasi diverse.

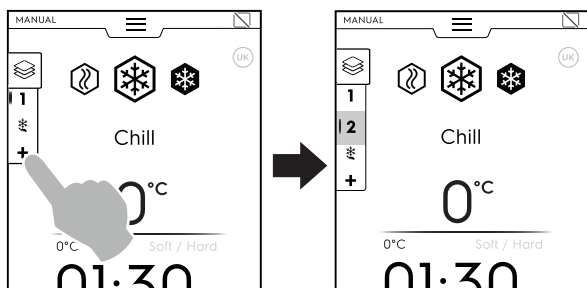
L'apparecchiatura consente programmi composti da più fasi sequenziali.

Durante un programma, il passaggio da una fase all'altra avviene automaticamente. Il programma si arresta automaticamente al termine di tutte le fasi.

Per impostare il programma Multifase, eseguire le seguenti operazioni:

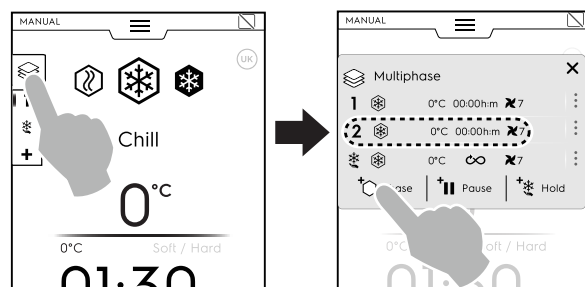
1. innanzitutto, impostare un ciclo (fare riferimento al paragrafo E.8 Modalità manuale);
2. aggiungere una nuova fase;
 - esistono due modalità per aggiungere una fase:

a. Toccare l'icona "+" nel Cassetto multifase.



L'apparecchiatura aggiunge le fasi predefinite. Toccare il Cassetto multifase per verificare l'elenco delle fasi. Toccare ogni riga corrispondente alla fase per assegnare nuovi parametri.

- b. Aprire il Cassetto multifase e toccare l'icona "Aggiungere fase".



Toccare la riga corrispondente alla fase per impostare i parametri del nuovo ciclo aggiunto.

Aggiungi pausa

Toccare l'icona per aggiungere una fase di pausa.

Aggiungi mantenimento

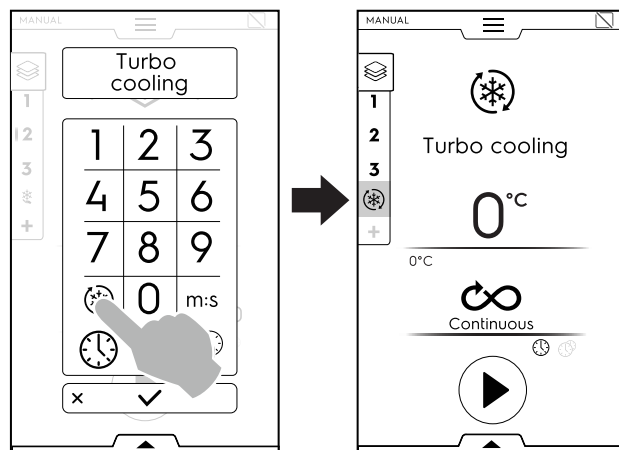
Toccare l'icona per aggiungere manualmente una fase di mantenimento.

In questo caso, la fase di mantenimento sarà positiva con 1 ora di durata.

È possibile aggiungere il **ciclo Turbo Cooling** solo come ultima fase.

Una volta aggiunto il ciclo Turbo Cooling, il ciclo di Mantenimento automatico scompare e non è possibile aggiungere altre fasi.

Selezionare l'icona "Turbo Cooling" sulla tastiera per aggiungere una fase di Turbo Cooling.



È possibile aggiungere fino a un massimo di 15 fasi + fase di mantenimento.

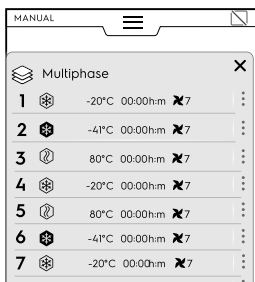


NOTA!

La fase di MANTENIMENTO appare sempre al termine dell'elenco e non può essere spostata e copiata.



3. Impostare i parametri dei nuovi cicli aggiunti e avviare.



La fase di funzionamento viene evidenziata in verde. Le fasi in grigio nell'elenco sono già state eseguite.



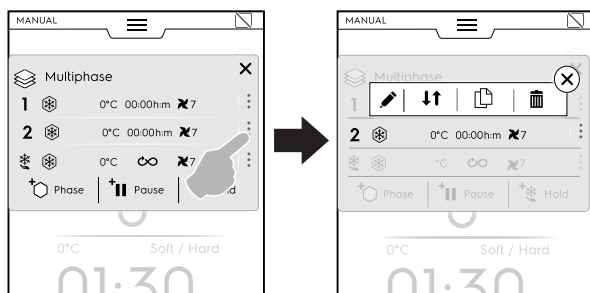
NOTA!

Se un ciclo Lite Hot viene inserito come ultima fase, il ciclo di mantenimento viene automaticamente disabilitato.

È possibile abilitare manualmente un ciclo di mantenimento.

Gestione delle fasi:

- Toccare i 3 punti a destra per aprire la mini-finestra di pop-up con le funzioni Messaggi, Sposta, Duplica ed Elimina.



NOTA!

La finestra di pop-up si apre esclusivamente se il ciclo non è ancora iniziato.

- Toccare la crocetta rossa per chiudere la mini-finestra di pop-up.



Messaggi

Toccare questa icona per scrivere messaggi tra una fase e l'altra.



Sposta fase

Toccare questa icona per modificare la posizione della fase. Gli altri numeri della fase iniziano a lampeggiare.

Toccare il numero di fase richiesto per selezionare la nuova posizione.



Elimina fase

Toccare questa icona per eliminare immediatamente la fase.



Duplica fase

Nel caso in cui vi sia solo una fase, non è possibile spostare o eliminare una fase ma unicamente duplicarla.

SALTA FUNZIONE (disponibile solo durante un programma di funzionamento):

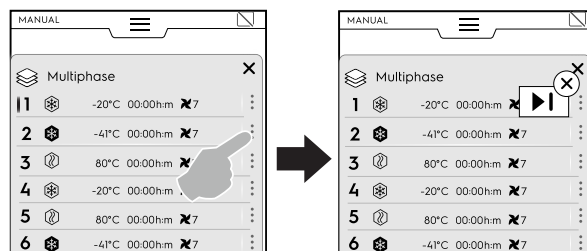
- Toccare i tre punti a destra della fase selezionata per aprire la mini-finestra di pop-up con il comando Salta funzione.



NOTA!

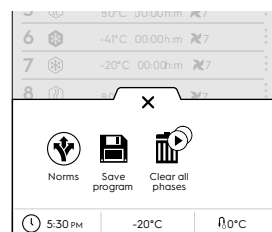
La finestra di pop-up si apre esclusivamente se il ciclo è già iniziato.

- Toccare l'icona Salta per saltare la fase attuale e avviare immediatamente la fase selezionata.



Funzioni cassetto inferiore

È possibile eseguire ulteriori azioni attraverso il cassetto inferiore:



Norme

(in un ciclo Multifase con fasi diverse, le normative non vengono applicate)



Salva programma

Toccare questa opzione per salvare e memorizzare cicli personalizzati nella modalità programma. Digita un nome sul tastierino numerico da assegnare.



Elimina tutte le fasi

Toccare questa icona per eliminare tutte le fasi nel Cassetto multifase e avviare di nuovo dalla fase 1.

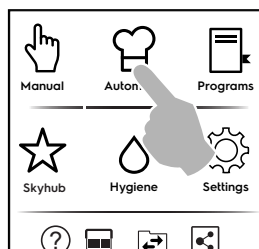
Prima di eliminare le fasi dal cassetto, si apre una finestra di pop-up per chiedere conferma.

E.9 Modalità automatica

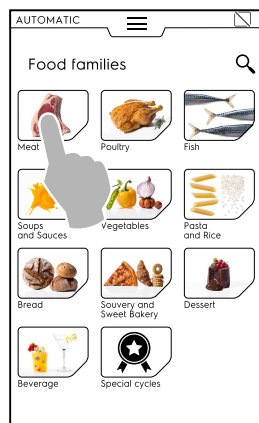
La modalità "automatica" è un modo semplice e veloce per scegliere il perfetto processo automatico di abbattimento, congelamento o Lite Hot, semplicemente impostando alcune semplici funzioni.

Come impostare un ciclo automatico

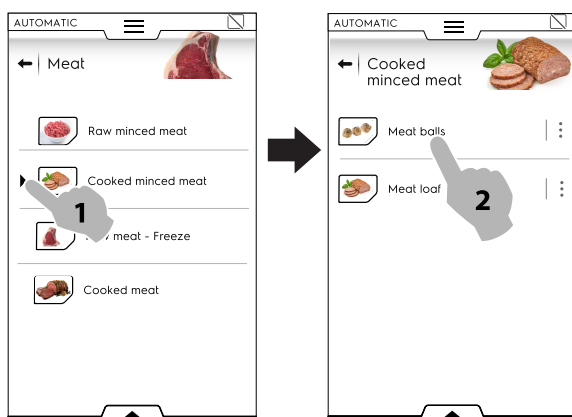
1. Aprire il cassetto superiore e selezionare la modalità automatica.



2. Selezionare una categoria di cibo.

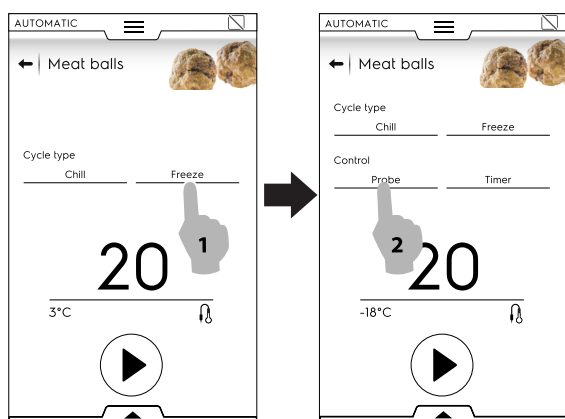


3. Selezionare la categoria di cibo e la preimpostazione associata richiesta.



Ciascuna categoria può presentare più preimpostazioni associate a essa.

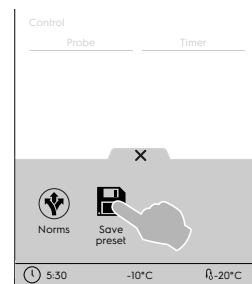
4. Selezionare la preimpostazione richiesta e, se necessario, impostare i parametri.



Se necessario, impostare la temperatura o l'ora toccando la temperatura e il fuso orario.

Alcuni cicli sono completamente automatici.
Il display indica che non è possibile impostare alcun parametro.

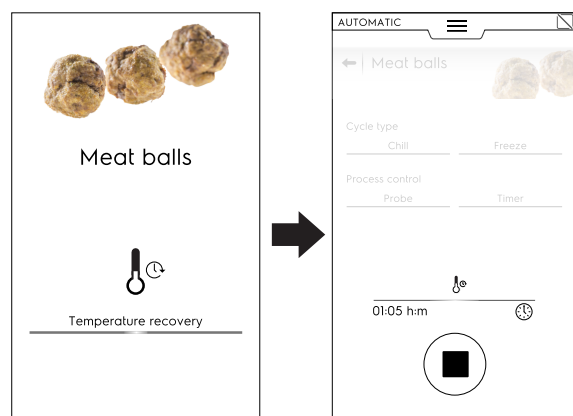
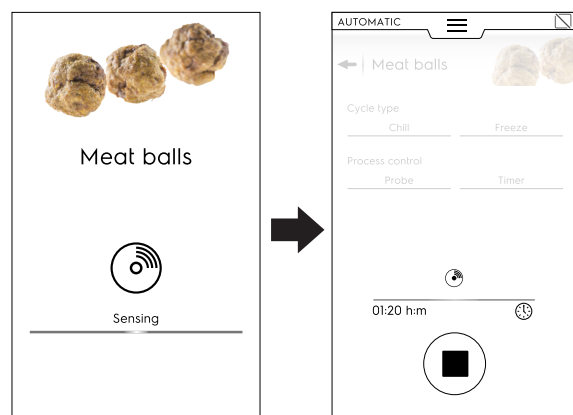
5. Una volta modificato il ciclo con i nuovi parametri, è possibile salvarlo come una preimpostazione.



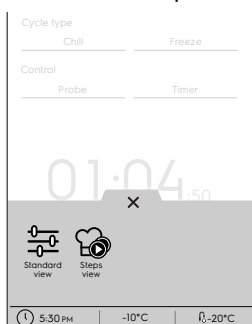
- Toccare l'icona per salvare la preimpostazione.
 - Si apre una finestra di pop-up che mostra il messaggio per sovrascrivere la preimpostazione.
 - Toccare ✓ per confermare oppure toccare ✕ per salvare una nuova preimpostazione.
6. Toccare il tasto corrispondente per avviare il ciclo.
 7. Avvio preraffreddamento/preriscaldamento.

NOTA!
Durante la preparazione della cella, è ancora possibile apportare ulteriori modifiche ai parametri.

8. Al termine del preraffreddamento/preriscaldamento, inserire il cibo nella cella, la sonda spillone nel prodotto (se necessario) e chiudere la porta per avviare il ciclo.
9. Avvio funzioni di recupero temperatura/rilevamento. Queste funzioni analizzano le condizioni della cella dell'apparecchiatura per ottimizzare il ciclo secondo il tipo e il carico di cibo.



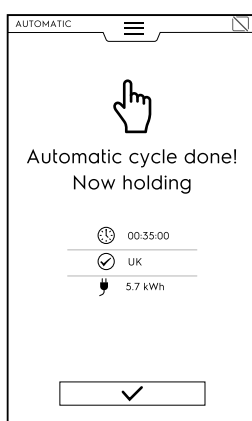
10. Al termine delle fasi di temperatura/rilevamento, uno screen saver relativo all'approccio del ciclo (tempo o temperatura al cuore del cibo) appare durante il ciclo. In ogni caso, è possibile personalizzare la vista dello schermo mediante il cassetto inferiore. Aprirlo e scegliere la vista che si preferisce.



 Vista standard

 Vista fasi

11. Al termine del ciclo, il display mostra le seguenti informazioni:



 Durata in ore : minuti : secondi

 Norma di riferimento usata (se abilitata)
La verifica mostra se la norma ha avuto successo.

 Norma di riferimento usata (per esempio GB)
La verifica con la norma non ha avuto successo

 Consumo elettrico in kWh

E.9.1 Cicli+/Cicli speciali

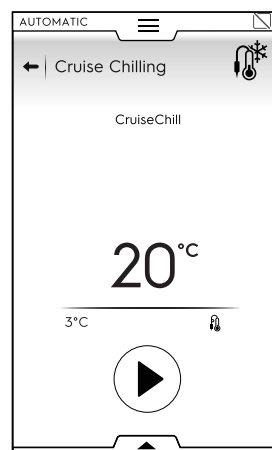
Questa sezione contiene speciali approcci di ciclo progettati per ottenere risultati specifici.

Toccare l'icona  per visualizzare un elenco di cicli speciali.

Abbattimento automatico

Il ciclo automatico regola automaticamente (mediante un algoritmo) il ciclo di abbattimento in base alla dimensione del cibo mentre monitora il processo dall'inizio alla fine. L'abbattimento viene controllato automaticamente dall'inizio alla fine garantendo qualità, consistenza e aspetto del cibo perfetti.

L'unica modalità di ciclo disponibile è un ciclo di abbattimento con sonda spillone.



È possibile impostare i parametri di sonda unicamente se le norme sono disabilitate.

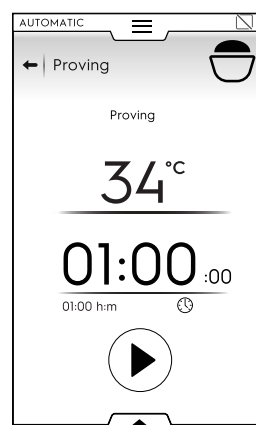
Lievitazione

L'apparecchiatura funziona come una camera di lievitazione per far lievitare qualsiasi prodotto di pasticceria o da forno.

Per avviare il ciclo, procedere come segue:

1. Selezionare il ciclo di Lievitazione.

Questo ciclo viene eseguito come ciclo Lite Hot.



2. Se necessario, impostare i parametri.
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite dal cassetto inferiore.



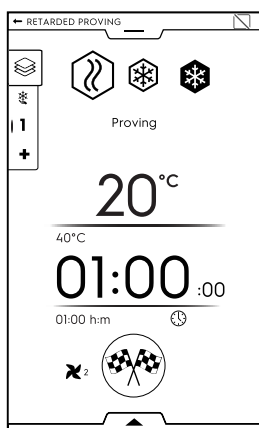
3. Premere il pulsante di start.
4. Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, chiudere la porta e il ciclo si avvia.
5. Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.

Fermalievitazione (Retarded Proving)

L'apparecchiatura funziona come una camera di lievitazione per ritardare la lievitazione di qualsiasi prodotto di pasticceria o da forno.

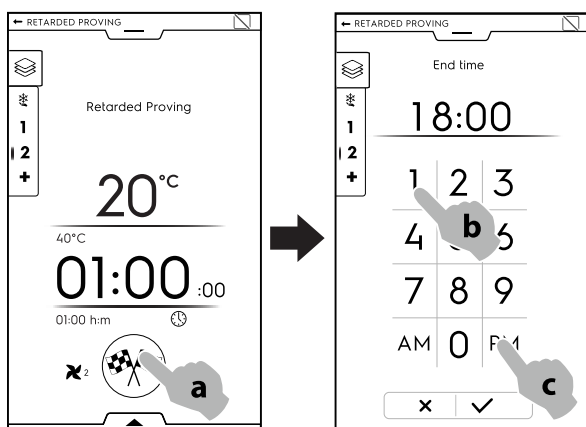
Per avviare il ciclo, procedere come segue:

1. Selezionare il ciclo Fermalievitazione



2. Se necessario, impostare i parametri.

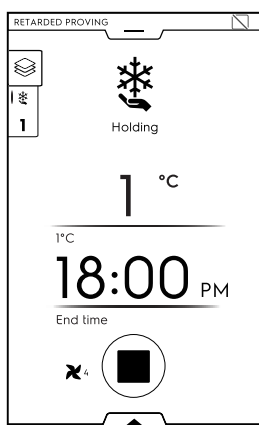
3. Toccare il tasto .
Il display mostrerà una pagina di modifica per impostare l'ora in cui il prodotto dovrà essere completamente lievitato (per esempio alle 18:00).



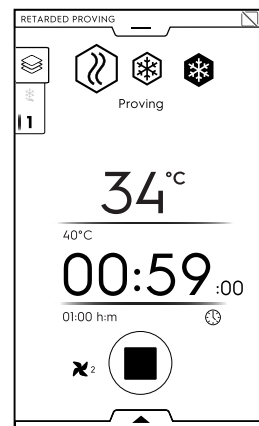
4. Confermare l'impostazione.
5. Il ciclo inizia con la fase di mantenimento.



NOTA!
La durata della fase di mantenimento viene calcolata automaticamente dall'apparecchiatura.



6. Al termine della fase di mantenimento, inizia il ciclo di lievitazione.



7. Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.



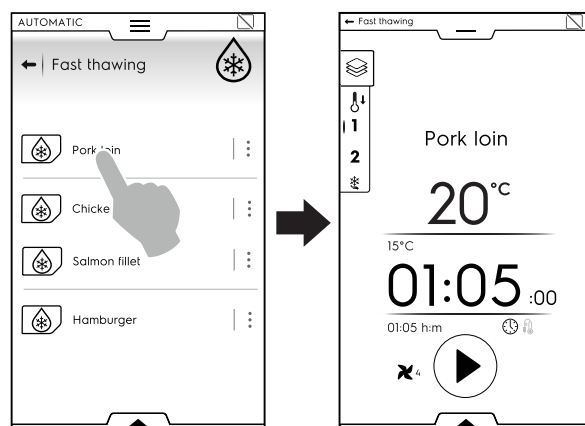
Scongelamento rapido (Fast thawing)

Il ciclo di Scongelamento rapido garantisce che i cibi surgelati vengano completamente scongelati e siano pronti per essere cotti.

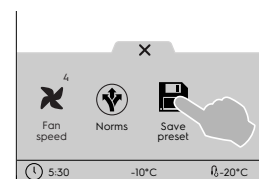
Per avviare il ciclo, procedere come segue:

1. Selezionare il ciclo di Scongelamento rapido.
2. Selezionare la preimpostazione richiesta.

Questo ciclo viene eseguito come ciclo Multifase.



3. Se necessario, impostare i parametri.
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite dal cassetto inferiore.



4. Premere il pulsante di start.
5. Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, la sonda spillone nel cibo (se è stato impostato un ciclo sonda), chiudere la porta e il ciclo inizia.
6. Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.
7. L'apparecchiatura continua il mantenimento.



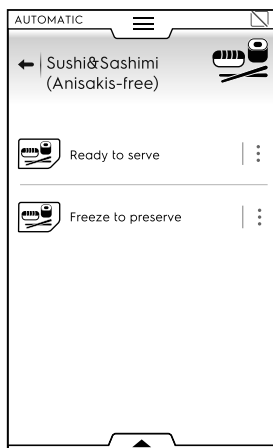
Sushi&Sashimi (Sushi&Sashimi)

Questo ciclo consente di congelare pesce a -24°C per 24 ore (la cella funziona a -40°C). In questo modo, i parassiti di Anisakis vengono uccisi.

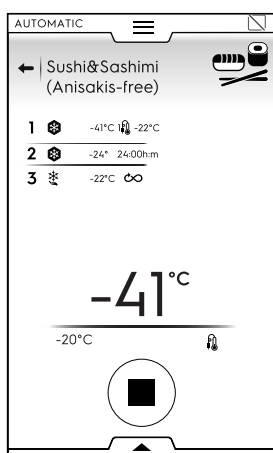
Questo ciclo viene eseguito come ciclo Multifase disponibile unicamente con la sonda spillone.

È possibile scegliere tra due preimpostazioni di fabbrica:

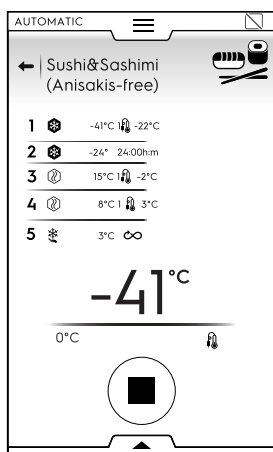
- Congelamento per la conservazione (Freeze to preservation).
- Pronto per essere servito (Ready to serve).



Il congelamento per la conservazione prevede 3 fasi: Congelamento – Sanificazione – Mantenimento (negativo).



La preimpostazione "Pronto per essere servito" (Ready to display) consiste in 5 fasi: Congelamento – Sanificazione – Scongellamento – Scongellamento – Mantenimento (positivo).



Per avviare il ciclo, procedere come segue:

1. Selezionare il ciclo Sushi&Sashimi.
2. Selezionare la preimpostazione richiesta.
3. Premere il pulsante di start.
4. Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, la sonda spillone nel cibo, chiudere la porta e il ciclo inizia.
5. Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.
6. L'apparecchiatura continua il mantenimento.



IMPORTANTE

Se la sonda spillone non è stata inserita, il ciclo passa automaticamente dal ciclo sonda al ciclo a tempo.

In tal caso, la sanitizzazione non può essere garantita.



Abbattimento Sous-vide (Sous-vide chilling).

Questo ciclo è specifico per l'abbattimento di cibo precedentemente cotto Sous-vide (sottovuoto).

Questo ciclo viene eseguito come ciclo di abbattimento.

Per avviare il ciclo, procedere come segue:

1. Selezionare ciclo di abbattimento Sous-vide (Sous-vide chilling).
2. Se necessario, impostare i parametri.

È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite dal cassetto inferiore.



3. Premere il pulsante di start.
4. Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, chiudere la porta e il ciclo si avvia.
5. Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.
6. L'apparecchiatura continua il mantenimento.



Gelato (Ice-cream)

Consente di conservare il gelato subito dopo la produzione e di preparare il gelato da esporre.

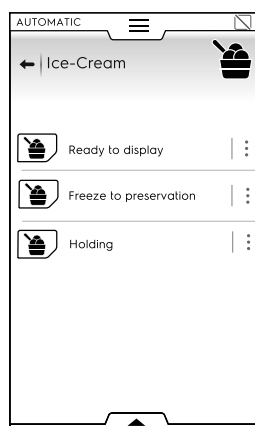
Questo ciclo viene eseguito come ciclo di congelamento con sonda spillone.

Per avviare il ciclo, procedere come segue:

1. Selezionare il ciclo gelato.
2. Selezionare la preimpostazione richiesta.

È possibile scegliere tra tre preimpostazioni di fabbrica:

- Da congelamento a mantenimento (Freeze to Holding)
- Mantenimento (Holding).
- Pronto per essere esposto (Ready to display).



3. Se necessario, impostare i parametri della sonda.
- È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite dal cassetto inferiore.



4. Premere il pulsante di start.

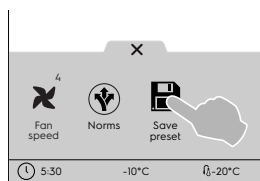
- Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, la sonda spillone nel cibo, chiudere la porta e il ciclo inizia.
- Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.
- L'apparecchiatura continua il mantenimento.

Yogurt (Yogurt)

Consente di ottenere fino a 6 kg di yogurt, partendo da un contenitore da 100 grammi.

Per avviare il ciclo, procedere come segue:

- Selezionare il ciclo Yogurt.
Questo ciclo viene eseguito come ciclo Multifase (Lite Hot – Abbattimento – Mantenimento).
- Se necessario, impostare i parametri.
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite dal cassetto inferiore.



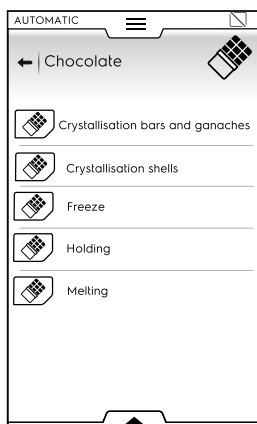
- Premere il pulsante di start.
- Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, chiudere la porta e il ciclo si avvia.
- Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.
- L'apparecchiatura continua il mantenimento.

Cioccolato (Chocolate)

Permette di sciogliere o cristallizzare il cioccolato in modo perfetto.

Per avviare il ciclo, procedere come segue:

- Selezionare il ciclo Cioccolato.
- Selezionare la preimpostazione richiesta.
È possibile scegliere tra svariate preimpostazioni di fabbrica eseguite con cicli diversi:
 - Cristallizzazione tavolette e ganache (Crystallisation bars and ganaches).
 - Cristallizzazione camice (Crystallisation shells).
 - Congelamento (Freeze).
 - Mantenimento (Holding).
 - Fusione (Melting).



- Se necessario, impostare i parametri.
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite dal cassetto inferiore.



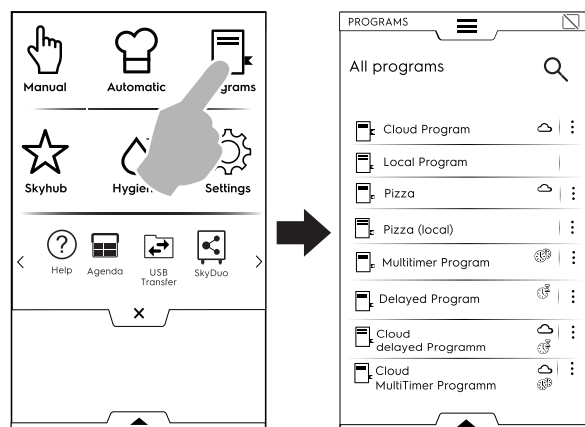
- Premere il pulsante di start.
- Una volta terminata la preparazione della cella, inserire il cibo nella cella, chiudere la porta e il ciclo si avvia.
- Al termine del ciclo, se disponibile, il display mostra i consumi come messaggio di riepilogo.
- L'apparecchiatura continua il mantenimento.

E.10 Modalità programmi

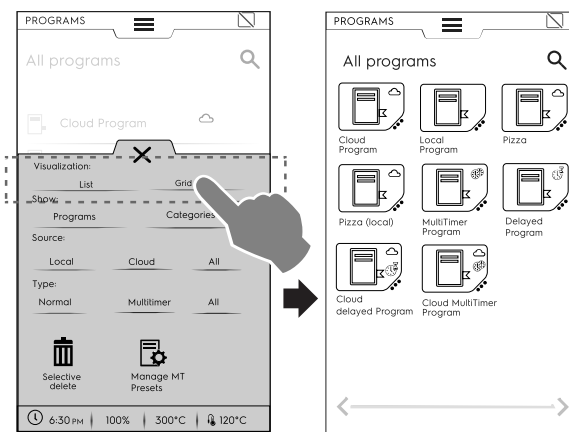
La modalità "Programs" (Programmi) consente di richiamare programmi e ricette già memorizzati o scaricati dal cloud e/o crearne e memorizzarne di nuovi.

Come impostare un programma

- Selezionare modalità Programmi. Il display mostra tutti i programmi memorizzati.



Per passare dalla modalità di visualizzazione a lista alla modalità di visualizzazione a griglia aprire il cassetto inferiore e selezionare "Grid" (Griglia):



La pagina di visualizzazione dei programmi offre informazioni generali sulla tipologia dei programmi e la loro fonte:

-  Programma scaricato dal cloud
(disponibile solo con dispositivi di connettività, installati da personale specializzato)
-  Programma MultiTimer
-  Programma con avvio ritardato

- Toccare il programma desiderato.
L'apparecchiatura carica il programma in modalità manuale pronto per essere avviato.

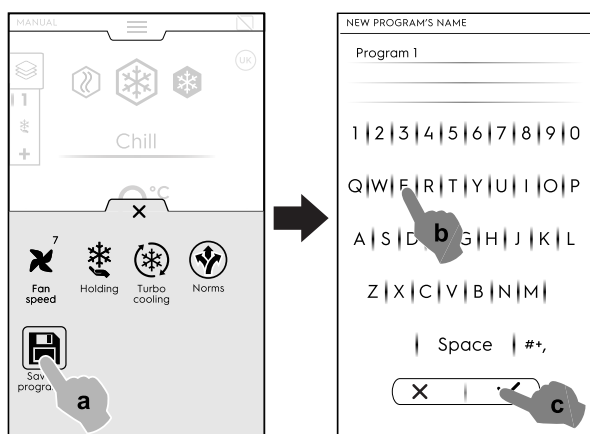


NOTA!

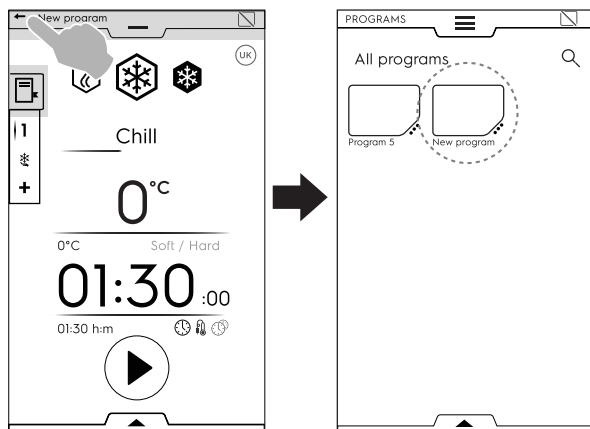
Per cercare un programma toccare l'icona e digitare il nome sul tastierino che apparirà. Sul display saranno visualizzati i programmi più simili a quello digitato.

Come creare e salvare un programma.

- Selezionare un ciclo in modalità manuale e se necessario impostare i parametri (fare riferimento al capitolo E.8 *Modalità manuale*).
- Aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona "Salva programma".
- Modificare il nome del programma sul tastierino numerico e confermare.

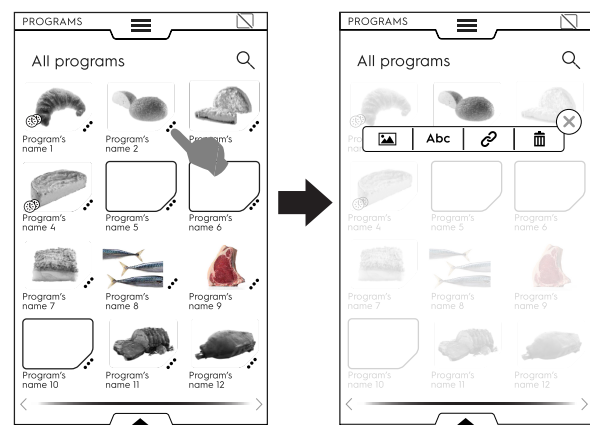


- Il nuovo programma verrà memorizzato in modalità Programmi.



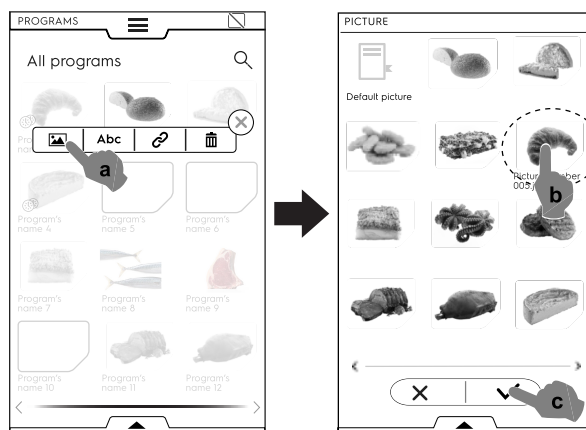
IMMAGINE, NOME, COLLEGAMENTO ALLA CATEGORIA E CANCELLAZIONE DEI PROGRAMMI MEMORIZZATI

- Toccare i 3 punti vicino all'icona del programma per accedere al menu di "gestione delle funzioni".



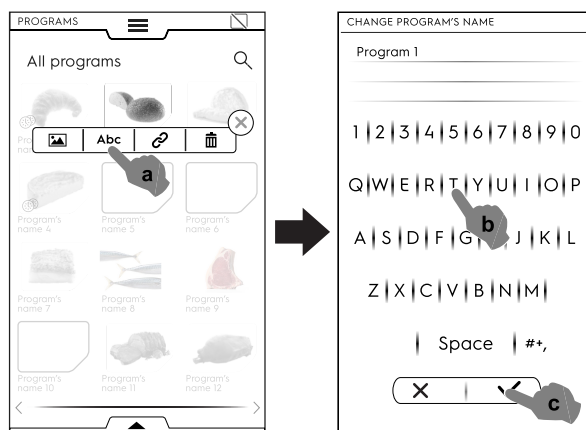
CHANGE IMAGE (MODIFICARE IMMAGINE)

- Toccare l'icona dell'immagine per modificare l'immagine predefinita.
Scegliere l'immagine desiderata e confermare.



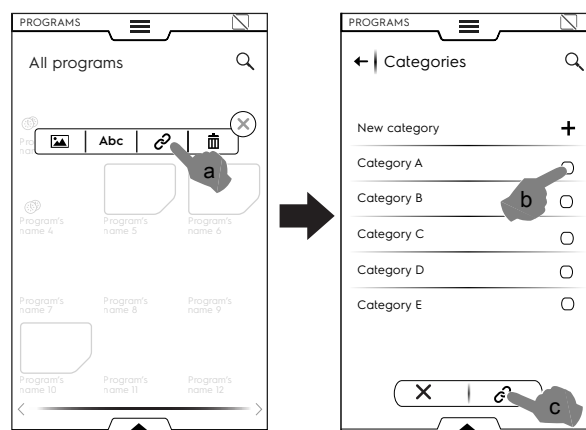
Abc MODIFICARE NOME

- Toccare l'icona "abc" per modificare il nome del programma.
Digitare il nuovo nome e confermarlo.



COLLEGAMENTO ALLA CATEGORIA

- Toccare l'icona del collegamento per associare il programma a una categoria.

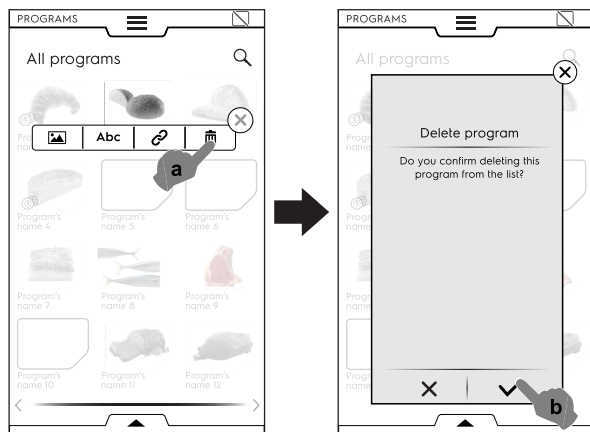


Una volta selezionata la categoria, toccare il tasto del collegamento.



ELIMINARE PROGRAMMA

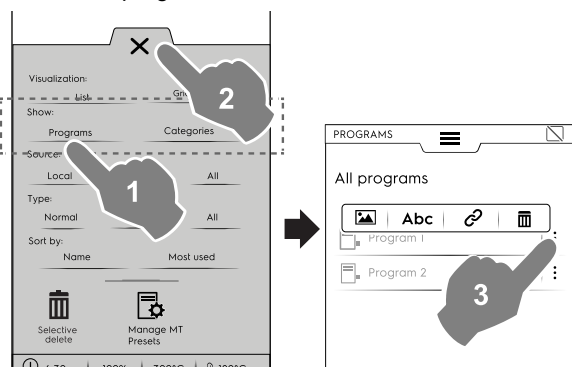
- Toccare l'icona del cestino per eliminare un programma e confermare.



Gestione dei programmi tramite il cassetto inferiore

Aprire il cassetto inferiore e:

- selezionare “Programs” (Programmi) per visualizzare l'elenco di tutti i programmi;

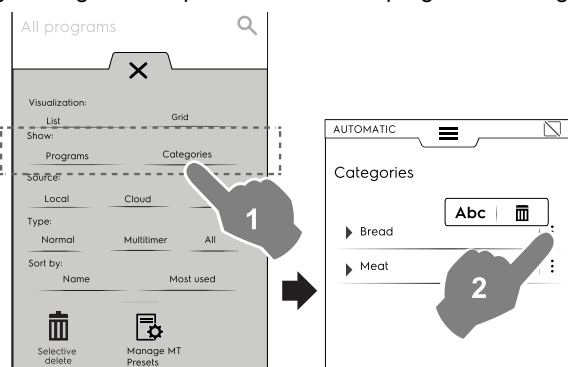


NOTA!

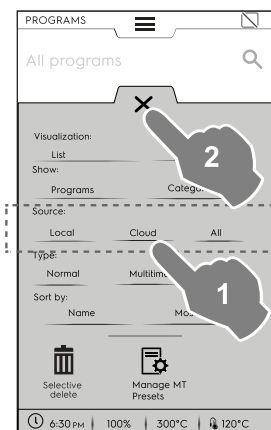
Per tutti i programmi visualizzati: i tre punti verticali sul lato destro del programma selezionato aprono una finestra di pop-up che consente di aggiungere un'immagine, modificare il nome del programma, assegnarlo a una categoria ed eliminarlo.

Toccare sempre **X** per chiudere il cassetto.

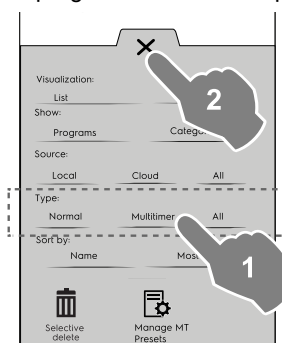
- selezionare “Categories” (Categorie) per visualizzare l'elenco di tutte le categorie;
Ogni categoria si espande mostrando i programmi collegati.



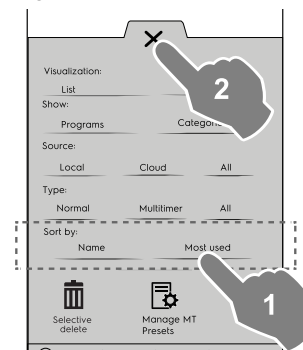
- selezionare “Local” (Locale), “Cloud” (disponibile solo con dispositivi di connettività, installati da personale specializzato) o “All” (Tutti) per visualizzare i programmi in base alla fonte o per visualizzare tutti i programmi;



- selezionare “Normal” (Normale), “MultiTimer” o “All” (Tutti) per visualizzare i programmi in base al tipo;

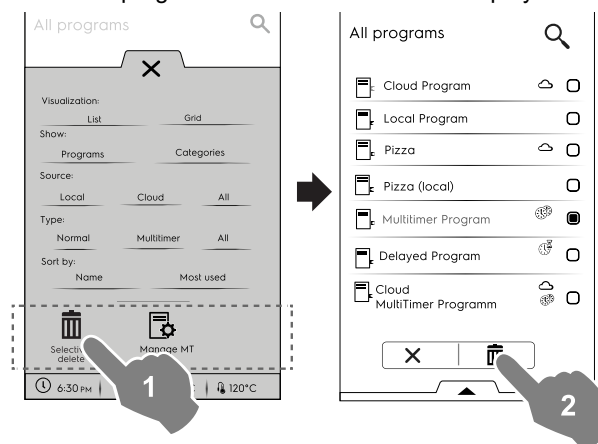


- selezionare “Name” (Nome) o “Most used” (Più utilizzati) per ordinare i programmi desiderati.



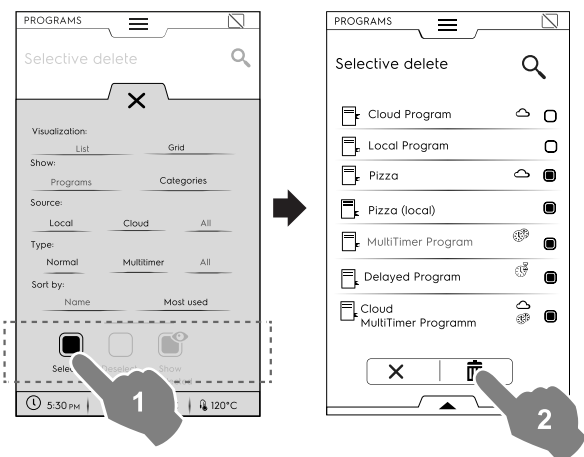
Funzione “Selective delete” (Cancellazione selettiva)

- Aprire il cassetto e selezionare i programmi da cancellare. La lista dei programmi sarà visualizzata sul display.



- Selezionare i programmi da cancellare oppure aprire nuovamente il cassetto e selezionare:

☒ per selezionare tutti i programmi;



o selezionare una delle seguenti opzioni:

☐ per deselectare tutti i programmi;

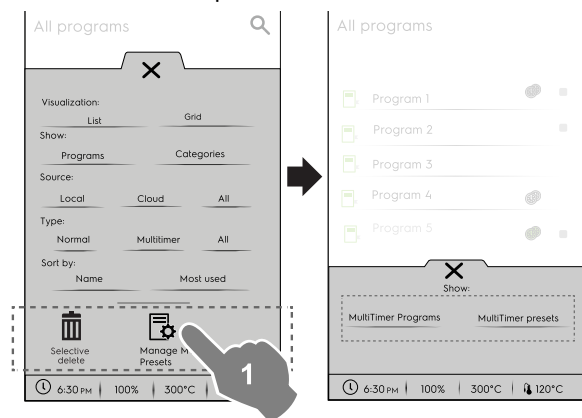
☒ per visualizzare solo i programmi selezionati.

Chiudere sempre il cassetto per visualizzare la selezione applicata sul display.

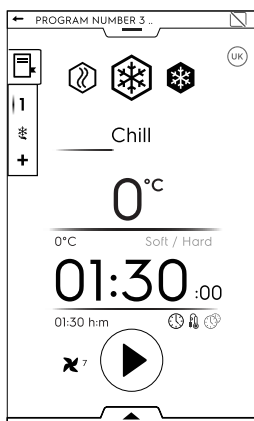
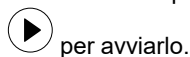
Funzione "Manage MT Presets" (Gestione preimpostazioni MultiTimer)

È possibile rinominare/eliminare le preimpostazioni e visualizzare le informazioni associate al programma di cui fanno parte.

- Toccare l'icona corrispondente.



2. Selezionare un programma dell'elenco e toccare il tasto

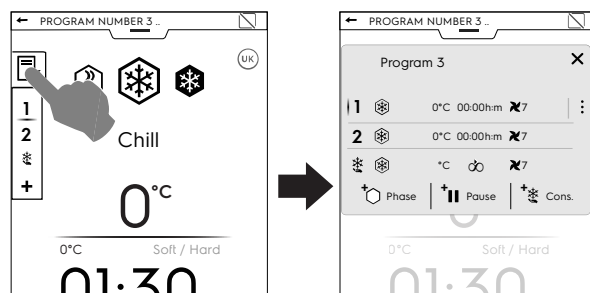


NOTA!

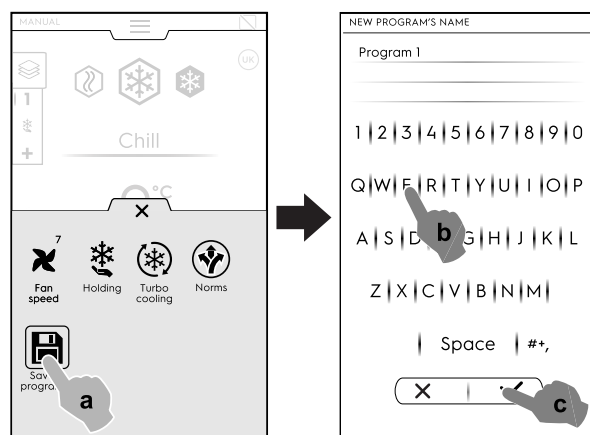
Una volta richiamato il programma, è ancora possibile modificarlo aggiungendo più fasi o più preimpostazioni.

Aggiungere fasi a un programma

- Toccare il cassetto multifase per visualizzare tutte le fasi che compongono l'intero ciclo.
- Aggiungere più fasi (fare riferimento al paragrafo E.8.2 *Cassetto multifase*).

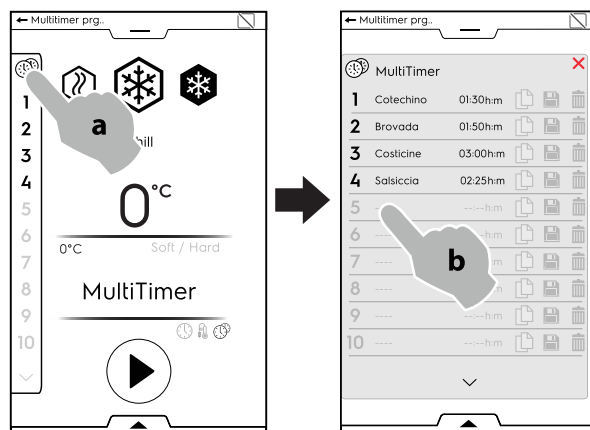


- Aprire il cassetto inferiore e salvare il programma.

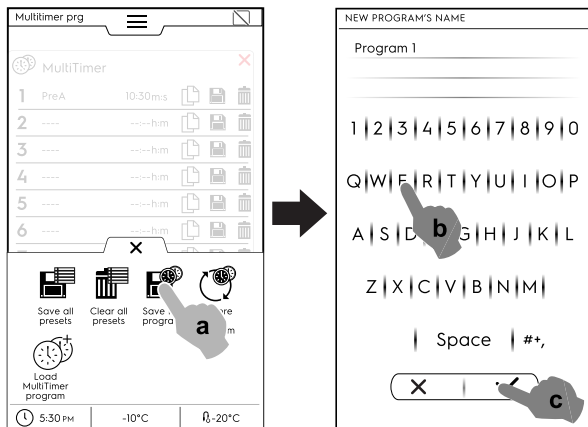


Aggiungere preimpostazioni a un programma MultiTimer.

- Toccare il cassetto MultiTimer per visualizzare tutte le preimpostazioni collegate a un programma.
- Aggiungere più preimpostazioni (fare riferimento al paragrafo "MultiTimer" nel capitolo E.8 *Modalità manuale*).



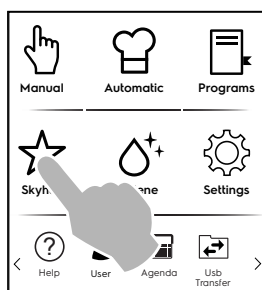
- Aprire il cassetto inferiore e salvare il programma.



E.11 Modalità homepage (SkyHub/SoloMio)

Questa modalità è un repository di link alle funzioni più utilizzate dell'apparecchiatura e permette di personalizzare il menu di visualizzazione in base alle proprie esigenze.

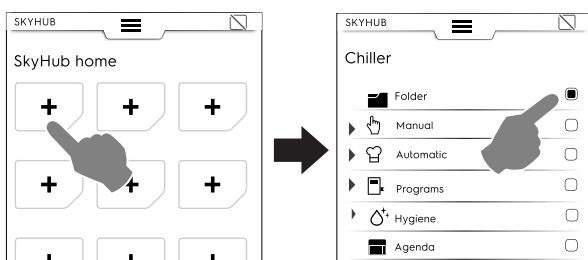
- Selezionare modalità SkyHub.



- Al momento del primo accesso al menu, tutti gli elementi sono vuoti. È possibile creare una cartella contenente le funzionalità più usate o un link diretto alle funzionalità preferite. Toccare "+" per aggiungere una cartella o la funzione richiesta;

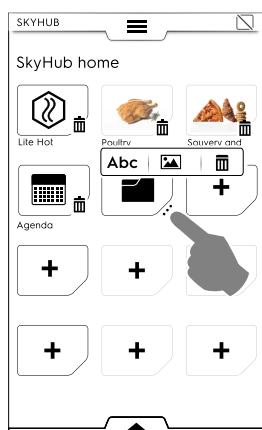
Creazione di una cartella

- Toccare "+" e selezionare ;



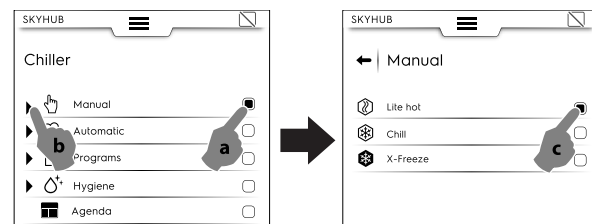
- viene richiesto di dare un nome alla cartella e di scegliere un'immagine tra quelle proposte.

È possibile rinominare la cartella, associarle un'altra immagine o eliminarla in qualsiasi momento.

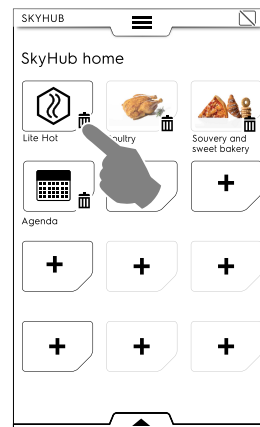


Aggiunta di un link

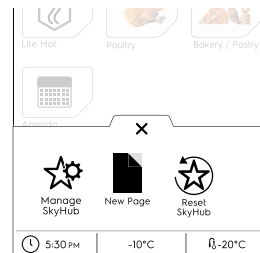
- Selezionare la funzione desiderata (per esempio ciclo Lite Hot in modalità Manuale).



- Per eliminare una funzione toccare l'icona  nell'angolo in basso.



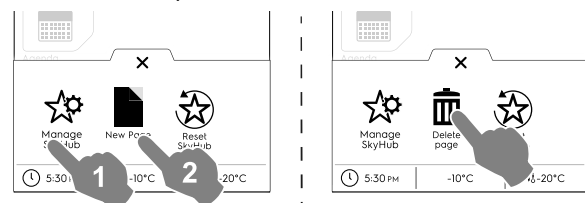
- Per salvare i tuoi preferiti, aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona "Manage SkyHub" (Gestisci SkyHub). L'icona verde diventerà bianca. Il display uscirà dal menu di MODIFICA e tornerà all'elenco dei preferiti.



Altre funzionalità

- Per creare altre pagine:

- Toccare  e quindi l'icona .



- Per salvare la nuova pagina toccare ancora . L'icona diventerà bianca.

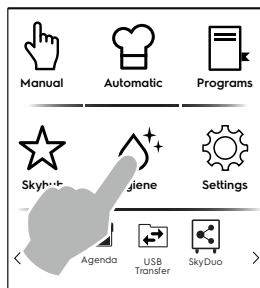
- Per eliminare una nuova pagina toccare l'icona  corrispondente.

- Per eliminare tutti i link, le cartelle e le pagine toccare l'icona .

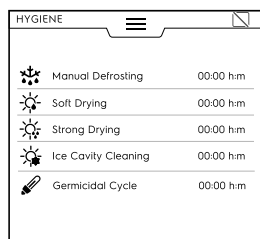
E.12 Modalità igiene

La funzione igiene permette di igienizzare la cavità dell'apparecchiatura automaticamente usando il programma più adatto.

1. Selezionare il ciclo igiene dal cassetto superiore;



2. Selezionare il ciclo richiesto dalla lista mostrata:



Sbrinamento manuale

L'apparecchiatura è dotata di uno sbrinamento automatico, ma è possibile selezionare uno sbrinamento manuale a seconda della necessità.

Asciugatura leggera

Questa funzione permette di eseguire un'asciugatura leggera della condensa della cella.

Asciugatura forte

Questa funzione permette di eseguire un'asciugatura intensa della condensa della cella.

Pulizia della cella dal ghiaccio

Questa funzione consente di eliminare in breve tempo dalla cella grandi depositi di ghiaccio che si formano quando l'apparecchiatura viene utilizzata a temperature molto basse.

Ciclo germicida

Disponibile come opzione o solo su modelli specifici combinati con accessori speciali.

Permette di igienizzare le superfici e l'aria all'interno della cella dell'apparecchiatura. È utilizzabile anche per utensili da cucina quali coltelli, forchettoni, ecc.

Nel caso in cui la temperatura interna sia inferiore a +15 °C, il ciclo non partirà.

Non utilizzare questa funzione se nella cella sono presenti degli alimenti.

Si consiglia di eseguire un ciclo germicida all'inizio della giornata prima di utilizzare l'apparecchiatura, ed uno alla fine della giornata dopo la pulizia della cella.



NOTA!

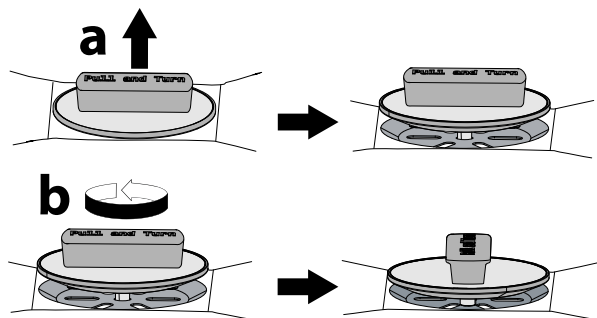
Per mantenere la massima efficienza del ciclo germicida si raccomanda di sostituire la lampada UV-C ogni 10 anni.

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo di sicurezza che spegne le lampade quando viene aperta la porta.

La presenza di tale funzione di sicurezza è dovuta al fatto che l'esposizione ai raggi UV-C emessi dalle lampade è nociva e può arrecare danni agli occhi.

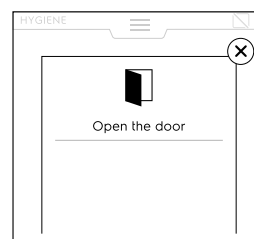
3. Aprire la porta;

4. Aprire il tappo per lo scarico;

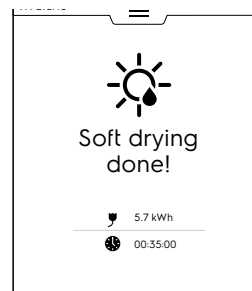


Se lo sbrinamento manuale o una asciugatura leggera/forte è selezionata, mantenere la porta aperta con il fermaporta fino al termine del ciclo.

5. Toccare il tasto  per avviare il ciclo;
All'inizio del ciclo, se la porta è chiusa, si apre una finestra pop-up mostrando un messaggio che richiede l'apertura della porta.



7. Quando il ciclo è terminato compare una finestra pop-up che mostra il seguente messaggio:



Consumo elettrico in kWh



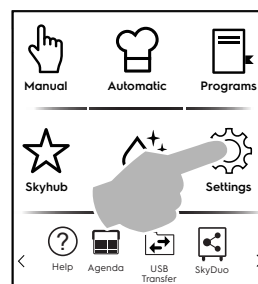
Consumo di tempo in ore : minuti : secondi

8. **Chiudere il tappo per lo scarico immediatamente dopo le operazioni di pulizia.**

E.13 Modalità di impostazione

La modalità di "impostazione" consente di modificare alcuni parametri di utilizzo dell'apparecchiatura.

1. Aprire il cassetto superiore e selezionare Impostazioni.



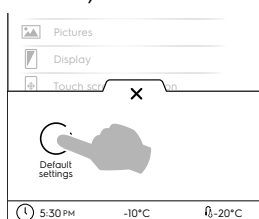
2. Il display mostra il menu principale con TUTTE LE IMPOSTAZIONI.



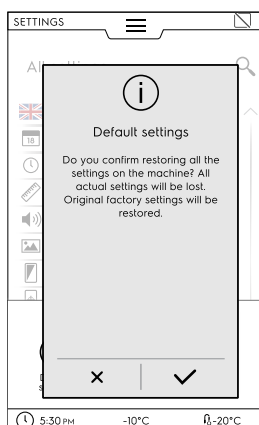
Impostazione predefinita

Qualora sia necessario ripristinare l'impostazione di fabbrica, procedere come segue:

1. Aprire il cassetto inferiore e selezionare "Default settings" (Impostazioni predefinite).



2. Confermare di voler ripristinare per chiudere la finestra di pop-up.



ELENCO IMPOSTAZIONI

Lingua

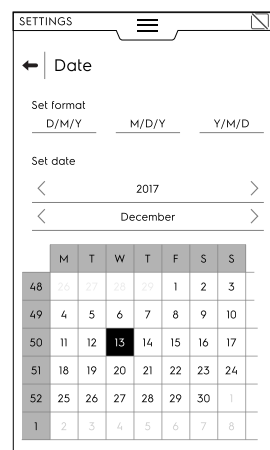
Questo parametro consente di personalizzare tutti i menu nella lingua selezionata.

- Toccare l'icona della bandiera.
- Il display mostra tutte le impostazioni nella lingua richiesta.

Date

Questa impostazione consente di impostare la data attuale.

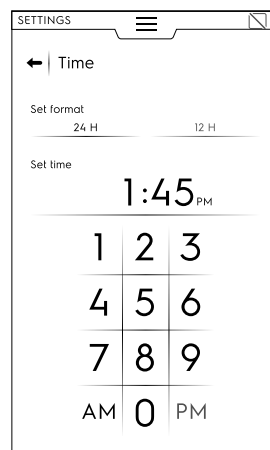
- Impostare il formato della data (G/M/A, M/G/A, A/M/G)
- Inserire la data: toccare "<" / ">" per selezionare il mese e l'anno e toccare il numero corrispondente sul calendario per selezionare il giorno.



Ora

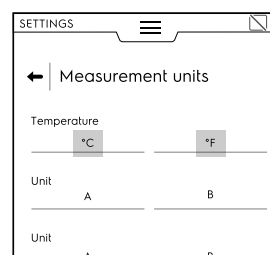
Questa impostazione consente di impostare l'orario attuale.

- Impostare il formato dell'ora (24H oppure 12H AM/PM).
- Inserire l'ora: toccare il numero corrispondente sul tastierino numerico e, se necessario, impostare anche AM (mattina) o PM (pomeriggio).



Unità di misura

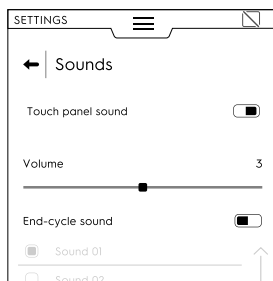
Permette di impostare le Unità di misura della temperatura °C oppure °F.



Suoni

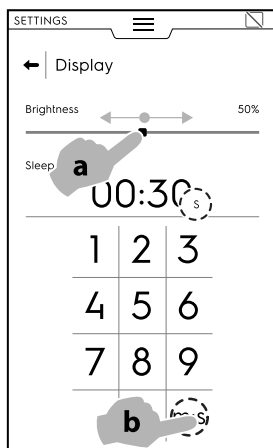
Questa impostazione consente di:

- abilitare/disabilitare il suono quando si tocca il pannello touch (☐ / ☐);
- impostare il livello del volume;
- abilitare/disabilitare il suono di fine ciclo (☐ / ☐);
- impostare i suoni di fine ciclo.



Il display

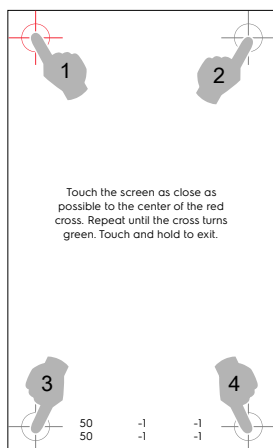
Questa impostazione consente di regolare la luminosità del display.



Calibrazione del touch screen

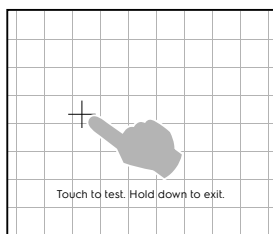
Questa impostazione consente di impostare la calibrazione dello schermo.

1. Toccare lo schermo il più vicino possibile al centro della croce rossa.
2. Ripetere fino a che la croce non diventa verde.
3. Toccare e tenere premuto per uscire.



Test del touch screen

- Toccare i punti richiesti per testare lo schermo.
- Tenere premuto per uscire.

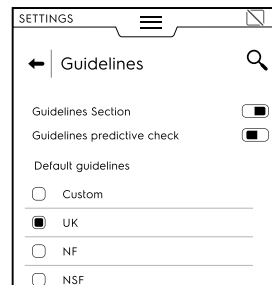


Sicurezza alimentare (HACCP)

Norme

Questa impostazione consente di attivare/disattivare (☐ / ☐) la sezione relativa alle norme:

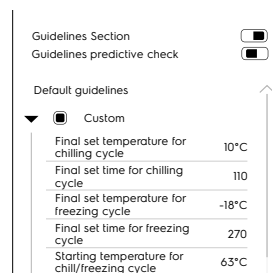
- Custom
- Regno Unito
- NF
- NSF



Abilitando la funzione "Guidelines predictive check" (Linee guida verifica predittiva) è possibile ricevere una previsione dei risultati della verifica normativa già durante la prima parte del ciclo, grazie all'algoritmo di stima della fine del tempo.

I parametri UK-NF-NSF non sono modificabili. È possibile cambiare solo i parametri Custom.

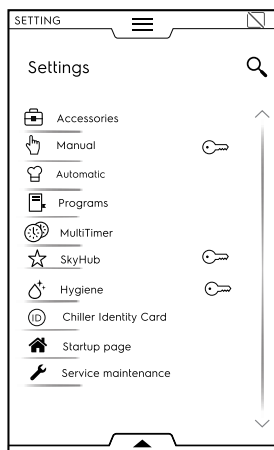
Selezionare Custom e aprire l'elenco a discesa per modificare i seguenti parametri:



- Temperatura impostata finale per ciclo di abbattimento (Final set temperature for chilling cycle)
- Tempo impostato finale per ciclo di abbattimento (Final set time for chilling cycle)
- Temperatura impostata finale per ciclo di congelamento (Final set temperature for freezing cycle)
- Tempo impostato finale per ciclo di congelamento (Final set time for freezing cycle)
- Temperatura iniziale per il ciclo di congelamento/abbattimento.

Password utente

- Questa impostazione consente di impostare una password per accedere ad ambienti, funzioni e opzioni specifici per evitare modifiche alle impostazioni.



Nel caso in cui si dimentichi la password, chiamare l'Assistenza.

Accessori

Consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☑) i seguenti accessori:

- SkyDuo (Match)
- USB food probe (Sonda alimentare USB)
- Selezione sonda multipla

Manual

Consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☑) la modalità manuale e modificare le sue opzioni:



NOTA!

Nel caso in cui la modalità sia disabilitata, non sarà visibile nel cassetto superiore.

Generalità

- Mostrare valori impostati e reali (l'attivazione consente di visualizzare il ciclo con informazioni maggiormente dettagliate).
- Preraffreddamento (l'attivazione consente all'apparecchiatura di eseguire la fase di preraffreddamento).
- Preraffreddamento avanzato (l'attivazione consente all'apparecchiatura di visualizzare ed eseguire una fase di preraffreddamento dal cassetto multifase).
- Preraffreddamento avvio ritardato (l'attivazione consente all'apparecchiatura di eseguire la fase di preparazione prima dell'inizio del ciclo).
- Raffreddamento multifase (l'attivazione consente all'apparecchiatura di eseguire il ciclo di raffreddamento multifase).

Timer/Dialoghi temperatura

- Ciclo breve (mm:ss)
L'attivazione consente di visualizzare la funzione di visualizzazione del ciclo breve.
- Differenza temperatura della sonda-cella minima.

Utilità

- Informazioni di raffreddamento nel cassetto
- Partenza ritardata
Consente di abilitare/disabilitare l'opzione "Delayed Start" (Avvio ritardato).
Nel caso in cui sia abilitata, l'icona "Delayed Start" (Avvio ritardato) è visibile sul cassetto inferiore.

Mantenimento (Holding).

- Temperatura di mantenimento positiva predefinita 3°C (toccare il valore per regolare la temperatura predefinita).
- Temperatura di mantenimento negativa predefinita -22°C (toccare il valore per regolare la temperatura predefinita).

Temperatura Lite Hot predefinita 40°C

Toccare il valore per regolare la temperatura predefinita.

Temperatura di abbattimento soft predefinita 0°C

Toccare il valore per regolare la temperatura predefinita.

Temperatura di abbattimento hard predefinita -20°C

Toccare il valore per regolare la temperatura predefinita.



Automatico

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☑) la modalità automatica e modificare le sue opzioni:



NOTA!

Nel caso in cui la modalità sia disabilitata, non sarà visibile nel cassetto superiore.

Gestione delle preimpostazioni:

• Food type (Tipo di alimento)

Questa impostazione consente di visualizzare sul display le categorie di alimenti.

• Cicli+

Questa impostazione consente di visualizzare sul display il ciclo speciale singolo.



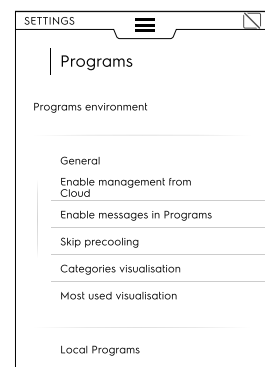
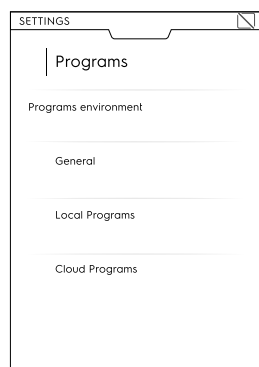
Programmi

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☑) la modalità "Programs" (Programmi) e le relative funzioni.

Le funzioni sono suddivise in General (Generalità), Local Programs (Programmi locali) e Cloud Programs (Programmi su cloud):

Generalità

- Enable management from Cloud (Abilita gestione da cloud). Consente di scaricare/gestire i programmi dal cloud.
- Enable messages in Programs (Abilita messaggi in Programmi). Consente di visualizzare i messaggi durante un ciclo.
- Enable skip precooling (Abilita salto preriscaldamento). Consente di saltare la fase di preriscaldamento.
- Categories visualisation (Visualizzazione categorie). Questa attivazione permette di visualizzare sul display le categorie di alimenti.
- Most used visualisation (Visualizzazioni più frequenti). Consente di visualizzare sul display i programmi più utilizzati.

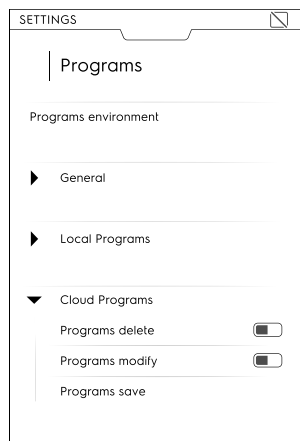


Programmi locali

- Programs delete (Eliminazione dei programmi). Abilita la funzione "Delete programs" per la cancellazione dei programmi.
- Programs modify (Modifica dei programmi). Abilita la funzione "Modify programs" per la modifica dei programmi.
- Programs save (Salvataggio programmi). Abilita la funzione "Save programs" per il salvataggio dei programmi.
- Programs overwrite (Sovrascrittura programmi). Al momento del salvataggio, consente di sovrascrivere i programmi con lo stesso nome.

Programmi su cloud ☁

- Programs delete (Eliminazione dei programmi). Abilita la funzione "Delete programs" per la cancellazione dei programmi.
- Programs modify (Modifica dei programmi). Abilita la funzione "Modify cloud programs" per la modifica dei programmi su cloud.
- Programs save (Salvataggio programmi). Abilita la funzione "Save cloud programs" per il salvataggio dei programmi su cloud.



MultiTimer

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☐) la funzionalità MultiTimer e le sue opzioni:

Opzioni MultiTimer:

- MT avanzato
Questa attivazione permette di visualizzare sul display la funzione avanzata MultiTimer.
- Programmi MT
Questa attivazione permette di visualizzare sul display i programmi MultiTimer.
- Recupero temperatura MT

Preimpostazioni MT

- Salvataggio preimpostazioni
Questa attivazione permette di visualizzare sul display la funzione di "Salva preimpostazione".
- Modifica preimpostazioni
Questa attivazione permette di visualizzare sul display la funzione di "Modifica preimpostazione".
- Eliminazione preimpostazioni
Questa attivazione permette di visualizzare sul display la funzione di "Elimina preimpostazione".



Modalità homepage (SkyHub/SoloMio)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☐) la modalità homepage (SkyHub/SoloMio) e l'opzione "Manage Skyhub" (Gestisci SkyHub).



NOTA!

Nel caso in cui la modalità sia disabilitata, non sarà visibile nel cassetto superiore.



Igiene

Consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☐) la modalità igiene e modificare le sue opzioni:

Tempo del ciclo di asciugatura soft

Durata del ciclo di asciugatura potente

Consente di modificare:

Ciclo predefinito

- Sbrinamento manuale
- Asciugatura leggera
- Asciugatura forte



NOTA!

Nel caso in cui la modalità sia disabilitata, non sarà visibile nel cassetto superiore.



Scheda prodotto

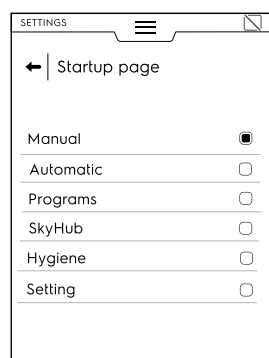
Mostra l'ultima versione del software aggiornata.



Pagina iniziale

Quando l'abbattitore è acceso, la pagina iniziale predefinita è la modalità manuale.

- Questa impostazione consente di impostare un ambiente diverso per la pagina iniziale. Selezionare l'ambiente desiderato.



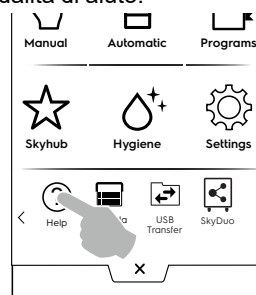
Assistenza

Questa impostazione deve essere eseguita esclusivamente da un tecnico autorizzato.

E.14 Modalità di aiuto

Questa funzione fornisce codici QR per mostrare il manuale d'uso sul dispositivo (smartphone, tablet o laptop).

1. Assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet.
2. Selezionare modalità di aiuto.



3. Il display mostra il codice QR.



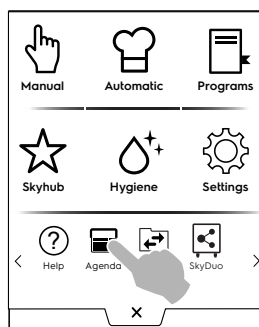
4. Scansionare il codice QR.

5. Consultare i documenti necessari.

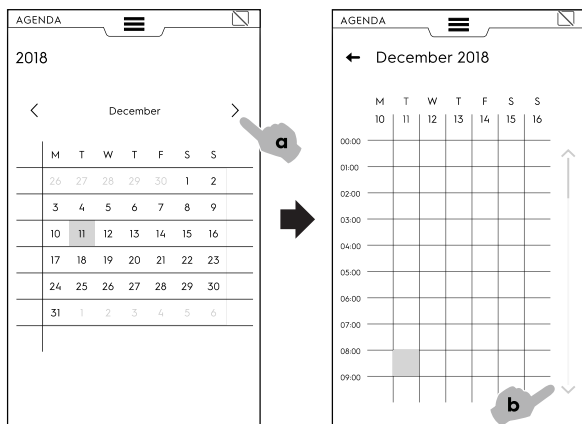
E.15 Modalità agenda (La mia agenda/ Calendario)

Questa funzione permette di pianificare attività dell'apparecchiatura, cicli di abbattimento, congelamento e riscaldamento, programmi di igiene o permette di impostare dei promemoria sulla base della programmazione.

1. Selezionare la funzione agenda nel cassetto superiore.



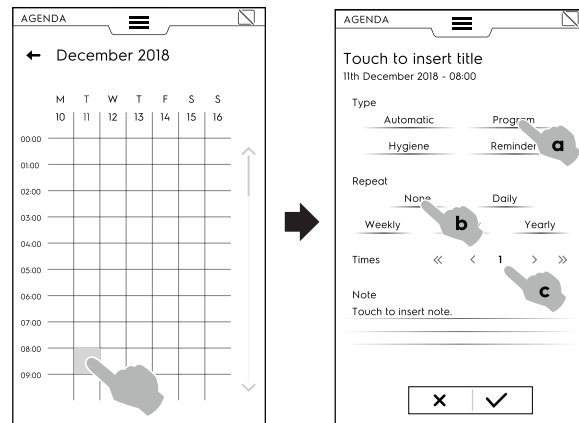
2. Selezionare data e ora:



a. Toccare per scorrere i mesi.

b. Toccare per scorrere l'ora.

3. Toccare l'ora desiderata.



a. Selezionare il tipo di evento.

b. Selezionare la frequenza.

c. Selezionare il numero dell'evento.

ESEMPLI di impostazione:

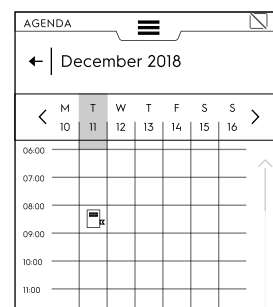
Impostazione "Programmi"

- Selezionare data e ora.
 - Selezionare il tipo di evento (per esempio, Programmi).
- Il display mostra l'elenco dei programmi memorizzati. Selezionare il programma desiderato tra quelli disponibili.



- Selezionare la frequenza e il numero dell'evento, dopodiché confermare.

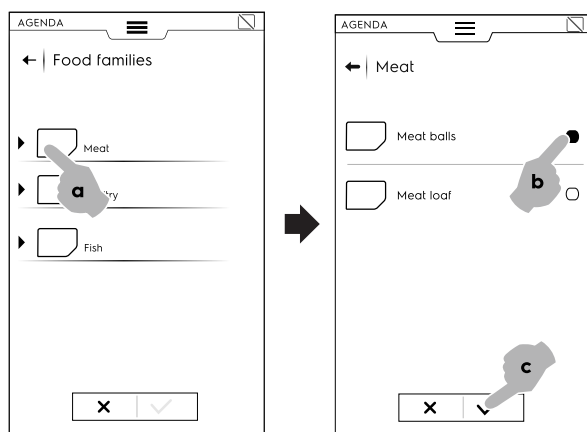
Il display mostra nel calendario il programma selezionato all'ora desiderata.



Impostazione "Automatico"

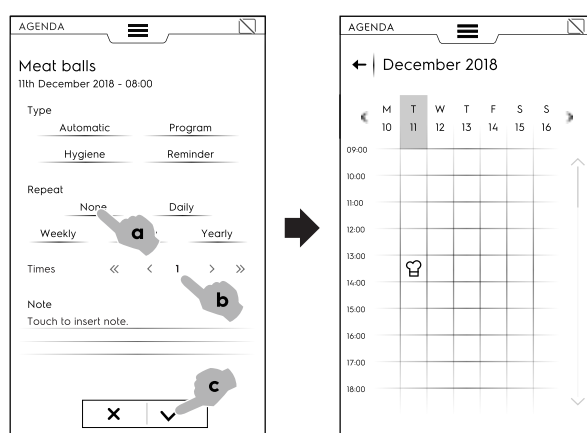
- Selezionare la data e l'ora.
 - Selezionare il tipo di evento (per esempio, Automatico).
- Il display mostra l'elenco di tutte le categorie di cibo memorizzate.

- Selezionare la categoria di cibo desiderata dall'elenco, la preimpostazione e confermare.



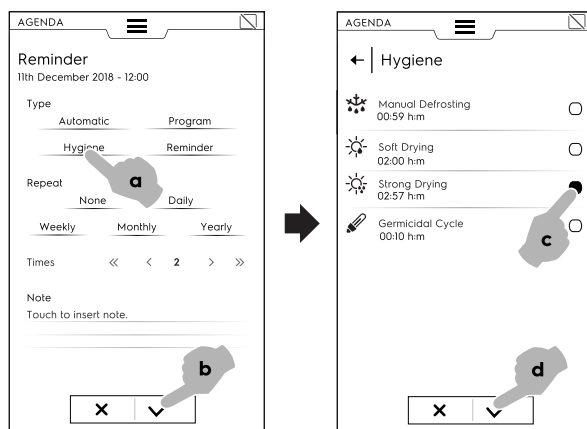
- Selezionare la frequenza e il numero dell'evento, dopodiché confermare.

Il display mostra nel calendario l'evento selezionato all'ora desiderata.



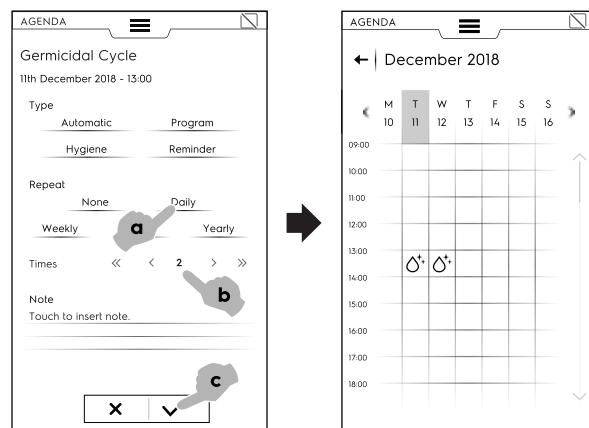
Impostazione "Igiene"

- Selezionare la data e l'ora.
 - Selezionare il tipo di evento (per esempio, Igiene).
- Il display mostra l'elenco di tutti i cicli Igiene.
- Selezionare il ciclo richiesto dall'elenco e confermare.



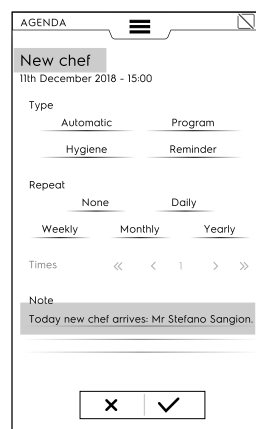
- Selezionare la frequenza e il numero dell'evento, dopodiché confermare.

Il display mostra nel calendario l'evento selezionato all'ora desiderata.



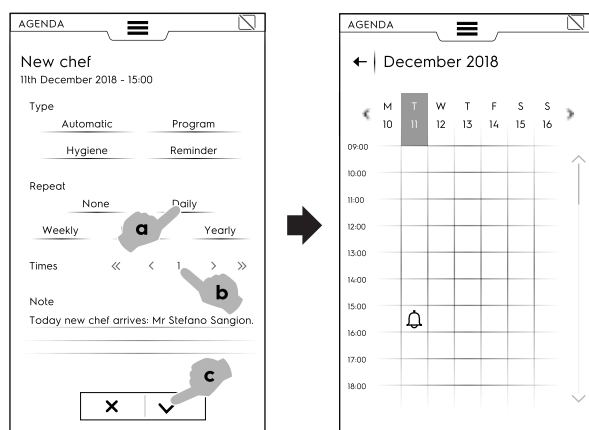
Impostazione "Promemoria"

- Selezionare data e ora.
- Selezionare il tipo di evento (per esempio, Promemoria).
- Digitare il titolo del promemoria sul tastierino numerico e confermare.
- Digitare il testo del promemoria nel campo note e confermare.

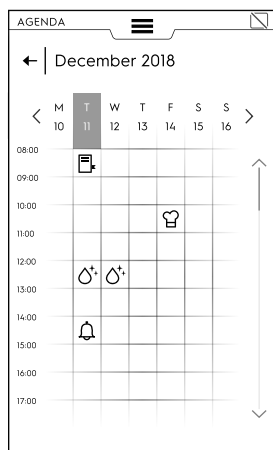


- Selezionare la frequenza e il numero del promemoria e confermare.

Il display mostra nel calendario l'evento selezionato all'ora desiderata.

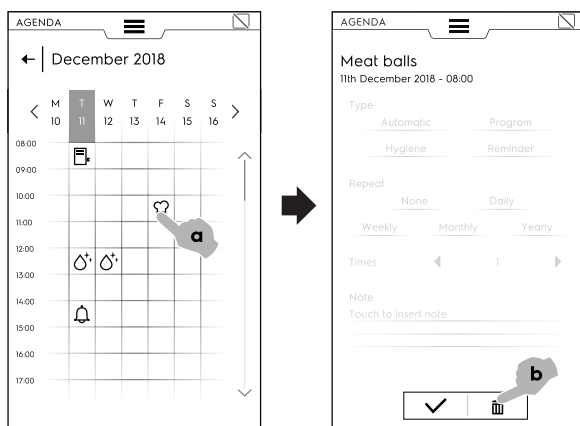


Se vi sono altri eventi pianificati nel calendario, il display li mostra:

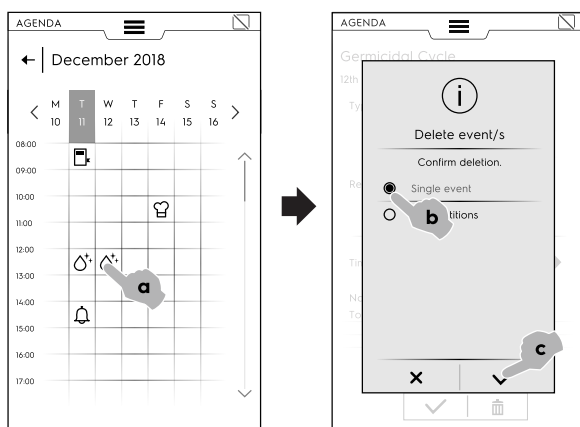


Cancellazione di un evento

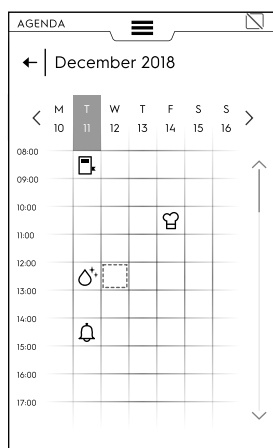
1. Selezionare un evento e toccare l'icona.



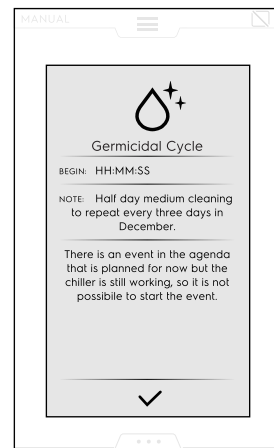
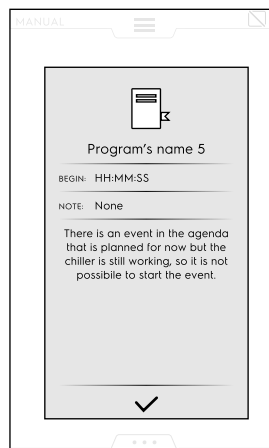
2. Nel caso in cui si tratti di un evento ripetuto, un messaggio chiederà di selezionare il tipo di cancellazione, ovvero la cancellazione del singolo evento oppure di tutte le occorrenze. Scegliere il tipo di cancellazione.



Il calendario mostra la cancellazione dell'evento.



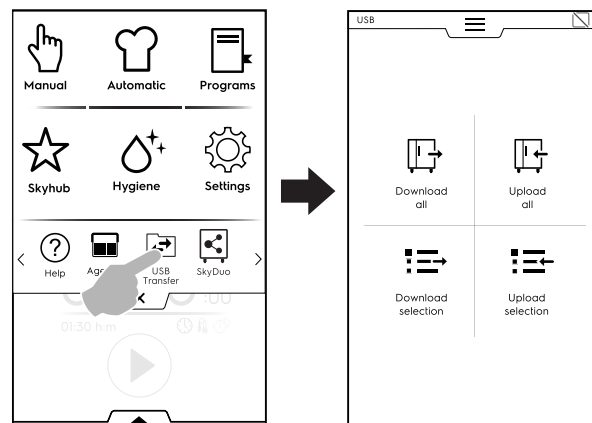
Nel caso in cui vi sia in agenda un evento pianificato mentre l'abbattitore è ancora in funzione, l'apparecchiatura consiglia di non iniziare l'evento. È necessario pianificare un nuovo evento.



E.16 Modalità USB

La modalità "USB" permette di caricare/scaricare dalla o sulla apparecchiatura, programmi o altri dati attraverso la penna USB.

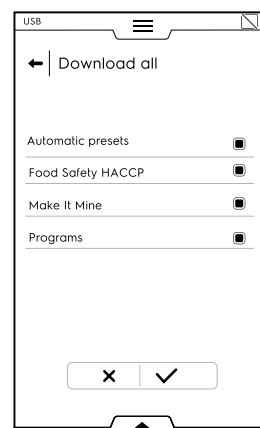
1. Selezionare USB dal cassetto superiore.



2. Scegliere la funzione desiderata.

Scarica tutto (Download all)

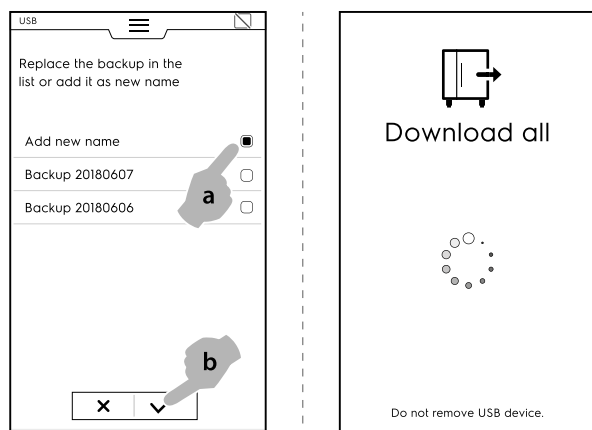
- Selezionare "Download all" (Scarica tutto).
- Selezionare l'opzione desiderata e confermare.



- Selezionare un backup dall'elenco oppure selezionare "Add new name" (Aggiungi nuovo nome). Toccare ✓ per confermare.

- Se si seleziona un backup esistente, l'apparecchiatura sovrascrive quello attuale.

Se si seleziona "Add new name" (Aggiungi nuovo nome), digitarlo sul tastierino numerico che apparirà. Se esiste già un file con il nuovo nome, una finestra di pop-up informa che il nome deve essere modificato.



Inizia il download.

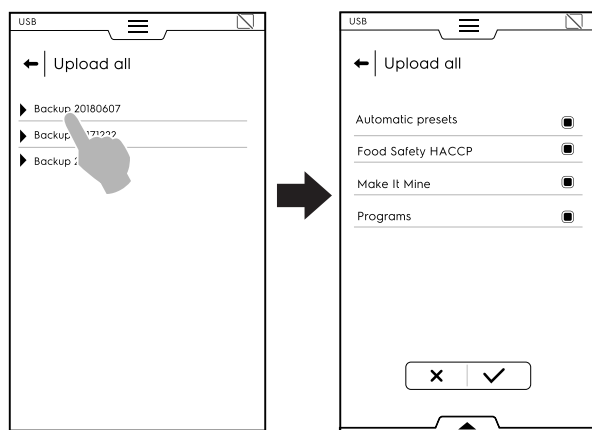


NOTA!

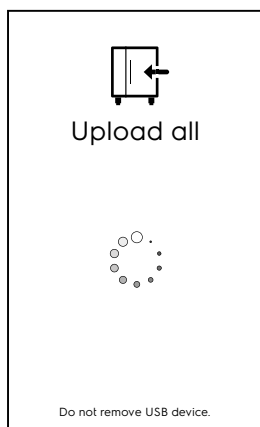
Non togliere la penna USB durante il download.

Carica tutto

- Selezionare "Upload all" (Carica tutto).
- Selezionare uno dei backup esistenti. Selezionare quindi l'opzione associata al backup selezionato.



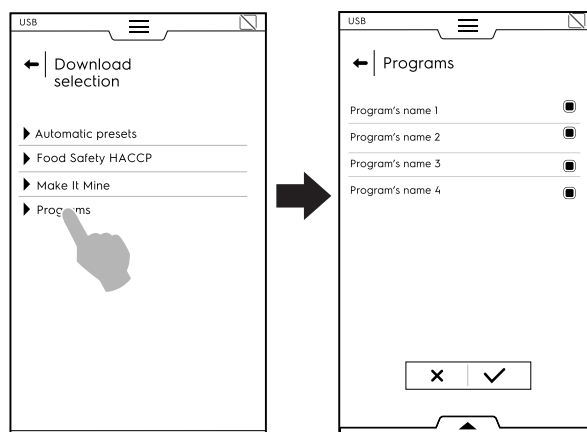
- Confermare la selezione. Inizia il caricamento.



Download selezione

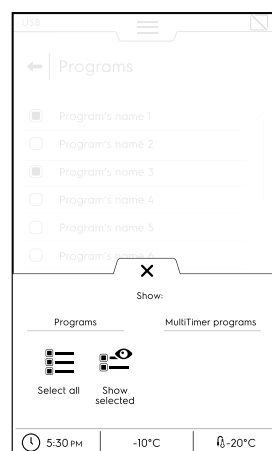
- Selezionare "Download selection" (Download selezione).

- Espandere l'opzione desiderata. Tutti i file associati vengono selezionati.



- Deselezionare i file desiderati e confermare.

È possibile selezionare tutti i file oppure verificare quelli selezionati attraverso il **cassetto inferiore**:



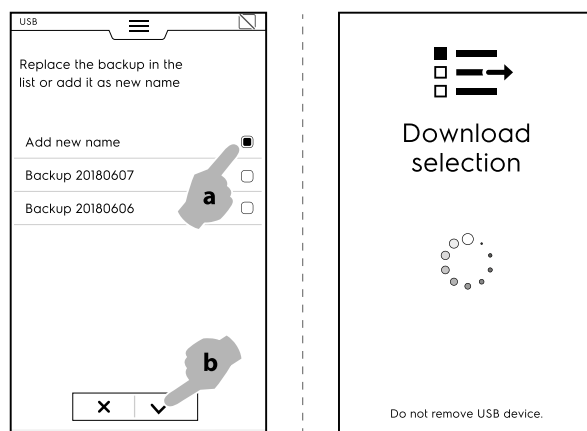
Select all (Seleziona tutto)

Show selected (Mostra selezione)

- Il backup appena creato può sostituire quello esistente oppure può essere memorizzato con un nuovo nome.

Se esiste già un file con il nuovo nome, una finestra di pop-up informa che il nome deve essere modificato.

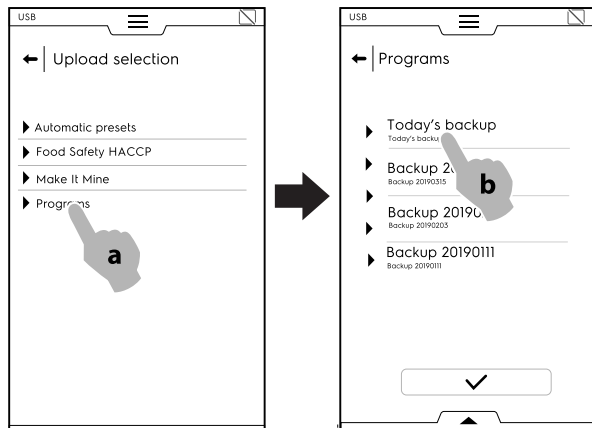
Inizia il download.



Carica selezione

- Selezionare "Upload selection" (Carica selezione).
- Espandere l'opzione desiderata.

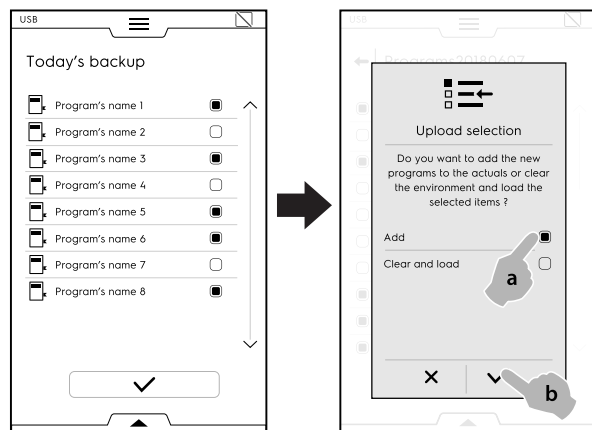
- Selezionare ed espandere il backup desiderato dall'elenco.



- Tutti i file associati vengono selezionati. Deselezionare i file non necessari e confermare.

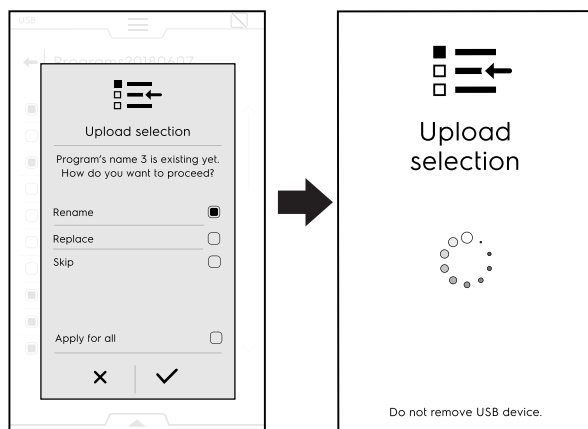
Per quanto riguarda i file selezionati, l'apparecchiatura chiede di scegliere tra:

- aggiungerli a quelli attuali;
- eliminare quelli esistenti e caricare gli elementi selezionati.



- Qualora si selezioni di “aggiungerli” e un nome del file sia già esistente, una finestra di pop-up chiede come procedere:

- Rename (Rinomina)
- Replace (Sostituisci)
- Skip (Salta)



Confermare la selezione; inizia il caricamento.

E.17 Modalità Grafici

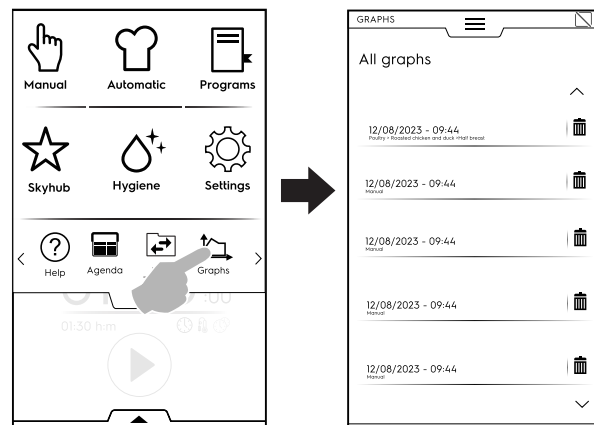
La modalità “Graphs” (Grafici) consente di visualizzare graficamente l'andamento dei cicli di abbattimento, Manual (Manuali), Programs (Programmi) e Automatic (Automatici).

È disponibile solo quando l'apparecchiatura non sta eseguendo alcun tipo di ciclo.

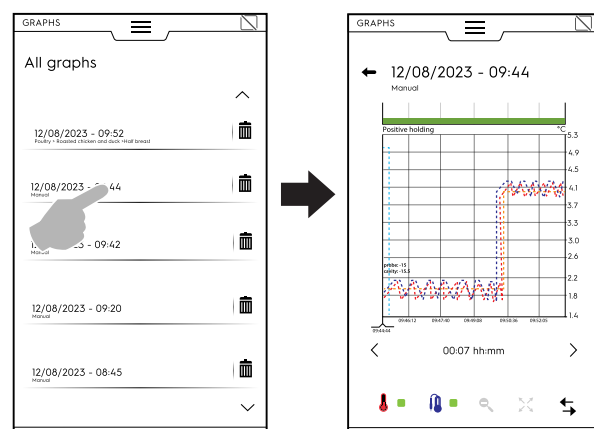
Ogni ciclo viene registrato automaticamente all'interno dell'interfaccia utente. Le registrazioni di durata inferiore al minuto

vengono rimosse automaticamente dalla memoria al termine del ciclo di abbattimento (manuale o automatico). Le singole registrazioni sono archiviate nella memoria dell'apparecchiatura per 180 giorni, trascorsi i quali vengono automaticamente rimosse.

1.



2.



E.18 Modalità SkyDuo/Match (in base al modello - a richiesta)

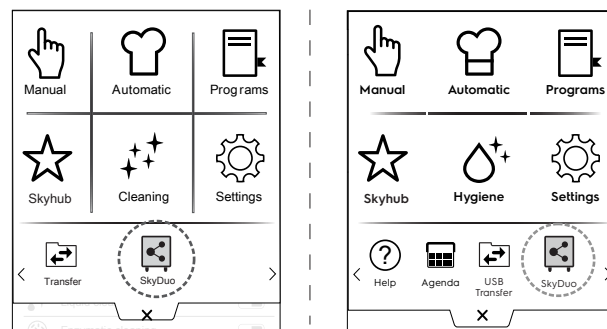
Questa opzione può essere attivata su richiesta. Funziona con una connessione Wi-Fi o Ethernet, deve essere installata da un tecnico autorizzato e consente di connettere il forno e un abbattitore.



IMPORTANTE

Assicurarsi che l'opzione SkyDuo/Match sia attivata su entrambe le apparecchiature. Solo un tecnico autorizzato può installare e attivare l'opzione SkyDuo/Match.

Quando le icone SkyDuo/Match  sono verdi in entrambe le apparecchiature (vedere la figura sotto), la connessione funziona correttamente.



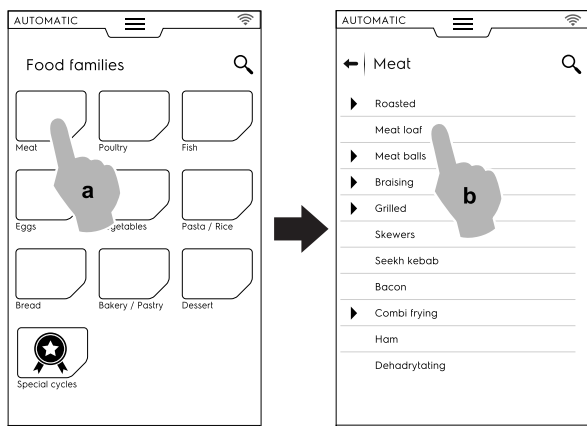
È ora possibile combinare la funzione SkyDuo/Match sia in modalità automatica sia in modalità Programmi.

Per disabilitare (o abilitare) la funzione SkyDuo/Match, toccare l'icona verde e quindi toccare l'icona  /  sul display per modificare lo stato di SkyDuo/Match.

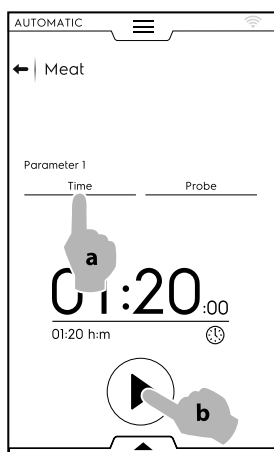
Il processo di sincronizzazione può essere avviato da una qualsiasi delle due apparecchiature.

Modalità automatica:

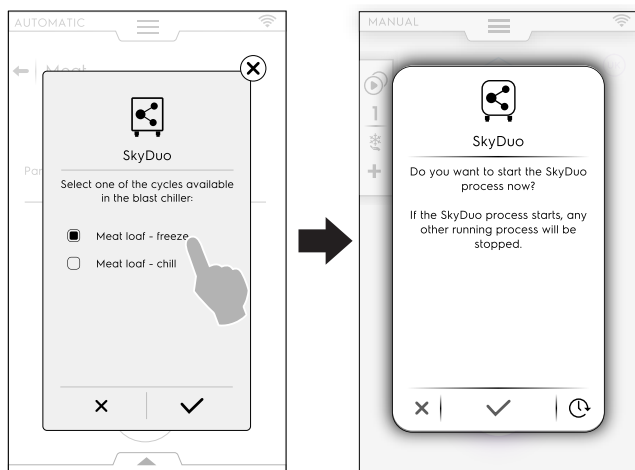
1. Selezionare per esempio un ciclo di cottura nella modalità automatica del forno.
 - a. Selezionare la categoria di cibo (per esempio, "Meat", carne).
 - b. Selezionare il tipo di cibo (per esempio, "Meat loaf", sfilatino di carne).



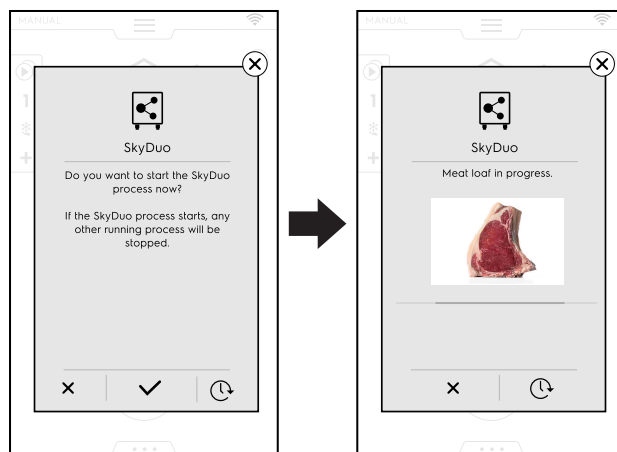
- c. Selezionare parametri di cottura.
Selezionare "Time" (Tempo) o "Probe" (Sonda). Per esempio, "Time" (Tempo).
- d. Avviare il ciclo.



2. Il forno ha trovato un ciclo simile nell'abbattitore. Selezionare il ciclo richiesto (per esempio "X-freeze", congelamento X) e confermare.



3. Toccare ✓ per confermare la sincronizzazione sul display dell'abbattitore.
Si apre una finestra pop-up, indicante l'immagine del ciclo che verrà eseguito.



4. Alcuni minuti prima del termine del ciclo del forno, inizia il ciclo di preraffreddamento per preparare la cella abbattitore per il cibo appena cucinato.

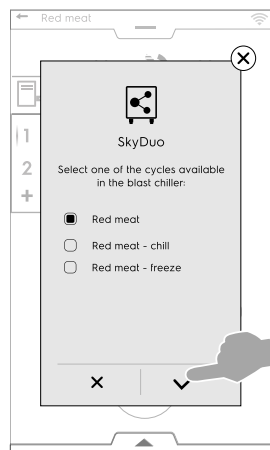
Toccare X per terminare il processo.

Toccano l'icona ⌚, è possibile rinviare la connessione con il forno.

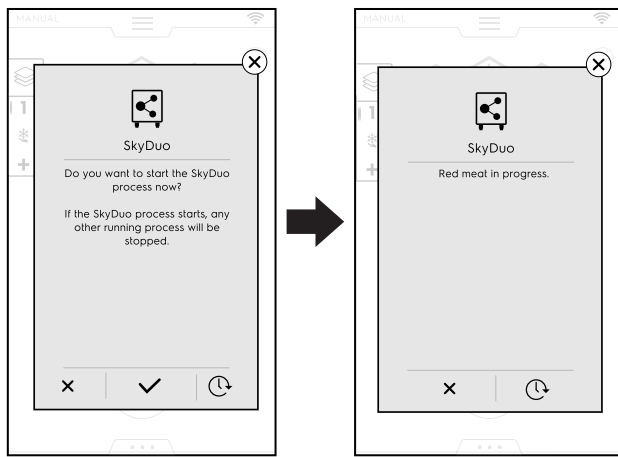
La finestra di pop-up con la richiesta di sincronizzazione apparirà alcuni minuti prima del termine del ciclo di cottura del forno.

Modalità Programmi:

1. Selezionare un ciclo di cottura nella modalità Programmi del forno (per esempio "Red Meat", carne rossa).
2. Avviare il ciclo.
3. Il forno propone tutti i cicli con nome simile presenti nell'abbattitore (la ricerca prende in considerazione tutti i programmi che contengono almeno tutti i caratteri presenti nel nome del programma del forno).
Scegliere il ciclo desiderato e confermare la selezione.



4. Confermare la sincronizzazione sul display dell'abbattitore.
Si apre una finestra pop-up, indicante l'immagine del ciclo che verrà eseguito.



5. Alcuni minuti prima del termine del ciclo del forno, inizia il ciclo di preraffreddamento per preparare la cella abbattitore per il cibo appena cucinato.

F PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

F.1 Manutenzione ordinaria

F.1.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.



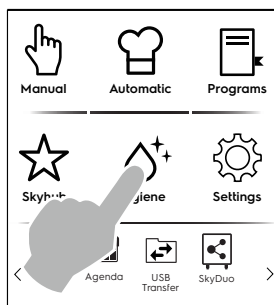
IMPORTANTE

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

F.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura

È consigliato pulire la cella settimanalmente o quando l'apparecchiatura resta inattiva per più di 12 ore; aumentare la frequenza a seconda dell'uso dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura viene fornita di un ciclo igiene. Vedere il paragrafo E.12 *Modalità igiene* di questa guida.



F.1.3 Pulizia della parte interna e degli accessori

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare e asciugare accuratamente.



ATTENZIONE

Non utilizzate paglietta o materiale simile per la pulizia delle superfici inossidabili. Non utilizzare detergente contenente cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive.



• Sonda spillone



IMPORTANTE

Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura, anche in fase di pulizia.

Per garantire un'ottimale funzionamento della sonda spillone, si consiglia di pulirla periodicamente. La sonda deve essere pulita manualmente, usando acqua tiepida e sapone neutro, quindi risciacquata con acqua pulita e una soluzione igienizzante.



ATTENZIONE

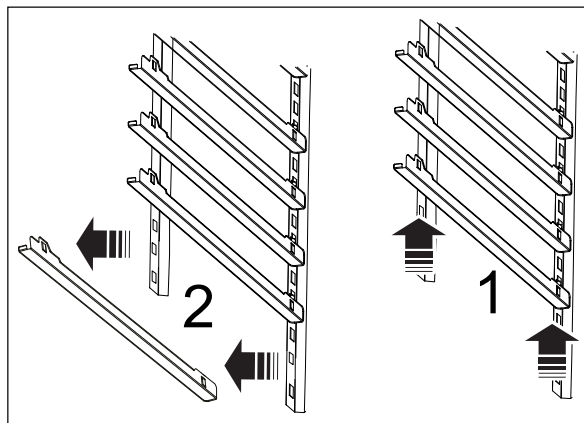
La sonda non deve essere pulita con acqua bollente.

• Supporti vassoio e struttura interna

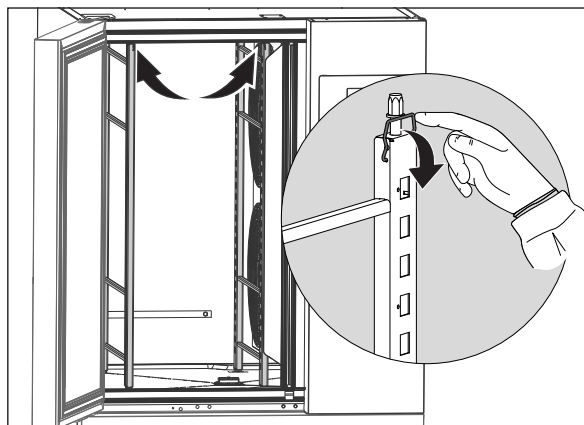
I supporti vassoio e la struttura interna sono rimovibili e lavabili in una lavapiatti.

Per rimuoverli, procedere come mostrato nelle figure:

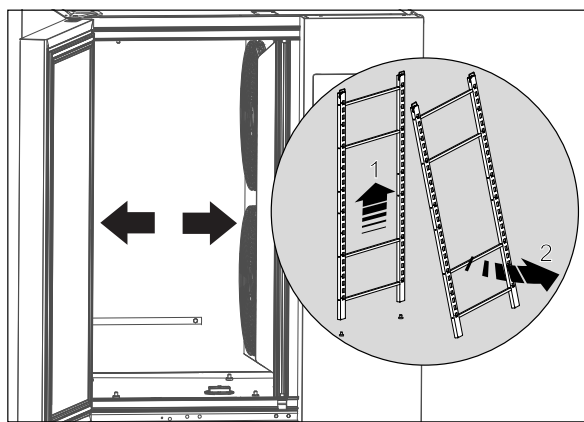
1.



2.

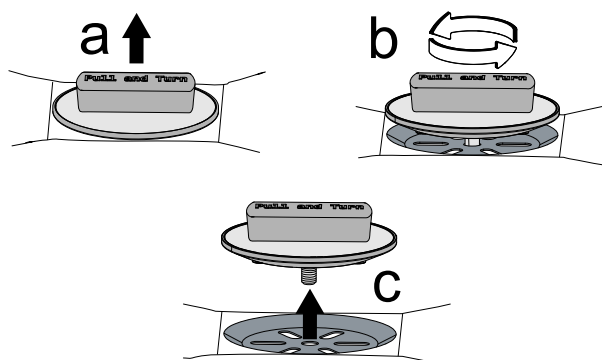


3.



• Tappo per lo scarico

Per pulire il tappo per lo scarico, rimuoverlo come mostrato nella figura sottostante:



Pulirlo con acqua tiepida e sapone neutro, quindi risciacquare e asciugare con cura.

• Altre superfici

Pulire le parti plastiche e metalliche solo con detergenti non aggressivi. Fermare immediatamente l'uso di questi prodotti se si rileva qualsiasi modifica visiva o tattile delle superfici e risciacquare con acqua (esempio: scolorimento plastica/fusione/altro, o segni di ruggine/macchie/graffi sul metallo). Asciugare con cura dopo il risciacquo.

F.1.4 Precauzioni in caso di lunga inattività

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- scollegare l'alimentazione;
- togliere tutti gli alimenti contenuti nella cella e/o nei cassetti e pulire l'interno e gli accessori;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare le porte o i cassetti aperti per favorire la circolazione d'aria, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- arieggiare periodicamente i locali.

Dopo aver effettuato le operazioni di manutenzione assicurarsi che l'apparecchiatura sia in grado di funzionare in modo sicuro e, in particolare, che i dispositivi di protezione e sicurezza siano efficienti.

F.2 Riparazioni e manutenzione straordinaria



NOTA!

Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

G RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

G.1 Tabella anomalie

In caso di una anomalia, l'apparecchiatura mostra sempre un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso. La relativa icona resta visibile fino a quando il problema non è risolto.



Icona di avvertenza



Icona di segnalazione allarmi

Seguire le indicazioni fornite dall'apparecchiatura e, se richiesto, contattare l'Assistenza Clienti, ricordandosi di:

1. scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico;
2. disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura;

In alcuni casi è possibile risolvere dei guasti in modo semplice e rapido; seguendo le indicazioni di questa guida di risoluzione dei problemi:

CODICE	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
swcTTm	INFO	Fornire informazioni circa la operazioni di commutazione dalla sonda al tempo.	Sonda alimentare non inserita nel cibo	In caso di cicli basati sulla temperatura del cibo, inserire la sonda nella pietanza. In caso contrario, il ciclo commuterà automaticamente al tempo.
ECoM	ALLARME Arresta la macchina.	Errore di comunicazione tra schede.	• Errore interno - Schede elettroniche disconnesse. • Guasto scheda elettronica.	• Provare ad accendere/spegnere l'unità (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
PFAC	ALLARME Arresta la macchina.	Parametri memorizzati corrotti.	Danneggiamento software.	• Provare ad accendere/spegnere l'unità (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
PdEF	ALLARME Ripristino macchina.	Parametri preimpostati memorizzati corrotti.	Danneggiamento software.	• La macchina perde la personalizzazione. Le operazioni possono continuare. • Nel caso in cui il problema appaia di nuovo, chiamare l'Assistenza.

CODICE	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
EFnt	ALLARME Arresta la macchina nei modelli 6GN 1/1. Riduzione prestazioni su altri modelli.	Guasto ventola evaporatore parte superiore	• Impostazione errata parametro. • Connettore ventola erroneamente inserito nella presa. • Guasto ventola.	• CHIAMARE L'ASSISTENZA • Modelli 6GN 1/1 (1 ventola evaporatore): l'unità si arresta e non può funzionare fino alla risoluzione del problema. • Altri modelli (più di 1 ventola evaporatore): l'unità continua a funzionare con prestazioni ridotte (Ciclo in corso: il ciclo prosegue fino al termine se vi è almeno una ventola funzionante. Il ciclo si arresta se non vi è alcuna ventola funzionante). • Durante la fase di STANDBY: l'allarme non può essere attivato.
EFnb	ALLARME Riduzione delle prestazioni fino a quando non funzionerà un'altra ventola.	Guasto ventola evaporatore parte inferiore.	• Impostazione errata parametro. • Connettore ventola erroneamente inserito nella presa. • Guasto ventola.	• CHIAMARE L'ASSISTENZA • L'unità continua a funzionare con prestazioni ridotte fino a quando almeno un'altra ventola non funziona (Ciclo in corso: il ciclo prosegue fino al termine se vi è almeno una ventola funzionante. Il ciclo si arresta se non vi è alcuna ventola funzionante). • Durante la fase di STANDBY: l'allarme non può essere attivato.
EFnc	ALLARME Riduzione delle prestazioni fino a quando non funzionerà un'altra ventola.	Guasto ventola evaporatore parte centrale.	• Connettore ventola erroneamente inserito nella presa. • Guasto ventola.	• CHIAMARE L'ASSISTENZA • L'unità continua a funzionare con prestazioni ridotte fino a quando almeno un'altra ventola non funziona (Ciclo in corso: il ciclo prosegue fino al termine se vi è almeno una ventola funzionante. Il ciclo si arresta se non vi è alcuna ventola funzionante). • Durante la fase di STANDBY: l'allarme non può essere attivato.
E1	AVVERTENZA	Temperatura bassa cella (solo durante cicli di mantenimento: positivi o negativi).	• Tempo di ritardo impostato troppo breve. • Differenza di temperatura impostata troppo limitata. • Ghiacciamento evaporatore.	• La temperatura della cella è inferiore al set point della temperatura del ciclo di mantenimento superiore al tempo impostato (tempo preimpostato = 1 ora). Il ciclo continuerà fino al suo arresto. • Aprire la porta per aumentare la temperatura all'interno della cella: verificare dopo un paio di minuti. • Avviare un ciclo di sbrinamento manuale. • Se il problema dovesse verificarsi di nuovo, chiamare l'Assistenza.
E3	ALLARME Arresta la macchina.	Guasto sonda cella.	• Connettore staccato dalla presa. • Sonda e/o cavo della sonda danneggiati.	• L'abbattitore continuerà a funzionare fino al termine del ciclo attivo. Non è possibile azionare un altro ciclo fino alla sostituzione della sonda da parte dell'Assistenza tecnica. • CHIAMARE L'ASSISTENZA
E4	AVVERTENZA	Guasto sonda evaporatore.	• Connettore staccato dalla presa. • Sonda e/o cavo della sonda danneggiati.	• L'abbattitore continuerà a funzionare: l'impostazione di sbrinamento dipenderà dal tempo. • Chiamare l'Assistenza e informare circa il messaggio visualizzato.
E14	AVVERTENZA	Guasto sonda evaporatore esterno.	• Connettore staccato dalla presa. • Sonda e/o cavo della sonda danneggiati.	• L'abbattitore continuerà a funzionare. • Chiamare l'Assistenza e informare circa il messaggio visualizzato.

CODICE	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
E15	ALLARME Arresta la macchina.	Guasto sonda condensatore	- Connettore staccato dalla presa. - Sonda e/o cavo della sonda danneggiati.	- CHIAMARE L'ASSISTENZA - Questo guasto blocca anche il ciclo attivo. - Rimuovere velocemente il carico dalla cella per evitare lo spreco di cibo.
E16	ALLARME Arresta la macchina.	Temperatura condensatore alta.	- Posizione della sonda condensatore non corretta. - Condensatore ventola non funzionante. - Il condensatore è sporco oppure la griglia presenta fori ostruiti. - L'unità non scarica l'aria calda a causa della posizione troppo vicina alla parete.	Questo guasto blocca anche il ciclo attivo. - Rimuovere velocemente il carico dalla cella per evitare lo spreco di cibo. - Utilizzando un aspirapolvere, rimuovere qualsiasi residuo di sporco/polvere dalla griglia dell'aria in ingresso del condensatore. - Se l'allarme persiste, chiamare l'Assistenza.
Eprb1	ALLARME Arresta cicli sonda alimentare.	Sensore n°1 guasto sonda spillone.	- Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). - Guasto connettore. - Guasto della sonda. - Guasto PCB.	- Ciclo attualmente in funzione: a) il ciclo continua in modalità sonda fino a quando almeno uno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione; b) il ciclo passa alla modalità tempo se nessuno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione. - Durante la fase di STANDBY: a) il ciclo può essere avviato fino a quando almeno un punto è in funzione; b) il ciclo può essere avviato in modalità tempo nel caso in cui tutti i punti siano guasti. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Eprb2	ALLARME Arresta cicli sonda alimentare solo se l'intero sensore è guasto.	Sensore n°2 guasto sonda spillone.	- Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). - Guasto connettore. - Guasto della sonda. - Guasto PCB.	- Ciclo attualmente in funzione: a) il ciclo continua in modalità sonda fino a quando almeno uno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione; b) il ciclo passa alla modalità tempo se nessuno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione. - Durante la fase di STANDBY: a) il ciclo può essere avviato fino a quando almeno un punto è in funzione; b) il ciclo può essere avviato in modalità tempo nel caso in cui tutti i punti siano guasti. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Eprb3	ALLARME Arresta cicli sonda alimentare solo se l'intero sensore è guasto.	Sensore n°3 guasto sonda spillone.	- Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). - Guasto connettore. - Guasto della sonda. - Guasto PCB.	- Ciclo attualmente in funzione: a) il ciclo continua in modalità sonda fino a quando almeno uno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione; b) il ciclo passa alla modalità tempo se nessuno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione. - Durante la fase di STANDBY: a) il ciclo può essere avviato fino a quando almeno un punto è in funzione; b) il ciclo può essere avviato in modalità tempo nel caso in cui tutti i punti siano guasti. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.

CODICE	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
Eprb4	ALLARME Arresta cicli sonda alimentare solo se l'intero sensore è guasto.	Sensore n°4 guasto sonda spillone.	• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). • Guasto connettore. • Guasto della sonda. • Guasto PCB.	• Ciclo attualmente in funzione: a) il ciclo continua in modalità sonda fino a quando almeno uno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione; b) il ciclo passa alla modalità tempo se nessuno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione. • Durante la fase di STANDBY: a) il ciclo può essere avviato fino a quando almeno un punto è in funzione; b) il ciclo può essere avviato in modalità tempo nel caso in cui tutti i punti siano guasti. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Eprb5	ALLARME Arresta cicli sonda alimentare solo se l'intero sensore è guasto.	Sensore n°5 guasto sonda spillone.	• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). • Guasto connettore. • Guasto della sonda. • Guasto PCB.	• Ciclo attualmente in funzione: a) il ciclo continua in modalità sonda fino a quando almeno uno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione; b) il ciclo passa alla modalità tempo se nessuno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione. • Durante la fase di STANDBY: a) il ciclo può essere avviato fino a quando almeno un punto è in funzione; b) il ciclo può essere avviato in modalità tempo nel caso in cui tutti i punti siano guasti. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Eprb6	ALLARME Arresta cicli sonda alimentare solo se l'intero sensore è guasto.	Sensore n°6 guasto sonda spillone.	• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). • Guasto connettore. • Guasto della sonda. • Guasto PCB.	• Ciclo attualmente in funzione: a) il ciclo continua in modalità sonda fino a quando almeno uno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione; b) il ciclo passa alla modalità tempo se nessuno dei 6 punti della sonda alimentare è in funzione. • Durante la fase di STANDBY: a) il ciclo può essere avviato fino a quando almeno un punto è in funzione; b) il ciclo può essere avviato in modalità tempo nel caso in cui tutti i punti siano guasti. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
B4	ALLARME Arresta la macchina.	Potenza di alimentazione assente.	• Alimentazione assente. • Guasto sistema potenza di alimentazione. • Altre problematiche elettriche (per esempio, dispersioni di corrente elettrica).	• Ciclo attualmente in funzione: il ciclo si riavvia automaticamente una volta tornata la corrente. • La macchina non è stata utilizzata per un determinato periodo di tempo: controllare l'orario di inizio e fine. • Verificare la spina o il quadro elettrico di comando generale. • Se l'allarme si presenta di nuovo, chiamare l'Assistenza.
Ertc	AVVERTENZA	Batteria bassa.	• La batteria dell'interfaccia utente è bassa. • Guasto scheda elettronica.	Problema con la batteria dell'orologio interno. Le funzioni relative all'orologio non funzioneranno (esempio: la registrazione degli eventi HACCP sarà sbagliata). CHIAMARE L'ASSISTENZA

CODICE	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
ECHt	AVVERTENZA	Temperatura cella elevata.	- Porta sinistra aperta. - Cibo troppo caldo nella cella. - Problema con il parametro ady o con la misurazione della temperatura.	- La temperatura della cella ha superato il limite impostato, in aggiunta al tempo di ritardo del segnale. - Ciclo attualmente in funzione: il ciclo continua a funzionare. - Se l'allarme persiste anche quando la temperatura della cella è bassa, chiamare l'Assistenza.
E11	ALLARME Arresta la macchina.	Guasto compressore.	- Sovraccarico condensatore ventola (esempio: temperatura ambiente troppo elevata). - Problema elettrico (esempio: connettore staccato). - Fughe di gas. - Compressore danneggiato.	- L'abbattitore verrà bloccato e solo il condensatore ventola sarà in funzione. - Verificare l'eventuale presenza di ostruzioni nel condensatore ad aria di aspirazione. CHIAMARE L'ASSISTENZA
B2	ERRORE Arresto ciclo.	Porta aperta.	- La porta rimane aperta oltre il limite di tempo impostato durante un ciclo attivo. - Sistema di riconoscimento chiusura porta guasto.	- Assicurarsi che la porta dell'abbattitore sia chiusa e che eventuali ostruzioni fisiche non impediscano la chiusura della porta. - Avviare un nuovo ciclo: se un nuovo ciclo non si avvia o se l'allarme persiste anche a porta chiusa, chiamare l'Assistenza.
ACUP	ALLARME Arresta la macchina.	Errore di protocollo ACU.	- Scheda ACU non programmata o programmata con una versione software incompatibile. - Schede elettroniche disconnesse.	- Rilevato errore di protocollo di comunicazione. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
SdEr	AVVERTENZA	Scheda SD non funzionante.	Memoria micro SD guasta o scollegata.	- Scheda SD non funzionante. Immagini o programmi memorizzati sulla scheda SU vengono persi. L'abbattitore può continuare a funzionare. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Il display è spento (OFF) mentre il tasto dell'interruttore generale è acceso (ON).			Connettore al display scollegato.	- Accendere/spegnere l'unità (ON/OFF). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Il display è bloccato sullo screen saver e non reagisce.			Problemi con il software.	- Accendere/spegnere l'unità (ON/OFF). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Il display presenta della condensa all'interno.			Infiltrazione di acqua durante la pulizia.	- Nessuna azione richiesta nel caso in cui sia possibile continuare a far funzionare l'unità. - Nel caso in cui si verifichi un problema di funzionamento dell'unità, chiamare l'Assistenza.
Il tasto dell'interruttore ON_OFF non funziona.			- Problemi all'alimentazione elettrica. - Problemi all'hardware. - Problemi al cablaggio.	- Accendere/spegnere l'unità (ON/OFF). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Rumore esterno/vibrazioni con ciclo ON.			- Unità non livellata. - Vassoio dell'acqua del condensatore e danni guida. - Pannello del condensatore non ben fissato.	- Livellare l'unità con i piedi regolabili. - Regolare la guida oppure rimuovere il vassoio dell'acqua del condensatore. - Verificare che il pannello del condensatore sia fissato correttamente. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

CODICE	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
		Rumore interno/vibrazioni con ciclo ON.	- I supporti vassoio non sono allineati. - Il cestello interno non è ben posizionato. - Ostruzione della ventola della cella. - Ventola evaporatore deflettore/carter non ben fissata.	- Verificare che i supporti a destra/sinistra siano ben posizionati. - Verificare che il cestello interno sia ben fissato, sopra e sotto. - Verificare che la ventola della cella funzioni bene senza ostruzioni. - Verificare che l'evaporatore carter sia fissato con viti. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
		L'apparecchiatura necessita di troppo tempo per raggiungere la temperatura desiderata.	- Carico di cibo eccessivo nella cella. - Perdita gas refrigerante. - La ventola della cella con 3 fasi presenta una rotazione scorretta oppure non è collegata. - La valvola termostatica non è stata impostata. - La valvola del compressore è danneggiata. - Il relè della resistenza è bloccato. - Isolamento delle tubazioni e dei fili sul lato posteriore mancante o danneggiato.	- Ridurre il carico di cibo nella cella. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
		Guasto compressore.	- Il compressore non si avvia. - Il compressore oscilla ininterrottamente oppure in modo discontinuo. - Diminuzione dell'efficienza del compressore. - Compressore rumoroso.	CHIAMARE L'ASSISTENZA

Una volta eseguite le verifiche precedentemente descritte, se il difetto persiste, rivolgersi all'assistenza clienti ricordandosi di segnalare:

- A. la natura del difetto;
 B. il PNC (codice di produzione) dell'apparecchiatura;
 C. il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).



NOTA!

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

G.2 Problemi di connettività dell'apparecchiatura (a seconda della versione del SW)

Nel caso in cui l'apparecchiatura non riesca a stabilire una connessione remota a Internet, sul display vengono visualizzate diverse icone indicanti il tipo di problema di connessione. Di seguito è illustrato il significato delle icone:

Errori di connessione



Apparecchiatura non connessa al modulo di connettività



Non connessa all'Hub LAN (connessa al modulo NIU PROE o al modulo IoT ma non all'Hub)



Non connessa all'Hub Wifi (connessa al modulo di connettività).



Connessa all'Hub tramite LAN ma non al cloud.



Connessa all'Hub tramite Wifi ma non al cloud.

H ULTERIORI INFORMAZIONI

H.1 Caratteristiche ergonomiche

H.1.1 Certificazione

Le caratteristiche ergonomiche del prodotto, le quali possono influenzare l'interazione fisica e cognitiva che l'utente ha con esso, sono state valutate e certificate.

Infatti, un prodotto con caratteristiche ergonomiche rispetta requisiti ergonomici specifici, appartenenti a tre diverse aree: politecnica, biomedicale e psicosociale (usabilità e soddisfazione).

Per ciascuna di queste tre aree, sono stati eseguiti test specifici con utenti reali. Il prodotto si è quindi rivelato essere conforme ai criteri di accettabilità ergonomica previsti dalla normativa.

H.1.2 Raccomandazioni generali

Il forno (o l'abbattitore) è stato appositamente studiato e testato per ridurre al minimo i problemi fisici associati alle interazioni con il prodotto.

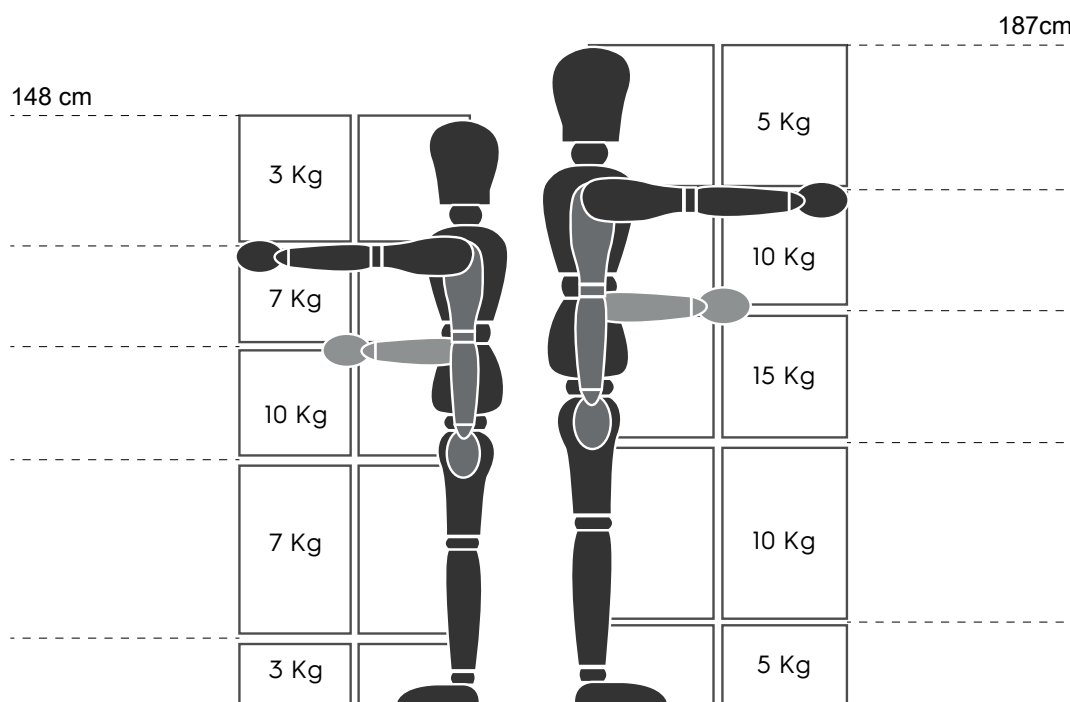
Il carico e lo scarico dei vassoi e l'interazione con il prodotto possono portare a posture incongrue e alla movimentazione di pesi elevati; caratteristiche della vostra attività quotidiana che abbiamo cercato di alleviare.

In ogni caso, vorremmo suggerire alcune procedure operative da adottare:

- Maneggiare il vassoio in modo equilibrato, cercando di non piegare la schiena durante il carico/scarico.
- Se possibile, flettere le gambe e non piegare in avanti la schiena durante il posizionamento dei vassoi nei ripiani inferiori e mentre si tenta di raggiungere attrezzi o oggetti posti in basso.
- Qualora possibile, cercare di posizionare i vassoi nelle celle tenendo in considerazione il loro peso, come suggerito dalle immagini di cui sotto.
- Se possibile, spingere il carrello portavassoi e tirarlo per ridurre le distanze.
- Mantenere la distanza di visione per comprendere correttamente le informazioni visualizzate sul display o per visualizzare l'oggetto nella cella, riducendo il più possibile il tempo trascorso con gli occhi rivolti verso l'alto (estensioni del collo).

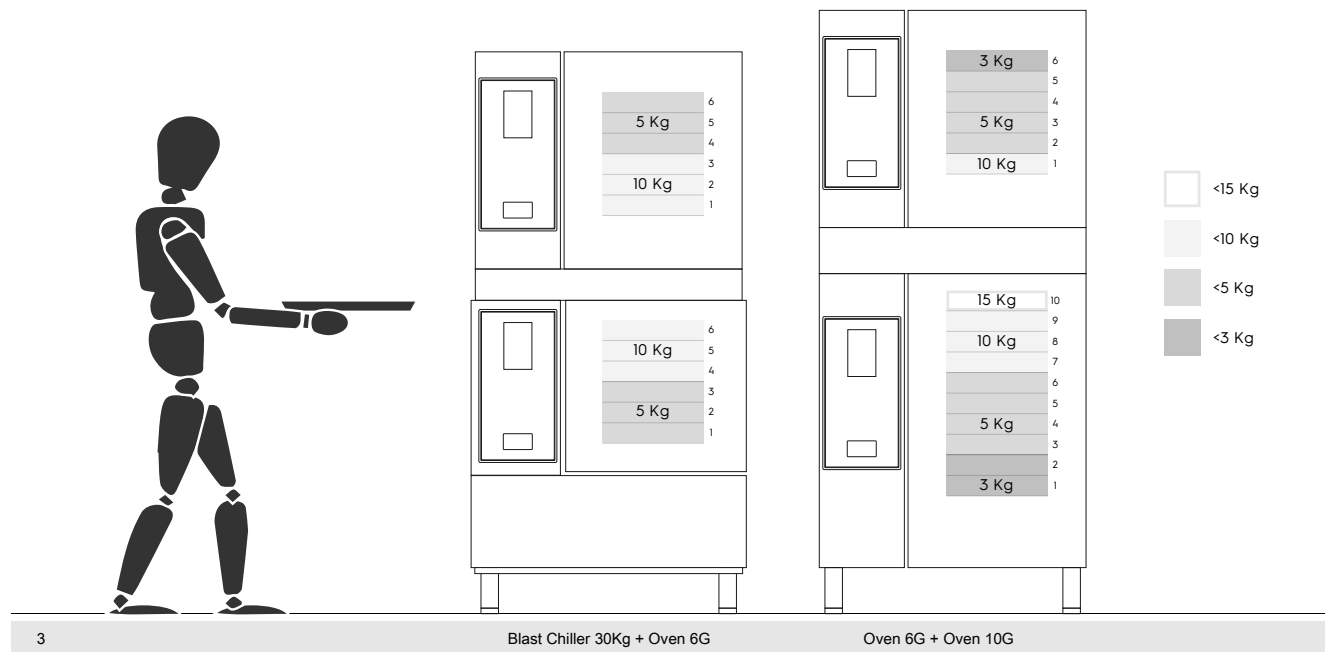
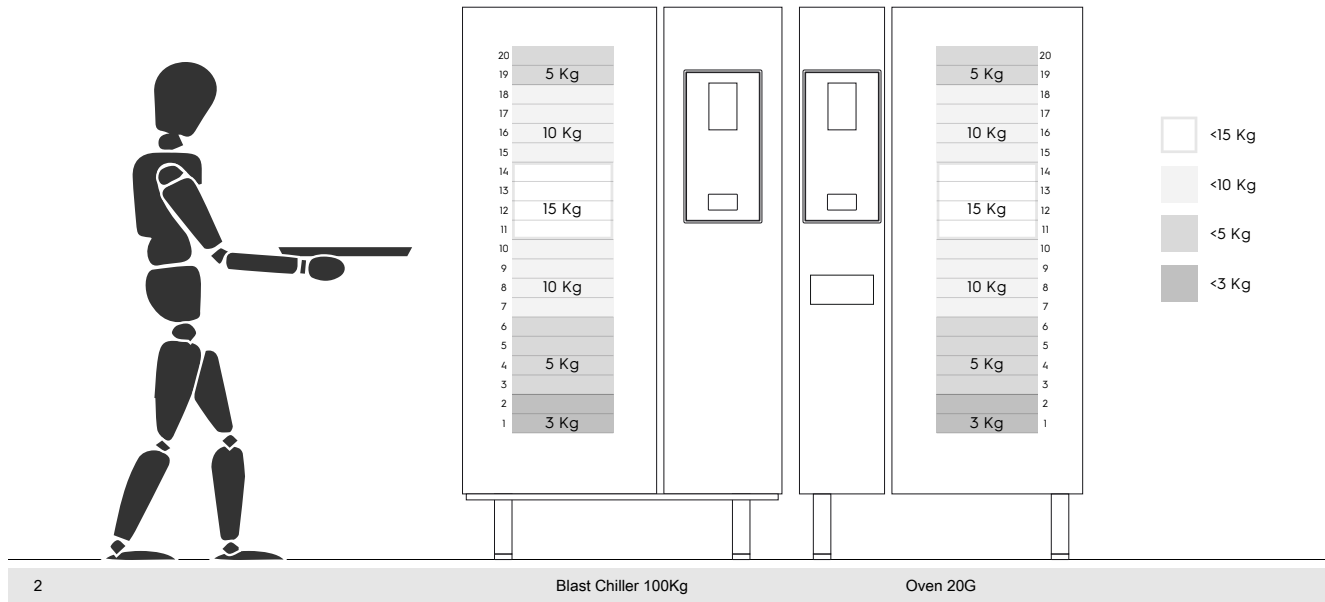
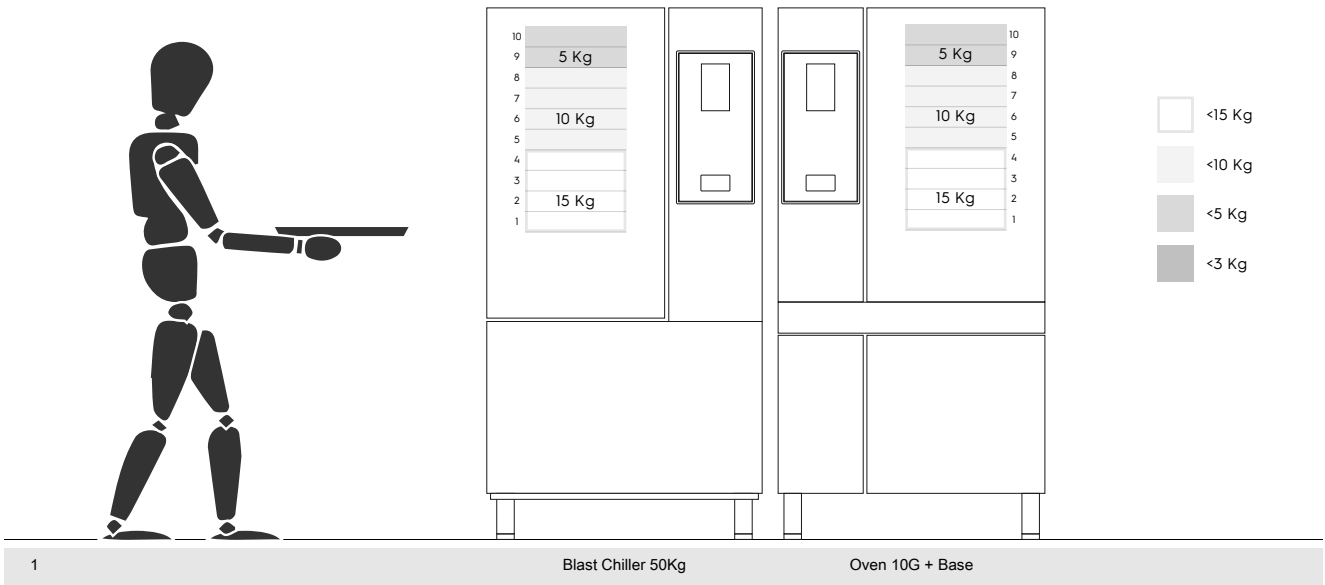
Movimentazione consigliata dei vassoi in base al loro peso.

Cercare di posizionare i vassoi nelle celle tenendo in considerazione il loro peso, come suggerito dalle immagini di cui sotto.



Pesi massimi consigliati - "Manual Handling Operations Regulations" (Normativa sulle operazioni di movimentazione manuale) - Health and Safety Executive, HSE (Comitato esecutivo per la salute e la sicurezza), Regno Unito, 2016.

Di seguito sono riportati alcuni esempi di installazioni comuni e di pesi massimi consigliati per i vassoi.



H.1.2.1 Raccomandazioni sugli accessori

- Per l'installazione dell'abbattitore 20GN 2/1, si consiglia la predisposizione del pavimento isolato per evitare ulteriori sforzi per l'operatore che utilizza il cestello Mobile GastroNorm.
- Per l'installazione a parete del modello 10GN si consiglia l'utilizzo dell'accessorio di alzata non superiore a 700 mm per migliorare la facilità di carico.
- Nell'installazione a impilaggio 6GN + 6GN, si consiglia di utilizzare i piedi regolabili 230-290 mm (codice 922745) e di posizionarli a un'altezza massima di 290 mm per facilitare il carico.
- Nella configurazione 6GN + 6GN sull'accessorio di alzata, si consiglia di caricare al piano superiore vassoi con peso inferiore a 3 Kg.

