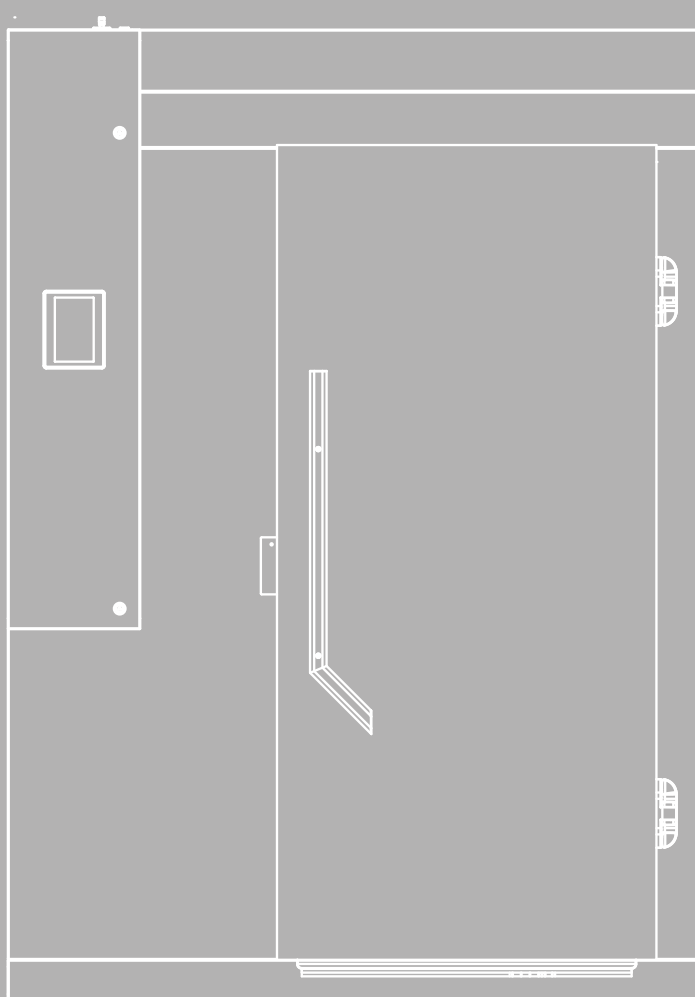


Guida rapida per l'uso

INDUSTRY



Revisione 00

Edizione 01



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

Descrizione del display

I comandi per effettuare l'impostazione, la regolazione o la visualizzazione delle funzioni del display sono localizzati sulla fascia inferiore, sulla fascia superiore e sulla parte centrale del display (Fig.3).

Descrizione delle simbologie standard:

- 1 - Rimanda alla pagina precedente
- 2 - Accesso a tutte le funzioni e impostazioni dell'abbattitore
- 3 - Se lampeggiante, visualizza gli allarmi in corso
- 4 - Visualizza informazioni utili relative al ciclo
- 5 - Ciclo di sbrinamento
- 6 - Visualizza ora
- 7 - Visualizza la data (giorno/mese/anno)
- 8 - Display visualizza tutte le funzioni
- 9 - Visualizza la funzione o il ciclo in corso
- 10 - Ritorna alla pagina iniziale (Home page)
- 11 - Pulsante "Blocca schermo", quando premuto si visualizza sul display la schermata di fig. 4

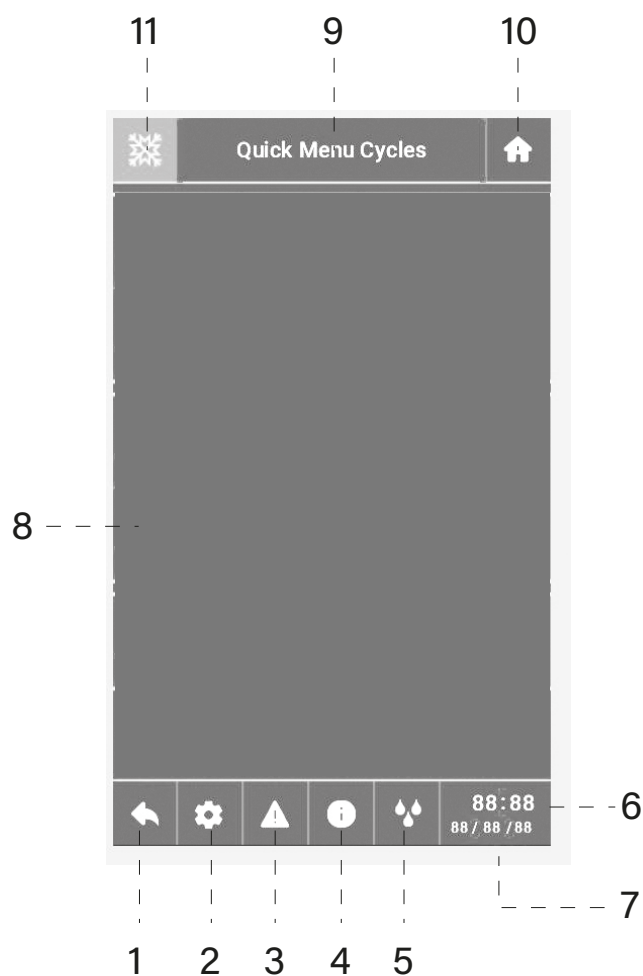


figura 3

Schermata di blocco schermo (Fig. 4).
Per sbloccare lo schermo premere per 2 secondi sul display.

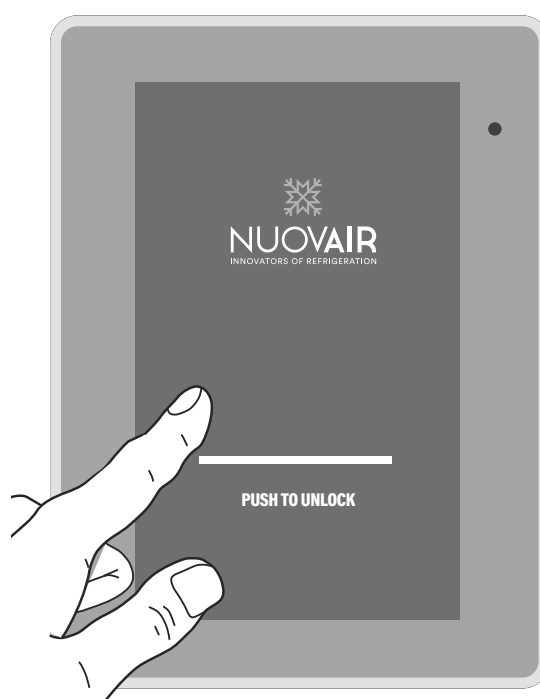


figura 4

5.1 Prima accensione

Dopo avere acceso l'interruttore generale dell'abbattitore il display si accende. Attendere qualche minuto per il caricamento del software, fino a quando appare la schermata di Fig. 5.

Impostare quindi tutti i dati richiesti

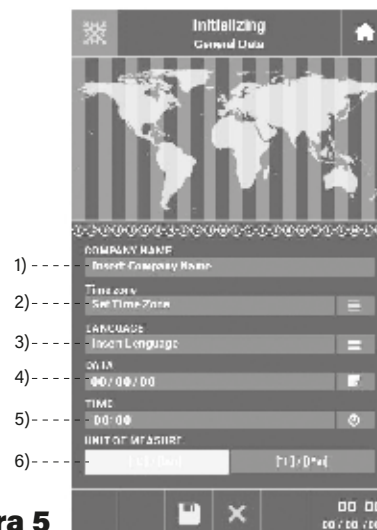


figura 5

5.1.1 Inserimento nome azienda

Selezionando "Company Name" (figura 6) appare sul display una tastiera con la quale si può comporre la personalizzazione, quando terminato premere "enter" per confermare, oppure "Esc" per uscire.

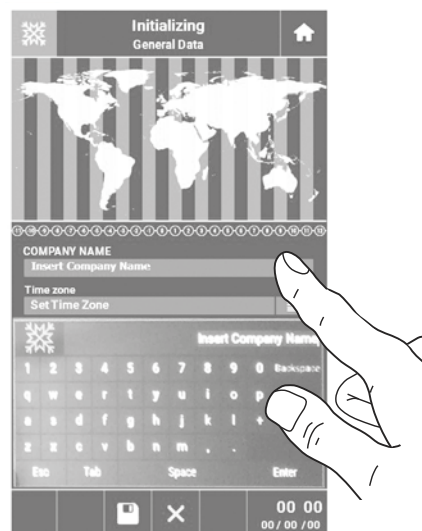


figura 6

5.1.2 Inserimento fuso orario di zona

Selezionando "Time zone" appare la schermata di fig. 7. e scegliere la nazione in cui opera l'abbattitore.

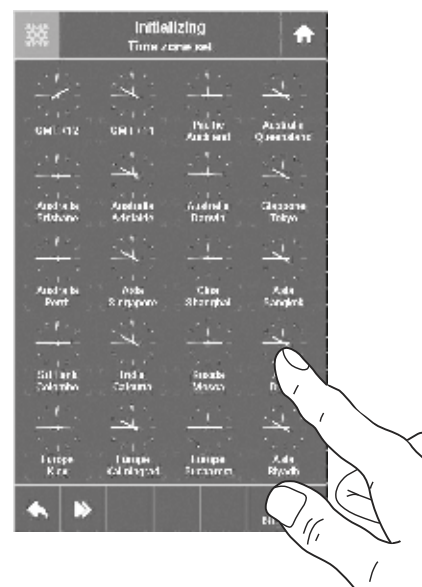


figura 7

5.1.3 Scelta della lingua

Selezionando "Language" si visualizza la schermata di figura 8.

Scegliere la lingua desiderata.

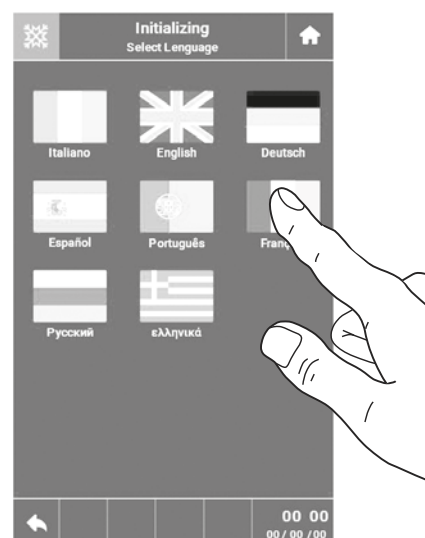


figura 8

5.1.4 Impostazione data e ora

Selezionando "Data" oppure "Time" si visualizza la schermata di figura 9.

Impostare il tempo (ore e minuti) mediante i tasti



Per impostare la data premere sui vari campi, apparirà sul display la tastiera con la quale si imposta il giorno, il mese e l'anno corrente.

Premendo il pulsante  i dati impostati si salveranno automaticamente

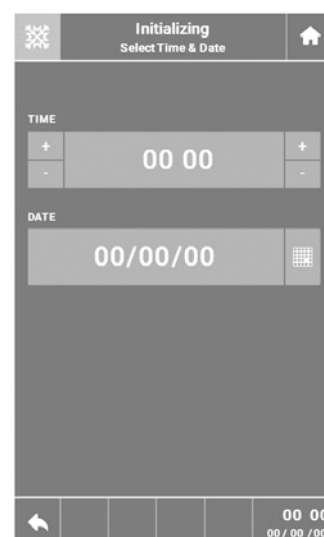


figura 9

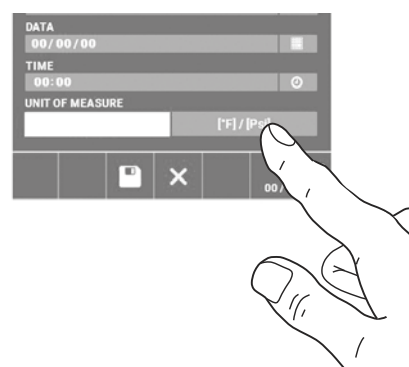
5.1.5 Selezione Unità di misura

Scegliere l'unità di misura della temperatura con cui si desidera lavorare premendo il tasto °C o °F (figura 10).

Premere sul simbolo 

per salvare tutte le impostazioni inserite (figura 10).

figura 10



5.2 Descrizione dei cicli

CICLI DI ABBATTIMENTO +3°C

Pasta/Riso
 Pane
 Vegetali
 Carne/Pesce
 Zuppe/Salse
 Torte +3
 Creme +3
 Creme +25
 Bigne' +3
 Quiche +3
 CROISSANT +3
 Croissant+16
 PIZZA +3
 SUSHI +3
 TARTARE +3
 Asciugatura lattuga +10
 Lasagne +3
 Pesce +3
 Carne +3

CICLI DI SURGELAZIONE -18°C

Pasta/Riso
 Pane
 Vegetali
 Carne/Pesce
 Zuppe/Salse
 Torte -18
 Mignon -18
 Creme -18
 BIGNE' -18
 GELATO -18
 Cioccolato -8
 CROISSANT -18
 PIZZA -18
 Pane crudo -18
 Pasta Fresca -18
 Togli da stampo -18
 KEBAB -18
 Crostacei -18
 Tonno -18

MY CICLE

My cycle1
 My cycle2
 My cycle3
 My cycle24



5.2.1 Descrizione dei cicli di ABBATTIMENTO

 +3 SOFT	1 - SOFT CHILLING Adatto a tutti i prodotti delicati o di basso spessore come verdure, pasticceria, pane, riso, pasta. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 +3 HARD	2 - HARD CHILLING Adatto a tutti i prodotti grassi o di alto spessore come carni, zuppe, torte salate. Raffredda velocemente il prodotto con temperature della camera inferiori a 0°C. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 BREAD	3 - BREAD Adatto a tutti i prodotti cotti direttamente dal forno di panificazione, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 PIZZA	4 - PIZZA Adatto a pizze cotte di qualsiasi spessore direttamente dal forno, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 QUICHE +3	5 - QUICHE Adatto a quiche cotte di qualsiasi spessore direttamente dal forno, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 MEAT/FISH	6 - MEAT / FISH Adatto a carne e pesce cotto di qualsiasi spessore direttamente dal forno, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 SOUPS / SAUCES	7 - SOAPS / SAUCES Adatto a zuppe, sughi, salse bollenti, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 FISH +3	8 - FISH Adatto a tutti i tipi di pesce o crostacei cotti. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 SUSHI +3	9 - SUSHI Adatto a SUSHI, SASHIMI. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 TARTARE +3	10 - TARTARE Adatto a tartare di carne o pesce crudo. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 MEAT +3	11 - MEAT Adatto a carne cotta di qualsiasi spessore, direttamente dal forno, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



LASAGNE +3

12 - LASAGNE

Adatto a sfoglie di carne e pesce, lasagne cotte, il prodotto viene raffreddato a +3°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



VEGETABLE

13 - VEGETABLE

Adatto a tutti i tipi di verdure cotte. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



CAKES +3

14 - CAKES

Adatto a tutti i tipi torte o crostate. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



CREME +3

15 - CREME +3

Adatto a tutti i tipi creme. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



CREME +25

16 - CREME +25

Adatto a tutti i tipi creme calde da raffreddare per utilizzo immediato, raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +25°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



BIGNE' +3

17 - BIGNE'

Adatto a tutti i tipici bignè caldi. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Mantiene l'umidità propria del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



CROISSANT +3

18 - CROISSANT +3

Adatto a tutti i tipici brioches, croissant o lievitati caldi. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Mantiene l'umidità propria del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



CROISSANT +16

19 - CROISSANT +16

Adatto a tutti i tipici brioches, croissant o lievitati caldi ma per consumo immediato. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C e con ventilazione variabile. Mantiene l'umidità propria del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



DRY LETTUCE

20 - DRY LETTUCE

Adatto a lattuga. Raffredda e asciuga correttamente il prodotto evitandone la proliferazione batterica prolungandone la freschezza. Temperature sopra lo 0 °C e con ventilazione ridotta. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +10°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.



PASTA/RICE

21 - PASTA/RICE

Adatto a tutti i tipi di pasta e riso cotti. Raffredda delicatamente il prodotto con temperature della camera intorno a 0°C. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto +3°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**22 - 23 - 24 - MY CYCLE 1-2-3**

Cicli personalizzabili: sono impostabili temperature prodotto, temperature della camera, fasi, tempi e ventilazione.

5.2.2 Descrizione dei cicli di SURGELAZIONE

 SOFT FREEZING	1 - SOFT FREEZING Adatto a tutti i prodotti delicati crudi e delicati caldi . Surgela delicatamente il prodotto con temperature positive nella prima fase e negative nella seconda fase. Evita l'effetto igloo . Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 HARD FREEZING	2 - HARD FREEZING Adatto a prodotti grassi o di alto spessore crudi o freddi come carni, zuppe, torte salate . Surgela velocemente il prodotto con temperature sempre negative. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 BREAD	3 - BREAD Adatto a tutti i prodotti crudi o cotti di panificazione , il prodotto viene surgelato a -15°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 PIZZA	4 - PIZZA Adatto a tutti i tipi di pizza cruda o cotta . Surgela delicatamente il prodotto con temperature positive nella prima fase e negative nella seconda fase. Evita l'effetto igloo e mantiene integri i lieviti. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 RAW BREAD	5 - RAW BREAD Adatto a tutti i tipi pane e focaccine crude . Surgela delicatamente il prodotto con temperature positive nella prima fase e negative nella seconda fase. Mantiene integri i lieviti. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 FRESH PASTA	6 - FRESH PASTA Adatto a tutti i tipi di pasta fresca . Surgela delicatamente il prodotto con temperature positive nella prima fase e negative nella seconda fase. Mantiene intatta la struttura ed evita l'ossidazione. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 MEAT/FISH	7 - MEAT / FISH Adatto a carne e pesce cotto o crudo, il prodotto viene surgelato a -18°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 SOUPS / SAUCES	8 - SOAPS / SAUCES Adatto a zuppe, sughi, salse bollenti, il prodotto viene surgelato a -18°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 KEBAB	9 - KEBAB Adatto a carni di grosso spessore crude o cotte, il prodotto viene surgelato a -18°C con vari step di temperatura evitando l'effetto igloo e mantenendo l'umidità del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 SEAFOOD	10 - SEAFOOD Adatto a tutti i tipi di pesce o crostacei cotti . Surgela delicatamente il prodotto con vari step di temperatura. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.
 TUNA	11 - TUNA Adatto al tonno crudo . Surgela il prodotto con temperature intorno a -40°C, questo permette il fissaggio del colore evitando l'ossidazione. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**VEGETABLE****12 - VEGETABLE**

Adatto a tutti i tipi di verdure cotte o crude . Surgela delicatamente il prodotto evitando l'ossidazione del prodotto mantenendone la totale freschezza. Il ciclo è terminato quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**CAKES****13 - CAKES**

Adatto a tutti i tipi torte o crostate . Surgela delicatamente il prodotto con temperature della camera negative e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**MIGNON****14 - MIGNON**

Adatto a mignon . Surgela delicatamente il prodotto con temperature della camera negative e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**CREME****15 - CREME**

Adatto a tutti i tipi creme . Surgela il prodotto con temperature negative e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**BIGNE'****16 - BIGNE'**

Adatto a bignè . Surgela il prodotto con temperature negative e con ventilazione variabile. Questo evita l'ossidazione del prodotto e ne mantiene la freschezza. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**ICE CREAM****17 - ICECREAM**

Adatto a gelato, icecream, sorbetto . Surgela il prodotto con temperature fino a -40°C in camera. Adatto alla surgelazione completa del gelato o per lo shock termico. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**CHOCOLATE****18 - CHOCOLATE**

Adatto a tutti i tipi di cioccolato . Indurisce il prodotto permettendone la decorazione . Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -8°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**CROISSANT****19 - CROISSANT**

Adatto a tutti i tipi di brioches, croissant o lievitati caldi e crudi . Surgela delicatamente il prodotto con temperature della camera negative e con ventilazione variabile. Mantiene l'umidità propria del prodotto. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**EXTRACT FROM MOLD****20 - EXT. FROM MOLD**

Adatto a raffreddare prodotti all'interno di stampi per facilitarne il distacco.

**PASTA/RICE****21 - PASTA / RICE**

Adatto a tutti i tipi di pasta e riso cotti o crudi . Surgela delicatamente il prodotto con temperature della camera variabili. Evita la disidratazione del prodotto mantenendone le proprietà. Il ciclo è terminato o quando il prodotto ha raggiunto -18°C al cuore oppure al termine del tempo impostato.

**22 - 23 - 24 - MY CYCLE 1-2-3**

Cicli personalizzabili: sono impostabili temperature prodotto, temperature della camera, fasi, tempi e ventilazione.

5.4 Tipologie di funzionamento

Le modalità di lavoro possono essere in 2 versioni:

- 1) **Versione FULL MODE (72 cicli)**
- 2) **Versione EASY MODE**

1) Versione FULL MODE 72 cicli (figura 11)

Con questa visualizzazione grafica possiamo selezionare complessivamente 72 cicli suddivisi per categorie:

- 24 cicli abbattimento
- 24 cicli surgelazione
- 24 cicli personalizzati

La schermata home (figura 11) visualizza i cicli che maggiormente si utilizzano, sarà il cliente a decidere i propri cicli da visualizzare in questa pagina in base alle proprie esigenze.

Premendo sulla fascia laterale (+3 Abbattimento) oppure (-18 Surgelazione), appare la schermata di fig. 12 con tutti i cicli di abbattimento o surgelazione programmati.

Tutti questi cicli possono essere visualizzati, spostati, modificati, duplicati o ripristinati mediante gli appositi tasti (vedi Fig. 12).

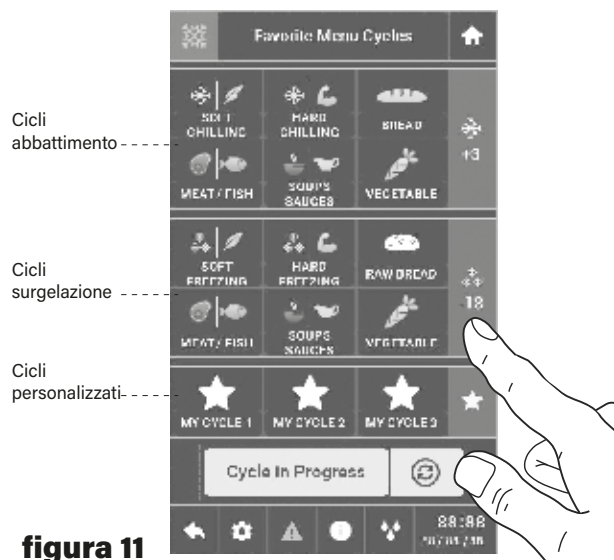


figura 11

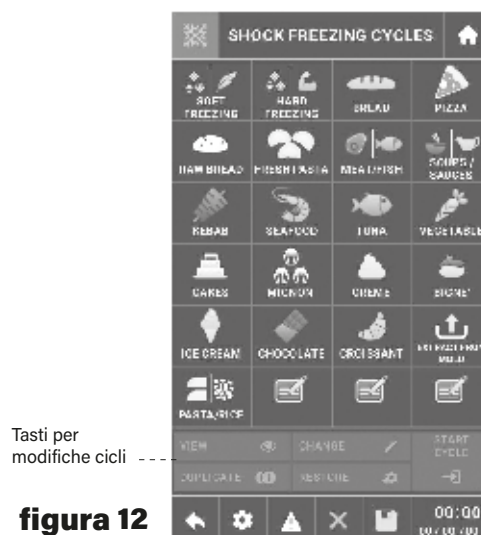


figura 12

2) Versione EASY Mode (figura 13)

- n° 2 programmi abbattimento +3°C "Soft" e "Hard"
- n° 2 programmi surgelazione -18°C "Soft" e "Hard"

Questi programmi sono già preimpostati e NON sono editabili e non possono essere modificati.

Premere sul ciclo scelto e avviare lo stesso tramite il pulsante "START".

L'abbattitore si avvia in modalità tempo, ma in fase di lavorazione si può passare anche alla modalità con temperatura al cuore.

figura 13



5.4.1 Abbattimento / Surgelazione in modalità FULL MODE (72 cicli)

Per avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione selezionare un ciclo preimpostato in evidenza sulla schermata Home oppure premere sulla fascia laterale +3 o -18 per visualizzare tutti i cicli di abbattimento o surgelazione preimpostati (fig. 14).

Selezionare il ciclo desiderato e avviare lo stesso premendo il pulsante "AVVIA CICLO". (fig. 15).

Sul display apparirà la schermata di funzionamento del ciclo selezionato (Figura 16).

FUNZIONAMENTO DEL CICLO

Il ciclo può essere avviato

a priorità di tempo selezionando l'icona 

o a priorità di temperatura al

cuore del prodotto selezionando l'icona .

Questa operazione può essere fatta anche a ciclo avviato.

È possibile modificare il tempo del ciclo trascinando il selettore tempo (figura 16), oppure cliccando sull'orologio a lato del selettore tempo.

Trascinando il selettore tempo fino a fine corsa la macchina funziona a ciclo infinito (tempo max 4 giorni).

Inoltre è possibile anche modificare la velocità dell'aria all'interno della cella trascinando il selettore dei ventilatori (figura 16), oppure cliccando sul valore numerico a lato del selettore.

Per avviare il ciclo tenere premuto il tasto 

per un tempo superiore al secondo.

L'indicatore cambia colore e le barre dei tempi e dei ventilatori si avviano.

Una volta avviato il ciclo verrà visualizzata l'icona  cliccando tale icona è possibile visualizzare o modificare i parametri del ciclo in corso.

Per rendere permanenti

e quindi per salvare tali modifiche premere l'icona , altrimenti al prossimo riavvio del ciclo i valori verranno automaticamente ripristinati.



figura 14



figura 15

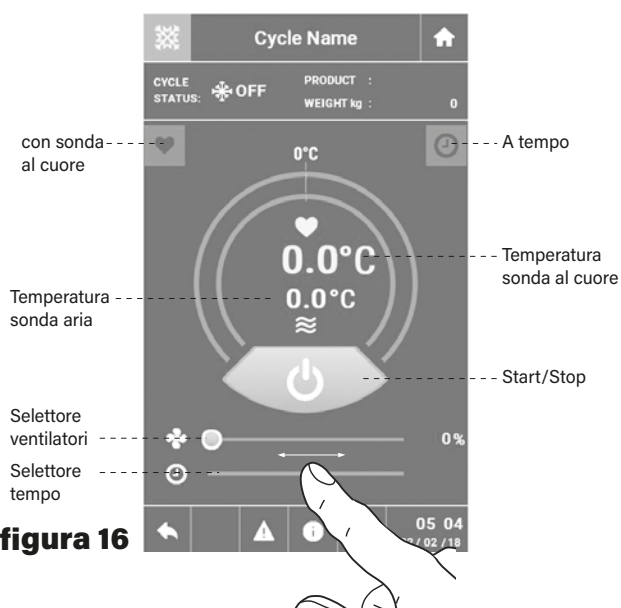


figura 16

5.4.2 Modifiche e regolazioni cicli abbattimento preimpostati

Sostituire un ciclo abbattimento / surgelazione in evidenza nella schermata home

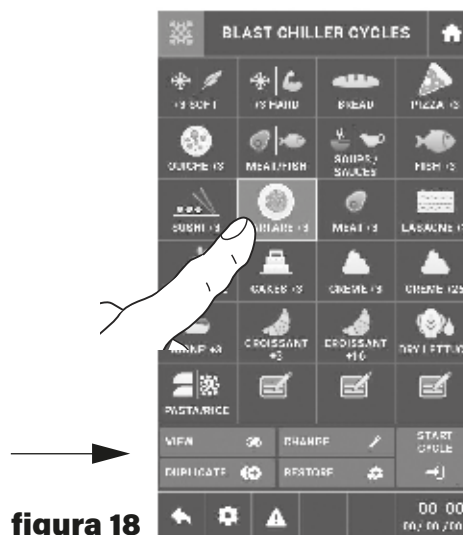
Per sostituire un ciclo di abbattimento / surgelazione preimpostato nella schermata home, premere per 2 secondi il ciclo che si vuole sostituire dalla home (fig. 17), apparirà la schermata di figura 18, selezionare il ciclo che si vuole spostare in evidenza sulla schermata home e premere l'icona  per memorizzare.

figura 17



Mediante i pulsanti visibili in figura 18 è possibile visualizzare, duplicare, cambiare o ripristinare i cicli di abbattimento o surgelazione;

figura 18



Visualizzare un ciclo abbattimento / surgelazione

Per visualizzare i contenuti di un ciclo di abbattimento o surgelazione, entrare nella schermata dei cicli, selezionare il ciclo da visualizzare e premere il pulsante , appariranno tutte le informazioni inerenti a quel ciclo (figura 19).

figura 19



Duplicare un ciclo abbattimento / surgelazione

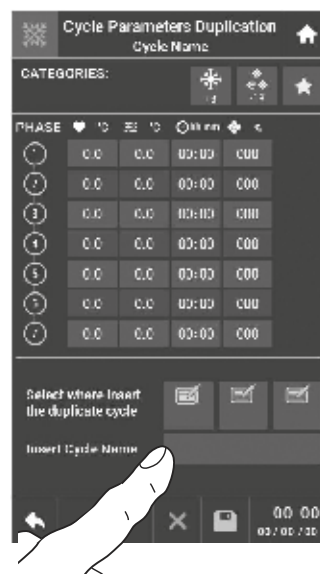
Per duplicare un ciclo di abbattimento o surgelazione entrare nella schermata dei cicli, selezionare il ciclo da duplicare e premere 

Apparirà la schermata di figura 20, selezionare la posizione dove inserire il ciclo da duplicare e poi inserire il nome del ciclo duplicato.

Prima di salvare il ciclo duplicato è possibile modificare anche uno o più parametri visualizzati nella schermata.

Premere quindi l'icona  per memorizzare il ciclo duplicato.

figura 20



Modificare i parametri di un ciclo abbattimento / surgelazione

Per modificare i parametri di un ciclo di abbattimento o surgelazione, entrare nella schermata dei cicli, selezionare il ciclo da modificare e premere il pulsante  apparirà la schermata di figura 21.

Modificare il contenuto e premere l'icona  per salvare le modifiche.

figura 21



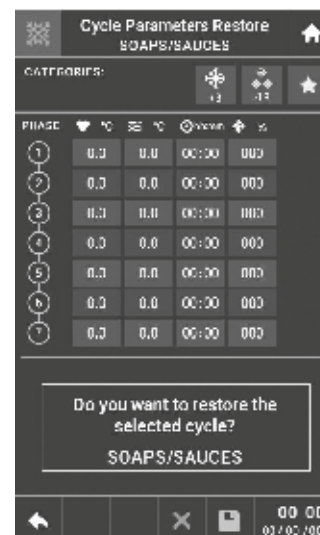
Ripristinare un ciclo abbattimento / surgelazione

Per ripristinare un ciclo di abbattimento o surgelazione, entrare nella schermata dei cicli, selezionare il ciclo da ripristinare e premere il pulsante 

Apparirà la schermata di figura 22, è possibile ripristinare alle condizioni di fabbrica qualsiasi ciclo precedentemente modificato.

Apparirà il nome del ciclo da ripristinare, confermare e premere l'icona  per salvare.

figura 22



5.5 Funzionamento abbattimento Modalità EASY MODE

Per utilizzare la modalità Easy Mode dell'abbattitore è necessario abilitare la funzione della stessa all'interno del menù "PARAMETRI OPERATORE".

Premendo il simbolo  sulla schermata Home si accede alla schermata settaggi (figura 23). Premere "Operator Settings".

Per accedere alla schermata di figura 24 sarà necessario digitare la password operatore 33333.

Premere quindi "Enabling Easy Mode" per accedere alla schermata di figura 25.

Abilitare il pulsante Easy Mode e poi premere il pulsante home page.

La schermata che apparirà è quella del sistema "EASY MODE" di figura 26.

- n° 2 programmi abbattimento +3°C "Soft" e "Hard"
- n° 2 programmi surgelazione -18°C "Soft" e "Hard"

Questi programmi NON SONO EDITABILI e non possono essere modificati.

Premere sul ciclo scelto e avviare lo stesso con il pulsante "START", sul display apparirà la schermata di funzionamento del programma selezionato (figura 27).

FUNZIONAMENTO DEL CICLO

Il ciclo può essere avviato

a priorità di tempo selezionando l'icona 

o a priorità di temperatura al

cuore del prodotto selezionando l'icona 

. Questa operazione può essere fatta anche a ciclo avviato.

È possibile modificare il tempo del ciclo trascinando il selettore tempo (figura 27), oppure cliccando sull'orologio a lato del selettore tempo.

Trascinando il selettore tempo fino a fine corsa la macchina funziona a ciclo infinito (tempo max 4 giorni).

Inoltre è possibile anche modificare la velocità dell'aria all'interno della cella trascinando il selettore dei ventilatori (figura 27), oppure cliccando sul valore numerico a lato del selettore.

Per avviare il ciclo tenere premuto il tasto  per un tempo superiore al secondo.

L'indicatore cambia colore e le barre dei tempi e dei ventilatori si avviano.

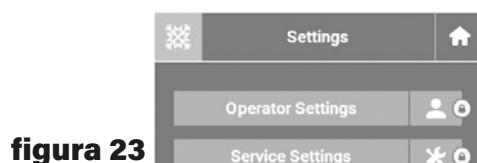


figura 23

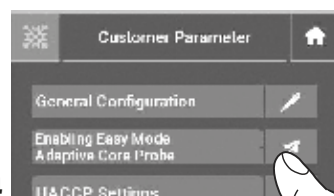


figura 24

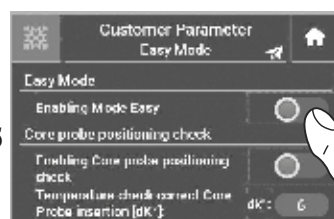


figura 25

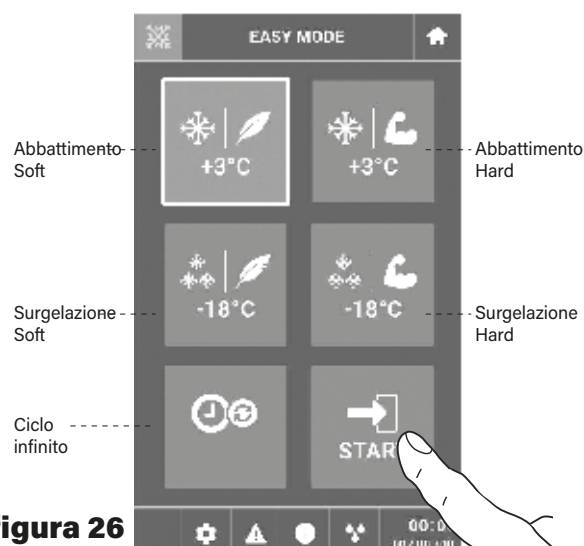


figura 26

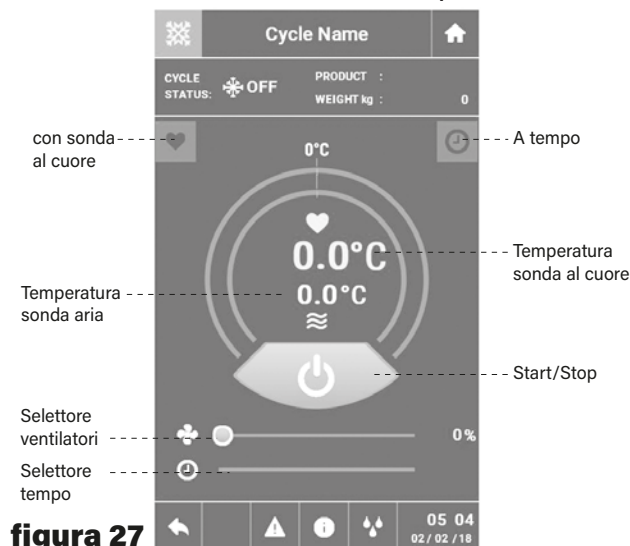


figura 27

5.6 Sbrinamento

Per avviare lo sbrinamento premere l'icona  (figura 28)

Lo sbrinamento può essere **adattativo** o **a tempo**. Nel caso di uno sbrinamento **a tempo** la durata viene determinata dall'utilizzatore secondo il grado di intensità scelto visibile nella tabella sottostante.

Nella tabella è visibile la durata dello sbrinamento in funzione dell'intensità.

Nel caso di uno sbrinamento **adattativo** sarà la macchina a decidere quanto far durare lo sbrinamento in funzione del grado di impaccamento dell'evaporatore. In questa configurazione la durata minima dello sbrinamento è di 15 minuti, la durata massima è 2 ore. Questa modalità di sbrinamento permette di ottimizzare i tempi di sbrinamento.

GRADI DI INTENSITÀ DELLO SBRINAMENTO:

- 1) 15 min Tempo durata sbrinamento.
- 2) 20 min Tempo durata sbrinamento.
- 3) 25 min Tempo durata sbrinamento.
- 4) 30 min Tempo durata sbrinamento.
- 5) 35 min Tempo durata sbrinamento.
- 6) 40 min Tempo durata sbrinamento.
- 7) 45 min Tempo durata sbrinamento.
- 8) 50 min Tempo durata sbrinamento.
- 9) 55 min Tempo durata sbrinamento.
- 10) 60 min Tempo durata sbrinamento.

Per eseguire uno sbrinamento è sempre necessario aprire la porta, se è chiusa appare un messaggio sul display (figura 29).

Se la porta viene chiusa durante lo sbrinamento i ventilatori si fermano e con essi viene bloccato il contatore dei tempi. Ripristinato il corretto posizionamento della porta ripartiranno sia i ventilatori e sia il contatore dei tempi. Terminato il tempo di sbrinamento i ventilatori si fermano.

Per variare i parametri di sbrinamento premere sulla schermata Home il simbolo , si accede alla schermata "Settings", premere "Operator Settings" per entrare nella schermata "Customer Parameter" e poi premere su "Defrost settings" (figura 30). Apparirà la schermata di figura 31 dove è possibile variare i parametri.

E' inoltre possibile abilitare un messaggio di avviso di sbrinamento, ovverosia la macchina segnala che alla prossima ripartenza sarebbe auspicabile eseguire uno sbrinamento per mantenere le prestazioni ottimali.

E' possibile in alcune condizioni la macchina indichi ugualmente di fare uno sbrinamento anche se apparentemente l'evaporatore non sembra impaccato.

figura 28

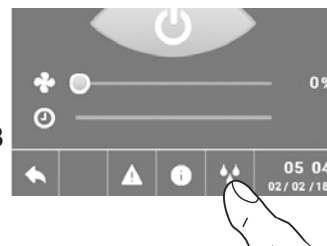


figura 29

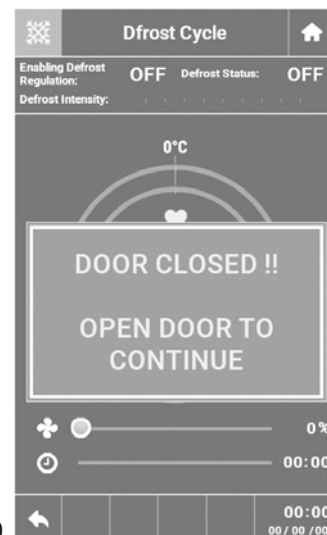


figura 30

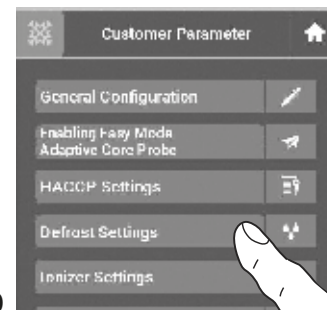
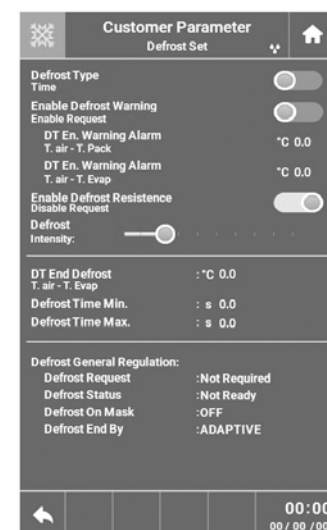


figura 31



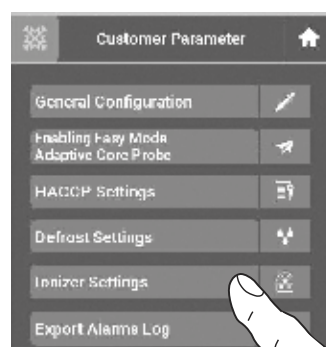
5.7 Ionizzazione

Per attivare la ionizzazione premere sulla schermata Home il simbolo  , si accede alla schermata "Settings", premere "Operator Settings" per entrare nella schermata "Customer Parameter" e poi premere su "Ionizer settings " (figura 32).

Apparirà la schermata di figura 33 dove è possibile attivare la ionizzazione e scegliere 15 diversi gradi di intensità di regolazione.

Nella tabella sottostante è possibile vedere le caratteristiche di ogni grado.

figura 32



	Tempo accensione ventilatori [sec]	Tempo accensione ionizzatore [sec]	Tempo che intercorre tra le due accensioni [h]
Intensità 0	0	0	0
Intensità 1	15	180	6
Intensità 2	15	360	6
Intensità 3	15	540	6
Intensità 4	15	180	0
Intensità 5	15	360	4
Intensità 6	15	540	4
Intensità 7	15	120	3
Intensità 8	15	240	3
Intensità 9	15	360	3
Intensità 10	15	120	2
Intensità 11	15	240	2
Intensità 12	15	360	2
Intensità 13	15	120	1
Intensità 14	15	240	1
Intensità 15	15	360	1

figura 33



Il condensatore deve essere pulito almeno una volta al mese o ogni qual volta risulta opacizzata la superficie di quest'ultimo.

Il condensatore deve essere sostituito ogni anno per avere prestazioni di sanificazione ottimali.

Lo ionizzatore funziona solo se la porta è chiusa .

5.8 HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

Per attivare questa funzione premere sulla schermata Home il simbolo  , si accede alla schermata "Settings", premere "Operator Settings" per entrare nella schermata "Customer Parameter" e poi premere su "HACCP Settings" (figura 34).

Apparirà la schermata di figura 35 dove è possibile attivare la funzione.

Questa funzionalità dell'abbattitore permette di registrare possibili anomalie durante l'esecuzione di un ciclo oppure durante una fase di conservazione. I parametri registrati sono i seguenti:

- Temperatura ARIA
- Temperatura PACCO EVAPORANTE
- Temperatura Cuore
- Pressione di Aspirazione
- Pressione di Mandata
- Ciclo Selezionato
- Allarme Ciclo
- Allarme Porta aperta
- Allarme Porta chiusa in fase di Defrosting
- Allarme Porta ventilatori aperta
- Allarme Unità condensante
- Allarme Pressostato Bassa Pressione
- Allarme Pressostato Alta Pressione
- Allarme Alimentazione Unità (FeedBack)
- Allarme Kriwan
- Allarme Blackout
- Allarme alta temperatura cella
- Allarme blocco ventilatori causato da blocco unità condensante

NOTA relativa al blackout: Se durante un ciclo in corso oppure se in fase di conservazione avviene una interruzione della corrente elettrica per un tempo superiore al valore impostato viene segnalato l'allarme blackout. Inoltre, a video vengono visualizzate data e ora dell'interruzione e la durata del blackout. Scaricando i dati HACCP è possibile valutare anche la temperatura massima raggiunta a fine Blackout.

La Registrazione dei dati è di tipo circolare con ciclicità 9 mesi. L'abbattitore registra in modo continuato tutti i dati sopra elencati e superati i nove mesi inizia a sovrascrivere i vecchi dati. Il tempo di campionamento non è impostabile e fissato a 5 min.

Lo scarico dei dati può avvenire a bordo macchina mediante chiavetta usb oppure mediante PC se l'abbattitore viene collegato alla rete aziendale. Vedi sezione dedicata.

figura 34

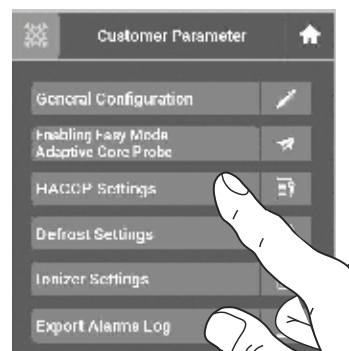
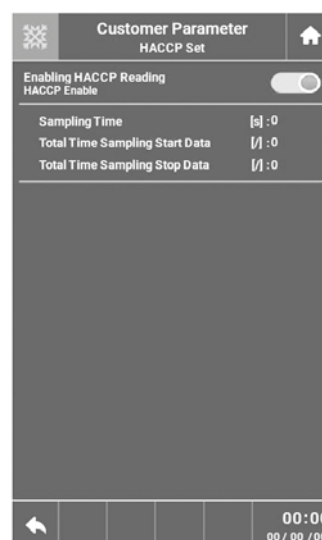


figura 35



5.9 Export Alarms Log

Per attivare questa funzione premere sulla schermata Home il simbolo , si accede alla schermata "Settings"; premere "Operator Settings" per entrare nella schermata "Customer Parameter" e poi premere su "Export Alarms Log" (figura 36).

Apparirà la schermata di figura 37 dove è possibile esportare il file log dello storico degli allarmi, è possibile salvare il file generato nella memoria interna del controllore oppure se si dispone di una chiavetta usb direttamente in quest'ultima.

Per fare ciò selezionare il volume dove salvare il file. Eventualmente modificare il numero progressivo di quest'ultimo (Export Idx.) in modo da evitare eventuali sovrascritture (figura 37).

Cliccare sull'icona  per generare il file.

Se non compaiono messaggi di errore il file è stato correttamente generato.

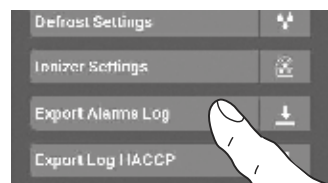


figura 36



figura 37

6.0 Export Log HACCP

Per attivare questa funzione premere sulla schermata Home il simbolo , si accede alla schermata "Settings"; premere "Operator Settings" per entrare nella schermata "Customer Parameter" e poi premere su "Export Log HACCP" (figura 38).

Apparirà la schermata di figura 39 dove è possibile esportare il file log HACCP. E' possibile salvare il file generato nella memoria interna del controllore oppure se si dispone di una chiavetta usb direttamente in quest'ultima.

Per fare ciò selezionare il volume dove salvare il file.

Selezionare la data di inizio e fine dello scarico dei dati

Eventualmente modificare il numero progressivo di quest'ultimo (HACCP Log Index) in modo da evitare eventuali sovrascritture di file precedentemente generati.

Cliccare sull'icona  per generare il file.

Se non compaiono messaggi di errore il file è stato correttamente generato.

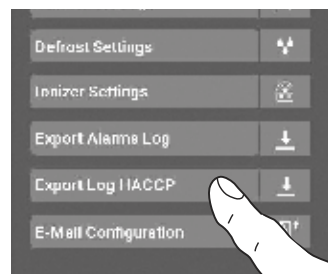


figura 38

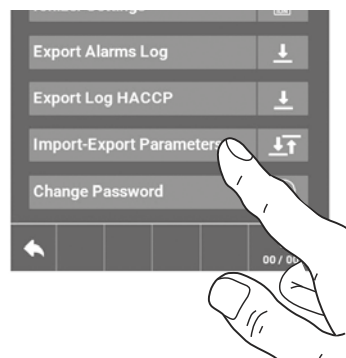


figura 39

6.1 Import Export Parameters

Per eseguire una esportazione/importazione dei parametri dell'abbattitore premere sulla schermata Home il simbolo  , si accede alla schermata "Settings", premere "Operator Settings" per entrare nella schermata "Customer Parameter" e poi premere su "Import Export Parameters" (figura 40).

figura 40



Apparirà la schermata di figura 41 dove è possibile esportare il file PARAM_EXPORT_. E' possibile salvare il file generato nella memoria interna del controllore oppure se si dispone di una chiavetta usb direttamente in quest'ultima.

Per fare ciò selezionare il volume dove salvare il file.

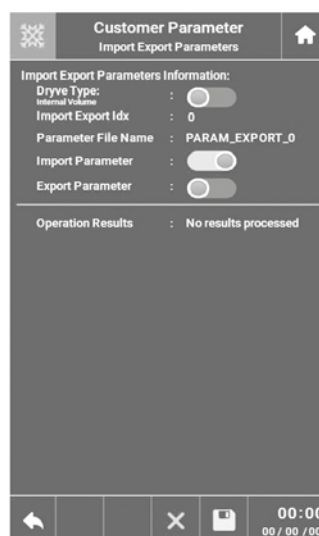
Eventualmente modificare il numero progressivo di quest'ultimo (ImportExport Idx) in modo da evitare eventuali sovrascritture.

Cliccare sull'icona per generare il file.

Se non compaiono messaggi di errore il file è stato correttamente generato.

Tale operazione deve essere eseguita ogni qual volta si esegue un aggiornamento del controllore per evitare di perdere eventuali ricette modificate dall'utente.

figura 41



6.2 Guasti e possibili soluzioni

L'abbattitore è dotato di un sistema visivo che segnala la presenza di un allarme. Gli allarmi vengono visualizzati nel display.

Segnalazione guasti segnalati sul display:



Per qualsiasi altro tipo di allarme visualizzato: attendere qualche minuto se il problema persiste contattare il centro assistenza e specificare il codice allarme visualizzato.

N°	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione	Effetti
2-5	Allarme Porta Ventilatori Aperta.	- Porta ventilatori aperta. - Danneggiamento cavo, connessione o micro porta ventilatori. - Errato posizionamento micro porta ventilatori. - Cavo scollegato in morsettiera.	- Controllare lo stato della porta. - Controllare connessioni tra micro porta e dispositivo morsettiera. - Controllare integrità del micro della porta ventilatori.	- Blocco immediato dei ventilatori. - Blocco dell'unità condensante dopo 300 s. - Segnalazione ALLARME GENERALE CICLO IN CORSO. - Segnalazione ALLARME GENERALE UNITA' O CELLA. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
6	Allarme Porta Aperta.	- Porta aperta. - Danneggiamento cavo, connessione o micro porta. - Errato posizionamento micro porta. - Cavo scollegato dalla morsettiera.	- Controllare lo stato della porta. - Controllare connessioni tra micro porta e dispositivo morsettiera. - Controllare integrità del micro della porta.	- Messaggio di attenzione all'interno della schermata di avvio ciclo; Impossibilità di avviare un ciclo. - Blocco dei ventilatori dopo un tempo preimpostato. - Blocco dell'unità condensante dopo 300 s. - Segnalazione ALLARME GENERALE CICLO IN CORSO. - Segnalazione ALLARME GENERALE UNITA' O CELLA. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
7	Allarme Eccessive Scritture nell'unità di memoria Controllore	- Malfunzionamento elettronica.	- Contattare Fornitore.	- Danneggiamento memoria retain controllore. - Impossibilità di utilizzare la macchina.
8	Allarme Errore di scrittura nella Memoria Retain.	- Possibile danneggiamento della memoria ROM del controllore.	- Contattare Fornitore.	- Danneggiamento memoria ROM controllore. - Impossibilità di utilizzare la macchina.
9-12	Allarme Basso Surriscaldamento Evap1-2-3-4.	- Impostato surriscaldamento eccessivamente basso. - Eccessivi attacchi e stacca del compressore. - Config. PID da ottimizzare. - Temperature evaporazione molto basse. - Danneggiamento dei trasduttori di temperatura o pressione. - Perdita del passo da parte della valvola.	- Aumentare sensibilmente il surriscaldamento. - Controllare eventuali errori di lettura sonde di Pressione/Temperatura. - Resetare il controllore della valvola. - Contattare Fornitore.	- Se l'allarme persiste possibile ritorno di liquido all'unità condensante. - Possibile superamento soglia parametri ciclo (La temperatura aria potrebbe scendere al di sotto del valore impostato dal ciclo).
13-16	Allarme Superamento alta temperatura di Evaporazione (MOP).	- Temperature di evaporazione troppo elevate. - Danneggiamento dei trasduttori di temperatura o pressione. - Tempo integrale di MOP impostato a 0. - Perdita del passo da parte della valvola	- Controllare eventuali errori di lettura sonde di Pressione/Temperatura. - Controllare il valore di MOP impostato. - Modificare il valore del tempo integrale di MOP. - Contattare Fornitore.	- Temperatura/Pressione di evaporazione elevate - Eccessivo carico di lavoro per il compressore con conseguente surriscaldamento e possibile intervento della protezione termica del compressore

N°	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione	Effetti
17-20	Allarme Motore Valvola Termostatica Elettronica.	- Motore scollegato, danneggiato o non correttamente alimentato.	- Controllare il cavo di alimentazione e comunicazione tra controllore (EVD) e motore della valvola d'espansione elettronica. - Entrare nella sezione diagnostica con macchina in standby e cambiare manualmente il grado di apertura della valvola. - Contattare Fornitore e valutare sostituzione del motore.	- Impossibilità di avviare un ciclo e di utilizzare l'abbattitore.
21-24	Allarme Bassa Temperatura/Pressione di Evaporazione (LOP).	- Eccessivi attacchi e stacca del compressore. - Configurazione PID da ottimizzare/instabilità della valvola - Tempo integrale LOP impostato a 0 - Temperature di evaporazione molto basse. - Danneggiamento dei trasduttori di temperatura o pressione - Perdita del passo da parte della valvola	- Aumentare sensibilmente il surriscaldamento. - Controllare eventuali errori di lettura sonde di Pressione/Temperatura - Modificare il valore del tempo integrale di LOP. - Resetare il controllore della valvola - Contattare Fornitore.	- Possibile intervento pressostato di bassa pressione.
25-28	Allarme Alta temperatura di Condensazione.	- Temperature di ritorno del fluido frigorifero elevate. - Scarsa alimentazione del fluido frigorifero nella linea di aspirazione. - Condensatore sporco. - Malfunzionamento ventilatori condensatore.	- Controllare funzionamento ventilatori e pulizia del condensatore. - Controllare corretto funzionamento valvola termostatica. - Controllare carica refrigerante.	- Possibile intervento del pressostato di alta pressione con conseguente fermo macchina.
29-32	Allarme Sonda di Pressione Valvola Termostatica Elettronica	- Sonda S1 - S3 guasta o superamento del range di allarme impostato.	- Verificare il collegamento ed integrità della sonda. - Verificare i parametri valori MINIMO e MASSIMO di allarme.	- non corretto funzionamento della valvola termostatica elettronica con possibile blocco della unità condensante.
33-36	Allarme Sonda di Temperatura Valvola Termostatica Elettronica	- Sonda S2 - S4 guasta o superamento del range di allarme impostato.	- Verificare il collegamento ed integrità della sonda. - Verificare i parametri valori MINIMO e MASSIMO di allarme.	- non corretto funzionamento della valvola termostatica elettronica con possibile blocco della unità condensante.
37-38	Allarme EPROM danneggiata (controllore EEV).	- Compromessa memoria valvola termostatica elettronica.	- Sostituire il driver della valvola elettronica. - Contattare Fornitore.	- L'allarme Eeprom parametri di macchina e parametri di funzionamento genera in ogni caso il blocco del controllo della valvola elettronica e l'impossibilità di avviare un ciclo della macchina.
39-42	Allarme Incompleta Chiusura della Valvola Termostatica Elettronica.	- Perdita allineamento passi motore.	- Riavviare il controllore della Valvola Termostatica Elettronica.	- Nessun effetto dannoso per la macchina.
43-46	Allarme mancata chiusura di emergenza.	- Mancata alimentazione della cella	- Non attuabile	- Nessuno

N°	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione	Effetti
47-48	Allarme Incompatibilità del sistema operativo EEV.	- Mancato aggiornamento sistema operativo del controllore valvola termostatica elettronica.	- Aggiornare il software della valvola termostatica elettronica. - Contattare Fornitore.	- Blocco Controllore della valvola termostatica elettronica.
49-52	Allarme Configurazione dei parametri non effettuata correttamente.	- Comunicazione assente tra controllore valvola termostatica elettronica	- Controllare integrità delle connessioni tra dispositivo e valvola termostatica elettronica. - Controllare indirizzo della valvola termostatica elettronica Indirizzo 1: Controllore EEV 1 Indirizzo 2: Controllore EEV 2 - Contattare Fornitore.	- Blocco Controllore della valvola termostatica elettronica.
53-54	Allarme Protezione compressore.	- Intervento delle protezioni termiche del compressore/i dovuta ad un eccessivo surriscaldamento del motore elettrico.	- Valutare sensibile ribasso soglia MOP. - Controllare funzionamento ventilatori parte condensante. - Pulire se necessario il condensatore. - Controllare carica di refrigerante. - Contattare Fornitore.	- Blocco immediato unità condensante, con conseguente generazione dell'allarme generale cella o unità condensante e impossibilità avviare un ciclo. - Se il ciclo è in corso questo rimane attivo fino a quando rientra l'allarme di protezione del compressore. Generato inoltre allarme generale ciclo in corso. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
55-56	Allarme Bassa Pressione Unità Condensante.	- Valvola termostatica elettronica non funzionante. - Valvola termostatica elettronica instabile. - Evaporatore impaccato di ghiaccio. - Malfunzionamento ventilatori cella.	- Controllare integrità della parte evaporante. - Controllare corretto funzionamento della valvola termostatica elettronica. - Eseguire uno sbrinamento se l'evaporatore risulta impaccato di ghiaccio.	- Blocco immediato unità condensante, con conseguente generazione dell'allarme generale cella o unità condensante e impossibilità avviare un ciclo. - Se il ciclo è in corso questo rimane attivo fino a quando rientra l'allarme di protezione del compressore. Generato inoltre allarme generale ciclo in corso. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
57-58	Allarme Alta Pressione Unità Condensante.	- Temperature elevate del fluido frigorigeno di ritorno al compressore. - Scarsa alimentazione del fluido frigorigeno nella linea di aspirazione. - Condensatore sporco. - Malfunzionamento ventilatori condensatore.	- Controllare integrità della parte condensante. - Controllare corretto funzionamento ventilatori	- Blocco immediato unità condensante, con conseguente generazione dell'allarme generale cella o unità condensante e impossibilità avviare un ciclo. - Se il ciclo è in corso questo rimane attivo fino a quando rientra l'allarme di protezione del compressore. Generato inoltre allarme generale ciclo in corso. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.

N°	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione	Effetti
59	Allarme Ventilatori Cella.	- Ventilatori cella rotti o mal funzionanti.	- Controllare teleruttore ventilatori. - Sostituire il ventilatore danneggiato o rotto. - Contattare fornitore	- Il ciclo parte ma l'abbattitore funziona in statico. La macchina non scende di temperatura oppure scende molto lentamente.
60-65	Allarme Manutenzione Compressori	- Superata soglia di manutenzione compressore	- Contattare manutentore impianto frigorifero. - Azzerare il contatore delle ore di manutenzione.	- Nessuno
66	Allarme Manutenzione Ionizzatore.	- Superata soglia di manutenzione Ionizzatore.	- Contattare manutentore per sostituzione condensatore ionizzatore. - Azzerare il contatore delle ore.	- Scarsa efficienza nella sanificazione.
67	Allarme Manutenzione Ventilatori.	- Superata soglia di manutenzione Ventilatori.	- Contattare manutentore per controllare il corretto funzionamento dell'impianto. - Azzerare il contatore delle ore di manutenzione.	- Nessuno.
68	Allarme Sonda Aria Cella.	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Impossibilità di utilizzare la macchina. - Impossibilità di utilizzare lo sbrinamento adattativo
69	Allarme Sonda Temperatura Pacco Evaporante.	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Impossibilità di utilizzare lo sbrinamento adattativo
70	Allarme Sonda Temperatura Resistenze.	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Impossibilità di utilizzare la macchina.
71	Allarme Sonda Temperatura Prodotto (Sonda a Spillone 1).	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Impossibilità di utilizzare la macchina con la sonda cuore. Verranno eseguiti solo cicli a Tempo.
72	Allarme Sonda Temperatura Prodotto (Sonda a Spillone 2).	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Il dispositivo non utilizzerà la sonda a Spillone 2.

N°	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione	Effetti
73	Allarme Sonda Temperatura Prodotto (Sonda a Spillone 3)	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Il dispositivo non utilizzerà la sonda a Spillone 3.
74	Allarme Sonda Pressione Lato Condensante.	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Il dispositivo non visualizzerà alcune informazioni nell'interfaccia utente.
75	Allarme Sonda Pressione Lato Evaporante.	- Sonda non valida. - Errore interno sonda, danneggiata o rotta. - Errore di configurazione della sonda. - Sonda scollegata. - Sonda non utilizzata.	- Controllare la connessione e configurazione della sonda. - Sostituire la sonda. - Contattare Fornitore.	- Il dispositivo non visualizzerà alcune informazioni nell'interfaccia utente.
76	Allarme Blackout	- Interruzione Alimentazione della cella durante un ciclo.	- Riattivare alimentazione della macchina.	- Se il ciclo non è in corso non verrà generato nessun allarme ciclo - Se il blackout dura più di 5 giorni la macchina rimane in blocco per 4.30 ore in modo da scongiurare una partenza con refrigerante all'interno del carter del compressore. - Se durante un ciclo in corso avviene un blackout con durata superiore a quella impostata viene generato un allarme ciclo vedi allarme 84.
77-78	Allarme PumpDown, Pump Down Terminato non correttamente	- Non raggiunta la pressione di fine pump down. - Valvola solenoide non correttamente chiusa.	- Controllare il corretto funzionamento della valvola solenoide. - Controllare il corretto funzionamento dei trasduttori di pressione.	- Fine Pump Down per superamento della soglia limite di tempo, con comparsa allarme.
79-82	Allarme controllore EVD offline.	- Controllore non alimentato. - Comunicazione assente tra EVD e controllore cPco.	- Controllare l'indirizzo del dispositivo EVD. - Controllare alimentazione del dispositivo.	- Incapacità di utilizzare la macchina.
83	Allarme Apertura porta durante un ciclo attivo.	- Se durante un ciclo in corso viene aperta la porta per un tempo superiore al limite settato scatta allarme porta aperta. - Micro porta danneggiato	- Controllare che la porta sia chiusa. - Controllare collegamenti e integrità del micro porta.	- Blocco del ciclo in corso; Se l'allarme rientra il ciclo riparte. - Segnalazione ALLARME GENERALE CICLO IN CORSO. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.

N°	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione	Effetti
84	Allarme Blackout durante il ciclo.	- Mancata alimentazione elettrica durante un ciclo in corso.	- Ripristinare alimentazione elettrica.	- Segnalazione dell'allarme nel caso in cui il blackout superi la soglia di tempo impostata e sia presente un ciclo in corso. - Segnalazione ALLARME GENERALE CICLO IN CORSO. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
85	Allarme alta temperatura cella.	- Rilevata alta Temperatura interno cella (superiore al limite impostato).	- Controllare la temperatura interno cella. Eventualmente intervenire per ripristinare la temperatura della cella. - Nel caso in cui il problema si verificasse con cella vuota disalimentare la macchina. - Contattare il fornitore.	- Segnalazione dell'allarme con blocco dei ventilatori.
86	Allarme Porta chiusa durante il ciclo di defrost.	- Avviato un ciclo di sbrinamento con porta chiusa - Micro porta danneggiato	- Controllare che la porta sia aperta. - Controllare collegamenti e integrità del micro porta.	- Blocco del ciclo di sbrinamento in corso.
87	Allarme Generale Ciclo in Corso	- Concatenazioni Allarmi	- Vedi altri allarmi.	- Segnalazione ALLARME GENERALE CICLO. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
88	Allarme Generale Unità Condensante o Cella.	- Concatenazioni Allarmi.	- Vedi altri allarmi.	- Segnalazione ALLARME GENERALE UNITA' O CELLA. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
89	Allarme Alta Temperatura Cella durante un ciclo	- Rilevata alta temperatura interno cella durante un ciclo.	- Rivedere i parametri del ciclo. - Contattare Fornitori.	- Spegnimento delle resistenze se presenti. - Segnalazione ALLARME GENERALE CICLO. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta.
90	Allarme Assenza alimentazione elettrica unità condensante	- Assenza alimentazione elettrica unità condensante.	- Ripristinare connessioni elettriche unità condensante.	- Il ciclo rimane in corso ma non si ha generazione di freddo - Segnalazione ALLARME GENERALE UNITA' O CELLA. - Se disponibile connessione verso rete esterna invio e-mail di allerta



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

LA NUOVAGEL srl
Via Padania, 9c
31020 San Vendemiano (TV) – Italia
Tel. +39 0438 489097
Fax +39 0438 488807
mail: info@lanuovagel.com
www.lanuovagel.com