

Manuale d'uso e manutenzione



meatico
BY EVERLASTING

**ALL-IN-ONE
EVERTOUCH**

ITA



CE

INDICE

Capitolo 1 NORME E AVVERTENZE GENERALI	<i>Pag. 01</i>
1.1 Collaudo e garanzia	<i>Pag. 01</i>
1.2 Premessa	<i>Pag. 01</i>
1.3 Descrizione del prodotto	<i>Pag. 02</i>
1.4 Norme di sicurezza generali	<i>Pag. 02</i>
1.5 Predisposizioni a carico del cliente	<i>Pag. 02</i>
1.6 Istruzioni per la richiesta di interventi	<i>Pag. 02</i>
1.7 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi	<i>Pag. 03</i>
Capitolo 2 DATI TECNICI	<i>Pag. 03</i>
2.1 Configurazioni dei prodotti	<i>Pag. 03</i>
2.2 Livello di rumorosità	<i>Pag. 03</i>
2.3 Materiali e fluidi impiegati	<i>Pag. 03</i>
Capitolo 3 INSTALLAZIONE	<i>Pag. 04</i>
3.1 Trasporto e movimentazione	<i>Pag. 04</i>
3.2 Operazioni di piazzamento	<i>Pag. 05</i>
3.3 Cablaggio e allacciamento elettrico	<i>Pag. 05</i>
3.4 Operazioni di messa a punto	<i>Pag. 06</i>
3.5 Reinstallazione	<i>Pag. 07</i>
3.6 Demolizione e smaltimento	<i>Pag. 07</i>
Capitolo 4 FUNZIONAMENTO	<i>Pag. 07</i>
4.1 Applicazioni e destinazione d'uso	<i>Pag. 07</i>
4.2 Sicurezza ed antinfortunistica	<i>Pag. 07</i>
4.3 Dispositivi di sicurezza adottati	<i>Pag. 08</i>
4.4 Caratteristiche limite di funzionamento	<i>Pag. 08</i>
Capitolo 5 MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA	<i>Pag. 08</i>
5.1 Norme elementari di sicurezza	<i>Pag. 08</i>
5.2 Pulizia del frigorifero	<i>Pag. 09</i>
5.3 Verifiche periodiche da eseguire	<i>Pag. 09</i>
5.4 Precauzioni in caso di lunga inattività	<i>Pag. 09</i>
5.5 Manutenzione preventiva	<i>Pag. 10</i>
Capitolo 6 MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIPARAZIONE	<i>Pag. 10</i>
Capitolo 7 DIAGNOSTICA	<i>Pag. 10</i>
Capitolo 8: DESCRIZIONE ARMADIO	<i>Pag. 11</i>
Capitolo 9 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO	<i>Pag. 13</i>
9.1 Installazione	<i>Pag. 13</i>
9.2 Primo avvio	<i>Pag. 13</i>
9.3 Schermata Home Bloccata	<i>Pag. 13</i>
9.4 Schermata Home Sbloccata	<i>Pag. 16</i>
Capitolo 10 RICETTE	<i>Pag. 19</i>
10.1 Schermata Ricetta	<i>Pag. 20</i>
10.2 Avvio Ricetta Esistente	<i>Pag. 29</i>
10.3 Creazione Nuova Ricetta	<i>Pag. 30</i>
10.4 Modifica e successivo Salvataggio Ricetta Esistente	<i>Pag. 32</i>
10.5 Eliminazione Ricetta	<i>Pag. 34</i>
10.6 Ricetta in Esecuzione	<i>Pag. 35</i>
Capitolo 11 TASTI RAPIDI	
11.1 Start_stop	<i>Pag. 39</i>
11.2 Sbrinamento	<i>Pag. 39</i>
11.3 Ricambio aria	<i>Pag. 40</i>
11.4 Rotazione (opt.)	<i>Pag. 41</i>
11.5 Allarmi	<i>Pag. 41</i>
11.6 Sonde	<i>Pag. 42</i>
11.7 Sterilizzazione (opt)	<i>Pag. 44</i>
	<i>Pag. 47</i>
Capitolo 12 SETUP	
12.1 Data e ora	<i>Pag. 47</i>
12.2 Lingua	<i>Pag. 48</i>
12.3 Connessioni	<i>Pag. 48</i>
12.3.1 Trasferimenti	<i>Pag. 49</i>
12.3.2 Info	<i>Pag. 49</i>
12.3.3 Aggiornamento Firmware	<i>Pag. 51</i>
12.3.4 Reset	<i>Pag. 51</i>
12.4 Parametri	<i>Pag. 51</i>
	<i>Pag. 51</i>
Capitolo 13 SERVICE	
13.1 Password accesso al menù parametri	<i>Pag. 52</i>
13.2 Parametri Armadio	<i>Pag. 53</i>
13.3 Diagnostica allarmi	<i>Pag. 53</i>
13.4 Sostituzione lampada U.V.	<i>Pag. 54</i>
	<i>Pag. 55</i>

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo manuale per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

In alcune parti del manuale è presente il simbolo  indicante una avvertenza importante da rispettare ai fini della sicurezza.

CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

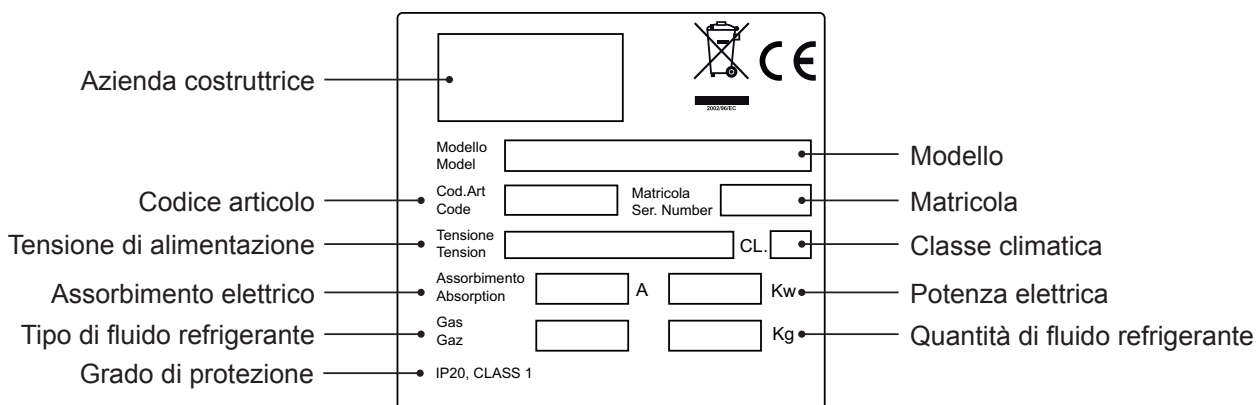
L'armadio frigorifero è stato progettato e realizzato per poter funzionare in condizioni ottimali in ambienti con temperature da +10°C a +32°C, con adeguato ricircolo d'aria. In luoghi con caratteristiche diverse da quelle previste non sarà possibile garantire le prestazioni dichiarate. La tensione di alimentazione deve essere 230V +/- 10% 50Hz di serie, oppure quella indicata sull'etichetta CE

L'armadio frigorifero è utilizzabile esclusivamente entro i limiti di temperatura previsti dal costruttore, per identificare il corretto range di funzionamento leggere le lettere successive all'ultima cifra del modello riportato sulla targhetta CE e confrontarla con la tabella di seguito riportata:

Serie	Temperatura
ALL IN ONE	0° +30°C / 40÷95% U.R.

L'armadio frigorifero è conforme alle direttive Europee come riportato in dettaglio nell'allegato **"Dichiarazione CE di conformità"**

Le caratteristiche tecniche dell'armadio frigorifero sono riportate sull'etichetta CE posta all'interno del vano motore sulla parete della scocca.



ATTENZIONE: per qualsiasi richiesta di intervento, supporto tecnico e ricambi, si deve sempre fare riferimento al **NUMERO DI MATRICOLA** presente sull'etichetta CE, sul frontespizio del manuale o sul motore del compressore. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per gli usi impropri e non ragionevolmente previsti dell'armadio frigorifero e per tutte quelle operazioni effettuate sullo stesso trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

Capitolo 1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 COLLAUDO E GARANZIA

La macchina viene collaudata presso il nostro stabilimento in ottemperanza alle norme vigenti e spedita pronta all'uso.

La garanzia ha la validità di mesi 12 dalla data di consegna della macchina, e dà diritto alla riparazione o sostituzione delle parti che risultassero difettose, con esclusione delle parti elettriche ed elettroniche. I vizi apparenti e le eventuali difformità dagli ordini dovranno, sotto pena di decadenza, essere comunicati alla ditta fabbricante entro giorni 5 dal ricevimento della merce.

Qualunque altro vizio (non apparente) deve essere comunicato entro giorni 5 dalla scoperta, entro comunque il periodo massimo di garanzia di mesi 12. Il committente avrà solo il diritto di richiedere la riparazione o la sostituzione della merce, con esclusione assoluta di ogni diritto al risarcimento di qualsiasi danno diretto o indiretto di qualsiasi natura. In ogni caso, il diritto alla riparazione o alla sostituzione dei materiali dovrà essere esercitato nel termine massimo stabilito dalla garanzia che è di 12 mesi a partire dalla data di consegna.

La riparazione o la sostituzione dei materiali difettosi avverrà nello stabilimento del fabbricante, presso il quale i materiali resi dovranno essere spediti in porto franco; lo stesso provvederà a restituirli in porto assegnato.

1.2 PREMESSA

Questo manuale è stato redatto con lo scopo di fornire tutte le istruzioni necessarie per il corretto uso della macchina, per il mantenimento in perfetto stato della stessa ed è rivolto alla sicurezza dell'utilizzatore.

È opportuno definire le seguenti figure professionali allo scopo di individuare i compiti e le responsabilità proprie.

Installatore: tecnico qualificato che esegue il posizionamento e la messa in funzione della macchina seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale.


Utilizzatore: colui che, dopo avere preso attenta visione del manuale, utilizza la macchina per gli usi propri e consentiti.

È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore, leggere attentamente il manuale e fare sempre riferimento ad esso.

In particolare, si prescrive la lettura attenta e ripetuta del par. 1.4 Norme di sicurezza generali.

Manutentore ordinario: tecnico qualificato in grado di effettuare degli interventi di manutenzione ordinaria sulla macchina seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale (vedi cap. 5).

Manutentore straordinario: tecnico qualificato, autorizzato dal fabbricante, in grado di effettuare degli interventi di manutenzione straordinaria sulla macchina (vedi cap. 6).

In alcune parti del manuale è presente il simbolo  indicante una avvertenza importante da rispettare ai fini della sicurezza.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per gli usi impropri e non ragionevolmente previsti della macchina e per tutte quelle operazioni effettuate sulla stessa trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

Questo manuale deve essere custodito in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori (installatore, utilizzatore, manutentore ordinario, manutentore straordinario).

Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta e/o divulgata con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma.

1.3 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La macchina è costituita da una monoscocca modulare rivestita con materiali diversi e isolata con poliuretano espanso a densità 42 kg/m³

La strumentazione è raggruppata sul pannello frontale che chiude anteriormente il vano-motore nel quale possono essere alloggiati l'unità condensatrice ed il cablaggio elettrico.

Internamente, la macchina è dotata di strutture idonee a sostenere ripiani in filo (griglie) e/o altri accessori a corredo.

Le porte sono provviste di un dispositivo di ritorno automatico e di guarnizioni magnetiche.

In fase di progettazione e realizzazione sono stati adottati degli accorgimenti per ottenere una macchina conforme ai requisiti di sicurezza quali angoli arrotondati interni, imbucature con scarico all'esterno dei liquidi di condensa, assenza di superfici rugose, protezioni fisse su componenti mobili o pericolosi.

1.4 NORME DI SICUREZZA GENERALI

Leggere attentamente il manuale ed attenersi alle prescrizioni in esso contenute.

Viene demandata all'utilizzatore la responsabilità di operazioni effettuate sulla macchina trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

Di seguito sono elencate le principali norme di sicurezza generali:

- non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati
- non usare la macchina a piedi nudi
- non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni o le parti in movimento
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica
- non permettere che la macchina venga usata da bambini o da utilizzatori non professionali
- prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina
- in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. È necessario rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE

Sono a carico del cliente tutte le seguenti predisposizioni:

- il collegamento elettrico ed idraulico della macchina
- la predisposizione del luogo di installazione
- i materiali di consumo per la pulizia
- la manutenzione ordinaria
- la protezione adeguata delle tubazioni e dei cavi esterni alla macchina

In caso di interruzione del circuito di alimentazione elettrica o di guasto, evitare l'apertura delle porte allo scopo di mantenere una temperatura omogenea all'interno della macchina. Se il problema ha una durata di più ore, si consiglia lo spostamento del materiale in luogo adatto.

1.6 ISTRUZIONI PER LA RICHIESTA DI INTERVENTI

Per qualsiasi problema di carattere tecnico, e le eventuali **richieste di intervento, assistenza o ricambi**, è necessario **rivolgersi esclusivamente presso il proprio rivenditore** con il codice e la matricola indicata sull'etichetta dati tecnici attaccata all'apparecchio.

1.7 ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE DEI RICAMBI

La richiesta delle parti a ricambio deve essere effettuata consultando l'apposito manuale delle parti di ricambio, che identifica la descrizione corretta del pezzo da sostituire, il codice di riferimento ed il numero di serie che contraddistingue la macchina.

L'utilizzatore deve perciò rivolgersi al proprio rivenditore.

Capitolo 2 DATI TECNICI

2.1 CONFIGURAZIONI DEI PRODOTTI

La macchina è destinata esclusivamente alla conservazione e maturazione di prodotti alimentari (vedi par. 4.1).

I prodotti devono essere stivati rispettando i limiti di carico riportati in tabella, allo scopo di assicurare una circolazione efficace dell'aria all'interno della macchina (fig.1).

Tipo	Limiti di carico in mm		
Modello	L	H	P
700-1500	530	1500	650

fig.1

Modello	Kg
700 S	100
700 C / F	150C / 100F
1500 S	200
1500 C / F	300C / 200F

2.2 LIVELLO DI RUMOROSITA'

La soglia di rumorosità della macchina è inferiore a 70 dB (A).

2.3 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

I materiali a contatto o che possono venire a contatto con i prodotti alimentari sono conformi alle direttive in materia.

GAS R290: Si informano i nostri clienti che questo prodotto impiega gas refrigerante HC (idrocarburi) classificati quali A3, ovvero infiammabili. Tali apparecchi con gas refrigeranti infiammabili sono identificati con la seguente etichetta riportata sull'apparecchio:




IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA E ATTENZIONI: Il gas è presente nell'apparecchio secondo una quantità minima prescritta dalle norme sui gas infiammabili, ma comporta necessariamente maggiori precauzioni nella gestione dell'apparecchio soprattutto in caso di interventi sull'impianto frigorifero:

- Il circuito del refrigerante non deve essere danneggiato per evitare perdite in ambiente in quanto il contatto con l'aria del gas stesso comporta il rischio di incendio in presenza di un innesco adeguato quale fiamma libera o scintille provocate da apparecchiature elettriche. Qualora sia necessaria la sostituzione delle componenti richiedere solo componenti originali e omologati per l'uso specifico.

- In caso di intervento dovuto a guasti o malfunzionamento rivolgersi esclusivamente a personale qualificato che provvederà ad eseguirlo secondo le norme di sicurezza previste per questo tipo di gas. Le attrezzature richieste per gli interventi devono seguire le stesse prescrizioni richieste per la componentistica dell'impianto evitando quindi apparecchi elettrici e fiamme in presenza dei gas infiammabili.
- Per interventi specifici di vuoto e carica dell'impianto si dovrà procedere con attrezzatura idonea alla tipologia del gas evitando la presenza degli infiammabili in ambiente ed in particolare il contatto con fiamme o scintille.

GAS R452A: I fluidi frigoriferi utilizzati R452A sono conformi al nuovo regolamento UE 517/2014 F-Gas. L' R452A è un gas fluorurato, ha un potenziale GWP di 2141



Il simbolo  indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico.

Per prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, accertarsi che questo prodotto venga correttamente smaltito e riciclato. Per maggiori informazioni relative allo smaltimento ed al riciclaggio di questo prodotto, contattate il vostro Distributore, il Servizio post vendita oppure il Servizio trattamento dei rifiuti.

Capitolo 3 INSTALLAZIONE

3.1 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

⚠ *Il trasporto e la movimentazione della macchina devono esclusivamente avvenire mantenendo la posizione verticale, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.*

Questa precauzione è necessaria per evitare l'immissione in circolo dell'olio contenuto nel compressore, che comporterebbe la rottura delle valvole, delle serpentine e problemi di avviamento del motore elettrico. Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per inconvenienti dovuti al trasporto effettuato in condizioni diverse da quelle specificate in precedenza. Gli accessori a corredo della macchina (guide, bastoni, ganci) sono confezionati a parte e posizionati all'interno del mobile.

La macchina è fissata su un basamento di legno mediante fascette di plastica (fig.2) e confezionata con imballi in polietilene, cartone, gabbia o cassa.

Per quanto riguarda lo smaltimento dell'imballo, è necessario fare riferimento al par. 3.6.

⚠ *La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando un carrello sollevatore o transpallets provvisto di forche idonee (lunghezza almeno pari a 2/3 del mobile) .*

I limiti di impilabilità e la posizione del baricentro sono indicati sulla targhetta dell'imballo.

3.2 OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO

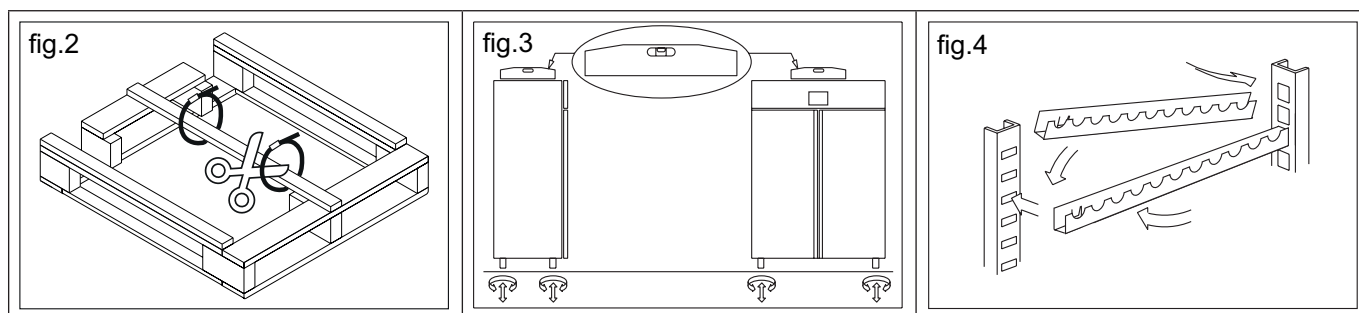
Poiché l'errato piazzamento della macchina può recare danno alla stessa e dar luogo a rischi per il personale, l'installatore deve rispettare le seguenti norme generali:

- posizionare la macchina mantenendo una distanza minima di cm 3 da qualsiasi parete
- l'ambiente deve essere sufficientemente aerato
- posizionare la macchina lontano da fonti di calore
- evitare l'esposizione solare diretta
- rimuovere l'imballo (polietilene-cartone-cassa-gabbia)

⚠ Il polietilene è pericoloso per i bambini

- rimuovere gli accessori a corredo

Rimozione del basamento in legno: inclinare lateralmente l'apparecchio e tagliare le fascette di plastica (fig.2) sollevare e rimuovere il basamento.



⚠ Utilizzare guanti di protezione nel maneggiare l'imballo in legno e il basamento in legno. La presenza di schegge potrebbe causare danni alle mani

- posizionare la macchina utilizzando una livella, con eventuale regolazione dei piedini del basamento metallico (fig.3)

- rimuovere la pellicola in P.V.C. applicata come protezione alle superfici esterne della macchina

- posizionare le guide negli appositi fori delle cremagliere (fig.4)

- inserire la vaschetta raccogli-acqua di condensa nelle apposite guide già fissate sotto la macchina

3.3 CABLAGGIO E ALLACCIAMENTO ELETTRICO/IDRICO

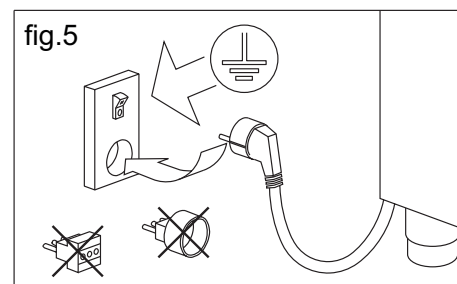
L'impianto e l'allacciamento elettrico devono essere eseguiti da personale qualificato.

Ai fini della sicurezza, è necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

- verificare che il dimensionamento dell'impianto sia adeguato alla potenza assorbita dalla macchina

- in caso di incompatibilità tra la presa e la spina della macchina, sostituire la presa con altra di tipo adatto, purché a norme

- non interporre adattatori e/o riduzioni (fig.5)



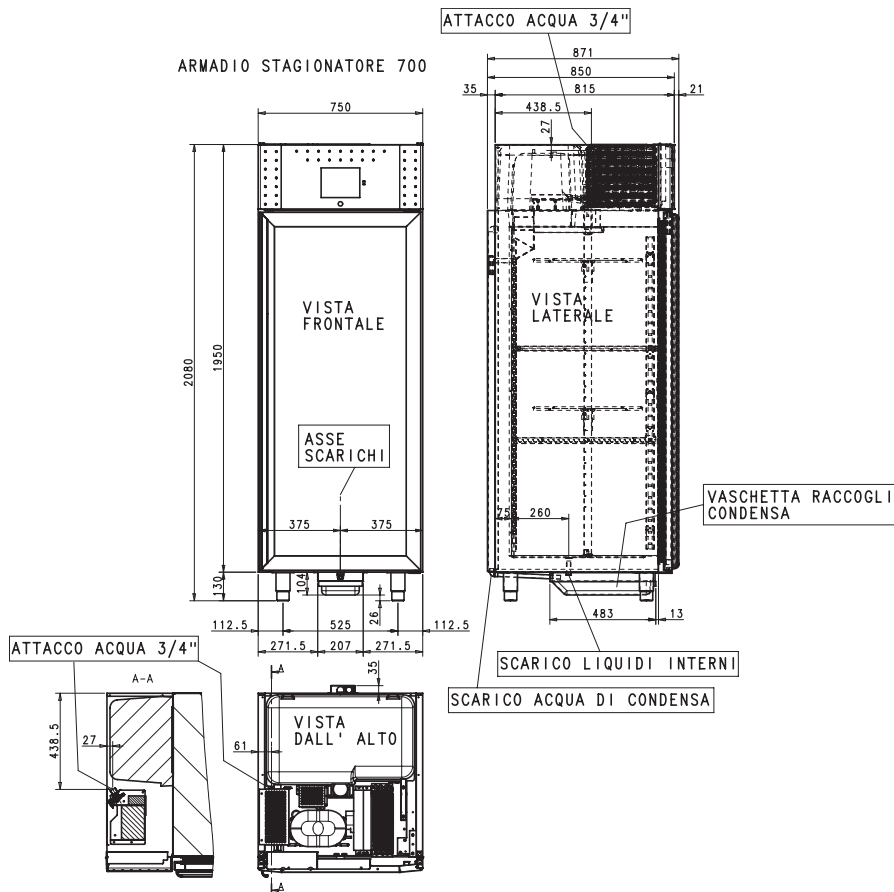
⚠ È indispensabile collegare correttamente la macchina ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

Collegamento alla rete idrica:

Tutti i modelli di Armadio hanno necessità di un collegamento alla rete idrica per assolvere le funzioni di controllo e gestione umidità. Il collegamento alla rete idrica dovrà essere effettuato secondo le istruzioni del costruttore, e da personale professionalmente qualificato. Il raccordo del diametro pari a 3/4 di pollice per il collegamento alla rete idrica si trova nel vano motore, a 200 cm da terra. Questo apparecchio dovrà essere alimentato esclusivamente con acqua fredda non distillata o demineralizzata. La pressione di esercizio dovrà essere compresa tra 0,1 e 0,3 MPA.

È consigliabile installare un rubinetto per escludere l'alimentazione dell'acqua in caso di manutenzione. È altresì importante, in caso di acqua particolarmente dura, dotare la rete di un apposito addolcitore. La

presenza di elementi solidi, per esempio sabbia, potrà essere eliminata installando un filtro meccanico, che dovrà essere ispezionabile e pulito periodicamente.



3.4 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO

⚠ È importante, per prevenire errori ed incidenti, eseguire una serie di controlli prima di avviare la macchina, allo scopo di individuare eventuali danni subiti nelle operazioni di trasporto, movimentazione e allacciamento.

Controlli da effettuare

- verificare l'integrità del cavo di alimentazione (non deve aver subito abrasioni o tagli)
- verificare la solidità dei piedini, delle cerniere delle porte, dei supporti dei ripiani
- verificare l'integrità degli organi interni ed esterni (tubazioni, elementi radianti, ventilatori, componenti elettrici ecc.) ed il loro fissaggio
- verificare che le guarnizioni delle porte e cassette non abbiano subito danni (tagli o abrasioni) e chiudano ermeticamente

Vengono fornite inoltre le indicazioni che l'utilizzatore deve seguire per ottenere le migliori condizioni di funzionamento della macchina.

⚠ Indicazioni per il funzionamento ottimale

- non ostruire le prese d'aria del vano-motore
- richiudere accuratamente le porte
- tenere sempre sgombro il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento
- limitare, per quanto possibile, la frequenza di apertura delle porte e la loro durata. Ogni apertura provoca un cambiamento della temperatura interna
- effettuare periodicamente la manutenzione ordinaria (vedi cap.5)

3.5 REINSTALLAZIONE

È necessario rispettare la seguente procedura:

- spegnere la macchina mediante interruttore generale
- scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente
- la movimentazione va effettuata come descritto nel par. 3.1
- per il nuovo piazzamento e allacciamento si rinvia ai par. 3.2 e 3.3

3.6 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento devono essere effettuati in ottemperanza alle normative vigenti nel proprio Paese.

Capitolo 4 FUNZIONAMENTO

4.1 APPLICAZIONI E DESTINAZIONE D'USO

4.1.1 Destinazione d'uso, uso previsto e consentito

La macchina è stata progettata e realizzata per il trattamento dei prodotti alimentari quale il raffreddamento, la conservazione e lo stoccaggio in ambito commerciale.

4.1.2 Uso improprio e non consentito

1) il trattamento di prodotti che necessitano di controlli continui, segnalazioni in caso di cambio di temperatura o interruzioni della catena del freddo. A titolo di esempio si indicano:

- medicinali
- plasma sanguigno
- reagenti chimici termosensibili

2) l'utilizzo in ambienti con pericolo di esplosioni

Si dichiara che ogni utilizzo al di fuori di quelli consentiti viene considerato "uso improprio", e pertanto il fabbricante ne declina ogni responsabilità.

4.2 SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

La macchina è stata realizzata con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

Di seguito vengono elencate le misure adottate per la protezione contro i rischi meccanici:

- stabilità: la macchina, anche con griglie estratte, è stata progettata e costruita in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, la sua stabilità sia tale da consentirne l'utilizzazione senza rischio di rovesciamento, di caduta o di spostamento intempestivo
- superfici, spigoli, angoli: gli elementi accessibili della macchina sono privi, entro i limiti consentiti dalle loro funzioni, di angoli acuti e spigoli vivi, nonché di superfici rugose che possano causare lesioni
- elementi mobili: sono stati progettati, costruiti e disposti per evitare rischi. Talune parti sono munite di protezioni fisse, in modo tale da prevenire rischi di contatto che possono provocare infortuni

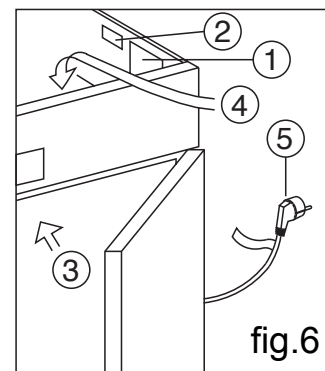
Di seguito vengono elencate le misure adottate per la protezione contro altri rischi:

- energia elettrica: la macchina è stata progettata, costruita ed equipaggiata in modo da prevenire i rischi dovuti all'energia elettrica, nel rispetto della normativa specifica vigente
- rumore: la macchina è stata progettata e costruita in modo tale che i rischi dovuti all'emissione di rumore siano ridotti al livello minimo

4.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

È assolutamente vietato (fig.6):

- manomettere o asportare l'involucro copri-evaporatore che protegge l'utilizzatore dal rischio di taglio delle lamelle dell'evaporatore
- rimuovere le targhette applicate in corrispondenza del bordo interno del vano-motore indicanti le caratteristiche tecniche (1) e le avvertenze per il collegamento della terra (2)
- rimuovere la targhetta, applicata sulla protezione dell'evaporatore e vicino al cablaggio elettrico all'interno del vano motore, che avverte di escludere l'alimentazione prima di intervenire sull'apparecchio (3)
- rimuovere le targhette, applicate all'interno del vano-motore, indicanti la messa a terra (4)
- rimuovere la targhetta, applicata sul cavo di alimentazione, indicante il tipo di alimentazione (5)



Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità sulla sicurezza della macchina, se questo dovesse accadere.

4.4 CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

La macchina è stata progettata e realizzata per poter funzionare in ambienti con temperature ambiente di lavoro max +38°C. In luoghi con caratteristiche diverse da quelle previste, non sarà possibile ottenere le prestazioni dichiarate dal fabbricante.

La tensione di alimentazione deve essere 230V +/- 10% 50Hz di serie.

Capitolo 5 MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate sia all'utilizzatore, o comunque a personale non specializzato, sia al manutentore ordinario.

5.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

Richiamiamo le norme elementari, di cui al par. 1.5, perché l'utilizzatore o il manutentore ordinario possano eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria in condizioni di assoluta sicurezza:

- non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati
- non usare la macchina a piedi nudi
- non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni o le parti in movimento
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione
- prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina

5.1.1 Proibizione della rimozione dei ripari e dei dispositivi di sicurezza

È assolutamente vietata la rimozione delle protezioni di sicurezza per eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria.

Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per incidenti dovuti all'inadempienza del suddetto obbligo.

5.1.2 Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio

- scollegare la macchina dalla presa elettrica oppure interrompere l'alimentazione generale
- non utilizzare getti d'acqua
- usare estintori a Co2

5.2 PULIZIA DEL FRIGORIFERO

Poiché nella macchina vanno conservati dei prodotti alimentari, è necessaria l'operazione di pulizia ai fini dell'igiene e della tutela della salute. La pulizia della macchina è già stata effettuata in fabbrica. Si suggerisce, tuttavia, di effettuare un ulteriore lavaggio delle parti interne prima dell'uso, assicurandosi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

5.2.1 Pulizia del mobile interno ed esterno

Allo scopo vengono indicati

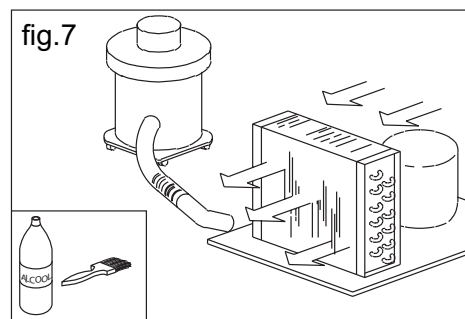
- i prodotti di pulizia: acqua e detersivi neutri non abrasivi. **NON USARE SOLVENTI E DILUENTI**
- i metodi di pulizia: lavare con panno o spugna con prodotti idonei le parti interne ed esterne
- la disinfezione: evitare sostanze che possano alterare le caratteristiche organolettiche degli alimenti
- la risciacquatura: panno o spugna imbevuti d'acqua. **NON USARE GETTI D'ACQUA**
- la frequenza: si consiglia ad ogni fine ciclo. L'utilizzatore può stabilire frequenze diverse, in funzione del tipo di alimenti conservati

5.2.2 Pulizia del condensatore

L'efficienza dell'unità condensatrice è compromessa dall'intasamento del condensatore per cui è necessario provvedere alla pulizia dello stesso con frequenza mensile. Prima di effettuare questa operazione spegnere la macchina, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

Motore in alto - per i modelli con frontale fisso non ribaltabile, salire su una scaletta sicura e accedere direttamente al condensatore

posto sulla parte superiore dell'apparecchio. Con l'ausilio di un getto d'aria o pennello asciutto eliminare, con movimento verticale (fig.7), la polvere e la lanuggine depositata sulle alette. Nel caso di depositi untuosi, si consiglia l'impiego di un pennello imbevuto di appositi detersivi. Per i modelli con frontale ribaltabile, svitare la vite di blocco e ruotare il frontale sulle cerniere poste in alto. A questo punto, procedere alla pulizia come per i modelli a frontale fisso. Ad operazione ultimata, avviare nuovamente la macchina.



⚠ *Durante questa operazione, usare i seguenti dispositivi di protezione individuali: occhiali, maschera di protezione delle vie respiratorie, guanti resistenti agli agenti chimici (benzine-alcool).*

5.2.3 Pulizia pannello di controllo

Prima di effettuare questa operazione spegnere la macchina e disinserire il cavo di alimentazione. Pulire lo schermo con un panno in microfibra liscio, procedendo con delicatezza in un solo verso con movimenti circolari (in caso di sporco ostinato inumidire leggermente il panno con acqua).

N.B.: Non spruzzare detersivi spray oppure liquidi direttamente sul pannello di controllo in quanto potrebbero danneggiare irreparabilmente le componenti elettroniche interne.

5.3 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

Di seguito vengono elencati i punti o i gruppi della macchina che necessitano di verifiche periodiche:

- integrità ed efficienza delle guarnizioni delle porte
- integrità delle cerniere di fissaggio delle porte
- integrità dei cavi elettrici e degli organi elettrici

Provvedere manualmente allo svuotamento dell'acqua di condensa e sbrinamento raccolta dalla vaschetta posta sotto l'armadio.

5.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

Per lunga inattività si intende un periodo di fermo superiore a 15 giorni.

È necessario procedere come segue:

- spegnere la macchina e scollegarla dall'alimentazione elettrica
- effettuare la pulizia accurata del mobile interno, ripiani, vassoi, guide e supporti con particolare attenzione ai punti critici quali giunzioni e guarnizioni magnetiche, secondo le indicazioni riportate al par. 5.2
- lasciare le porte semiaperte per evitare il ristagno d'aria e umidità residua

5.5 MANUTENZIONE PREVENTIVA

5.5.1 Riavvio dopo lunga inattività

Il riavvio dopo lunga inattività è un evento che richiede un intervento di manutenzione preventiva. È necessario eseguire una accurata pulizia, come descritto nel par. 5.2.

5.5.2 Controllo dei dispositivi di avvertimento e comando

Verificare il corretto funzionamento dei vari controlli. Si consiglia di richiedere al rivenditore un contratto di assistenza o manutenzione periodica che comprenda:

- pulizia del condensatore
- verifica della carica del fluido frigorifero
- verifica del funzionamento a ciclo completo
- sicurezza elettrica

Capitolo 6 MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIPARAZIONE

Tutti gli interventi di manutenzione che non sono stati descritti nei capitoli precedenti sono da considerare "Manutenzione Straordinaria". La manutenzione straordinaria e la riparazione sono compiti riservati esclusivamente al personale specializzato ed autorizzato dal fabbricante. Si declina ogni responsabilità per interventi condotti dall'utilizzatore, da personale non autorizzato, o per l'utilizzo di ricambi non originali.

Capitolo 7 DIAGNOSTICA

Nel caso si verificassero malfunzionamenti o anomalie, verificare la tabella sotto riportata prima di sollecitare l'intervento di un tecnico.

DESCRIZIONE GUASTO	POSSIBILI CAUSE	RIMEDIO
l'armadio frigorifero non si accende	manca tensione elettrica	verificare spina, presa, fusibili, linea
	altro	contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero non parte	raggiunta temperatura impostata	impostare nuova temperatura
	sbrinamento in corso	attendere fine ciclo / peggere e riaccendere
	pannello comando in avaria	contattare assistenza tecnica
	altro	contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non raggiunge la temperatura impostata	locale troppo caldo	aerare maggiormente
	condensatore sporco	pulire il condensatore
	fluido frigorifero insufficiente	contattare assistenza tecnica
	arresto ventola condensatore	contattare assistenza tecnica
	tenuta insufficiente sportelli	verificare guarnizioni / disposizione della merce
	evaporatore brinato completamente	sbrinamento manuale
	altro	contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero non si ferma alla temperatura impostata	pannello comando in avaria	contattare assistenza tecnica
	sonda temperatura in avaria	contattare assistenza tecnica
blocco di ghiaccio sull'evaporatore	uso improprio	vedi capitolo 3.4
	resistenza sbrinamento guasta	contattare assistenza tecnica
	sonda sbrinamento in avaria	contattare assistenza tecnica
ristagno di acqua o ghiaccio nel gocciolatoio	scarico ostruito	pulire la pipetta e lo scarico
	armadio frigorifero non livellato	verificare livellamento

Capitolo 8: DESCRIZIONE ARMADIO

Il nostro armadio è stato progettato per riprodurre le condizioni di temperatura e umidità necessarie ed ottimali per eseguire la stagionatura di salumi o formaggi o la frollatura di carni, indipendentemente dalle condizioni climatiche ambientali.

Ad esempio, la stagionatura dei salami consiste nel dare ad un certo prodotto un determinato periodo di riposo in condizioni climatiche adatte, in modo tale che raggiunga il più velocemente possibile un risultato ottimale in termini di qualità organolettiche, aroma, fragranza e sapore.

Il prodotto all'interno dell'armadio deve essere posizionato appeso agli appositi bastoni/supporti forniti, in modo che l'aria possa circolare liberamente senza che ci sia contatto tra i salami.

Inoltre, per raggiungere un risultato ottimale è consigliabile eseguire cicli di maturazione per prodotti il più possibile omogenei tra di loro in termini di qualità e pezzatura.

Il periodo di stagionatura è costituito da tre passaggi principali:

1)STUFATURA / GOCCIOLAMENTO: ha una durata di poche ore, favorisce la diffusione degli aromi nelle carni attivandone il processo di fermentazione naturale oltre che alla perdita di acqua per gravità.

2)ASCIUGATURA: della durata di circa 6 giorni; in questo periodo si verifica un'importante perdita d'acqua dal prodotto, che deve essere la più uniforme possibile, mantenendo, attraverso un'alternanza di fasi di lavoro e riposo, il budello il più possibile elastico per attirare all'esterno l'acqua posta all'interno.

3)STAGIONATURA: di durata variabile sulla base del tipo di prodotto; in questo periodo, una buona regolazione dell'umidità aiuta la formazione di fenomeni enzimatici naturali, "muffe buone" che favoriscono la completa maturazione del prodotto, tale da garantirne la conservazione e salubrità.

Il pannello di controllo EVERtouch permette la gestione della temperatura e dell'umidità in ambienti di stagionatura e conservazione.

Dispone di un display TFT 7" con touch screen capacitivo abbinato ad un software altamente evoluto ed un' interfaccia utente estremamente intuitiva che ne permette un facile utilizzo.

Nel suo insieme permette di controllare le seguenti funzioni: regolazione di temperatura (caldo / freddo) ed umidità (umidifica / deumidifica) , sbrinamenti (elettrico), rinvenimenti, sgocciolamento, ricambi aria programmati o automatici, possibilità di attivare ricircoli d'aria interni per destratificazione e ossigenazione prodotto.

Caratteristiche principali:

- Display TFT 7" ad alta risoluzione (800x480 WVGA), retroilluminazione LED e touch screen capacitivo.
- Periferiche: USB 2.0.
- Segnalazione sonora.
- Grafica ad icone di elevata qualità.
- Sfondo home page dedicato in funzione della ricetta in corso (carne, salumi, formaggi).
- Interfaccia Touch screen con gestuores per un controllo ancora più intuitivo.
- Orologio e datario (RTC).
- Multilingue.
- Aggiornamento Software da USB.
- Storico allarmi abbinato a messaggi Popup di avviso.
- Funzione HACCP avanzata con memorizzazione dettagliata degli allarmi di temperatura / umidità intervenuti.
- 150 programmi completamente personalizzabili memorizzabili sullo strumento.
- Possibilità di esportare ed importare i programmi e parametri su supporti USB.
- Gestione automatica fino a 20 fasi per ogni programma.
- Funzionamento manuale o automatico con esecuzione del programma selezionato.
- Diagramma del programma in corso con visualizzazione dello stato di avanzamento (fasi già eseguite, fase in corso e fasi da eseguire) e rappresentazione di tutti i valori impostati e dei tempi rimanenti.
- Range di regolazione Temperatura -2°C/+30°C, Range di regolazione Umidità 0-100 R.H. %
- Possibilità di escludere caldo e umidità per gestire cella di sola conservazione con l'attivazione degli sbrinamenti.
- Connessione CANBUS.



9.1 Installazione

Prima di effettuare l'avviamento dell'armadio frigorifero è necessario verificare che il collegamento elettrico e l'allacciamento siano stati realizzati come previsto nel capitolo 3.3.

9.2 Primo avvio

Una volta collegato l'armadio frigorifero alla rete elettrica inizierà l'avviamento della macchina. Il display visualizzerà per alcuni secondi la schermata di caricamento del software di sistema, per poi visualizzare la schermata iniziale (fig.8).

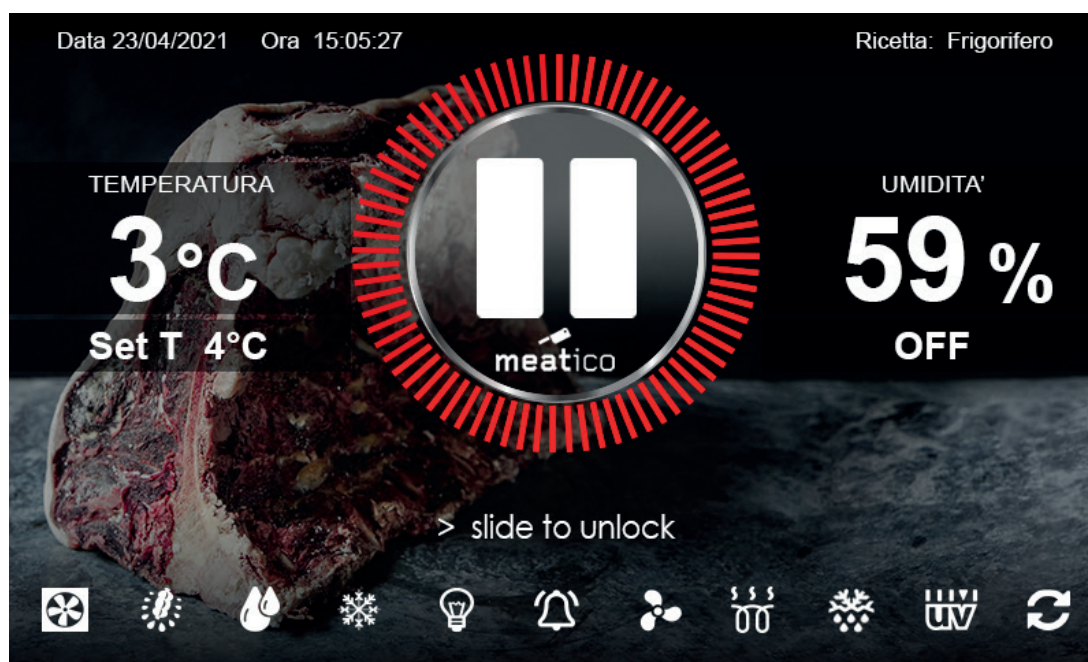


fig.8

All'accensione l'armadio è nella condizione di STOP con ricetta caricata: Frigorifero

9.3 Schermata Home Bloccata

La Schermata Home Bloccata (fig.9) è una schermata di sola visualizzazione, ciò permette di aumentare la sicurezza del processo in corso evitando variazioni accidentali di parametri/impostazioni.

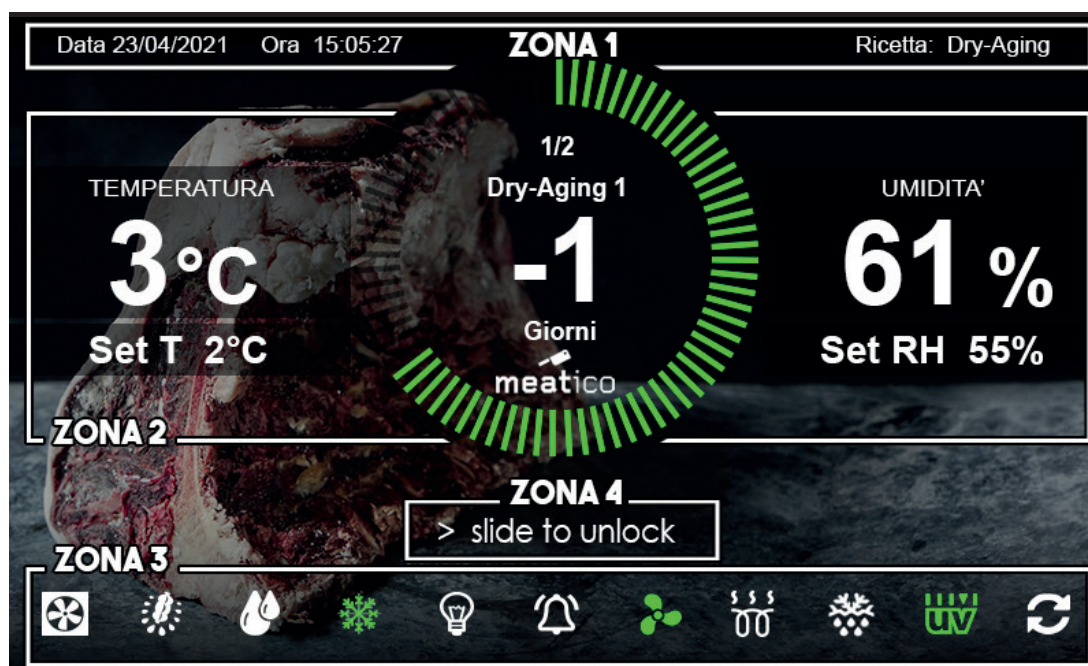


fig.9

ATTENZIONE: per modificare LINGUA oppure DATA e ORA fare riferimento ai paragrafi 12.1 - 12.2

Essa si può dividere in 4 zone:

- **ZONA 1:** È indicata data e ora corrente, per variare il formato di visualizzazione vedi paragrafo 12.4. A dx è riportato il nome della ricetta attualmente in esecuzione.

- **ZONA 2:** In questa zona centrale vengono visualizzate le informazioni principali riguardanti la ricetta in esecuzione:

TEMPERATURA: In grande nel rettangolo di sinistra è riportata la temperatura rilevata all'interno dell'armadio, nel rettangolo sottostante Set T indica la temperatura impostata nella fase corrente della ricetta.

UMIDITA': In grande nel rettangolo di destra è riportata l'umidità relativa rilevata all'interno dell'armadio, nel rettangolo sottostante Set RH indica l'umidità impostata nella fase corrente della ricetta.

TEMPO: Al centro della ZONA 2 è raffigurata una corona circolare composta da diversi spicchi che evidenziano lo stato di avanzamento del tempo della fase in corso. All'avanzare del tempo gli spicchi si colorano di verde, quando tutti gli spicchi della corona sono evidenziati, la fase della ricetta risulta completata e si passa alla fase successiva. In termini numerici, il valore indicato al centro della corona rappresenta il tempo rimanente alla fine della fase in corso e può essere espresso in Giorni, Ore, Minuti.

All'interno della corona è indicato il numero della fase in corso (ogni ricetta può essere composta da differenti fasi), il suo nome e il tempo rimanente al cambio fase.



fig.10

L'esempio (fig.10) indica che è in corso la prima fase (Dry-Aging 1) delle due totali che compongono la Ricetta e che manca un giorno all'inizio della fase 2

- **ZONA 3:** In questa zona sono presenti le icone rappresentative degli stati delle uscite digitali dell'armadio:



- 1- Ricambio d'aria
- 2 - Rinvenimento
- 3 - Umidificazione
- 4 - Raffreddamento
- 5 - Illuminazione
- 6 - Allarme
- 7 - Ventilazione
- 8 - Riscaldamento
- 9 - Sbrinamento
- 10 - Sterilizzazione
- 11 - Rotazione Salami

Lo stato delle uscite può essere ATTIVO se di colore verde, NON ATTIVO se di colore bianco. Le ultime due icone a dx (sterilizzazione e rotazione) possono essere di colore grigio qualora il modello di armadio acquistato non includa rispettivamente la Lampada UV germicida ed il sistema di rotazione Giostra Salami.

- **ZONA 4:** > slide to unlock

Scorrendo il dito sulla scritta è possibile sbloccare il dispositivo e passare alla Schermata Home Sbloccata



9.4 Schermata Home Sbloccata

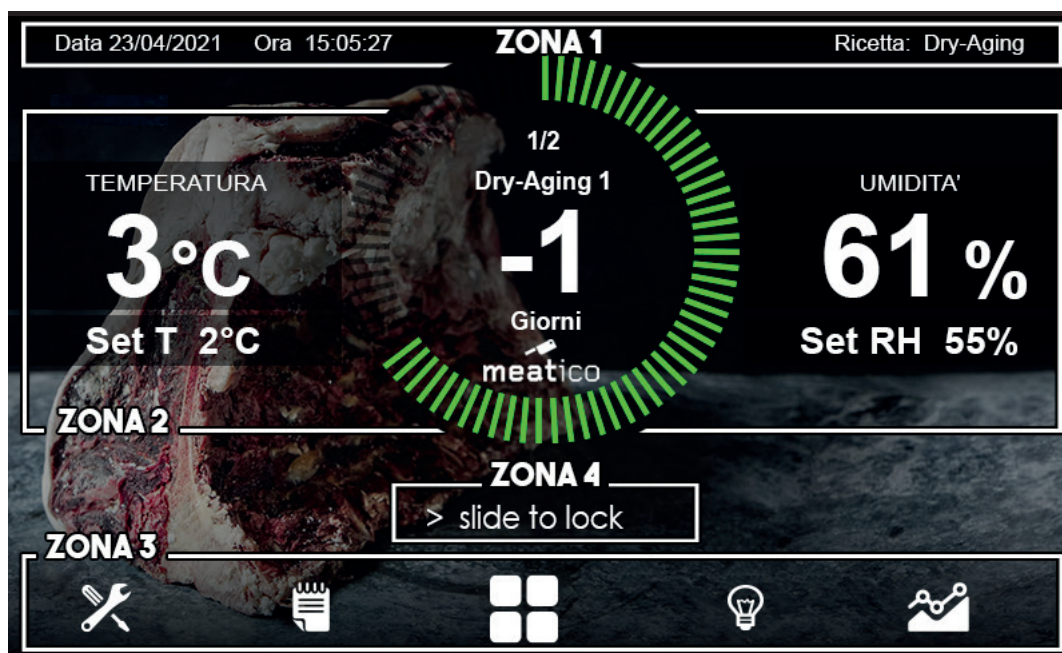


fig.12

La Schermata Home Sbloccata è una schermata attiva, ossia a differenza della Schermata Home Bloccata presenta pulsanti cliccabili.

Essa si può dividere in 4 zone (fig.12):

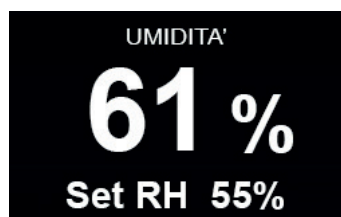
- **ZONA 1:** È indicata data e ora corrente, per variare il formato di visualizzazione vedi paragrafo 12.1. A dx è riportato il nome della ricetta attualmente in esecuzione.

- **ZONA 2:** In questa zona centrale vengono visualizzate le informazioni principali riguardanti la ricetta in esecuzione:

TEMPERATURA: In grande nel rettangolo di sinistra è riportata la temperatura rilevata all'interno dell'armadio, nel rettangolo sottostante Set T indica la temperatura impostata nella fase corrente della ricetta.



UMIDITA': In grande nel rettangolo di destra è riportata l'umidità relativa rilevata all'interno dell'armadio, nel rettangolo sottostante Set RH indica l'umidità impostata nella fase corrente della ricetta.



A differenza della Schermata Home Bloccata, i pulsanti SET T e SET RH sono cliccabili e consentono una rapida variazione del Set Point di temperatura e umidità relativa della fase in corso. Tenere premuto i pulsanti fino a completa colorazione verde. (fig.13)



fig.13

Il riquadro superiore indicherà rispettivamente il Set point di TEMPERATURA e di UMIDITÀ della fase in corso; modificare i valori cliccando sui tasti + o – e confermare tenendo premuto nuovamente il pulsante SET T o SET RH fino a completa colorazione di verde. (fig.14)

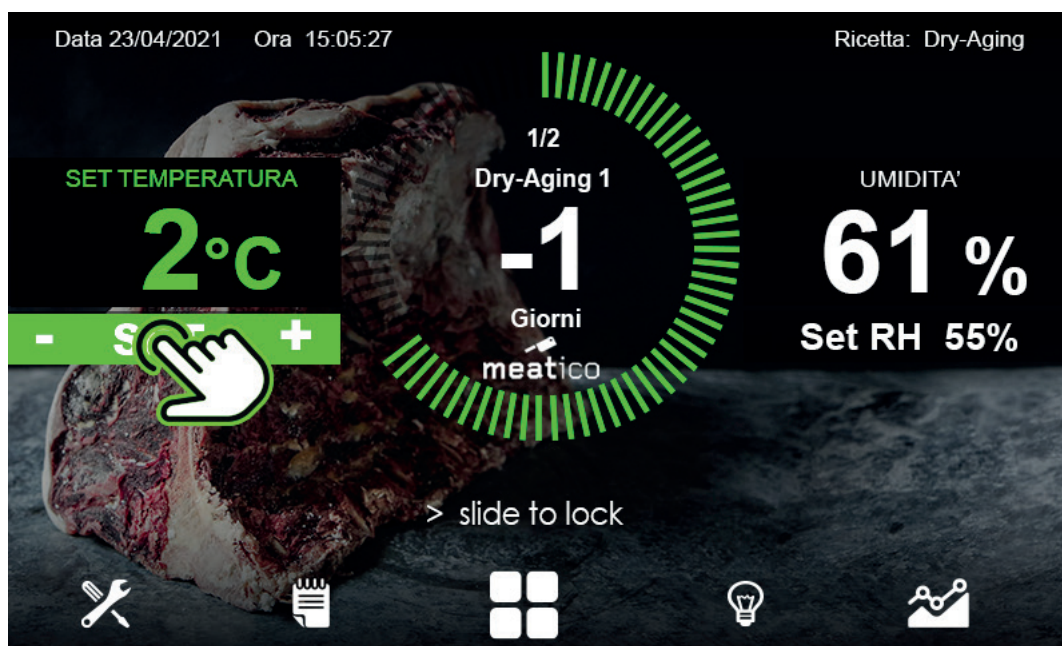


fig.14

Le modifiche effettuate in questo modo riguardano esclusivamente le ricette in corso, ma non sovrascrivono la corrispondente ricetta salvata in archivio.

TEMPO: Al centro della ZONA 2 è raffigurata una corona circolare composta da diversi spicchi che evidenziano lo stato di avanzamento del tempo della fase in corso. All'avanzare del tempo gli spicchi si colorano di verde, quando tutti gli spicchi della corona sono evidenziati, la fase della ricetta risulta completata e si passa alla fase successiva.

All'interno della corona circolare è presente il PULSANTE RICETTA IN ESECUZIONE (fig.15).

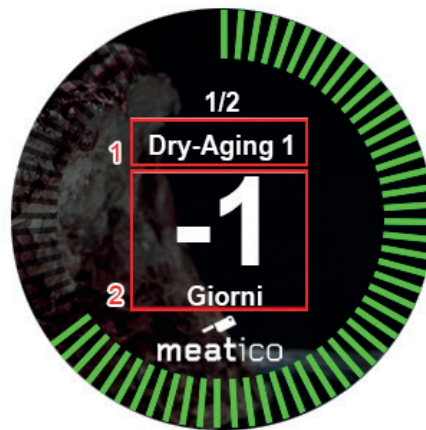


fig.15

Graficamente sul Pulsante Ricetta in Esecuzione sono riportati:

- 1 - Il nome della fase corrente
- 2 - Il tempo rimanente alla fine della fase in corso espresso in Giorni, Ore, Minuti a seconda dell'avvicinarsi del termine

Cliccando il Pulsante Ricetta in Esecuzione si accede rapidamente alla schermata completa della ricetta in corso di esecuzione



Da questa schermata è possibile apportare variazioni istantanee nell'impostazione dei parametri della ricetta in corso o eseguire funzioni dedicate (vedi paragrafo Ricetta in Esecuzione).

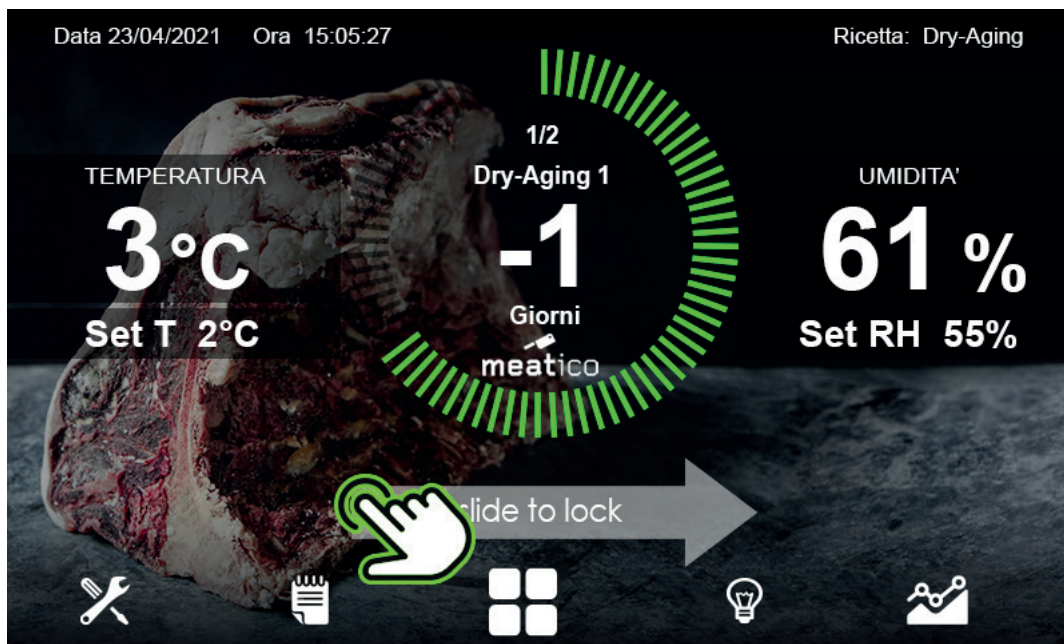
- **ZONA 3:** In questa zona sono presenti cinque tasti che fanno accedere a differenti menù:



- 1 - SETUP
- 2 - RICETTE
- 3 - TASTI RAPIDI
- 4 - LUCE: Cliccando sull'icona viene accesa/spenta l'illuminazione all'interno dell'armadio
- 5 - GRAFICO

- **ZONA 4:** > slide to lock

Scorrendo il dito sulla scritta è possibile bloccare il dispositivo e passare alla Schermata Home Bloccata



Capitolo 10 RICETTE





Cliccando sull'icona nella Schermata Home Sbloccata si accede al Menù Ricette, dove sono presenti tutte le ricette salvate nell'armadio suddivise in tre cartelle:

- CARNI
- FORMAGGI
- SALUMI.



fig.16

Cliccando su ciascuna cartella  1 si apre a destra una tendina contenente tutte le ricette appartenenti a quella tipologia (fig16). Selezionando una delle ricette presenti  2 , si ac

cede alla Schermata Ricetta dove sono racchiuse tutte le informazioni riguardanti il funzionamento dell'armadio in ogni fase della ricetta (fig.17).

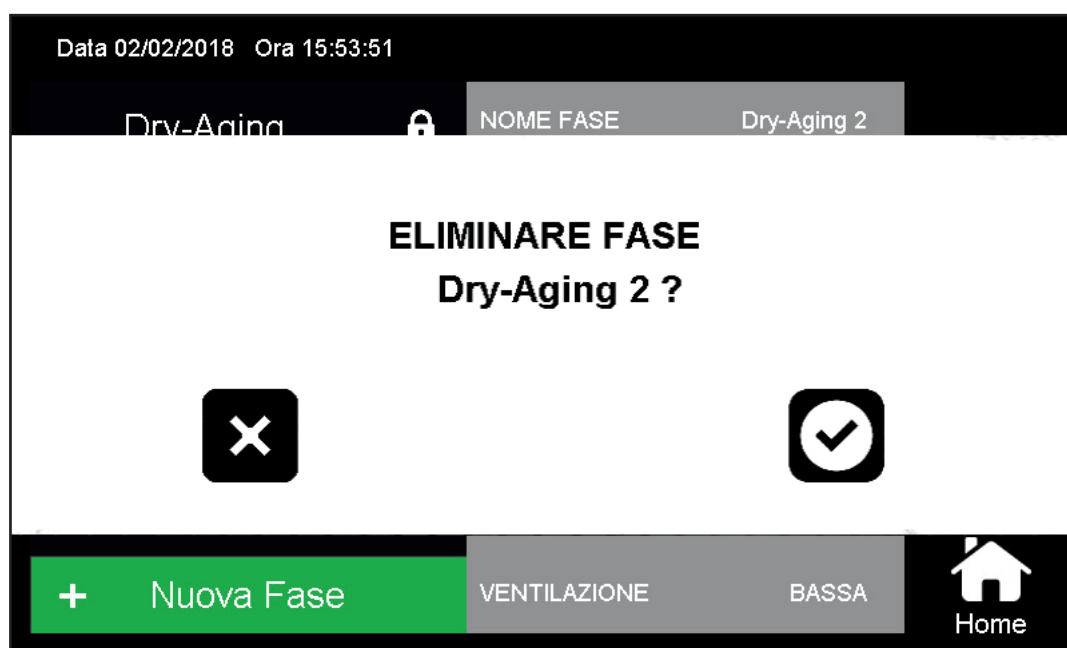
10.1 La Schermata Ricetta è divisibile in 3 zone (fig.17):




fig.17

- ZONA 1:

In alto è indicato il nome della ricetta selezionata con a fianco un lucchetto nel caso sia una ricetta Everlasting già presente di default nell'armadio. Le ricette appartenenti a questa categoria non possono essere modificate; nel caso lo siano dovranno obbligatoriamente essere salvate con un nome differente da quello della ricetta già esistente. Sotto al nome della ricetta sono riportate in sequenza tutte le fasi che la compongono. E' possibile eliminare una fase cliccando sull'icona del cestino riportata a fianco del nome, confermando successivamente l'eliminazione dal pop-up corrispondente.



E' possibile aggiungere una fase in coda alle precedenti cliccando sul tasto + Nuova Fase,

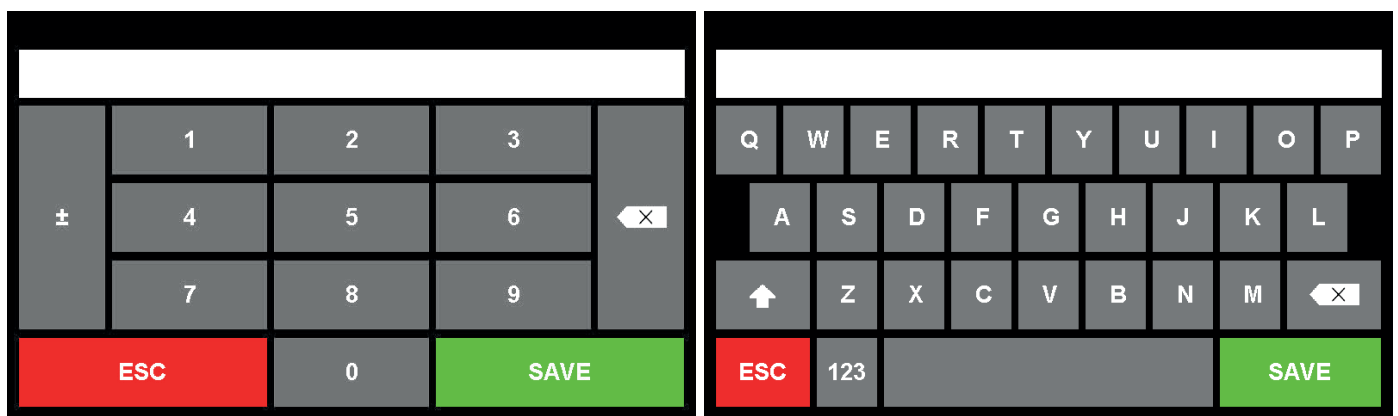


confermando successivamente la creazione dal pop-up corrispondente.

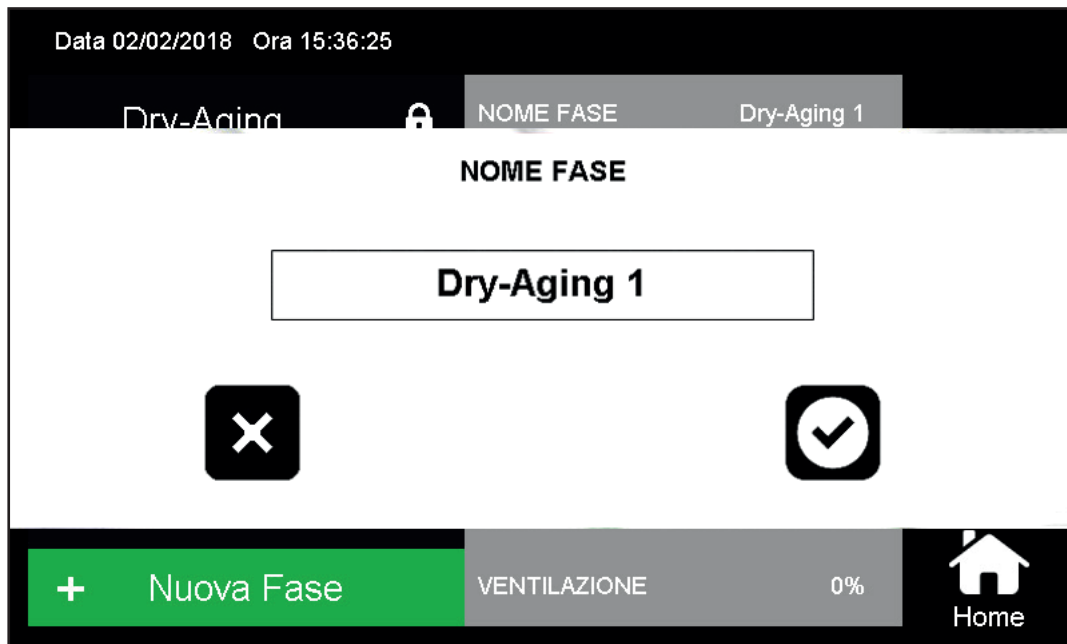



- ZONA 2:

Cliccando su ciascuna fase nella ZONA 1, si visualizzano i rispettivi PARAMETRI DI FASE nella ZONA 2. Ogni parametro è cliccabile e apre un pop-up dal quale è possibile variarne il contenuto. L'inserimento dei valori numerici o di nomi avviene attraverso l'utilizzo di due tastiere che compaiono a seconda della variabile da modificare



PARAMETRI DI FASE:

NOME FASE

Permette di cambiare il nome della fase selezionata. Cliccare sul nome nel pop-up e digitare il nome della fase sulla tastiera che compare. Premere il tasto  per confermare.

DURATA

Permette di impostare la durata (espressa in giorni, ore, minuti) della fase selezionata.

Cliccare su ciascun valore di g h m per aprire la tastiera numerica e variarne il contenuto.

Premere su  per confermare, oppure su  per annullare e ritornare ai valori precedenti.



TEMPERATURA

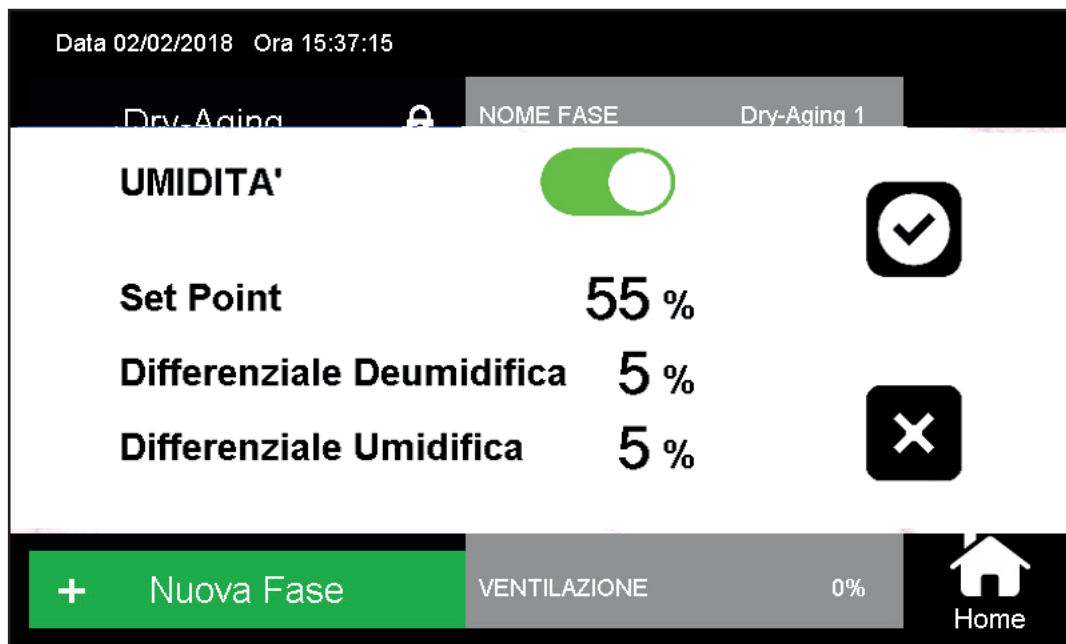
Permette di impostare la Temperatura che si vuole mantenere all'interno dell'armadio in questa fase.

La prima azione da effettuare è l'attivazione o disattivazione del controllo di temperatura: nel caso in questa fase della ricetta si voglia controllare la temperatura all'interno dell'armadio, è necessario spostare il selettore posto a fianco del nome TEMPERATURA nella condizione di ATTIVO (verde). Viceversa se in questa fase non si desidera controllare attivamente la temperatura, spostare il selettore nella condizione NON ATTIVO (nero). Mediante un clic sull'icona è possibile passare dalla condizione di attivo a quella di non attivo e viceversa.

Successivamente sono presenti 3 parametri da impostare:

- Set Point: rappresenta il target di Temperatura da mantenere all'interno dell'armadio.
- Differenziale Freddo: rappresenta il delta di temperatura superiore rispetto al Set Point che definisce quando far intervenire il compressore per riportare la temperatura all'interno dell'armadio al Set Point impostato.
Valore di default: 2°C
- Differenziale Caldo: rappresenta il delta di temperatura inferiore rispetto al Set Point che definisce quando far attivare le resistenze elettriche per riportare la temperatura all'interno dell'armadio al Set Point impostato.
Valore di default: 2°C

Per modificare uno dei tre parametri, cliccare sul valore corrispondente e digitare il nuovo contenuto sulla tastiera numerica che compare. Premere su  per confermare, oppure su  per annullare e ritornare ai valori precedenti.



UMIDITA'

Permette di impostare il grado di Umidità Relativa che si vuole mantenere all'interno dell'armadio in questa fase.

La prima azione da effettuare è l'attivazione o disattivazione del controllo di umidità: nel caso in questa fase della ricetta si voglia controllare l'umidità relativa all'interno dell'armadio, è necessario spostare il selettore posto a fianco del nome UMIDITA' nella condizione di ATTIVO (verde). Viceversa se in questa fase non si desidera controllare attivamente l'umidità, spostare il selettore nella condizione NON ATTIVO (nero). Mediante un clic sull'icona è possibile passare dalla condizione di attivo a quella di non attivo e viceversa.

Successivamente sono presenti 3 parametri da impostare:

- Set Point: rappresenta il target di Umidità Relativa da mantenere all'interno dell'armadio.
- Differenziale Deumidifica: rappresenta il delta di umidità superiore rispetto al Set Point che definisce quando far intervenire il compressore per riportare l'umidità all'interno dell'armadio al Set Point impostato.
Valore di default: 5%
- Differenziale Umidifica: rappresenta il delta di umidità inferiore rispetto al Set Point che definisce quando far attivare l'umidificatore per riportare l'umidità all'interno dell'armadio al Set Point impostato.
Valore di default: 5%

Per modificare uno dei tre parametri, cliccare sul valore corrispondente e digitare il nuovo contenuto sulla tastiera numerica che compare. Premere su  per confermare, oppure su  per annullare e ritornare ai valori precedenti.

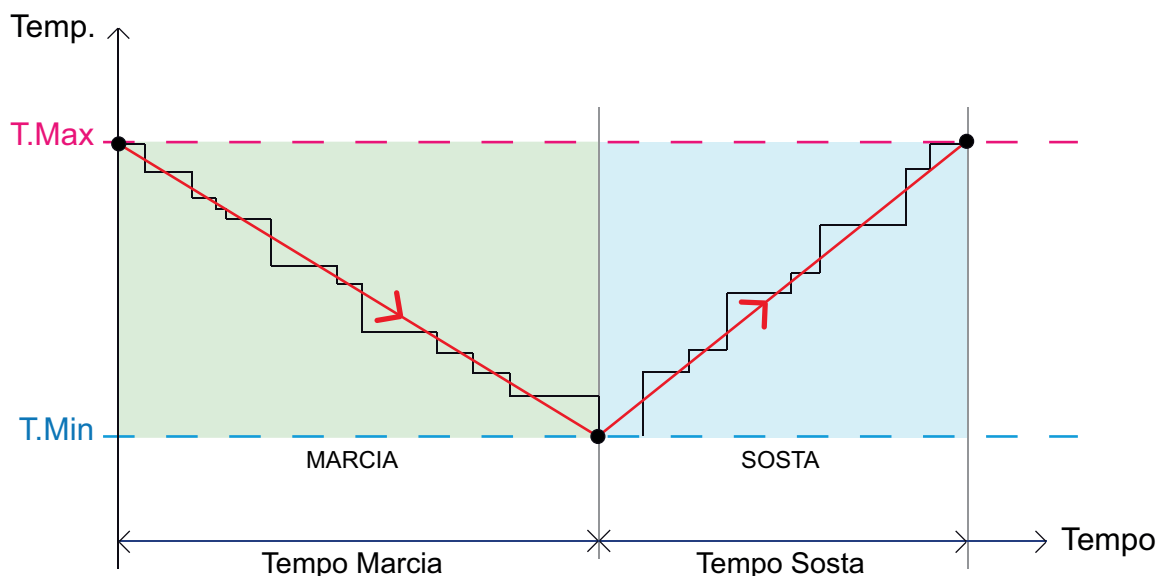
MARCIA SOSTA

Il Marcia-Sosta è un particolare controllo di Temperatura che alterna due condizioni: periodo di Marcia e periodo di Sosta.

Durante la Marcia l'armadio, attraverso un algoritmo di attivazione compressore-resistenze riscaldanti, è in grado di variare linearmente la temperatura al suo interno da Tmax iniziale a Tmin finale nel tempo di Marcia impostato.

Successivamente inizia il periodo di Sosta in cui l'armadio riporta la temperatura da Tmin a Tmax nel tempo di sosta impostato.

Questo alternarsi dei due periodi di Marcia e Sosta continua per l'intero tempo della fase selezionata.





La prima azione da effettuare è l'attivazione o disattivazione del controllo di Marcia-Sosta: nel caso in questa fase della ricetta si voglia controllare la temperatura all'interno dell'armadio secondo l'algoritmo di Marcia-Sosta, è necessario spostare il selettore posto a fianco del nome MARCIA-SOSTA nella condizione di ATTIVO (verde), viceversa spostare il selettore nella condizione NON ATTIVO (nero).

Mediante un clic sull'icona è possibile passare dalla condizione di attivo a quella di non attivo e viceversa. L'attivazione del controllo di Marcia-Sosta comporta la conseguente disattivazione del controllo dei parametri di fase di Temperatura, Umidità e Rinvenimento.

Successivamente sono presenti 4 parametri da impostare:

- Tmax: rappresenta la temperatura di inizio del periodo di Marcia e fine del periodo di Sosta.
- Tmin: rappresenta la temperatura di fine del periodo di Marcia e inizio del periodo di Sosta.
- Marcia: rappresenta la durata del periodo di Marcia
- Sosta: rappresenta la durata del periodo di Sosta

Per modificare uno dei quattro parametri, cliccare sul valore corrispondente e digitare il nuovo contenuto sulla tastiera numerica che compare. Premere su  per confermare, oppure su  per annullare e ritornare ai valori precedenti.

RINVENIMENTO



Il parametro di fase Rinvenimento permette di suddividere la fase selezionata in due periodi: Lavoro e Pausa. Durante il periodo di Lavoro, l'armadio controlla i parametri di Temperatura, Umidità e Ventilazioni impostati nelle voci precedenti. Terminato il Lavoro inizia il periodo di Rinvenimento in cui l'armadio non controlla alcun parametro di fase e permette naturalmente al prodotto di ristabilire le proprie condizioni di equilibrio termodinamico. L'alternanza tra periodo di Lavoro e Rinvenimento continua per tutta la durata del tempo di fase.

L'utilizzo del Rinvenimento è particolarmente indicato nelle fasi di Asciugatura dei Salami in cui durante il periodo di Rinvenimento è necessario garantire all'acqua contenuta nel prodotto di procedere per capillarità verso la superficie esterna (budello del salame) così da poter essere sottratta mediante evaporazione durante il successivo periodo di Lavoro.

La prima azione da effettuare è l'attivazione o disattivazione del controllo di Rinvenimento: nel caso in questa fase della ricetta si voglia attivare l'alternanza di periodo Lavoro e periodo di Rinvenimento, è necessario spostare il selettore posto a fianco del nome RINVENIMENTO nella condizione di ATTIVO (verde), viceversa spostare il selettore nella condizione NON ATTIVO (nero).

Mediante un clic sull'icona è possibile passare dalla condizione di attivo a quella di non attivo e viceversa.

Successivamente sono presenti 3 parametri da impostare:

- Lavoro: rappresenta la durata del periodo di Lavoro
- Rinvenimento: rappresenta la durata del periodo di Rinvenimento
- Delta Tmax: rappresenta una soglia di sicurezza per preservare l'integrità dei prodotti durante il processo di Rinvenimento. In particolare si riferisce alla temperatura massima, che si richiede non venga superata, all'interno dell'armadio nel periodo di Rinvenimento. Questa temperatura massima viene calcolata a partire dalla temperatura di Set Point impostata in questa fase, a cui si somma il Delta Tmax.

$T_{\text{massima Rinvenimento}} = T_{\text{SetPoint}} + \Delta T_{\text{max}}$

Superato questo valore, viene attivato il compressore per riportare la temperatura al di sotto di questa soglia.

Per modificare uno dei tre parametri, cliccare sul valore corrispondente e digitare il nuovo contenuto sulla tastiera numerica che compare. Premere su (icona conferma) per confermare, oppure su (icona annulla) per annullare e ritornare ai valori precedenti.

VENTILAZIONE

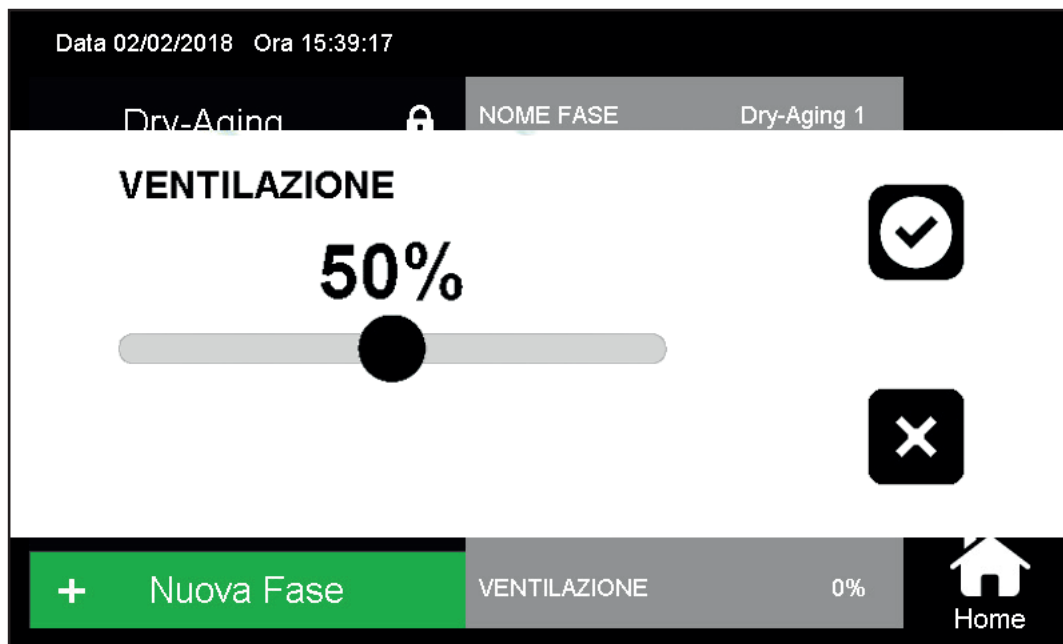


fig.18



fig.19

Il controllo della Ventilazione può essere di due tipologie a seconda che l'elettronica EVERTouch venga montata su di un armadio piuttosto che su di una cella.

In entrambi i casi si agisce sulla velocità delle pale dei ventilatori responsabili della movimentazione dell'aria all'interno dell'apparecchio.

Bassa velocità: è indicata specialmente nelle fasi in cui è consigliabile che il prodotto non sia lambito dall'aria con un flusso troppo intenso e diretto (esempio nella fase di asciugatura Salami per evitare il fenomeno dell'incrostamento).

Alta velocità: è indicata nelle fasi in cui è richiesta un'elevata reattività nel controllo di temperatura e umidità.

Nel caso di armadio (fig.19) è possibile selezionare bassa o alta velocità di ventilazione cliccando sul corrispondente tasto adiacente.

Nel caso di cella (fig.18) è possibile scegliere la velocità di ventilazione in % spostando il cursore lungo la barra di selezione.

100% corrisponde alla massima velocità, mentre 20% alla minima velocità impostabile.

Una volta impostata la velocità di fase, premere su  per confermare, oppure su  per annullare e ritornare alle impostazioni precedenti.

- ZONA 3:

La ZONA 3 (fig.17) contiene i tasti funzione che permettono di eseguire le seguenti azioni:



Save SAVE: permette di salvare una nuova ricetta o salvare una ricetta esistente a cui sono state effettuate modifiche



Start START: permette di avviare la ricetta selezionata



Back BACK: permette di ritornare al Menù Ricette



Home HOME: permette di tornare direttamente alla Schermata Home Sbloccata

10.2 Avvio Ricetta Esistente

Per avviare una ricetta esistente, quindi già contenuta nelle cartelle di archivio, dalla Schermata

Home Sbloccata premere sul tasto Ricette .

Si accede alla schermata Menù Ricette, selezionare la categoria di prodotto da processare (CARNE, FORMAGGI, SALUMI) e cliccare sul nome della ricetta che si vuole eseguire.

Si accede così alla Schermata Ricetta riferita alla ricetta selezionata.

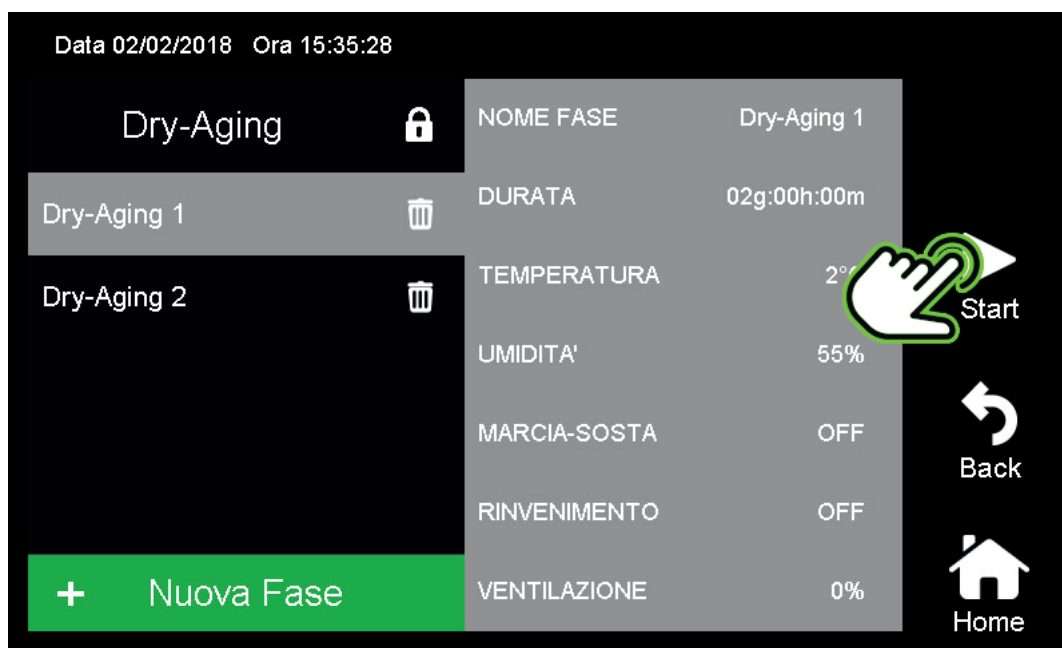


fig.20

Nel caso non sia necessario apportare alcuna modifica al programma, è sufficiente cliccare sull'icona START (fig.20) e confermare l'avvio della ricetta dal pop-up corrispondente (fig.21)

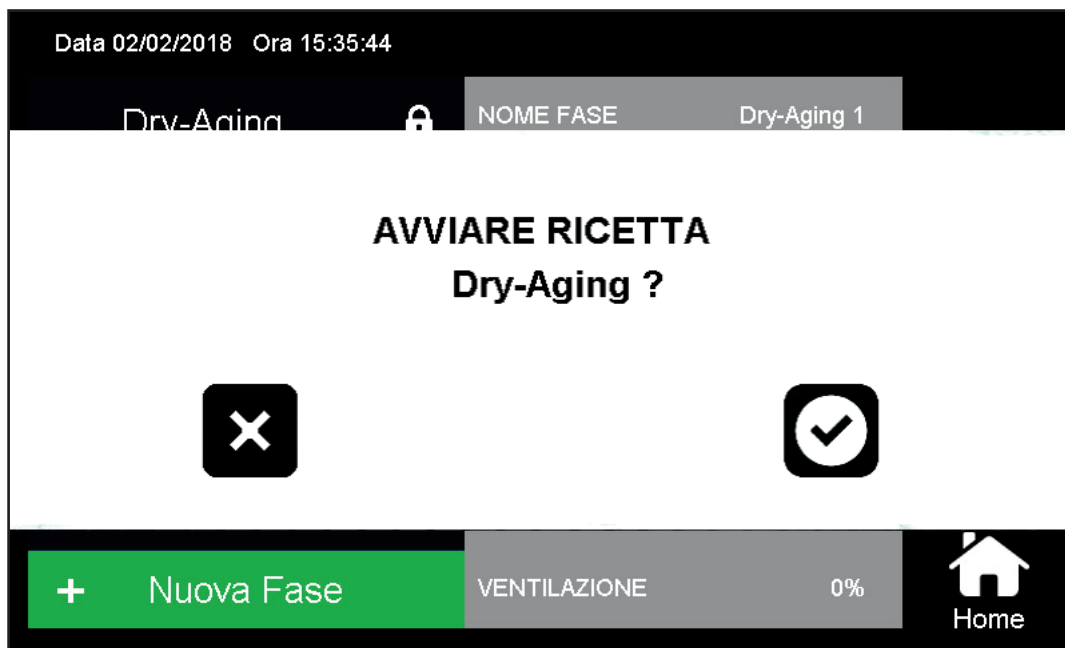


fig.21

Automaticamente verrà visualizzata la Schermata Home Sbloccata con la ricetta in esecuzione.

10.3 Creazione Nuova Ricetta



Per creare una nuova ricetta dalla Schermata Home Sbloccata premere sul tasto

Dalla schermata Menù Ricette che compare, selezionare la cartella di categoria nella quale si vuole inserire la nuova ricetta.

Premere l'icona New per accedere alla Schermata Nuova Ricetta.





La nuova Ricetta di default presenta una sola fase e ciascun parametro di fase disattivato.

A seguito di qualsiasi modifica alla ricetta, comparirà nei tasti funzione l'icona di salvataggio SAVE

Una volta aggiunte le fasi desiderate ed impostati tutti i parametri di fase, premere sul tasto SAVE per salvare la ricetta in archivio.



Sul pop-up di conferma salvataggio che compare cliccare sull'icona salva con nome per aprire la tastiera dalla quale digitare il nome che si vuole attribuire alla ricetta. Confermare l'inserimento del nome sulla tastiera cliccando il tasto verde Save.

La schermata della ricetta, che viene visualizzata, presenta in alto a sinistra il nome precedentemente digitato, a conferma del corretto salvataggio. Nei tasti funzione di destra compare ora il tasto AVVIA che permette di eseguire la ricetta.

Digitando i tasti funzione BACK o HOME prima di aver salvato la ricetta, comparirà un pop-up di avviso che le modifiche effettuate non verranno salvate e pertanto la nuova ricetta non verrà creata.



Non è possibile avviare una nuova ricetta prima di averla salvata in archivio.

10.4 Modifica e successivo Salvataggio Ricetta Esistente:

Per modificare una ricetta già esistente in archivio, dalla Schermata Home Sbloccata premere sul

tasto .

Dalla schermata Menù Ricette che compare, selezionare la cartella di categoria e successivamente la ricetta che si vuole modificare.

Si accede quindi alla schermata della ricetta dove è possibile effettuare le modifiche necessarie. A seguito di qualsiasi modifica alla ricetta, comparirà nei tasti funzione l'icona di salvataggio SAVE. Premendo sull'icona si aprirà un pop-up differente a seconda che la ricetta modificata sia una ricetta Everlasting di default oppure una ricetta creata dall'utente.



Nel primo caso l'unico tipo di salvataggio possibile è SALVA CON NOME, in quanto non è consentito effettuare modifiche e sovrascrivere una ricetta Everlasting.

Cliccando su salva con nome è possibile digitare sulla tastiera il nome della nuova ricetta e confermare con il tasto Save. Viene così creata una nuova ricetta, contenuta nella medesima cartella della ricetta di partenza, a partire da una ricetta Everlasting.



Nel secondo caso, essendo la ricetta di partenza un programma creato dall'utente, le modalità di salvataggio sono due: SALVA o SALVA CON NOME:



SALVA consente di sovrascrivere la nuova ricetta modificata alla ricetta precedente



SALVA CON NOME consente di salvare la ricetta modificata come una nuova ricetta con un nome specifico. Pertanto al termine del salvataggio in archivio saranno presenti sia la ricetta iniziale sia la ricetta modificata con i rispettivi nomi.

10.5 Eliminazione Ricetta


Per eliminare una ricetta contenuta in archivio, dalla Schermata Home Sbloccata premere sul tasto

Ricette



Dalla schermata Menù Ricette che compare, selezionare la cartella di categoria nella quale è contenuta la ricetta da eliminare.



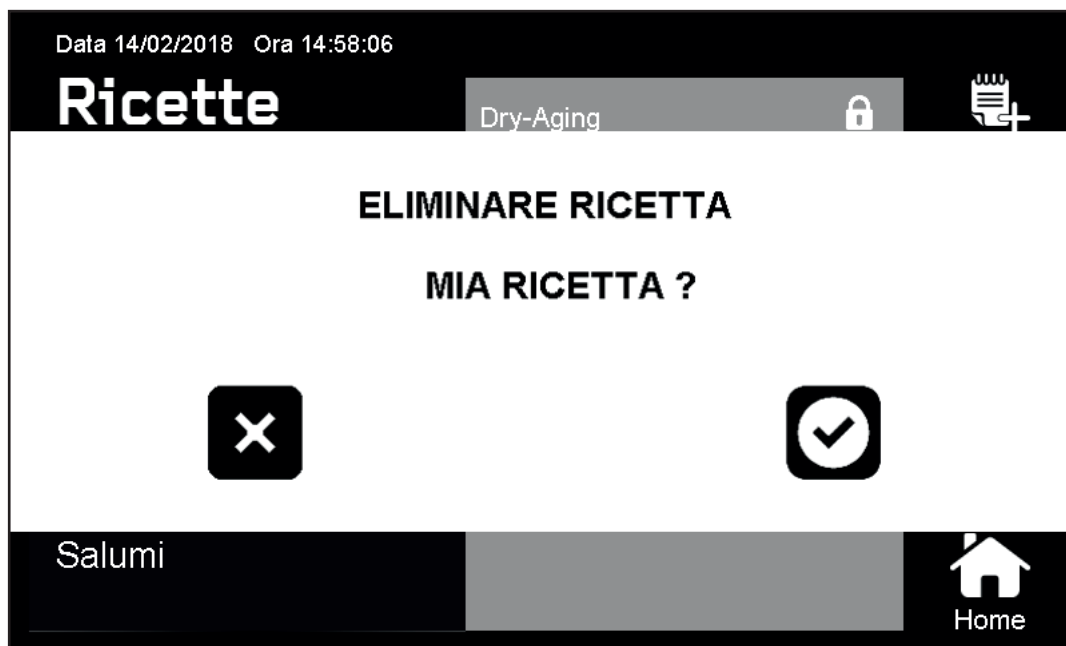
Premere il tasto funzione CANC  a destra della Schermata ricette, esso diventerà verde segnalandolo l'entrata nella modalità eliminazione ricette.

Nella modalità di eliminazione, a fianco di ogni nome di ricetta compaiono due tipi di simboli:


 LUCCHETTO ad indicare che la ricetta corrispondente è una ricetta Everlasting e non è eliminabile

 CESTINO ad indicare che la ricetta corrispondente è una ricetta creata dall'utente e può essere eliminata

Premere sull'icona del cestino a fianco della ricetta che si desidera eliminare.
Confermare la cancellazione dal pop-up conseguente.

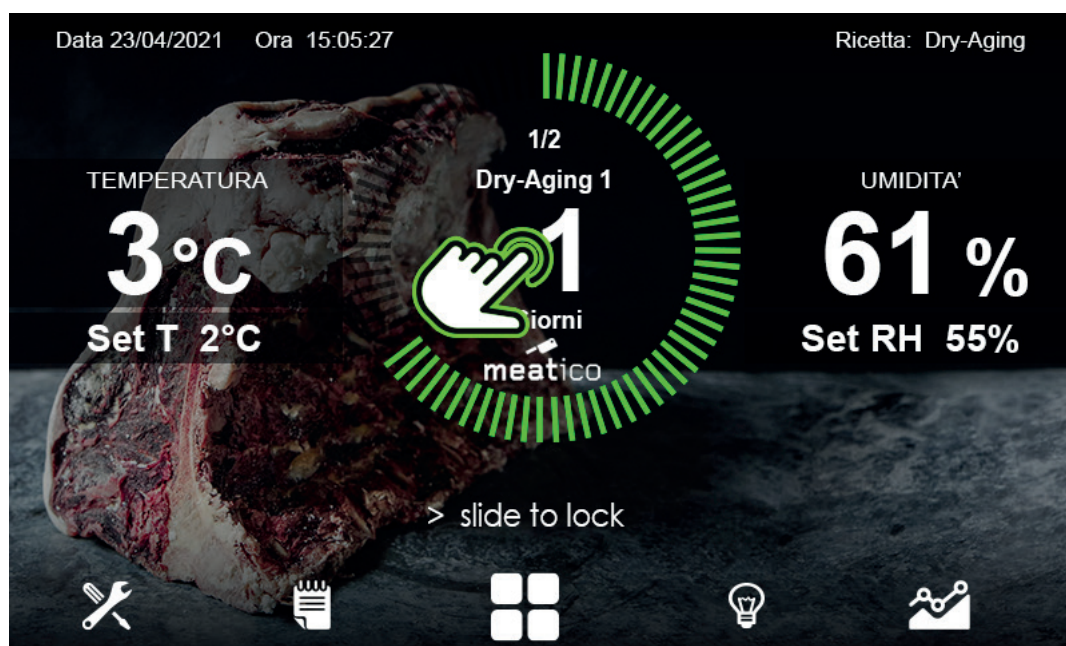


La ricetta è stata quindi eliminata dall'archivio e non potrà più essere recuperata!

Premere quindi nuovamente il tasto funzione CANC  per uscire dalla modalità di eliminazione ricette.

10.6 Ricetta in Esecuzione

Per accedere alla Schermata Ricetta in Esecuzione è sufficiente dalla Schermata Home Sbloccata premere sul PULSANTE RICETTA IN ESECUZIONE



Da questa schermata si ha il completo controllo dello stato di funzionamento della ricetta in corso.



Nella **ZONA 1** viene evidenziata, con colore grigio chiaro, la fase attualmente in corso ed, a fianco del nome, è presente un'icona check verde lampeggiante. Le fasi precedenti che sono già state completate sono identificate dall'icona check verde ma fissa, mentre le fasi successive ancora da eseguire presentano a fianco del nome l'icona con il cestino. Tutte le modifiche apportate ai parametri della fase in corso o delle fasi successive hanno effetto immediato sulla ricetta in esecuzione, così come l'aggiunta di fasi o l'eliminazione di fasi ancora da compiere.

N.B: Queste modifiche, nel caso non vengano salvate mediante il tasto funzione SAVE, NON saranno salvate in archivio sovrascrivendo la ricetta corrispondente, ma saranno eseguite limitatamente nella ricetta in corso.

In caso di uscita dalla Schermata Ricetta in Esecuzione senza aver salvato le modifiche effettuate, un pop-up avviserà l'utente.

Nella **ZONA 3** sono presenti 4 tasti funzione:



Salva

SAVE: permette di salvare le modifiche apportate sovrascrivendo la ricetta già presente in archivio. Non è possibile a seguito di una modifica di una ricetta in corso, salvarla con altro nome in archivio. La funzione SAVE è attiva solo nel caso la ricetta in esecuzione non sia una ricetta Everlasting (identificata dal lucchetto chiuso a fianco del nome ricetta). Un pop-up di avviso richiede la conferma dell'utente.



Restart

RESTART: permette di riavviare la ricetta in corso dall'inizio. Un pop-up di avviso richiede la conferma dell'utente.



Salta


SALTA: permette di saltare la fase corrente anche se non terminata e passare direttamente a quella successiva. Un pop-up di avviso richiede la conferma dell'utente.



Home

HOME: permette di ritornare alla Schermata Home Sbloccata

RICETTE	NOME	NOME FASE	DURATA	TEMPERATURA				UMIDITA'			
				ON/ OFF	Set Point	Diff. Freddo	Diff. Caldo	ON/ OFF	SetPoint	Diff. Deumid	Diff. Umidif
MEAT	Dry-Aging	Dry-Aging 1	2d 0h 0m	1	2	2	2	1	55	5	5
		Dry-Aging 2	60d 0h 0m	1	2	2	2	1	80	5	5
	Refrigerator	Refrigerator	0d 0h 0m	1	2	2	2	0	80	10	10
CHEESE	Hard Cheese	Phase 1	20d 0h 0m	1	14	2	2	1	80	5	5
	Soft Cheese	Phase 1	3d 0h 0m	1	16	2	2	1	65	5	5
		Phase 2	20d 0h 0m	1	12	2	2	1	80	5	5
SALAMI	Cave	Cave	0d 0h 0m	1	12	2	1	1	80	10	10
	Coppa	Cooling	0d 12h 0m	1	3	2	2	0	60	10	10
		Dripping	0d 12h 0m	1	23	2	2	1	85	50	7
		Drying 1	1d 0h 0m	1	22	2	1	1	55	7	50
		Drying 2	1d 0h 0m	1	21	2	1	1	60	7	50
		Drying 3	1d 0h 0m	1	20	2	1	1	63	7	50
		Drying 4	1d 0h 0m	1	18	2	1	1	68	7	50
		Drying 5	1d 0h 0m	1	16	2	1	1	70	7	50
		Drying 6	1d 0h 0m	1	14	2	1	1	75	7	50
	Maturing	25d 0h 0m	1	13	2	2	1	76	7	20	
	Refrigerator	Refrigerator	0d 0h 0m	1	4	2	2	0	80	10	10
	Pancetta	Cooling	0d 12h 0m	1	3	2	2	0	60	10	10
		Dripping	0d 12h 0m	1	25	2	2	1	85	50	7
		Drying 1	1d 0h 0m	1	22	2	1	1	53	7	50
		Drying 2	1d 0h 0m	1	22	2	1	1	58	7	50
		Drying 3	1d 0h 0m	1	20	2	1	1	60	7	50
		Drying 4	1d 0h 0m	1	19	2	1	1	65	7	50
		Drying 5	1d 0h 0m	1	18	2	1	1	68	7	50
		Drying 6	1d 0h 0m	1	16	2	1	1	70	7	50
	Maturing	25d 0h 0m	1	15	2	2	1	75	7	20	
	Salame Misto	Cooling	0d 12h 0m	1	3	2	2	0	60	10	10
		Dripping	0d 12h 0m	1	23	2	2	1	85	50	7
		Drying 1	1d 0h 0m	1	20	2	1	1	60	7	50
		Drying 2	1d 0h 0m	1	18	2	1	1	64	7	50
		Drying 3	1d 0h 0m	1	18	2	1	1	68	7	50
Drying 4		1d 0h 0m	1	16	2	1	1	73	7	50	
Drying 5		1d 0h 0m	1	15	2	1	1	77	7	50	
Drying 6		1d 0h 0m	1	13	2	1	1	80	7	50	
Maturing	25d 0h 0m	1	11	2	2	1	82	7	20		
Salame	Cooling	0d 12h 0m	1	3	2	2	0	60	10	10	
	Dripping	0d 8h 0m	1	20	2	2	1	85	50	7	
	Drying 1	1d 0h 0m	1	18	2	1	1	60	7	50	
	Drying 2	1d 0h 0m	1	16	2	1	1	65	7	50	
	Drying 3	1d 0h 0m	1	13	2	1	1	68	7	50	
	Drying 4	1d 0h 0m	1	12	2	1	1	72	7	50	
	Drying 5	1d 0h 0m	1	11	2	1	1	75	7	50	
	Drying 6	1d 0h 0m	1	12	2	1	1	77	7	50	
Maturing	25d 0h 0m	1	11	2	2	1	80	7	20		

Dalla Schermata Home Sbloccata, cliccando sul tasto  si accede al menù Tasti Rapidi.



11.1 START_STOP



Questo pulsante permette di arrestare una ricetta in esecuzione mettendola in pausa STOP oppure di farla ripartire START dal punto in cui era stata arrestata.

Nella condizione di STOP l'armadio risulta in pausa ed ogni sua funzionalità viene arrestata.

Le Schermate Home Sbloccata e Bloccata, nella condizione di STOP presentano gli spicchi della corona circolare rossi, ed il simbolo di pausa sul PULSANTE RICETTA IN ESECUZIONE ad indicazione che l'armadio è inattivo.



Partendo da una condizione di STOP, premendo sul pulsante START l'armadio riprende ad eseguire la ricetta dal punto in cui era stata arrestata.

Nel caso l'armadio rimanga in condizioni di STOP per più di 2 ore, il dispositivo passa nello stato di Stand by. Lo Stand By è una modalità di energy saving in cui il display si oscura permanendo nella condizione di STOP.

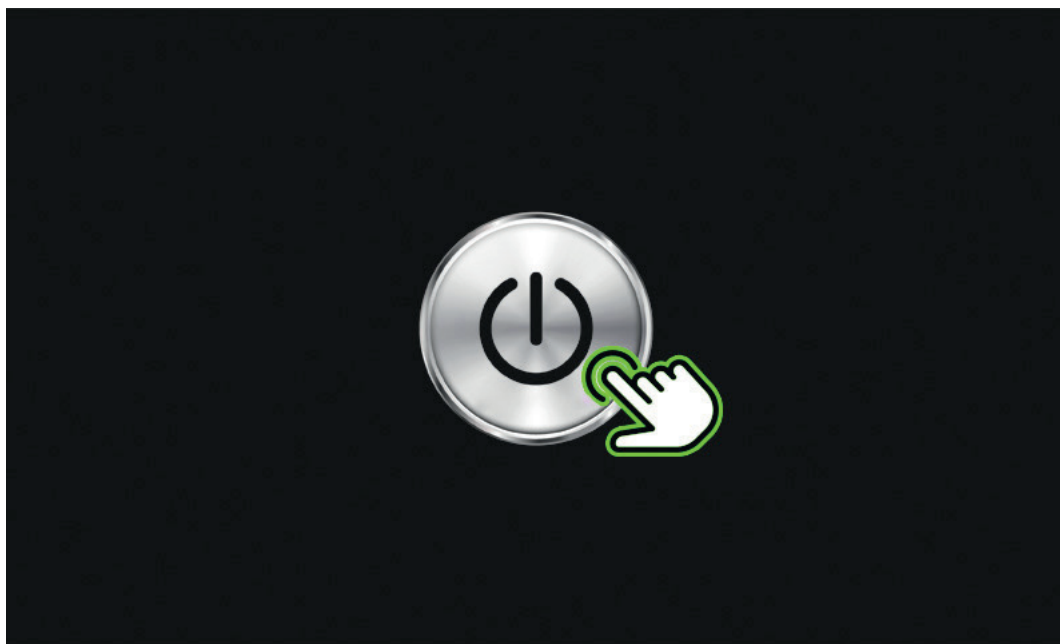
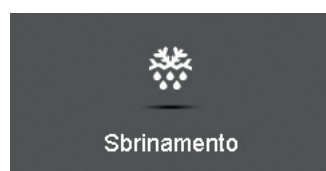


fig.22

Cliccando sul tasto centrale di Stand By (fig.22) si ritorna alla Schermata Home Bloccata in stato di STOP (fig.9).

11.2 SBRINAMENTO

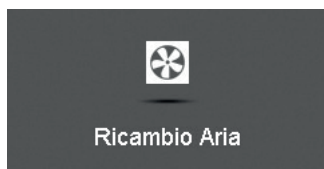


Questa funzione permette di eseguire uno sbrinamento manuale dell'evaporatore. L'armadio effettua un controllo dell'evaporatore e nel caso si verifichi la necessità effettua lo sbrinamento, durante il quale i parametri di fase della ricetta non vengono controllati.

Lo sbrinamento prosegue automaticamente fino alla condizione di fine sbrinamento. Al termine segue una fase di sgocciolamento, in cui ci si assicura che al riavvio non venga introdotta aria troppo umida nell'armadio.

Quando lo sbrinamento è attivo, l'icona corrispondente nelle Schermate Home risulta verde, così come il pulsante di sbrinamento nella Schermata dei Tasti Rapidi. Ripremendo il tasto di sbrinamento prima del suo termine automatico, lo si arresta preventivamente e l'armadio entra automaticamente nella fase finale di sgocciolamento (segnalata dall'icona dei tasti rapidi lampeggiante).

11.3 RICAMBIO ARIA



Questa funzione permette di eseguire un ricambio dell'aria circolante nell'armadio per una durata di tempo prestabilita. Ripremendo il tasto di ricambio d'aria, prima del suo termine automatico, si interrompe il processo. Quando il ricambio d'aria è attivo, l'icona corrispondente nelle Schermate Home risulta verde, così come il pulsante di ricambio d'aria nella Schermata dei Tasti Rapidi.

11.4 ROTAZIONE (Opt.)



Questa funzione è attiva solo nel caso di presenza del relativo accessorio GIOSTRA SALAMI. Nel caso l'accessorio non sia compreso, il tasto Rotazione risulta non cliccabile e di colore grigio.

Cliccando sulla relativa icona si accede alla pagina di impostazione della rotazione.



La prima azione da effettuare è l'attivazione o disattivazione del controllo di rotazione della Giostra Salami spostando il selettore posto a fianco del nome Rotazione.

Mediante un clic sull'icona è possibile passare dalla condizione di attivo (verde) a quella di non attivo (nero) e viceversa.

In caso di controllo di rotazione attivo l'icona corrispondente nelle Schermate Home risulta verde, così come il pulsante di rotazione nella Schermata dei Tasti Rapidi.

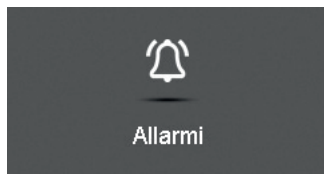
Il funzionamento della Giostra Salami consiste nell'alternanza consecutiva di due periodi: una condizione di moto in cui la giostra ruota e una condizione in cui la giostra rimane ferma. La Giostra Salami effettua una rotazione completa di 360° in 60 secondi.

I parametri da impostare sono:

Tempo di rotazione

Tempo di pausa

11.5 ALLARMI



Questa sezione permette di visualizzare l'elenco di tutti gli allarmi che si sono generati nel tempo.

Data 02/02/2018 Ora 15:57:12

Allarmi

A6	Anomalia sonda Umidità Relativa	Start: 02/02/2018 15:57:06	
A6	Anomalia sonda Umidità Relativa	Start: 02/02/2018 15:56:26 Stop: 02/02/2018 15:56:29	

Back

Home

Data 02/02/2018 Ora 15:57:29

Allarmi

A6	Anomalia sonda Umidità Relativa	Start: 02/02/2018 15:57:06 Stop: 02/02/2018 15:57:23	
A6	Anomalia sonda Umidità Relativa	Start: 02/02/2018 15:56:26 Stop: 02/02/2018 15:56:29	

Canc

Back

Home

Ogni allarme è identificato da:

Codice: Sigla univoca riferita ad un allarme, elenco riportato al capitolo 13.3

Descrizione: Nome allarme

Data e ora Start: quando si è verificata la condizione di allarme

Data e ora Stop: quando è cessata di essere vera la condizione di allarme

Gli stati possibili di ogni allarme sono tre, ciascuno corrispondente ad un colore:

Rosso: L'armadio risulta essere in allarme, la problematica non è stata risolta.

Giallo: L'armadio segnala che si è verificato un allarme, ma che ora è rientrato.

Grigio: L'armadio segnala che si è verificato un allarme di cui l'utente ha già preso visione.

Un allarme passa dallo stato Rosso a Giallo solo nel momento in cui la condizione che l'ha generato non è più verificata.

Un allarme passa dallo stato Giallo a Grigio quando l'utente ne prende visione e lo riconosce immettendo il check nel riquadro laterale.

La condizione di armadio in allarme è visualizzata direttamente anche nelle Schermate Home attraverso un pop-up di segnalazione e dal colore dell'icona di allarme nella ZONA 3 (dedicata allo stato delle uscite digitali), che diventa rossa.

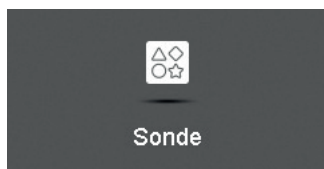


A seconda della di tipologia di allarme, l'armadio continua il processo in corso oppure passa automaticamente allo stato di pausa (identificato dalla corona circolare rossa e il simbolo di pausa centrale nella Home) arrestando ogni funzione. E' possibile eliminare l'intero elenco degli allarmi registrati

e riconosciuti premendo sul tasto funzione CANC



11.6 SONDE



Questa pagina permette di visualizzare l'elenco delle sonde presenti nell'armadio e il corrispondente valore rilevato.

Data: 11/10/2017 Ora: 09:42:21

Sonde


Temperatura Cella	-8 °C	
Umidità Cella	58 %	
Temperatura Evaporatore	11 °C	
Temperatura Sicurezza	24 °C	
Temperatura Cuore	23 °C	
Peso	0.00 Kg	


Back

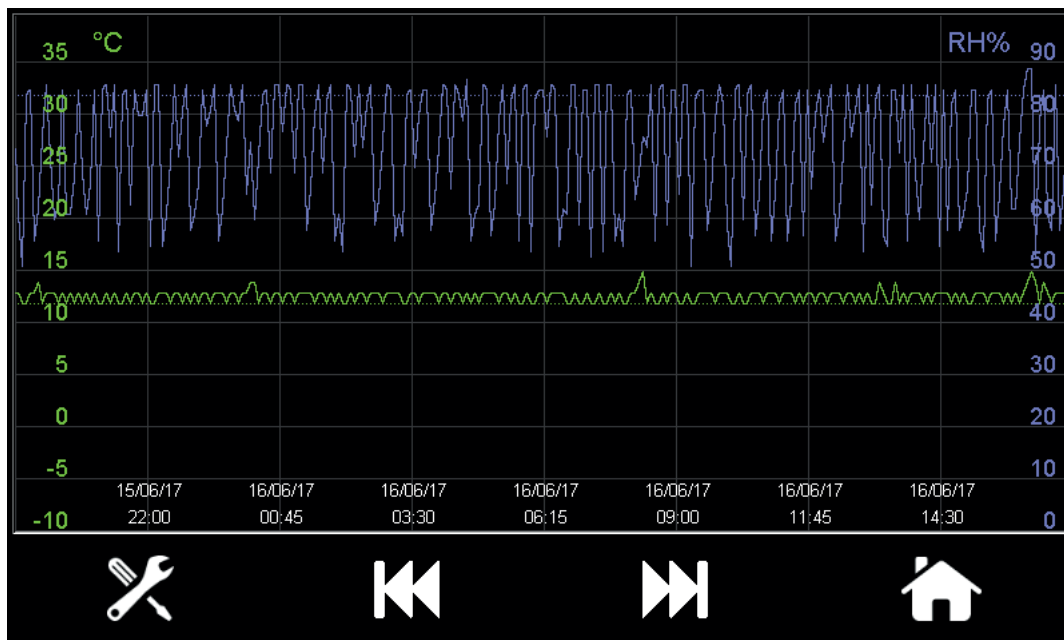
Home

Elenco completo Sonde Armadio:

- Temperatura Cella
- Umidità Cella
- Temperatura Evaporatore
- Temperatura Sicurezza
- Temperatura Cuore (opt.)
- Peso (opt.)
- PH (opt.)

A fianco del valore rilevato da ogni sonda, è presente un'icona  che permette di visualizzare graficamente l'andamento nel tempo della variabile selezionata.

E' possibile visualizzare l'andamento di Temperatura e Umidità della cella nel tempo anche attraverso il tasto  presente nella Schermata Home Sbloccata.



La Schermata Grafico visualizza l'andamento di Temperatura (tratto verde) e Umidità (tratto blu) dell'armadio in data corrente. La linea continua indica il valore rilevato dalle sonde, mentre la linea tratteggiata si riferisce al Set-point della fase della ricetta.

Per muoversi lungo l'asse delle ascisse (asse temporale), utilizzare i tasti direzionali (icone destra sinistra grafico).

Premendo l'icona (icona impostazioni grafico) è possibile selezionare direttamente una data specifica di visualizzazione, l'opzione Scala Automatica effettua un riscalamento dei dati sull'asse delle ordinate affinché siano interamente visibili.

Misurazione del ph (opt)

L'elettrodo pH viene utilizzato per controllare che il prodotto da stagionare o conservare (carne, formaggi, salumi) abbia le caratteristiche organolettiche richieste dal processo.

Quando si usa un elettrodo per la prima volta: Togliere il cappuccio protettivo. Non allarmarsi se si notano dei depositi salini: questi depositi sono normali e si eliminano sciacquando l'elettrodo con acqua.

Durante il trasporto, all'interno del bulbo di vetro si possono formare piccole bolle di aria che potrebbero impedire il corretto funzionamento dell'elettrodo: possono essere rimosse agitando l'elettrodo come si fa con un termometro in vetro.

Se il bulbo o la giunzione sono asciutte, lasciare l'elettrodo per almeno un'ora in un beaker contenente soluzione di stoccaggio HI 70300L.

Come utilizzare l'elettrodo per le misure: Risciacquare l'elettrodo con acqua distillata. Immergere il bulbo sensibile per almeno 4 cm nel campione da testare ed agitarlo delicatamente per circa 30 secondi e attendere che il valore di lettura si stabilizzi.

Come conservare l'elettrodo pH quando non è in uso: Per eliminare problemi di incrostazioni ed assicurare un tempo di risposta veloce, il bulbo sensibile dell'elettrodo pH deve essere


mantenuto umido. Nel cappuccio di protezione inserire poche gocce di soluzione di conservazione HI 70300

N.B.: Non conservare mai l'elettrodo in acqua distillata o senza il cappuccio di protezione.

Calibrazione della lettura Elettrodo pH: Questi strumenti tendono a stararsi con il tempo e quindi bisogna calibrarli regolarmente. Se si usa il phmetro giornalmente per un miglior funzionamento dello strumento si consiglia di calibrarlo almeno 1 volta ogni 15/20 misurazioni. Si utilizza uno standard avente pH vicino a quello della soluzione incognita, in modo da minimizzare l'eventuale comportamento "non ideale" dell'elettrodo stesso. Quindi se dovrò misurare valori di pH basici dovrò calibrare l'elettrodo immergendolo nella soluzione campione 7,01, mentre se dovrò misurare valori di pH acidi dovrò calibrare l'elettrodo immergendolo nella soluzione campione 4,01

Procedura: Dopo aver pulito accuratamente l'elettrodo immergerlo nella soluzione campione scelta (7,01 o 4,01pH) e agitarlo per circa 30 secondi, attendere che il valore misurato si stabilizzi,





dalla schermata HOME sbloccata premere il tasto , accedere quindi alla pagina SONDE e leggere il valore di Ph misurato sulla riga corrispondente.



Se il valore è diverso da quello indicato sulla soluzione campione si procede alla calibrazione sullo strumento.



Dalla schermata HOME sbloccata premere  e successivamente  per accedere alla pagina PARAMETRI. Digitare la password per entrare nell'area PARAMETRI protetta (cap. 13 SERVICE). Entrare nella sezione CALIBRAZIONI e selezionare il parametro 56 CORREZIONE SONDA PH. Calibrare ora il valore inserendo tramite la tastiera numerica la differenza (Positiva o Negativa) calcolata come:

Differenza = Valore nominale (7,01 o 4,01 PH) - Valore rilevato EVERtouch

Confermare l'inserimento e tornare alla schermata HOME. Terminata la calibrazione, l'elettrodo viene sciacquato con acqua distillata, asciugato e immerso nel prodotto HI 70300L per la conservazione.

Come pulire l'elettrodo: È consigliabile eseguire la pulizia dell'elettrodo quando la sua risposta è lenta o le misure non sono attendibili e quando è stato utilizzato per parecchio tempo, soprattutto in soluzioni aggressive, inquinanti, molto acide o molto alcaline. A seconda del tipo di soluzione misurata, è opportuno scegliere la corretta soluzione di pulizia.


Carni e salumi: immergere nella soluzione HI 70630 per 15 minuti.

N.B.: Dopo aver effettuato le procedure di pulizia risciacquare l'elettrodo con acqua distillata.

11.7 STERILIZZAZIONE (opt)



Questa funzione è subordinata alla presenza dell'optional Lampada UV germicida, nel caso non sia presente il tasto risulta inattivo e di colore grigio.


Premendo il tasto di sterilizzazione si ATTIVA la lampada UV che si accende corrispondentemente al funzionamento delle ventole dell'armadio (UV accesa è segnalata dall'icona verde  nella schermata HOME bloccata). La condizione di ATTIVAZIONE lampada UV è indicata dalla colorazione

del tasto rapido  .

Premendo nuovamente sul tasto di sterilizzazione si DISATTIVA la funzione e l'icona ritorna di colore bianco.

Capitolo 12: SETUP



Cliccando sull'icona  nella Schermata Home Sbloccata si accede al Menù Setup, sezione dedicata alle impostazioni generali dell'armadio.



Sono presenti quattro Aree di Setup:



DATA E ORA



LINGUA



CONNESSIONI

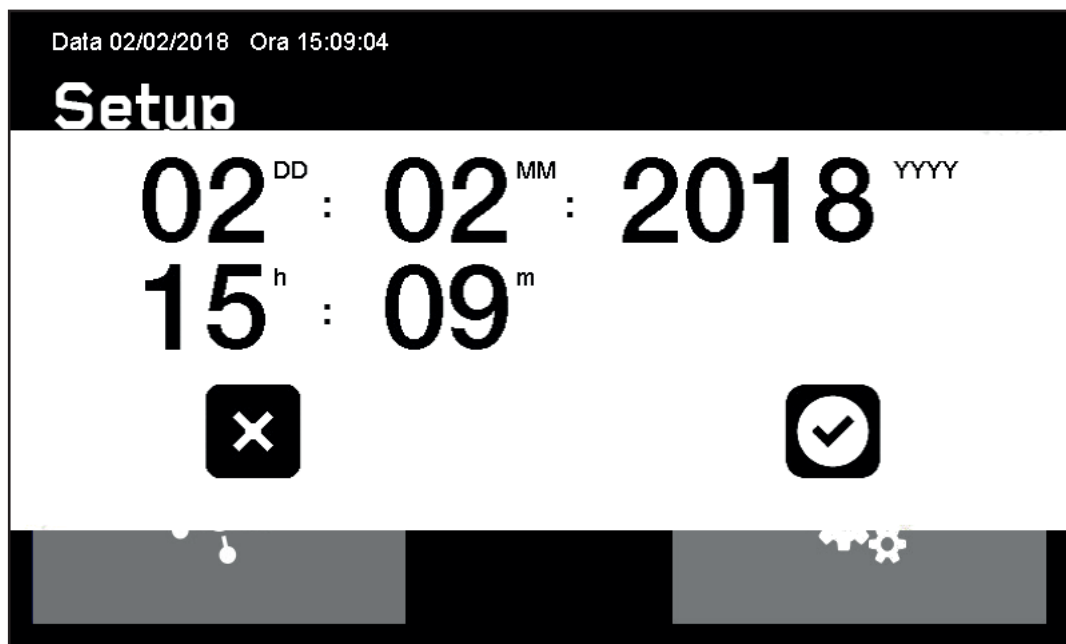


PARAMETRI

12.1 DATA E ORA

Selezionando Data e Ora compare un Pop-up che permette l'inserimento dei valori corretti. Confermare per rendere effettive le modifiche.

Per impostare un formato differente di visualizzazione data vedi sezione PARAMETRI paragrafo 12.4



12.2 LINGUA

Nella schermata Lingua sono elencate le lingue attualmente disponibili, selezionare quella desiderata cliccando sul corrispondente riquadro. L'icona di check identifica la lingua impostata.



12.3 CONNESSIONI

12.3.1 Trasferimenti:



Aprire la pagina Trasferimenti ed inserire nell'apposito alloggiamento la chiave USB formattata FAT32.



Una volta inserita la chiave USB, compaiono i riquadri di selezione a fianco delle corrispondenti voci

di trasferimento e l'icona TRANSFER  nei tasti funzioni a destra.

Le voci di Esportazione presentano sempre il riquadro di selezione, mentre per le voci di Importazione sarà presente solo in caso di presenza del rispettivo file sulla chiave USB.

Selezionare i riquadri dei file che si vogliono importare e quelli che si vogliono esportare (fig.23)




fig.23

Effettuare il trasferimento cliccando l'icona corrispondente



fig.24

Al termine dell'operazione i file trasferiti saranno identificati dall'icona  e sarà quindi possibile estrarre la chiave USB (fig.24).

Esporta Parametri Service: esporta tutte le impostazioni di Service correnti

Esporta Ricette: esporta le ricette presenti in archivio

Esporta Dati Registrati: esporta in formato csv i dati registrati dalle sonde, relativi alle ultime dieci ricette mandate in esecuzione, che non sono ancora stati scaricati tramite trasferimento USB. Inoltre viene scaricato l'intero storico allarmi registrati sull'armadio.

Importa Parametri Service: riconfigura tutte le impostazioni Service dell'armadio in accordo con il file importato

Importa Ricette: importa in archivio le nuove ricette contenute nella chiave USB e sovrascrive quelle con il medesimo nome.

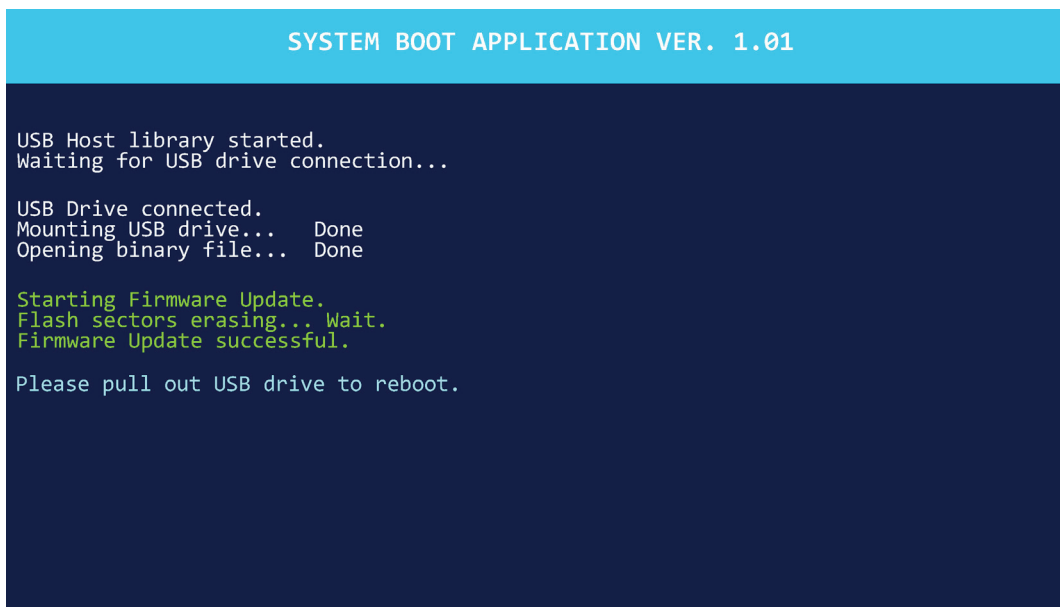
Importa Lingua: importa nuove lingue

NB: Assicurarsi che la chiave USB utilizzata contenga solo le cartelle destinate all'input/output e il file immagine del firmware. In caso di utilizzo di chiave USB non idonea sarà necessario un ripristino forzato dell'armadio staccando e riattaccando la spina di alimentazione.

12.3.2 Info: In questa pagina sono registrati i codici hardware identificativi dell'elettronica presente sull'armadio e la versione Firmware installata.

12.3.3 Aggiornamento Firmware: Il tasto è normalmente non cliccabile di colore grigio. Al momento del riconoscimento del file firmware contenuto nella chiave USB inserita nell'apposito alloggiamento, il tasto si colora di azzurro e risulta selezionabile. Un pop-up di avviso richiede la conferma dell'utente all'operazione. L'armadio automaticamente effettua un riavvio, durante il quale è necessario non eseguire alcuna operazione!

Attendere la segnalazione acustica e l'indicazione visiva che avvisano l'utente di estrarre la periferica USB per completare il processo!! (fig.25)



```

SYSTEM BOOT APPLICATION VER. 1.01

USB Host library started.
Waiting for USB drive connection...

USB Drive connected.
Mounting USB drive... Done
Opening binary file... Done

Starting Firmware Update.
Flash sectors erasing... Wait.
Firmware Update successful.

Please pull out USB drive to reboot.

```

fig.25

ATTENZIONE: Assicurarsi che la chiave USB utilizzata contenga solo le cartelle destinate all'input/output e il file immagine del firmware. In caso di utilizzo di chiave USB non idonea sarà necessario un ripristino forzato dell'armadio staccando e riattaccando la spina di alimentazione.

12.3.4 Reset: Nella schermata Reset è possibile effettuare:

- Il riavvio del sistema
- Il riavvio del collegamento Wi-Fi
- Il ripristino delle impostazioni Wi-Fi

Un pop-up di avviso richiede la conferma dell'utente all'operazione. Non è possibile eseguire un Reset con chiave USB inserita.

12.4 PARAMETRI

Quest'area è protetta da password e destinata esclusivamente a personale tecnico autorizzato.



ATTENZIONE!

ISTRUZIONI RISERVATE A PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO

Si avvisano gli utenti che qualsiasi intervento eseguito da personale non tecnico o non autorizzato produrrà la decadenza delle condizioni di garanzia.

13.1 PASSWORD ACCESSO AL MENÙ PARAMETRI

Quest'area è protetta da password e destinata esclusivamente a personale tecnico autorizzato.
PASSWORD: 1956



13.2 PARAMETRI CENTRALINA EVERTOUC

N°	DESCRIZIONE	VAL.	RANGE
	REGOLAZIONE DI PROCESSO (8b)		
1	Differenziale MIN. di temperatura	1°C	+1;+5°C
2	Differenziale MAX di temperatura	10°C	+5;+45°C
3	Differenziale MAX di umidificazione	99%	10;99%
4	Zona neutra in umidificazione	3%	0;50%
5	Zona neutra in deumidificazione	3%	0;50%
6	Differenziale temperatura max in sosta	5	0;99°C
	SBRINAMENTI (8b)		
9	Intervallo di sbrinamento	4h	1;24h
10	Massima durata di sbrinamento	20m	0;99m
11	Setpoint fine sbrinamento	8°C	-35;+45
12	Durata sgocciolamento	2m	0;10m
	VENTILAZIONE (8b)		
17	Pausa dopo lo sbrinamento	1m	1;10m
18	Funzionamento ventilatori	1	0=ON; 1=contr.
19	Ritardo spegnimento ventole (dopo RISC. E HR)	1m	0;10m
20	Intervallo ricambio aria	8h	0;24h
21	Durata ricambio aria	10m	1;10m
22	Controllo velocità ventilatori	0	0=bassa/alta; 1= PWM
23	Intervallo Antistratificazione	60m	30;240m
24	Velocità minima in regolazione PWM	80%	0;100%
	PROTEZIONE MACCHINA (8b)		
25	Tempo min. ON-OFF compressore	5m	0;15m
26	Setpoint min. temperatura	-2°C	-10;+45°C
27	Setpoint max. temperatura	30°C	0;+85°C
28	Setpoint min. umidità	10%	0;50%
29	Setpoint max. umidità	90%	50;100%

ALLARMI (8b)			
33	Allarme temperatura minima	-10°C	-45;0°C
34	Allarme temperatura massima	+10°C	0;+45°C
35	Allarme minima umidità	-50%	-50;0%
36	Allarme massima umidità	+50%	0;+50%
37	Allarme temperatura di sicurezza	+55°C	0;99°C
38	Ritardo attivazione allarmi	60m	0;240m
39	Durata lampade di sterilizzazione	9000h	0;9999h
40	Abilita buzzer	1	0=dis; 1=abil.
ABILITAZIONI (8b)			
41	Abilita sonda peso	0	0=dis; 1=abil.
42	Abilita sonda PH	0	0=dis; 1=abil.
43	Abilita sonda spillone	0	0=dis; 1=abil.
44	Abilita controllo rotazione	0	0=dis; 1=abil.
45	Abilita sterilizzazione	0	0=dis; 1=abil.
46	Abilita formato data; mese/giorno/anno	0	0=dis; 1=abil
CALIBRAZIONI (8b)			
49	Tipo sonde di temperatura	0	0=ntc; 1=ptc
50	Correzione sonda ambiente	0°C	-10;+10°C
51	Correzione sonda umidità	0%	-10;+10%
52	Correzione sonda evaporatore	0°C	-10;+10°C
53	Correzione sonda di sicurezza	0°C	-10;+10°C
54	Correzione sonda spillone	0°C	-10;+10°C
55	Correzione sonda peso	0gr	-100;100g
56	Correzione sonda PH	0ph	-1;+1
CONFIGURAZIONE INGRESSI (8b)			
57	Contatto microporta	1	0=no; 1=nc
58	Contatto allarme remoto	1	0=no; 1=nc
59	Contatto allarme generico	0	0=no; 1=nc

Note: l'allarme di sicurezza è abilitato dalla temperatura sonda di sicurezza ed è un valore ASSOLUTO.

Gli altri 4 allarmi, (temp minima, massima e umidità minima e massima) sono abilitati dalla sonda ambiente e dalla sonda umidità e sono RELATIVI al setpoint in corso

Il ritardo attivazioni allarmi è riservato solamente a questi ultimi 4 allarmi, l'allarme di sicurezza non ha nessun ritardo.

13.3 DIAGNOSTICA ALLARMI

Il controllore EVERtouch in caso di eventuali anomalie avvisa l'operatore attraverso dei codici di allarme visualizzati dal display (tramite popup o nella pagina 'Allarmi') ed un segnale acustico emesso da un buzzer interno alla Console operativa (se abilitato). Nel caso in cui si verificasse una condizione d'allarme, sul display sarà visualizzato uno dei seguenti messaggi:

ALLARME	DESCRIZIONE	CAUSA	RIMEDIO	COMPETENZA
A0	Intervento klixon di sicurezza	la temperatura del vano evaporatore ha raggiunto il massimo valore di sicurezza	controllare la funzionalità del ventilatore interno	operatore
A2	Allarme sonda alta temperatura	la temperatura del vano evaporatore ha raggiunto il massimo valore impostato	controllare la funzionalità del ventilatore interno	operatore
A3	Anomalia sonda Ambiente	sonda vano interno guasta	sostituire sonda	service
W4	Anomalia sonda Evaporatore	sonda evaporatore guasta	sostituire sonda	service
A5	Anomalia sonda Alta Temperatura	sonda vano evaporatore guasta	sostituire sonda	service

A6	Anomalia sonda Umidità Relativa	sonda umidità interna guasta	sostituire sonda	service
W7	Anomalia sonda Spillone	sonda spillone guasta	sostituire sonda	service
W8	Anomalia sonda Ph	sonda rilevazione PH guasta	sostituire sonda	service
W9	Anomalia sonda Peso	sonda rilevazione peso prodotto guasta	sostituire sonda	service
W10	Allarme Comunicazione	il display touch non comunica con la scheda relè	interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio per alcuni secondi e poi riattivarla	operatore
W11	Alta temp. sonda Ambiente	la temperatura del vano interno ha superato il limite impostato	controllare la funzionalità dell'unità refrigerante	service
			controllare la funzionalità del ventilatore interno	operatore
W12	Bassa temp. sonda Ambiente	la temperatura del vano interno ha superato il limite inferiore impostato	centralina guasta	service
			resistenza riscaldante guasta	service
			umidità impostata troppo bassa	operatore
W13	Allarme umidità minima	il grado di umidità del vano ha superato il limite minimo inferiore impostato	mancanza di acqua all'umidificatore	operatore
			umidificatore guasto	service
			sonda umidità non calibrata	service
W14	Allarme umidità massima	il grado di umidità del vano ha superato il limite superiore massimo impostato	umidificatore guasto	service
			sonda umidità non calibrata	service
W15	Lampade UV esauste	la lampada germicida ha superato il numero massimo di ore di lavoro previsto per restare efficiente	sostituire la lampada UV-C	service
W16	Batteria tampone RTC scarica	la batteria tampone della centralina è scarica	sostituire batteria	service



13.4 SOSTITUZIONE LAMPADE GERMICIDE UVC

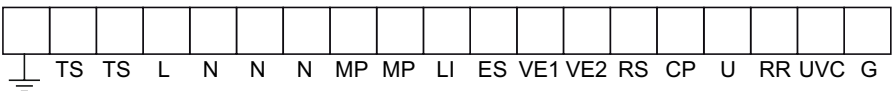
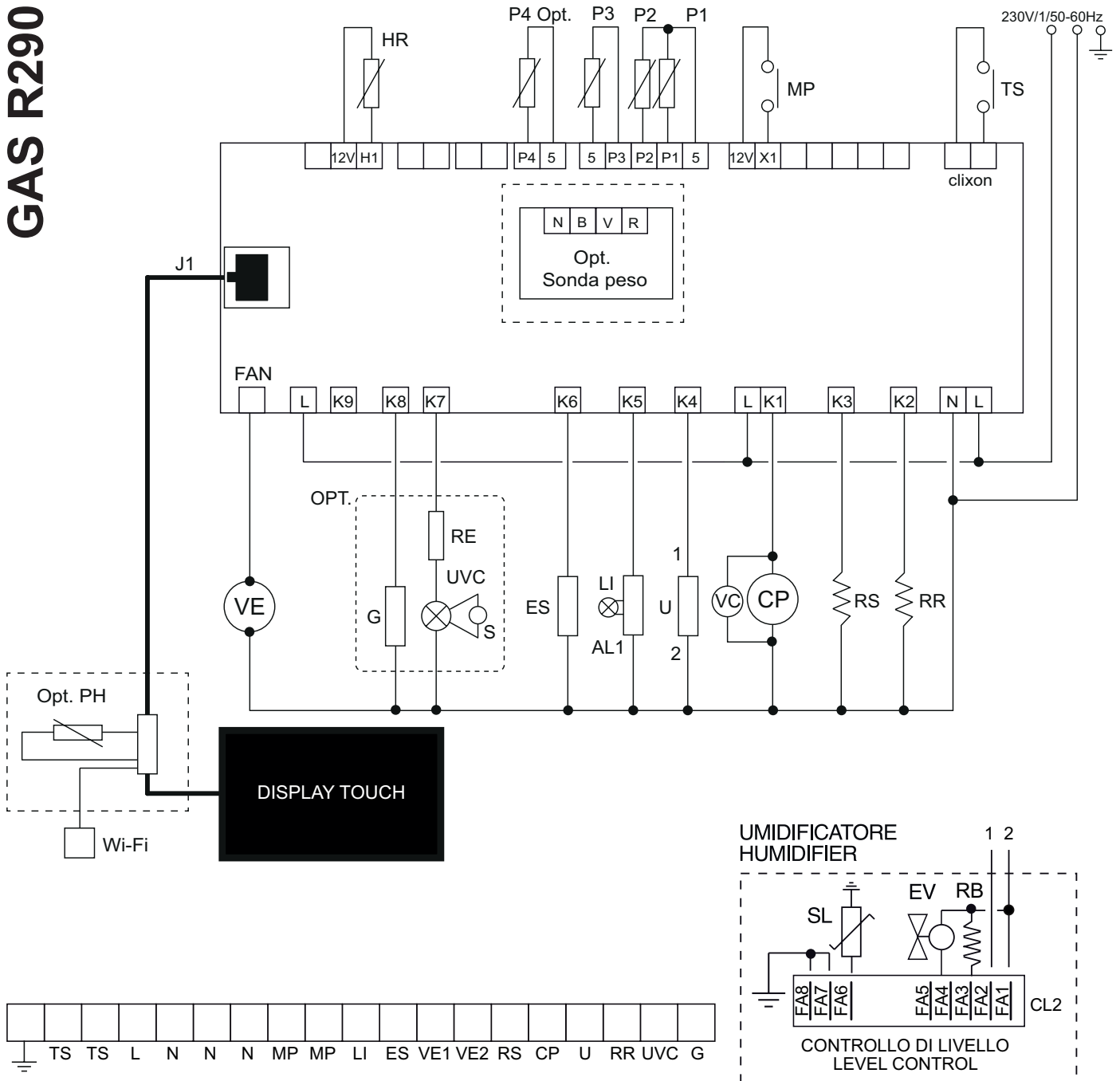
LAMPAD E U.V.: Dopo circa 9000 ore di funzionamento si deve procedere alla sostituzione delle lampade U.V. La necessità di sostituzione verrà segnalata attraverso un POP-UP di allarme.

Questa operazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato dal fabbricante in quanto la luce delle lampade a raggi ultravioletti, può causare danni alla pelle e agli occhi.

Prima di sostituire la lampada UV entrare nel menù SETUP - PARAMETRI (password 1956), nella sezione ABILITAZIONI, selezionare il parametro (45) ABILITA STERILIZZAZIONE e immettere il valore 0 per disabilitare la lampada UV. Uscire dal menù premendo il tasto HOME. Entrare nel menù ALLARMI come descritto a pag.42 par.11.5 ALLARMI e selezionare l'allarme in corso per confermare la presa visione. Uscire dal menù premendo il tasto HOME

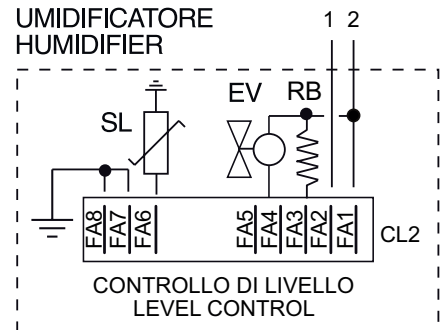
Dopo aver sostituito la lampada UV entrare nel menù SETUP - PARAMETRI (password1956) nella sezione ABILITAZIONI.

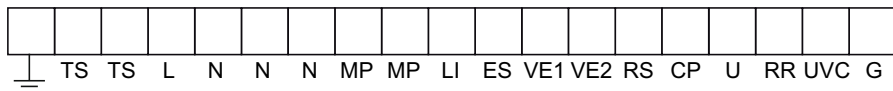
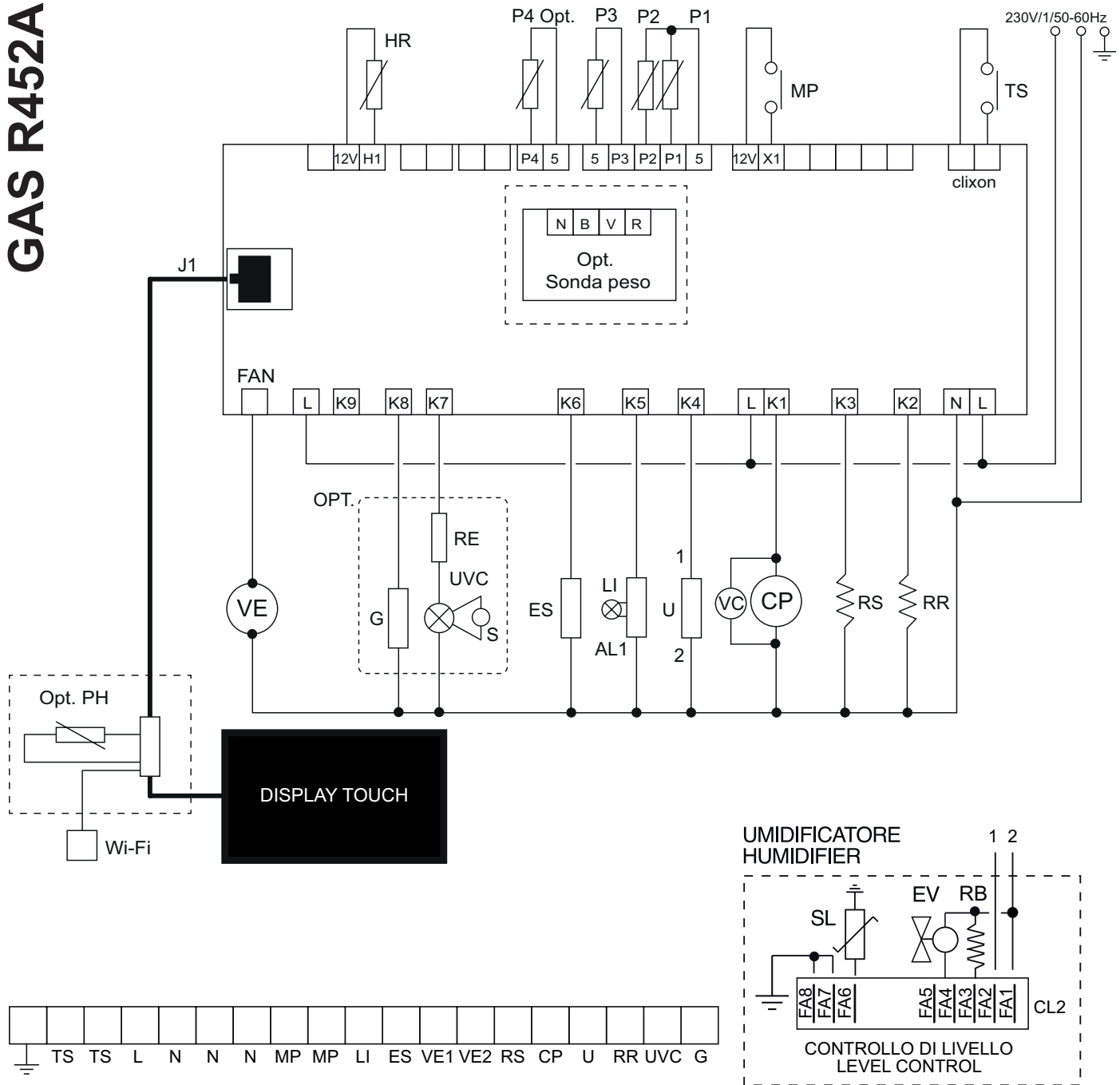
Selezionare il parametro (45) "ABILITA STERILIZZAZIONE" e immettere il valore 1 per abilitare la lampada UV. Uscire dal menù premendo il tasto HOME.



LEGENDA MORSETTIERA

- ⏏ - TERRA
- TS - TERMOSTATO SICUREZZA
- L - INGRESSO ALIMENTAZIONE 230V 50Hz FASE
- N - INGRESSO ALIMENTAZIONE 230V 50Hz NEUTRO
- LI - LUCE INTERNA (LUCE)
- ES - ESTRATTORE (FAN ESTRAT.)
- VE1 - VENTOLA EVAPORATORE
- VE2 - VENTOLA EVAPORATORE
- U - UMIDIFICATORE
- HR - SONDA UMIDITA'
- RR - RESISTENZE RISCALDANTE
- RS - RESISTENZA SBRINAMENTO
- P1 - SONDA CELLA
- P2 - SONDA EVAPORATORE
- P3 - SONDA SICUREZZA
- P4 - SONDA SPILLONE
- PH - SONDA PH
- MP - MICRO PORTA
- RE - REATTORE
- S - STARTER
- UVC - LAMPADA STERILIZZATRICE
- G - MOTORE ROTAZIONE
- AL1 - ALIMENTATORE LED
- VC - VENTOLA CONDENSATORE
- CP - COMPRESSORE





LEGENDA MORSETTIERA

- ⏏ - TERRA
- TS - TERMOSTATO SICUREZZA
- L - INGRESSO ALIMENTAZIONE 230V 50Hz FASE
- N - INGRESSO ALIMENTAZIONE 230V 50Hz NEUTRO
- LI - LUCE INTERNA (LUCE)
- ES - ESTRATTORE (FAN ESTRAT.)
- VE1 - VENTOLA EVAPORATORE
- VE2 - VENTOLA EVAPORATORE
- U - UMIDIFICATORE
- HR - SONDA UMIDITA'
- RR - RESISTENZE RISCALDANTE
- RS - RESISTENZA SBRINAMENTO
- P1 - SONDA CELLA
- P2 - SONDA EVAPORATORE
- P3 - SONDA SICUREZZA
- P4 - SONDA SPILLONE
- PH - SONDA PH
- MP - MICRO PORTA
- RE - REATTORE
- S - STARTER
- UVC - LAMPADA STERILIZZATRICE
- G - MOTORE ROTAZIONE
- AL1 - ALIMENTATORE LED
- VC - VENTOLA CONDENSATORE
- CP - COMPRESSORE



EVERLASTING s.r.l.
 46029 SUZZARA (MN) - ITALY - Strada Nazionale della Cisa km.161
 Tel.0376/521800 (4 linee r.a.) - Telefax 0376/521794
<http://www.everlasting.it> - E-mail:everlasting@everlasting.it