

* IPS

CANTINE CLIMATIZZATE

**MANUALE DELLE ISTRUZIONI
PER L'INSTALLAZIONE L'USO E
LA MANUTENZIONE**

**Linea IPS
IPS1 / IPS2**

INDICE

DESCRIZIONE	PAGINA
AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	4/5
DICHIARAZIONE CONFORMITA' CEE DEL PRODUTTORE	5
INFORMAZIONI GENERALI	6
SMALTIMENTO DEGLI APPARECCHI USATI	6
INFORMAZIONI TECNICHE	6
CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO	6
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
CONTROLLO DELL'APPARECCHIO AL RICEVIMENTO	7
PULIZIA E SISTEMAZIONE DEGLI ACCESSORI	7
INSTALLAZIONE	7/8
REGOLAZIONE DEI PIEDI DI APPOGGIO	8
MOVIMENTAZIONE	8
RISPARMIO ENERGETICO	8
SCHEMA INCASSO IPS 1	9
SCHEMA INCASSO IPS 2	9
SCHEMI ACCOSTO	10
SCHEMA DISTANZIALE MODULI MULTIPLI AFFIANCATI	11
REGOLAZIONE USO E FUNZIONAMENTO	12
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA VERSIONE MONO	13
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURE VERSIONE MULTI	13
LUCE INTERNA	13
REGOLAZIONE CELLA HUMIDOR SIGARI	13
UMIDIFICATORE	14/15
ALLESTIMENTI / STOCCAGGIO	16
INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	17
GESTIONE UMIDITÀ VERSIONI VINO, SALUMI E FORMAGGI	17
MANUTENZIONE E PULIZIA	18
ASSISTENZA / ALLARMI	19
GARANZIA	19
REVERSIBILITÀ DELLA PORTA	20
PARTI PRINCIPALI DELLA MACCHINA	20
SMALTIMENTO DEGLI IMBALLAGGI	21

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

IMPIANTO ELETTRICO: L'utente finale deve verificare quanto segue: Controllare che la tensione effettiva di rete corrisponda a quella indicata sulla targa dati del prodotto che si trova sul retro dell'apparecchio, o all'interno sul lato dx in basso. E' ammessa una tolleranza di +/- 6%.

E' indispensabile controllare il valore di tensione anche durante il funzionamento dell'apparecchio, tenendo presente che una tensione diversa dalla tolleranza ammessa può provocare gravi danni al compressore e/o al termoregolatore.

Inserire la spina regolamentare in dotazione in una presa monofase dotata di messa a terra.

Si ricorda che la messa a terra dell'installazione oltre ad essere una norma di sicurezza è obbligatoria per legge.

E' indispensabile che la spina sia collocata in una presa di corrente permanentemente accessibile, che deve consentire per ogni evenienza di poter disinserire l'apparecchio.

Non inserire più spine contemporaneamente nella stessa presa utilizzando prese multiple. La spina elettrica deve avere uno spazio sufficiente dal retro della cantina ed essere accessibile. Non spruzzare direttamente all'interno o all'esterno della cantina liquidi o gas infiammabili quando la spina è inserita nella presa di corrente.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non sia rispettata questa norma antinfortunistica, inoltre eventuali difetti o guasti derivanti dalla mancata osservanza di queste prescrizioni, non saranno coperti da garanzia alcuna.

ALTRE AVVERTENZE: La macchina è stata progettata e costruita a norma e sono state prese ove possibile tutte le disposizioni e accorgimenti per la sicurezza; tuttavia permangono ipotetici rischi residui: Fare attenzione alle parti sporgenti angoli e spigoli, zona condensatore e staffa compressore che possono causare tagli.

L'accensione e lo spegnimento di tutte le parti in movimento avviene in modo automatico. Tutte le parti in movimento sono protette e situate in zone difficilmente raggiungibili, si raccomanda comunque di scollegare l'alimentazione prima di procedere con operazioni di manutenzione e pulizia

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

Nei modelli dotati di serratura porta al ricevimento la coppia di chiavi serratura normalmente è posta all'interno confezionata insieme al manuale e al certificato di garanzia, nei modelli con porte scorrevoli, l'intero blocchetto serratura (optional) è confezionato e posto sulle ante vetro frontali; si consiglia di tenere le chiavi separate, una di scorta in luogo sicuro. Tenete le chiavi fuori della portata dei bambini per evitare che possano rimanere chiusi accidentalmente all'interno della macchina. Per lo stesso motivo non dimenticate di eliminare la serratura e di smontare la porta quando in futuro provvederete alla demolizione dell'apparecchio.

La parete esterna posteriore (generalmente contro il muro) durante il funzionamento può raggiungere una temperatura superiore a 50°C, ciò è normale e fa parte del normale ciclo di funzionamento, prima di procedere con manutenzione e pulizia si raccomanda di togliere l'alimentazione ed attendere alcuni minuti

(Ai sensi della Direttiva Macchine 2006/42/CE)

Non consentito l'utilizzo dell'apparecchio a minori di 8 anni e persone con menomazioni fisiche, sensoriali o di capacità mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto stretta sorveglianza e supervisione di adulti che abbiano ricevuto le necessarie istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e abbiano compreso i possibili rischi derivanti dall'uso dello stesso.

Pulizia e manutenzione non devono essere effettuati da bambini senza la supervisione di un adulto.

I bambini devono essere sorvegliati al fine di garantire che non giochino con l'apparecchio.

La sostituzione della luce interna deve essere effettuata esclusivamente da assistenza tecnica autorizzata.

DICHIARAZIONE DEL PRODUTTORE DI CONFORMITA' CE

Si dichiara che i ns prodotti sono conformi alle seguenti direttive:

2006/42/CE, 2014/30/UE, 2014/35/UE, 2012/19/UE e 2011/65/UE

Con riferimento alle seguenti normative e successivi aggiornamenti:

EN 60335-1; EN 60335-2; EN 55014-1; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233:2008.

INFORMAZIONI GENERALI

Vi raccomandiamo di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservare questo manuale in caso di eventuali future consultazioni.

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio è fondamentale osservare tutte le avvertenze indicate.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti dovuti alla mancata osservanza di quanto indicato.

Non si accettano contestazioni sui valori di temperatura o di umidità raggiunti riferiti a strumenti di rilevazione inadeguati o non idonei o percepiti sensorialmente; i valori di riferimento sono quelli che appaiono sul display del prodotto rilevati con sonde certificate e tarate dal produttore.

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati sono ecologici e riciclabili, si prega di contribuire ad uno smaltimento ecologico dell'imballaggio. Contributo CONAI assolto ove dovuto.



SMALTIMENTO DEGLI APPARECCHI USATI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 49/2014 attuazione della DIRETTIVA 2012/19/UE RAEE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sul prodotto o sull'imballo o sul manuale d'uso indica che il prodotto alla fine del proprio ciclo di vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questi ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

INFORMAZIONI TECNICHE

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

Il prodotto è progettato per uso professionale (Fascicolo tecnico, Direttiva Macchine 2006/42/CE). E' un apparecchio climatizzato dotato di un doppio circuito "caldo/freddo" automatico, in grado di garantire all'interno della cella le temperature programmate **L'apparecchiatura è progettata per funzionare alla temperatura ambiente* specificata dalla classe climatica indicata sulla targa dati.**

Classe	Simbolo	Temperatura ambiente C°(*)
Temperata estesa	SN	Da +10 a + 32
Temperata	N	Da +16 a +32
Subtropicale	ST	Da +16 a +38
Tropicale	T	Da +16 a +43

(*) Per temperatura ambiente s'intende quella rilevata nelle immediate vicinanze della cantina.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Per un buon funzionamento l'apparecchio va sistemato in un luogo privo d'eccessiva umidità, ben aerato e lontano da fonti di calore, evitando altresì esposizioni alla luce diretta del sole e mantenuto pulito da polvere o sedimenti vari.

Eventuali danni o difetti causati dal mancato rispetto di queste norme non sono coperti da garanzia o da responsabilità alcuna da parte del produttore.

Si raccomanda inoltre di collocare la macchina in modo da renderne possibile l'utilizzo in condizioni di luminosità normale (quantificabile in 200 lux) (D.e. 2006/42/CE)

CONTROLLO DELL'APPARECCHIO AL RICEVIMENTO

Si consiglia di sballare immediatamente l'apparecchio non appena ricevuto il collo per poterne controllare l'integrità e l'assenza di danni di trasporto. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore apponendo riserva scritta sul documento di trasporto. Eventuali danni occulti dovranno essere comunicati al produttore per iscritto entro 7 giorni dalla ricezione della merce, in caso contrario il produttore declina ogni responsabilità su danni dovuti al trasporto. In nessun caso comunque alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta previa autorizzazione scritta. Una volta collocata nella posizione finale, lasciare la cantina spenta almeno 24 ore, questo riduce la possibilità di malfunzionamenti dell'apparato refrigerante dovuti al trasporto.

PULIZIA E SISTEMAZIONE ACCESSORI

Prima della messa in funzione lavate l'interno della cella e gli accessori con sapone neutro per eliminare l'odore caratteristico di nuovo. Sistemate gli accessori nelle posizioni più consoni all'uso. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta della condensa (se presente) posta sul compressore (se presente) sia fissata allo stesso stabilmente.

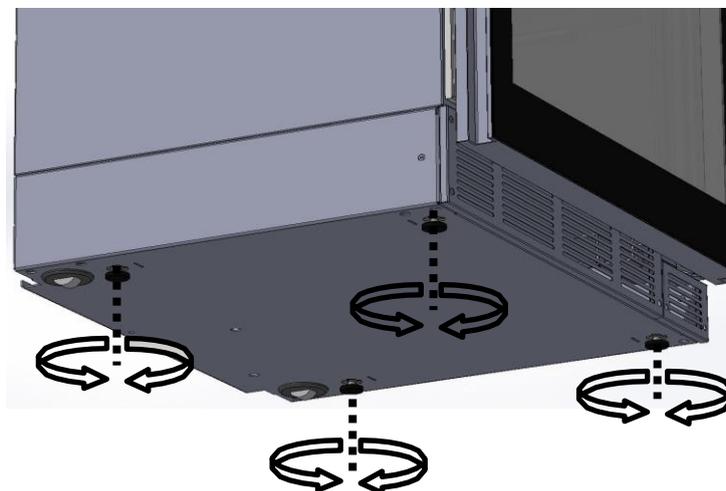
INSTALLAZIONE

- Inserire la spina nella presa di corrente (vedi anche sicurezza impianto elettrico). **IPS 601** ha due cavi di alimentazione, vedendo dal lato posteriore, il cavo che esce dal motore di sinistra alimenta la cella inferiore mentre il cavo del motore dx alimenta la cella superiore.
- Per avviare l'apparecchio agire sul pannello comandi dietro la porta
- Con il display illuminato l'apparecchio è attivato
- Lasciare funzionare l'apparecchio vuoto per almeno due ore (o finché non raggiunge la temperatura impostata) dopo di che procedere a collocare le bottiglie al suo interno, si consiglia di riempire gradualmente (30 bt. /24h)
- All'inizio l'apparecchio potrà essere rumoroso; progressivamente, effettuato il necessario rodaggio, il rumore diminuirà
- Il compressore si avvia automaticamente dopo alcuni minuti, se l'apparecchio viene spento e subito riacceso o durante l'impostazione della temperatura, il compressore si ferma e riparte automaticamente dopo pochi minuti.

Sistemare l'apparecchio su una superficie piana, **per il suo buon funzionamento e per la perfetta chiusura delle porte è indispensabile che sia perfettamente livellato.**

REGOLAZIONE DEI PIEDI DI APPOGGIO: Agire direttamente sui piedi di appoggio a vite, fino ad ottenere un perfetto allineamento, (Fig. 1).

Fig. 1

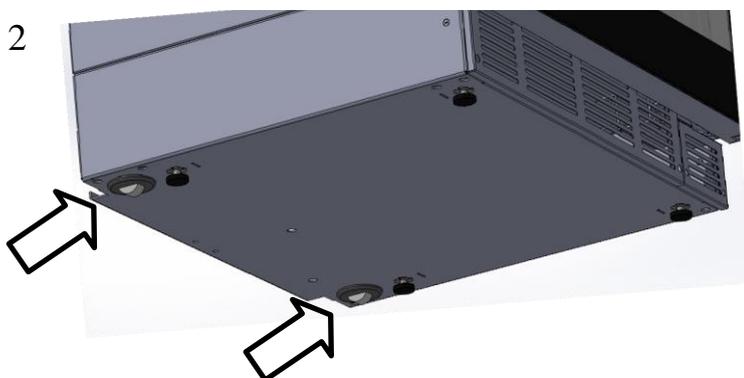


MOVIMENTAZIONE: Per agevolare la movimentazione verso la parete e viceversa utilizzare le ruote unidirezionali posteriori inclinando leggermente il prodotto verso il lato posteriore in modo da appoggiare le ruote al piano e spingere o tirare la struttura. (Fig. 2)

Si raccomanda anche:

- Movimentare l'apparecchio in un minimo di due persone;
- Rimuovere ogni oggetto al suo interno e fissare ripiani e parti semoventi;
- Mantenere l'apparecchio in posizione verticale durante il trasporto, assolutamente non capovolgere, proteggere le pareti esterne con un panno o simile;
- Una volta posizionata lasciare la macchina spenta almeno 24 ore.

Fig. 2



RISPARMIO ENERGETICO

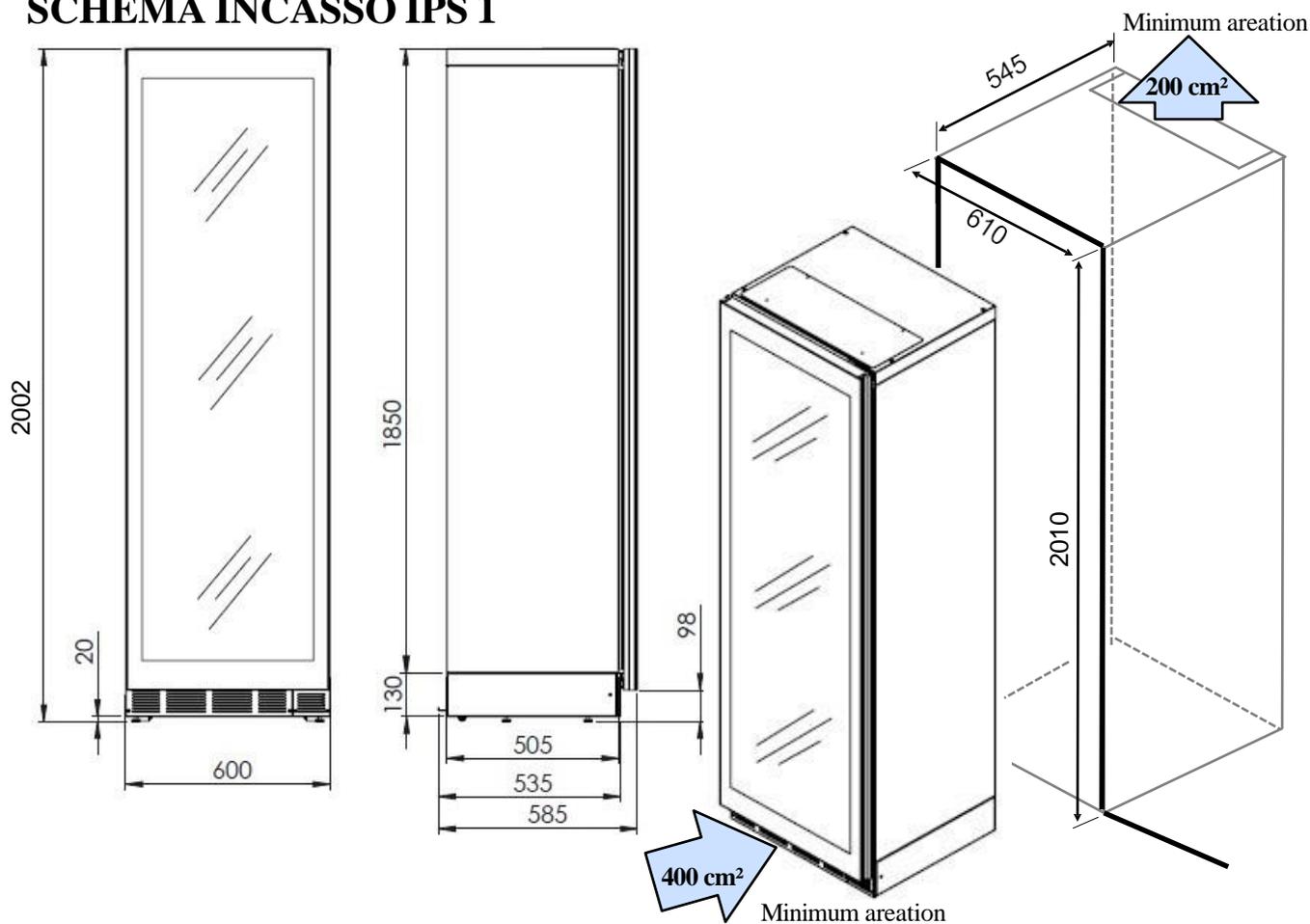
Per ottimizzare il risparmio energetico è consigliato in linea generale:

- Evitare aperture frequenti e prolungate della porta;
- Mantenere le luci spente quando non necessarie;
- Mantenere pulita l'unità di condensazione (vedi anche paragrafo Manutenzione e pulizia).

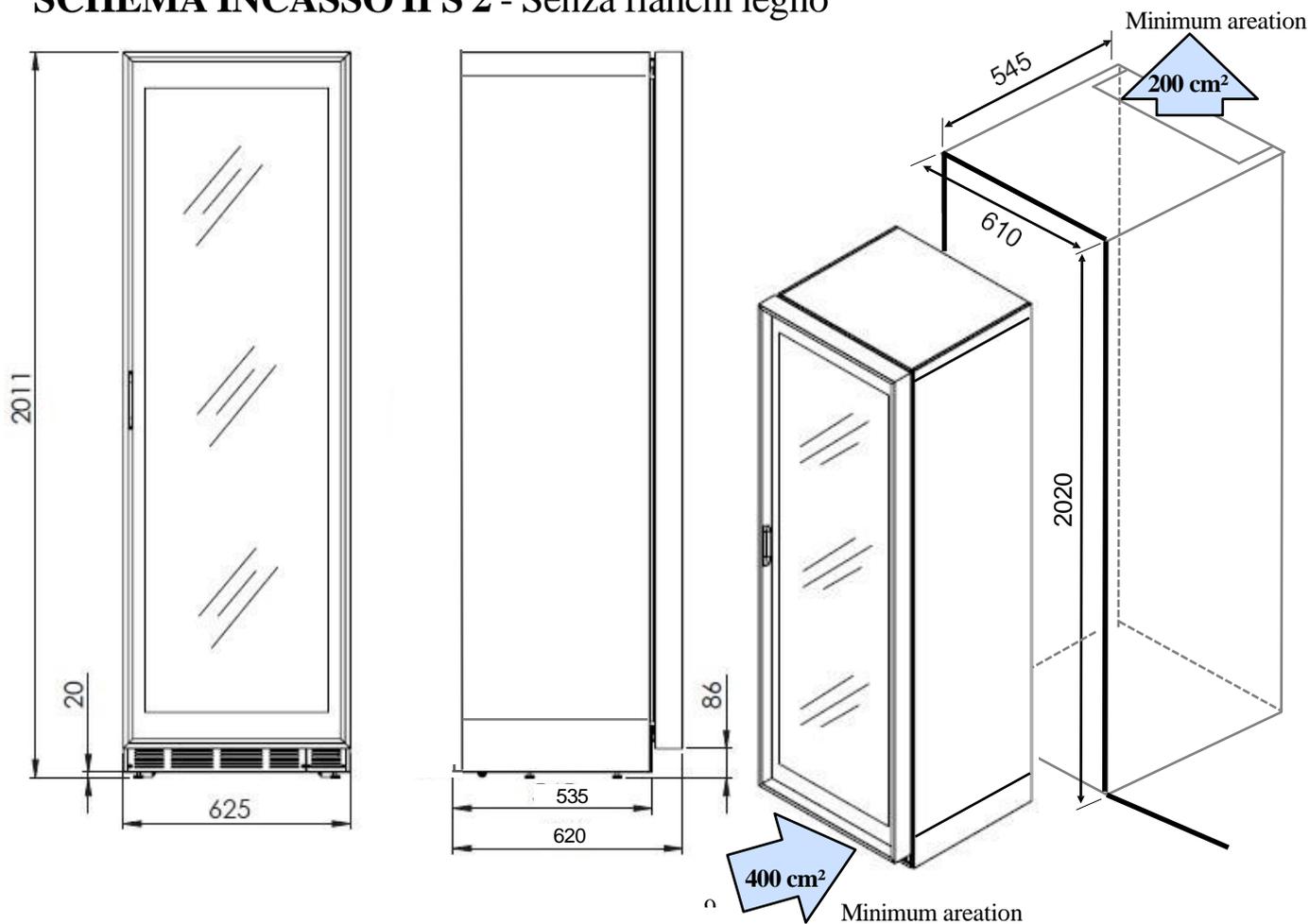
Solo nel caso di utilizzo in libera installazione si raccomanda inoltre:

- Mantenere uno spazio di almeno cm 10 dalle eventuali superfici circostanti;
- Non appoggiare oggetti sulle parti esterne della cantina.

SCHEMA INCASSO IPS 1



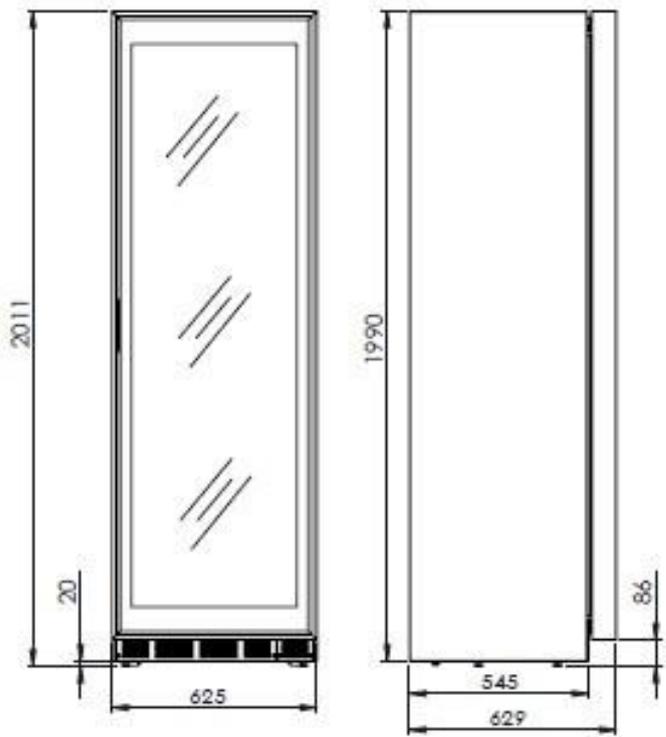
SCHEMA INCASSO IPS 2 - Senza fianchi legno



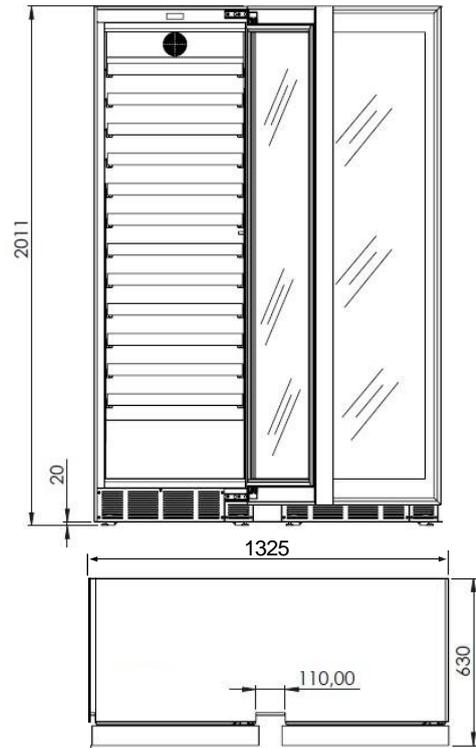
N.B.: Apertura della porta circa 120°. L'installazione è da prevedere con porta all'esterno del vano.

SCHEMI ACCOSTO

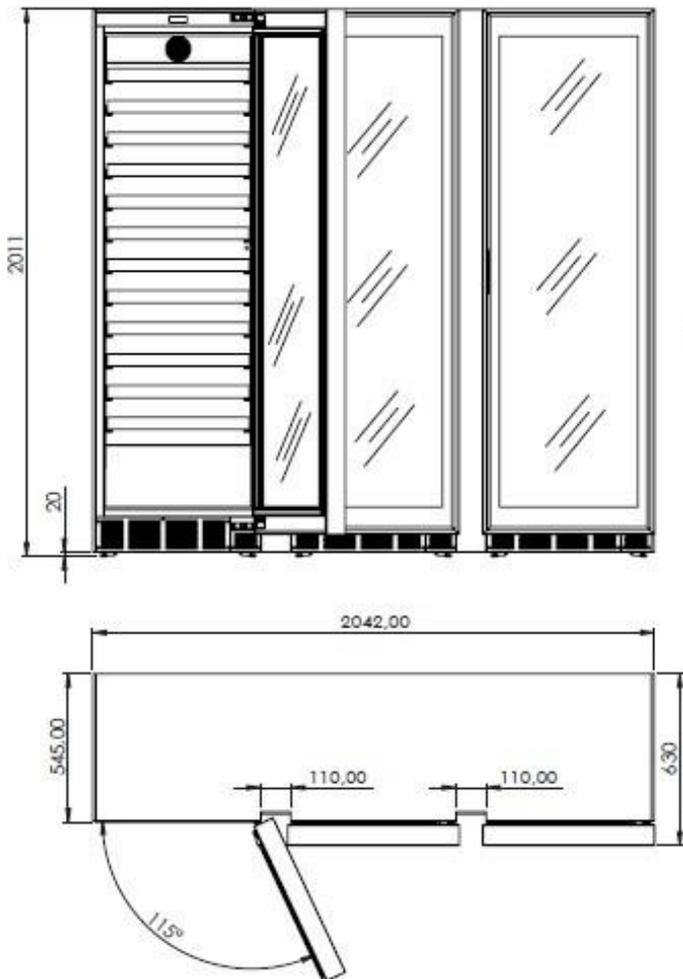
IPS 2 - SINGOLO Per libera installazione
(con fianchi e top legno)



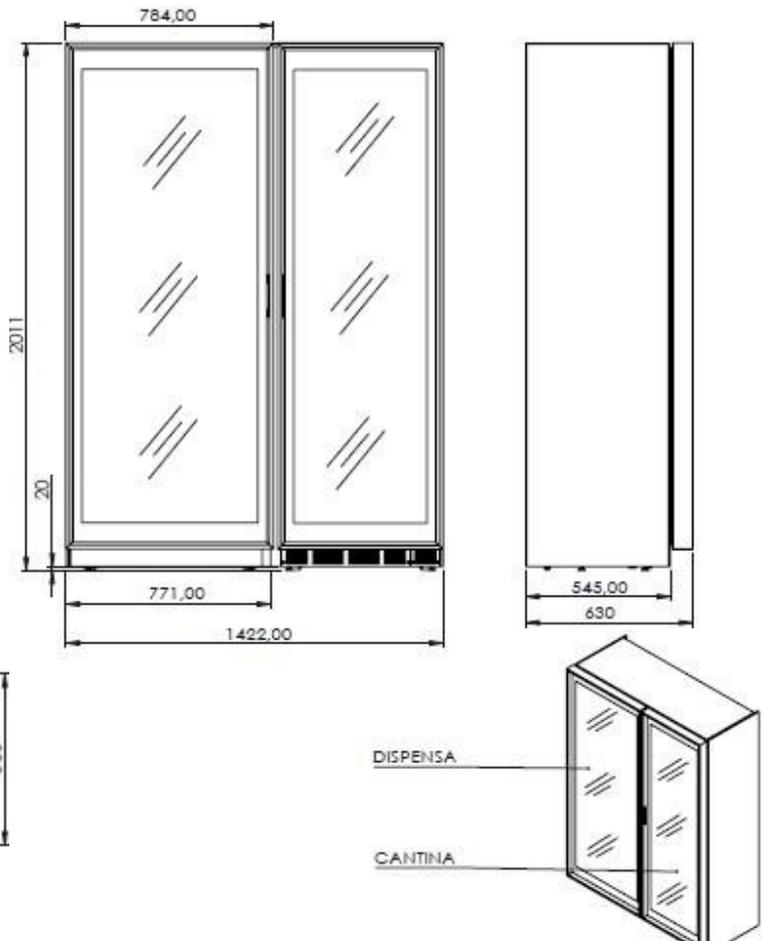
IPS 2 - SINGOLO + SINGOLO



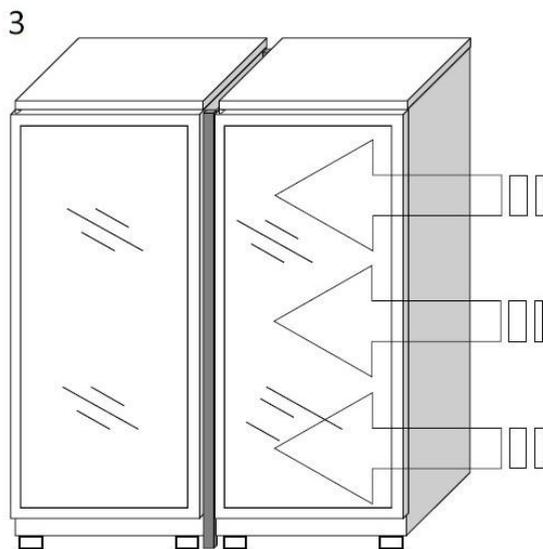
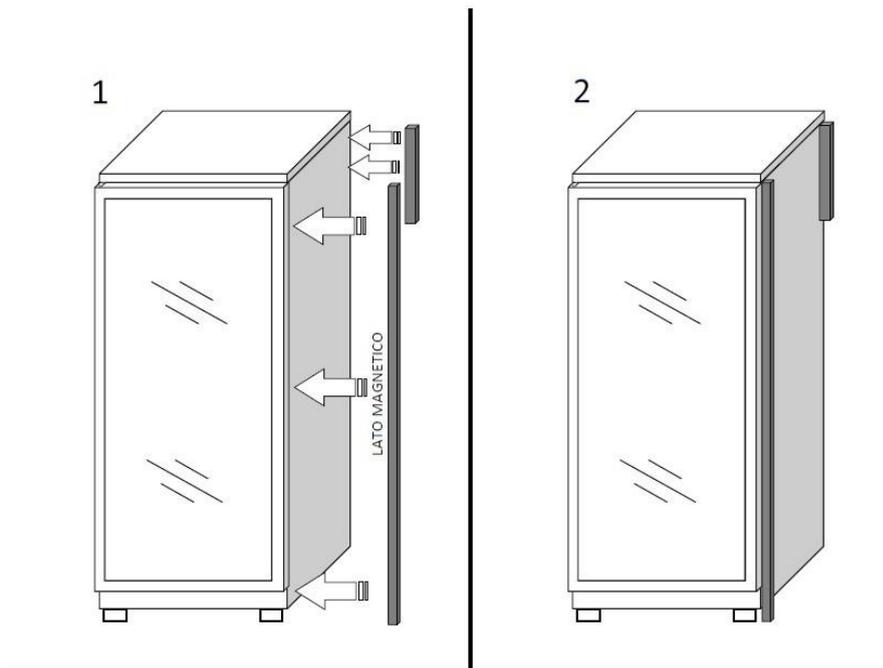
IPS 2 - SINGOLO + SINGOLO + SINGOLO



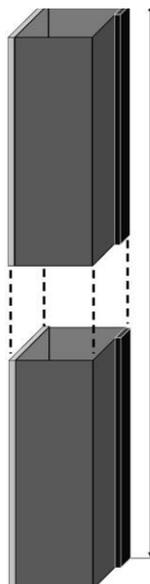
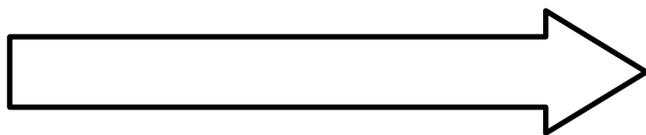
“IPS 2 900 DISPENSA” + SINGOLO



SCHEMA DISTANZIALE MODULI MULTIPLI AFFIANCATI

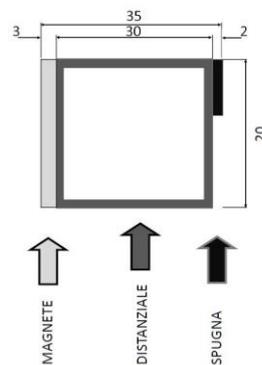


Optional:
 Distanziale magnetico in dotazione
 nel caso di fornitura di modelli
 multipli da affiancare.

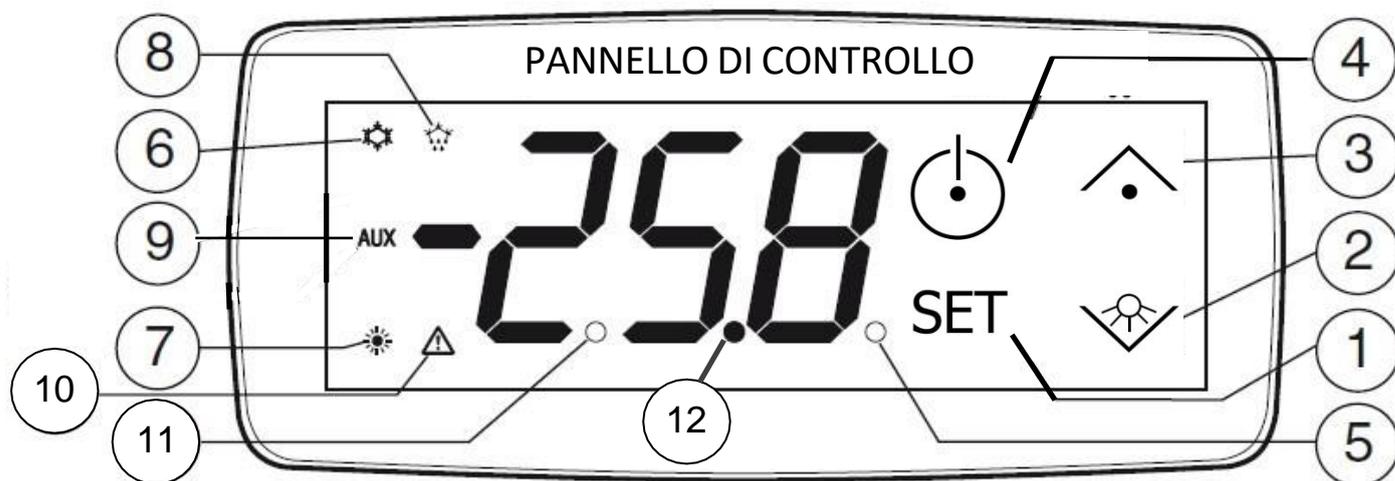


Montante anteriore mm 1800

Montante posteriore mm 200



REGOLAZIONE USO E FUNZIONAMENTO



LEGENDA SIMBOLI COMANDI

- 1 - **Tasto SET:** Premere e rilasciare per entrare nel menù **SET POINT**
- 2 - **Tasto DOWN/LUCE:** Pressione immediata per modificare la temperatura (decremento); Pressione prolungata (1") per accensione/spegnimento LUCE
- 3 - **Tasto UP:** Per modificare la temperatura (incremento)
- 4 - **Tasto ON/OFF:** Accensione/Stand by dell'apparecchio (pressione 1 sec.)
Premere e rilasciare rapidamente per visualizzare le variabili dello strumento (temperatura SP1, altri ausiliari se attivati: temp. SP2, RH)
- 5 - **Led SET:** Segnala l'avvenuta pressione di qualsiasi tasto
- 6 - **Led COOL:** Indica funzione di raffreddamento:
attiva (acceso), inattiva (spento), inibita (lampeggiante)
- 7 - **Led HEAT:** Indica funzione di riscaldamento:
attiva (acceso), inattiva (spento), inibita (lampeggiante)
- 8 - **Led DEFROST:** Indica attivazione sbrinamento automatico
- 9 - **Led AUX:** Indica attivazione luce interna
- 10 - **Led ALARM:** Indica stato di allarme attivo (è accompagnato dall' indicazione del codice allarme sul display)
- 11 - **Led STAND-BY:** Indica che l'apparecchio è in fase di Stand-by (il prodotto è comunque in tensione elettrica)
- 12 - Separazione per i decimi di grado

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Regolazione Cella MONO - TEMPERATURA

Per un funzionamento ottimale, si consiglia la regolazione della temperatura da +5°C a +18°C

Come visualizzare e modificare la temperatura programmata

Premendo il tasto SET (1) compare la scritta “SP1” alternata al valore impostato

Modificare la temperatura programmata premendo i tasti UP/DOWN (3 / 2)

Per uscire dal SET POINT premere il tasto SET(1) o attendere 10”.

Regolazione Cella MULTI - TEMPERATURA

La funzione multi-temperatura permette di ottenere all’interno della stessa cella temperature differenziate, idonee per il servizio di diverse tipologie di Vino.

Per un funzionamento ottimale, si consiglia la regolazione delle temperature come segue.

Zona inferiore: Multi (SP1) da +5°C a +7°C - Dual (SP1) da +5°C a +10°C

Zona superiore: Multi (SP2) da +15°C a +18°C - Dual (SP2) da +10°C a +18°C

Come visualizzare e modificare le temperature programmate

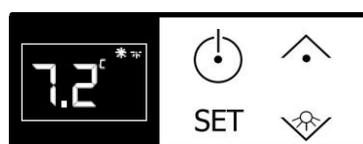
Premendo il tasto SET (1) compare la scritta “SP1” alternata al valore impostato per la zona inferiore.

Modificare la temperatura programmata premendo i tasti UP/DOWN (3 / 2).

Premendo di nuovo il tasto SET(1) compare la scritta “SP2” alternata al valore impostato nella zona superiore; modificare la temperatura programmata premendo i tasti UP/DOWN (3 / 2).

Per uscire dal SET POINT premere nuovamente il tasto SET(1) o attendere 10”.

Nel modello **IPS 601** ciascuna cella è gestita da un singolo display. Il display di sinistra gestisce la cella inferiore, mentre il display di destra gestisce la cella superiore.



LUCE INTERNA. Il display a sinistra controlla le luci della cella inferiore, mentre quello a destra controlla le luci della cella superiore.

Regolazione Cella Humidor (Sigari) - Umidificazione + Temperatura

La funzione Humidor permette di controllare temperatura e umidità, idonee per la conservazione dei sigari.

Per un funzionamento ottimale, si consigliano le regolazione seguenti.

Temperatura (SPT) 18°C

Umidità (SPH) 70/80%RH

Come visualizzare e modificare le temperature programmate

Premendo il tasto SET (1) compare la scritta “Spt” alternata al valore di temperatura impostato. Modificare la temperatura programmata premendo i tasti UP/DOWN (3 / 2).

Premendo di nuovo il tasto SET(1) compare la scritta “SPh” alternata al valore di umidità impostato; modificare l’umidità programmata premendo i tasti UP/DOWN (3 / 2).

Per uscire dal SET POINT premere nuovamente il tasto SET(1) o attendere 10”.

Nella versione standard IPS 601 con humidor, la cella per sigari è quella inferiore ed è gestita dal display di sinistra. Nel display di controllo humidor il tasto (2) non è abilitato per la luce interna, le luci di entrambe le celle sono comandate dal display della cella di destra.

IMPORTANTE: Riempire l'umidificatore con non più di 2 litri di acqua con igienizzante.

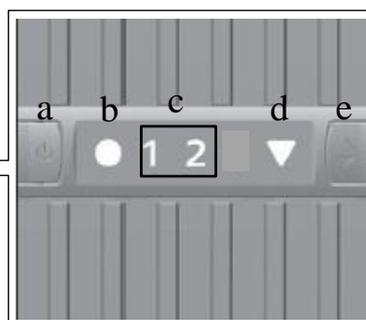
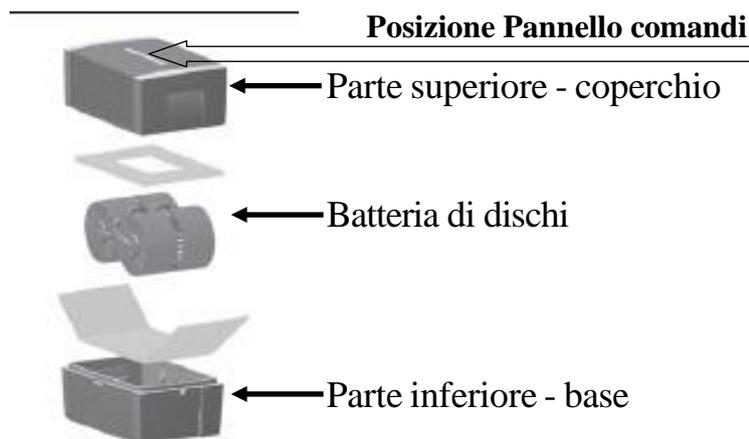
Vi sono 2 livelli di velocità regolabili con tasto (e) (vedi descrizione umidificatore di seguito) posti sull'umidificatore, lasciare sempre in posizione 1 (velocità minima). Dopo i primi giorni di funzionamento i ripiani in legno assorbiranno umidità e non sarà più necessario aggiungere acqua anche per diversi mesi.

Controllare periodicamente il livello dell'acqua (vedi anche istruzioni umidificatore)

UMIDIFICATORE

DESCRIZIONE COMPONENTI

PANNELLO COMANDI

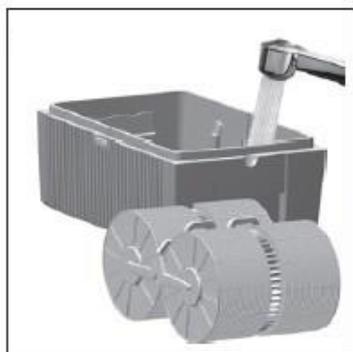


- a - Tasto ON/OFF
- b - spia funzionamento:
Accesa ON
Spenta OFF
Lampeggiante (ANOMALIA)
- c - livelli velocità
- d - indicatore spegnimento automatico
- e - selettore livello velocità

MANUTENZIONE UMIDIFICATORE

Si consiglia pulizia generale almeno ogni 6 mesi

- Disattivare l'apparecchio staccando la spina del cavo alimentazione generale della cantina
- L'unità motore e l'alimentatore dell'umidificatore non devono essere smontati, non devono venire a contatto con acqua o sostanze liquide
- Pulire con panno asciutto l'elemento motore, le ali del ventilatore e l'ingranaggio conduttore
- Le parti smontate, superiore e inferiore e i dischi possono essere lavati con acqua corrente, prima del montaggio assicurarsi che siano completamente asciutti
- Si consiglia periodicamente di vuotare l'acqua sporca, pulizia con spazzola dei dischi e di eventuali residui. E' disponibile su richiesta il detergente apposito per la pulizia e l'additivo igienizzante da aggiungere all'acqua

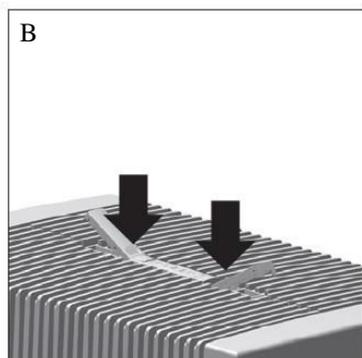


Prima di agire con qualsiasi operazione di manutenzione sull'umidificatore, staccare la corrente elettrica dal cavo di alimentazione generale della cantina

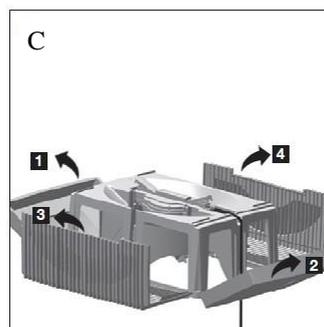
Rimuovere la parte superiore. Riempire la parte inferiore con 2 lt di acqua non oltre.

Per aggiungere acqua, rimuovere sempre prima il coperchio

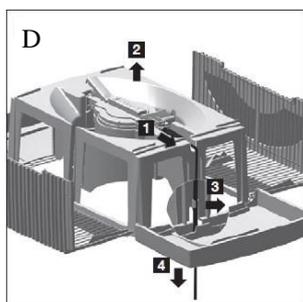
ASSEMBLAGGIO



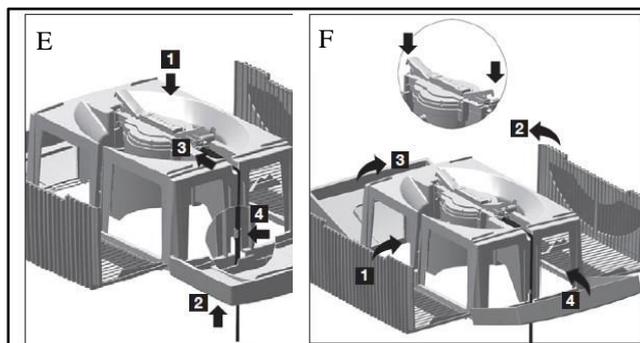
Per smontare il coperchio premere sulle alette di fissaggio (vedi frecce)



Vedi sequenza di apertura: ribaltare verso l'esterno le parti laterali (1)(2) facendo leggera pressione, quindi le due parti scanalate (3)(4)



Staccare la presa dal cavo di rete dall'unità motore (1), estrarre il motore verso l'alto(2), rimuovere il cavo di rete dal supporto e aprendo la parte superiore(3), estrarre verso l'alto(4).



Per rimontare ripetere all'inverso: inserire unità motore (E1), ricollegare il cavo di rete (E2-3-4), verificare alette fissaggio verso l'alto(vedi cerchio), chiudere prima le 2 parti scanalate (F1-2), fissare intervenendo in pressione sulle alette di fissaggio (vedi cerchio), chiudere le parti laterali che si fisseranno a scatto (F3-4)

ALLESTIMENTI / STOCCAGGIO

Si riportano di seguito capienza e portata dei ripiani e dei supporti di stoccaggio.

VERSIONE VINO



Vassoio ridotto intermedio fisso
Max. 5 bt.* - 10 Kg



Vassoio fisso/scorrevole 4 vani
Max. 5 bt. - 10 Kg



Vassoio fisso/scorrevole 5 vani
Max. 6 bt. - 12 Kg



Vassoio fisso/scorrevole c/supporti
Max. 5 bt. - 10 Kg



Vassoio per fondo vano cella
Max. 5 bt. - 10 Kg

VERSIONE SIGARI



Vassoio estraibile
Max 10 Kg



Vassoio scorrevole
Max 10 Kg



Vassoio doppi
Max 10 Kg

VERSIONE FORMAGGI



Vassoio scorr.c/ripiano acciaio
Max. 15 Kg



Vassoio c/ripiano acciaio
per fondo cella
Max. 10 Kg

VERSIONE SALUMI



IPS-501: 6 barre e 36 ganci in acciaio
Max. 90 Kg

IPS-601 sup.: 3 barre e 18 ganci in acciaio
Max. 60 Kg

IPS-601 inf.: 2 barre e 12 ganci in acciaio
Max. 40 Kg

* bt. = bottiglia di vino bordolese classica \varnothing mm 75, H mm 300.

INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

I salumi vanno disposti su ganci lungo le aste mantenendo una distanza minima tra essi di cm 5 per consentire un'adeguata areazione su tutta la superficie del prodotto.

Per una buona conservazione dei salumi si consiglia un set point di 10°C e 13°C, da questi range vanno esclusi salumi iniziati, prosciutti disossati, salumi a fette blisterati, salumi cotti o parzialmente cotti.

Per i formaggi integri in forma la temperatura di conservazione è 10/13°C con umidità 60%. Per formaggi freschi si consiglia 4/6°C, da questi range vanno esclusi formaggi tagliati, blisterati, a fette.

Si consiglia di mantenere all'interno di una singola cella un minimo di kg 20 di prodotto.

Per la pulizia delle pareti interne in acciaio inox o in legno laminato si consiglia l'uso di aceto di vino per un utilizzo immediato.

Periodicamente, almeno una volta all'anno, svuotare completamente la cella interna e pulire con un prodotto igienizzante, aerare per 24 ore la Salumeria prima del riutilizzo.

Per i formaggi è buona norma mantenere l'imballaggio originale, se iniziati, dovranno essere interamente avvolti con la carta d'alluminio o con la carta oleata per alimenti, o pellicola; oppure si avvolge la crosta con un panno di lino convenientemente umidificato e si dispongono i formaggi, a seconda delle tipologie, in appositi vassoi protetti da campane di vetro.

Per le mozzarelle se si utilizzano contenitori con acqua, mantenere i contenitori ben chiusi.

L'uso di prodotti chimici in conservanti e coloranti negli impasti, può creare sostanze corrosive che possono danneggiare le parti interne della cella e il sistema di refrigerazione.

Periodicamente, almeno una volta ogni sei mesi, svuotare completamente la cella interna e pulire con un prodotto igienizzante, areare per 24 ore la Salumeria prima del riutilizzo.

Il venditore declina ogni responsabilità e revoca la garanzia per uso improprio del prodotto.

GESTIONE UMIDITA' (VERSIONI VINO, SALUMI E FORMAGGI)

Nelle versioni vino, salumi e formaggi l'umidità interna non è gestita da umidostato e umidificatore.

Il tasso RH mantiene comunque una media del 55/65% (con ambiente >40%, <80%).

Nel caso l'ambiente esterno sia particolarmente secco si può incrementare il tasso RH inserendo all'interno della cella un contenitore di acqua da 20/25 cl o pietra lavica bagnata.

Nel caso la cantina rimanga chiusa per molto tempo, può formarsi al suo interno un livello di umidità molto elevato che può danneggiare le etichette delle bottiglie e causare formazioni di muffa; nel caso si consiglia un'apertura più frequente della porta.

In generale si consiglia un controllo periodico della cella interna (almeno mensile).

La versione per sigari è accessoriata anche di umidificatore e di un controllo coordinato sia della temperatura che dell'umidità mediante sonda termometro/igrometrica e regolatore elettronico termostato/umidostato.

La gestione di questi strumenti è spiegata nel capitolo successivo.

N.B.: Prima di procedere alla pulizia si raccomanda di staccare la spina dalla presa di corrente.

Le parti meccaniche non necessitano di alcuna manutenzione, **per la lunga durata dell'apparecchio è tuttavia indispensabile un'accurata pulizia periodica:**

Pareti esterne in metallo: utilizzare un panno asciutto, nel caso di macchie resistenti utilizzare acqua calda, eventualmente con detersivi neutri; successivamente sciacquare bene ed asciugare.

Pareti interne: procedere allo sbrinamento manuale se necessario. Nel caso di rimozione di eventuali sedimenti di ghiaccio utilizzare solo materiali in plastica, no oggetti metallici!

Almeno una volta l'anno svuotare completamente la cella interna e pulire con un prodotto igienizzante o sapone neutro; non usare prodotti corrosivi e prestare particolare cura alla pulizia delle parti refrigeranti e dei ripiani: l'uso di materiale abrasivo e/o tagliente può provocare danni alle pareti, all'impianto refrigerante e ai ripiani.

Scongelamento manuale: Il prodotto è dotato di un sistema di sbrinamento automatico periodico tramite fermata a tempo del compressore.

Durante lo sbrinamento, l'indicatore LED DEF(8) sul display lampeggia.

Passato tale periodo la cantina riprenderà il normale funzionamento con le temperature programmate in precedenza.

Si consiglia in ogni caso di effettuare un scongelamento manuale della macchina almeno una volta l'anno: per scongelare manualmente la parete evaporante posteriore: non utilizzare oggetti metallici o abrasivi, è consigliato non attendere che il ghiaccio si sciogla completamente da solo, dopo circa 20 minuti con la porta aperta, dovrebbe essere possibile staccare delicatamente il ghiaccio dalla parete. Per la rimessa in opera dell'apparecchio, farlo funzionare vuoto per almeno due ore o finché non raggiunge la temperatura impostata, per il riempimento se l'operazione richiede parecchi minuti spegnere temporaneamente e riattivare ad operazione conclusa.

Parti in plastica: lavare con acqua tiepida ed eventualmente con sapone neutro.

Si sottolinea l'importanza di mantenere perfettamente pulita la guarnizione della porta utilizzando un panno umido, o prodotti specifici (tipo spray per cruscotti auto) per evitare la possibilità di formazione di cattivi odori all'interno della cella, favorire la chiusura, ed evitare l'usura e la rottura.

Pareti esterne delle cantine in legno: è sufficiente una pulizia con un panno asciutto, essendo utilizzate prevalentemente vernici ad acqua per la pulizia non utilizzare acqua o altri prodotti liquidi. E' consigliabile effettuare una volta all'anno un trattamento con cera d'api o prodotto idoneo al trattamento e nutrimento del legno.

Unità di condensazione: la pulizia di questa parte è molto importante soprattutto per quanto riguarda il condensatore che è situato nel vano motore sotto la porta nel mod. Medium) o anche sulla parte posteriore nel mod. Combi (per condensatore s'intende il radiatore che deve cedere all'aria il calore asportato durante il processo di raffreddamento) su questa parte si depositano facilmente polveri e detriti che impediscono la dispersione del calore. Almeno ogni 6 mesi è necessario pulire il condensatore con una spazzola o, meglio, con un aspirapolvere.

Verificare periodicamente che la vaschetta di raccolta condensa posta sul motore non trabocchi acqua.

Luce interna: La cella interna è dotata di illuminazione mediante luce a led. La sostituzione della luce interna deve essere effettuata esclusivamente da assistenza tecnica autorizzata.

ASSISTENZA

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA / RISOLUZIONE
DISPLAY NON SI ATTIVA	VERIFICARE TASTO ON/OFF; VERIFICARE LA PRESA DI CORRENTE; VERIFICARE CAVO SPINA INSERITA CORRETTAMENTE
MANTENIMENTO TEMPERATURA DI SET POINT	PORTA APERTA; GUARNIZIONE PORTA DIFETTOSA; VERIFICARE AREAZIONE, FONTI DI CALORE VICINO; CONDENSATORE SPORCO; ACCERTARSI FUNZIONE PRODOTTO (MONO O MULTI)
ACCUMULO DI GHIACCIO	PORTA APERTA; GUARNIZIONE DIFETTOSA; TEMPERATURA AMBIENTE OLTRE I LIMITI
L'APPARECCHIO E' RUMOROSO	CONTATTO DEL PRODOTTO CON CORPI ESTRANEI; LIVELLARE MEGLIO AL PAVIMENTO; VERIFICARE POSIZIONAMENTO ACCESSORI, VASCHETTA COMPRESSORE, ETC.
LUCE INTERNA NON SI ATTIVA	VERIFICARE TASTO LUCE; VERIFICARE LA PRESA DI CORRENTE; VERIFICARE CAVO SPINA INSERITA CORRETTAMENTE

Se dopo questi controlli il funzionamento non è ancora corretto, rivolgetevi al distributore per chiedere assistenza tecnica autorizzata.

TABELLA ALLARMI E SEGNALAZIONI DISPLAY

ALLARMI	MOTIVO	AZIONE
E1	AVARIA SONDA "SP1"	Spegner e riavviare l'apparecchio, se il problema persiste contattare centro assistenza
E2	AVARIA SONDA "SP2"	Vedi sopra
E3	AVARIA SONDA AUSILIARE	Vedi sopra
EPR	ERRORE MEMORIA INTERNA	Vedi sopra
OD	RITARDO ALL'ACCENSIONE IN CORSO	Attendere 1 minuto dall'accensione
Ln	TASTIERA BLOCCATA	VERIFICARE EVENTUALI BLOCCHI ATTVI
Hi/Hi2	ALLARME DI ALTA TEMPERATURA	TEMP > 20°C
Lo1/Lo2	ALLARME DI BASSA TEMPERATURA	TEMP < 4°C
oP	PORTA APERTA	Verificare chiusura porta, oggetti sporgenti

GARANZIA SUL PRODOTTO

I termini di garanzia di questo prodotto sono indicati nel certificato di garanzia a parte.

REVERSIBILITA' DELLA PORTA

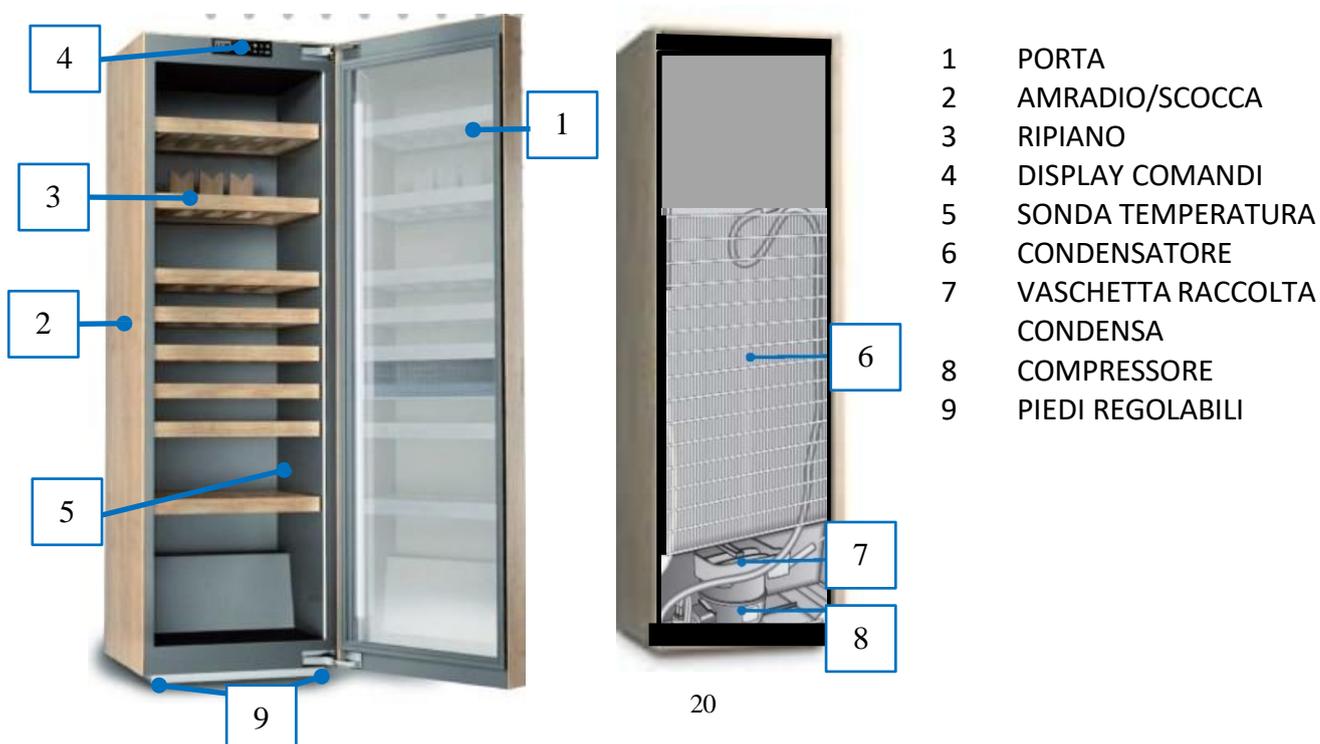


La porta standard con apertura da sn a dx può essere invertita.

Occorre trasferire le cerniere superiore e inferiore sul lato opposto e girare la porta in modo da avere il lato superiore sotto e viceversa.

Dati gli ingombri e la necessità di regolare le distanze per la chiusura ottimale della porta, si raccomanda tuttavia di affidarsi per tale operazione a personale specializzato.

PARTI PRINCIPALI DELLA MACCHINA



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLAGGI

Etichettatura ambientale degli imballaggi

ai sensi dell'art. 219 c.5 del TUA e del D.Lgs. 116/20

Gli imballaggi utilizzati per la spedizione di questo prodotto vanno smaltiti secondo le indicazioni qui riportate:

	IMBALLAGGIO		CLASSIFICAZIONE	RACCOLTA
	SCATOLA	<input checked="" type="checkbox"/>	PAP 20	Raccolta carta
	ANGOLARI IN CARTONE	<input checked="" type="checkbox"/>	PAP 21	Raccolta carta
	BANCALI IN LEGNO	<input checked="" type="checkbox"/>	FOR 50	Raccolta legno
	CASSA IN LEGNO	<input type="checkbox"/>	FOR 50	Raccolta legno
	REGGETTE	<input checked="" type="checkbox"/>	PP 5	Raccolta plastica
	FILM ESTENSIBILE	<input checked="" type="checkbox"/>	LDPE 4	Raccolta plastica
	POLISTIROLO	<input checked="" type="checkbox"/>	PS 6	Raccolta plastica
	PLURIBALL	<input checked="" type="checkbox"/>	LDPE 4	Raccolta plastica
	SACCHETTI POLIETILENE	<input checked="" type="checkbox"/>	LDPE 4	Raccolta plastica

Tutte le misure lineari indicate hanno la seguente tolleranza:
tolleranze come da UNI EN 22768-1 designazione (v)

Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze indicate e di conservare il presente manuale.

E' anche possibile scaricare una copia dei manuali sul sito:

www.ipindustrie.com



IP Industrie del Freddo Professionale SPA
Strada Brescello Cadelbosco 46
42041 Brescello (RE) Italy
Phone +39 0521 699232
www.ipindustrie.com
E.mail info@ipindustrie.com