



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

ARMADI REFRIGERATI

600 / 1200 LT





INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

2.1 Gruppi compressori

Armadi refrigerati 600 litri

Armadi refrigerati 1200 litri

2.2 DIMENSIONI, POTENZA ELETTRICA ASSORBITA, VOLUME, TEMPERATURA D'ESERCIZIO

Armadi refrigerati 600 lt

Armadi refrigerati 1200 lt

2.3 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

Armadi refrigerati 600 lt

Armadi refrigerati 1200 lt

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3.1 Movimentazione

3.2 Rimozione imballo

3.3 Installazione

3.4 Connessioni elettriche

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)

4.2 Accensione dell'apparecchiatura

4.3 Arresto normale

4.4 Arresto per lunghi periodi

4.5 Impostazione e lettura dei parametri di funzionamento

Tabella allarmi

Tabella parametri menù "utente"

4.6 Pulizia e manutenzione

4.7 Pulizia dell'acciaio inox

4.8 Pulizia dell'unità condensatrice

4.9 Verifiche periodiche, sostituzione e manutenzione di componenti elettrici

4.10 Smaltimento dell'apparecchiatura

5 RICAMBI

6 ALLEGATI

7 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

8 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

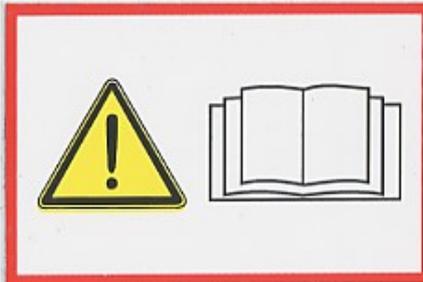
9 TERMINI DI GARANZIA

INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuato secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Norme di sicurezza generali

Non toccare la macchina avendo i piedi o le mani umide o bagnate;

Non usare la macchina a piedi nudi;

Non inserire cacciaviti o utensili simili 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 utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali;

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura; spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. Rivolgersi a personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

Controlli alla consegna

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

In presenza di situazioni anomale e/o non conformi contattare immediatamente il costruttore e/o l'agente.

INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Armadio refrigerato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini in acciaio inox regolabili in altezza, porta reversibile, a richiesta illuminazione interna e blocco di chiusura a chiave.

La macchina è destinata esclusivamente alla conservazione di prodotti alimentari.



ACCESSORI A RICHIESTA

	CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI LxPxH
	GR.612	Griglia plastificata rilsan	530 x 550
	CG.6	Coppia guide inox	
	KT1	Kit ruote inox	Ø 125
	7060	Chiusura con chiave 1 porta	
	2350	Illuminazione interna 1 porta	

2 CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

2.1 GRUPPI COMPRESSORI

ARMADI REFRIGERATI 600 litri Gruppi compressori	ARMADI EFRIGERATI 1200 litri Gruppi compressori			
..... NLR NHR	Temperatura negativa	- 18 / - 24 °C	Con funzione sbrinamento
..... PLR PHR	Temperatura positiva	- 2 / + 8 °C	Con funzione sbrinamento
..... PL PH	Temperatura positiva	- 2 / + 8 °C	No funzione di sbrinamento



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



ARMADIO REFRIGERATO 600 LT

ARMADIO REFRIGERATO 1200 LT

2.2 DIMENSIONI, POTENZA ELETTRICA ASSORBITA, VOLUME, TEMPERATURA D'ESERCIZIO

ARMADI REFRIGERATI 600 litri

Modello	Codice	Dimensioni	Alimentazione e elettrica V	Potenza W	Descrizione macchina	Temperatura di esercizio	Litri	Funzione Sbrinamento
TN	60TN	720x700x2020	230	238	Armadio frigorifero ventilato porta cieca	- 2 / + 8 °C	600	NO
	61TN	720x700x2020	230	238	Armadio frigorifero ventilato porta cieca	- 2 / + 8 °C	600	SI
BT	60BT	720x700x2020	230	480	Armadio freezer ventilato porta cieca	-18 / -20 °C	600	SI

ARMADI REFRIGERATI 1200 litri

Modello	Codice	Dimensioni	Alimentazione e elettrica V	Potenza W	Descrizione macchina	Temperatura di esercizio	Litri	Funzione Sbrinamento
TN	120TN	1440x700x2020	230	373	Armadio frigorifero ventilato porta cieca	- 2 / + 8 °C	1200	NO
	121TN	1440x700x2020	230	373	Armadio frigorifero ventilato porta cieca	- 2 / + 8 °C	1200	SI
BT	120BT	1440x700x2020	230	725	Armadio freezer ventilato porta cieca	-18 / -20 °C	1200	SI

NOTA BENE

TEMPERATURA AMBIENTE MINIMA D'ESERCIZIO DEGLI APPARECCHI: 18°C



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

2.3 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

ARMADI REFRIGERATI 600 litri

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.		
Modello	61TN - 60TN	60BT	<i>Frigo 1 porta</i>
Tipo modello	Armadio verticale positivo	Armadio verticale <i>negativo</i>	<i>Dimensioni 720x700x2.020 mm</i>
Classe efficienza energetica	C	D	<i>Classe di efficienza energetica</i>
IEE	49,07	64,9	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh)	1,72	6,14	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	627,80	2241,1	<i>Consumo annuo</i>
SAEC (KWh/anno)	1279,34	3453,06	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto	402	402	<i>lt</i>
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

ARMADI REFRIGERATI 1200 litri

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.		
Modello	121TN - 120TN	120BT	<i>Frigo 2 porte</i>
Tipo modello	Armadio verticale	Armadio verticale <i>negativo</i>	<i>Dimensioni 1440x700x2.020 mm</i>
Classe efficienza energetica	C	D	<i>Classe di efficienza energetica</i>
IEE	48,86	74,78	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh)	2,52	10,85	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	919,8	3960,25	<i>Consumo annuo</i>
SAEC (KWh/anno)	1882,79	5295,58	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto	775,28	775,28	<i>lt</i>
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

ARMADI REFRIGERATI 600 litri CON ANTA IN VETRO

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.		
Modello	61TN - 60TN + SVMI	60BT + SVMI	<i>Frigo 1 porta in vetro</i>
Tipo modello	Armadio verticale positivo	Armadio verticale <i>negativo</i>	<i>Dimensioni 720x700x2.020 mm</i>
Classe efficienza energetica	D	E	<i>Classe di efficienza energetica</i>
IEE	59,34	77,88	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh)	2,06	7,37	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	753,36	2689,32	<i>Consumo annuo</i>
SAEC (KWh/anno)	1269,49	3453,06	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto	402	402	<i>lt</i>
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

ARMADI REFRIGERATI 1200 litri CON ANTE IN VETRO

Nome / marchio fornitore/costruttore	INOX B.I.m. S.R.L.		
Modello	121TN - 120TN + SVMI	120BT + SVMI	<i>Frigo 2 porte in vetro</i>
Tipo modello	Armadio verticale	Armadio verticale <i>negativo</i>	<i>Dimensioni 1440x700x2.020 mm</i>
Classe efficienza energetica	D	F	<i>Classe di efficienza energetica</i>
IEE	58,62	89,79	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh)	3,02	13,02	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	1103,76	4752,3	<i>Consumo annuo</i>
SAEC (KWh/anno)	1882,79	5295,58	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto	775,28	775,28	<i>lt</i>
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

PARAMETRI DI PROVA PER DETERMINARE IL CONSUMO DELLA MACCHINA:

- Negli apparecchi BT: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito.
- Negli apparecchi TN: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito; sbrinamento se presente solo a tempo.

INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3.1 MOVIMENTAZIONE

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello elevatore o transpallet provvisto di forche idonee (lunghezza forche > almeno di 2/3 della lunghezza del mobile), facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione / assemblaggio utilizzare guanti di lavoro antinfortunistici.

Nella movimentazione e nelle operazioni di assemblaggio il personale addetto deve avere guanti di lavoro antinfortunistici ed antiscivolo, occhiali di sicurezza, scarpe antinfortunistiche ed utilizzarli secondo necessità. Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. E' vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.



Per prudenza durante le fasi di caricamento, sollevamento, movimentazione e di scaricamento della macchina/attrezzatura, tenere le persone estranee alle operazioni a distanza di sicurezza dalle zone interessate alle operazioni ed il personale addetto alle operazioni deve essere munito dei DPI di sicurezza necessari (guanti e scarpe antinfortunistiche)

3.2 RIMOZIONE IMBALLO

Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel pieno rispetto della normativa vigente. Per rimuovere, ove presente, il basamento in legno, inclinare lateralmente l'apparecchio, rimuovere i fissaggi; successivamente rimuovere, inclinando sul retro l'apparecchio, il pallet.

3.3 INSTALLAZIONE

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana ad una distanza minima di 3 cm da qualsiasi parete in ambiente sufficientemente areato; utilizzare eventualmente una livella per un migliore livellamento della macchina;

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Posizionare l'apparecchiatura lontano da fonti di calore;

Evitare l'esposizione solare diretta;



ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del calore (piastre, cucine, ecc.) si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

3.4 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 1.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete. Non interporre adattatori e/o riduzioni elettriche.

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente

Verificare, inoltre, l'integrità dei cavi di collegamento;

L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato. Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

Nota 1 Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.

Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

Nota 2 La targhetta di identificazione è installata, sul retro del gruppo. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

4 ISTRUZIONI PER L'USO

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la conservazione dei prodotti alimentari. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso industriale e deve essere **utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta. E' vietato l'uso della apparecchiatura in ambienti con pericolo di esplosione**

4.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

Termostato

Vedere manuale

4.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze della attrezzatura stessa);
- Per dare tensione alla cella → premere il tasto TAND-BY sul controllore (termostato)

ATTENZIONE ⇒

L'apparecchio è sotto tensione.

⇒ Il compressore inizia a raffreddare.

⇒ L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.

⇒ All'accensione l'apparecchio effettua un Lamp Test; per qualche sec. Il display ed i leds lampeggiano, a verifica dell'integrità e del buon funzionamento degli stessi.

4.3 ARRESTO NORMALE

- Togliere i prodotti dalla cella e riportarli in un luogo idoneo alla conservazione;
- Posizionare su "O" "OFF" le singole utenze.
- Posizionare su "O" "OFF" l'interruttore generale esterno,
- Effettuare una pulizia accurata della macchina.

4.4 ARRESTO PER LUNGI PERIODI

Procedere:

- Coprire i componenti;
- Effettuare una pulizia accurata del mobile interno, ripiani, vassoi, guide e supporti prestando particolare attenzione ai punti critici quali: giunzioni e guarnizioni magnetiche
- Lasciare aperti gli sportelli per impedire il formarsi di cattivi odori, muffe o batteri o ristagno d'aria e/op umidità.
- Effettuare una completa pulizia dei componenti al riutilizzo.
- Effettuare una verifica di funzionamento a ciclo completo prima di riporvi gli alimenti.

4.5 IMPOSTAZIONE E LETTURA DEI PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

L'attrezzatura viene fornita con i dati di lavoro impostati (collaudo elettrico e funzionale).

Per quanto nel seguito non indicato, fare riferimento al manuale di uso del termostato fornito in allegato con la macchina



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

Interfaccia utente

L'utente dispone di un display e di quattro tasti per il controllo dello stato e la programmazione dello strumento.

Tasto Simbolo	Funzioni
UP 	Scorre le voci del Menù Incrementa i valori Premere per almeno 5 sec: attiva lo sbrinamento manuale
DOWN 	Scorre le voci del Menù Decrementa i valori Premere per almeno 5 sec: funzione configurabile dall'utente (vedere § H32 del manuale controllore)
 Stand-By	Premere e rilasciare: torna su di un livello rispetto al menù corrente Conferma valore parametro Premere per almeno 5 sec: attiva la funzione stand-by (off)
set set	Visualizza eventuali allarmi (se presenti) Accede ai Menù Stato Macchina Accedi al mnuù programmazione Conferma i comandi

Accesso ed uso del Menù

Le risorse dello strumento sono organizzate a menù a cui si accede nel seguente modo:

- premendo e subito rilasciando il tasto "set" si accede al menù "Stato della macchina"
- tendo premuto per oltre 5 secondi il tasto "set" si accede al menù "Programmazione"

Non agendo sulla tastiera per più di 15 sec (time-out) o premendo una sola volta il tasto Tand-By, viene confermato l'ultimo valore visualizzato sul display e si ritorna alla visualizzazione precedente.

Menù stato macchina

Per entrare nel menù "Stato macchina" → premere e rilasciare istantaneamente il tasto "set"

Se non vi sono allarmi in corso appare la label "SET".

Con i tasti UP e/o DOWN si possono scorrere le altre cartelle contenute nel menù che sono:

- Al cartella allarmi
- Set cartella impostazioni setpoint
- Pb1 cartella valore sonda 1
- Pb2 cartella valore sonda 2
- Pb3 cartella valore sonda 3

Impostazione Set

Entrare nel menù "Stato macchina" → premere e rilasciare immediatamente il tasto "set"

→ appare la label della cartella "set"

Per visualizzare il valore del Setpoint → premere nuovamente il tasto "set"
Il valore del Setpoint appare sul display.

Per variare il valore del Setpoint → agire, entro 15 secondi, sui tasti UP e DOWN

Blocco modifica setpoint

La tastiera può essere bloccata tramite opportuna programmazione del parametro "LOC". In caso di tastiera bloccata è sempre possibile accedere al menu "Stato macchina" premendo il tasto "set" e visualizzare il setpoint, ma non è possibile modificare il valore. Per sbloccare la tastiera ripetere la procedura usata per il blocco.

Visualizzazione sonde

Alla presenza delle label "Pb1" o "Pb2", premendo il tasto "set" appare il valore della sonda alla label associata.

Attivazione manuale del ciclo di sbrinamento

L'attivazione manuale del ciclo di sbrinamento si ottiene tenendo premuto per 5 secondi il tasto "UP". Si attiva solo se vi sono le condizioni di temperatura. Se non ci sono le condizioni di temperatura, il display lampeggerà per 3 volte, per segnalare che l'operazione non verrà effettuata.

On / Off strumento

Lo strumento può essere spento premendo il tasto  Stand-by) per oltre 5 sec. In questa condizione gli algoritmi di regolazione e sbrinamento sono disattivati il display visualizzerà la scritta "Off".

Diagnostica

La condizione di allarme viene sempre segnalata tramite il buzzer (se presente) e dall'icona allarme.

Per spegnere il buzzer premere e rilasciare un tasto qualsiasi; l'icona relativa continuerà a lampeggiare.

Se sono in corso tempi di esclusione allarme (cartella AL della tabella parametri) l'allarme non viene segnalato.

Vedere il manuale del controllore in allegato.



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

Allarmi

Vedere tabella allegata.

ALLARMI				
Label	Guasto	Causa	Effetti	Risoluzione Problema
E1	Sonda1 guasta (cella)	<ul style="list-style-type: none"> • lettura di valori al di fuori del range di funzionamento • sonda guasta / in corto / aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione label E1 • Icona Allarme Fissa • Disabilitazione regolatore allarmi max/min • Funzionamento Compressore in base ai parametri "On" e "Off". 	<ul style="list-style-type: none"> • controllare il cablaggio delle sonde • sostituire la sonda
E2	Sonda2 guasta (sbrinamento) solo su EW/Plus 971/974 EO	<ul style="list-style-type: none"> • lettura di valori al di fuori del range di funzionamento • sonda guasta / in corto / aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione label E2 • Icona Allarme Fissa • Lo Sbrinamento terminerà per Time out (dEt) • Le ventole evaporatore funzioneranno in modalità Duty Cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> • controllare il cablaggio delle sonde • sostituire la sonda
E3	Sonda3 guasta	<ul style="list-style-type: none"> • lettura di valori al di fuori del range di funzionamento • sonda guasta / in corto / aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione label E3 • Icona Allarme Fissa 	<ul style="list-style-type: none"> • controllare il cablaggio delle sonde • sostituire la sonda
AH1	Allarme di ALTA Temperatura Pb1	valore letto da Pb1 > HAL dopo tempo pari a tAO. (vedi "ALLARMI DI TEMP. MAX/MIN")	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione label AH1 nella cartella AL • Nessun effetto sulla regolazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere il rientro del valore letto da Pb1 al di sotto di HAL-AFd.
AL1	Allarme di BASSA Temperatura Pb1	valore letto da Pb1 < LAL dopo tempo pari a tAO. (vedi "ALLARMI DI TEMP. MAX/MIN")	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione label AL1 nella cartella AL • Nessun effetto sulla regolazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere il rientro del valore letto da Pb1 al di sopra di LAL-AFd.
EA	Allarme Esterno	attivazione dell'ingresso digitale (H11 = ±5)	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione label EA nella cartella AL • Icona Allarme fissa • Blocco della regolazione se rLO = y 	<ul style="list-style-type: none"> • verificare e rimuovere la causa esterna che ha provocato l'allarme su D.I.
OPd	Allarme Porta Aperta	attivazione dell'ingresso digitale (H11 = ±4) (per un tempo maggiore di tAO)	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione label OPd nella cartella AL • Icona Allarme fissa • Blocco del regolatore 	<ul style="list-style-type: none"> • chiudere la porta • funzione ritardo definita da OAO
Ad2	Termine Sbrinamento per time-out	fine sbrinamento per tempo arricchì per il raggiungimento della temperatura di fine sbrinamento rilevata da Pb2.	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione label Ad2 nella cartella AL • Icona Allarme fissa 	<ul style="list-style-type: none"> • attendere lo sbrinamento successivo per rientro automatico
Ad3	Termine Sbrinamento per time-out	attivazione dello sbrinamento per temperatura indipendentemente da dAt. (attivo se dCt = 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione label Ad3 nella cartella AL • Icona Allarme fissa 	<ul style="list-style-type: none"> • attendere lo sbrinamento successivo per rientro automatico
COH	Allarme di Over Heating	Superamento da parte di Pb3 del valore impostato dal parametro SA3.	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione label COH • Icona Allarme Fissa • Blocco regolazione (Compressore) 	<ul style="list-style-type: none"> • attendere il rientro della temperatura ad un valore pari a SA3 (Set point) meno dA3 (differenziale).
nPA	Allarme Pressostato generico	Attivazione allarme Pressostato ad opera del pressostato generico di pressione. (H11 = ±7)	Se il numero N di attivazioni del pressostato è N < PEn: <ul style="list-style-type: none"> • Registrazione cartella nPA nella cartella AL con il numero di attivazioni del pressostato • Blocco regolazione (Compressore e Ventole) 	<ul style="list-style-type: none"> • verificare e rimuovere la causa che ha provocato l'allarme su D.I. (Reset Automatico)
PAL	Allarme Pressostato generico	Attivazione allarme Pressostato ad opera del pressostato generico di pressione. (H11 = ±7)	Se il numero N di attivazioni del pressostato è N = PEn: <ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione label PAL • Registrazione label PA nella cartella AL • Icona Allarme fissa • Blocco regolazione (Compressore e Ventole) 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere e riaccendere il dispositivo • Reset allarmi entrando nella cartella funzioni e premendo la funzione rAP (Reset Manuale)



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

Tabella dei parametri menù “utente”

TABELLA PARAMETRI MENU "UTENTE"															
PAR.	DESCRIZIONE	RANGE	U.M.	EWPlus 961 EO				EWPlus 971 EO				EWPlus 974 EO			
				AP1	AP2	AP3	AP4	AP1	AP2	AP3	AP4	AP1	AP2	AP3	AP4
SEt	Setpoint di regolazione della Temperatura.	LSE...HSE	°C/°F	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	1,5	1,0	3,5	3,5	1,5	1,0	2,0
dIF	Differenziale di intervento del relè compressore. (dIF deve essere ≠ 0).	0,1...30,0	°C/°F	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	8,0
HSE	Valore massimo attribuibile al setpoint.	LSE...320	°C/°F	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0
LSE	Valore minimo attribuibile al setpoint.	-67,0...HSE	°C/°F	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0
dly	Tipo di sbrinamento (0 = elettrico, 1 = a inversione di ciclo, 2 = "Free").	0/1/2	num					0	0	1	0	0	0	1	0
dIt	Tempo di intervallo fra l'inizio di due sbrinamenti successivi.	0...250	ore	24	24	24	24	24	2	6	24	24	2	6	10
dEt	Time-out di sbrinamento; determina la durata massima dello sbrinamento.	1...250	min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	45
dSt	Temperatura di fine sbrinamento (determinata dalla sonda evaporatore).	-67,0...320	°C/°F					8,0	3,0	8,0	8,0	8,0	3,0	8,0	7,0
FSt	Temperatura di blocco ventole; se Pb2 > FSt, provoca la fermata delle ventole. Il valore è positivo o negativo ed in base al parametro FPT può rappresentare la temperatura in modo assoluto o relativo al Setpoint.	-67,0...320	°C/°F					50,0			50,0	50,0	20,0	50,0	
Fdt	Tempo di ritardo all'attivazione delle ventole dopo uno sbrinamento.	0...250	min					0			0	0	0	0	
di	drainage time. Tempo di sgocciolamento.	0...250	min					0	0	0	0	0	0	0	
dFd	Permette di selezionare o meno l'esclusione delle ventole evaporatore durante lo sbrinamento. y = sì, n = no.	n/y	flag					y			y	y	y	y	
HAL	Allarme di massima. Valore di temperatura il cui superamento verso l'alto determinerà l'attivazione della segnalazione d'allarme.	LAL...320	°C/°F	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	9,5
LAL	Allarme di minima. Valore di temperatura il cui superamento verso il basso determinerà l'attivazione della segnalazione d'allarme.	-67,0...HAL	°C/°F	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-2,0
WdO	Tempo ritardo segnalazione allarme temperatura.	0...250	min	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
dCS	Setpoint ciclo di abbattimento.	-67,0...320	°C/°F	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0
IdC	Durata ciclo di abbattimento.	0...255	min	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OSP	Offset sul setpoint.	-30,0...30,0	°C/°F	0,5	0,5	1,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	1,0
OdF	Correzione al differenziale di intervento.	0,0...30,0	°C/°F	0,0	4,0	2,0	2,0	4,0	2,0	4,0	4,0	4,0	2,0	4,0	2,0
dnt	Durata modalità night.	0...24	ore	11	11	10	9	11	10	10	11	11	10	10	9
dFt	Durata modalità fast cooling.	0...24	ore	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1
SPn	Setpoint modalità notte.	LSE...HSE	°C/°F	0,7	0,7	3,0	6,5	0,7	3,0	1,0	0,7	0,7	3,0	1,0	6,5
dFn	Differenziale modalità notte.	0,1...30,0	°C/°F	4,0	4,0	2,0	0,1	4,0	2,0	4,0	4,0	4,0	2,0	4,0	0,1
SPF	Setpoint fast cooling.	LSE...HSE	°C/°F	0,0	0,0	-0,5	-6,8	0,0	-0,5	2,0	0,0	0,0	-0,5	-2,0	-6,8
dFF	Differenziale fast cooling.	0,1...30,0	°C/°F	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
LOC	LOCK. Blocco modifica comandi base. n = no, y = sì.	n/y	flag	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n
PS1	Password 1. Quando abilitata (PS1 ≠ 0) costituisce la chiave di accesso per i parametri di livello1 (Utente).	0...250	num	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CA1	Calibrazione 1. Valore da sommare a quello letto da Pb1.	-12,0...12,0	°C/°F	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CA2	Calibrazione 2. Valore da sommare a quello letto da Pb2.	-12,0...12,0	°C/°F					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CA3	Calibrazione 3. Valore da sommare a quello letto da Pb3.	-12,0...12,0	°C/°F	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
dLd	Modalità di visualizzazione durante lo sbrinamento. 0 = visualizza la temperatura letta dalla sonda Pb1; 1 = blocca la lettura sul valore di temperatura letto dalla sonda Pb1 all'entrata in sbrinamento e fino al successivo raggiungimento di SET; 2 = visualizza la label deF durante lo sbrinamento e fino al raggiungimento di SET (oppure fino allo scadere di Ldd).	0/1/2	num	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ldd	Valore di time-out per sblocco display - etichetta dEF.	0...255	min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Hq2	Presenza sonda Evaporatore (Pb2) n = non presente, y = presente.	n/y	flag					y	y	y	y	y	y	y	y
rEL	Release firmare. Riservato: parametro a sola lettura.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Tab	Table of parameters. Riservato: parametro a sola lettura.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Note: ** Tra i parametri del menù "UTENTE" è presente anche "PA2" che permette l'accesso al menù "Installatore"

Verdere tabella allegata

INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

4.6 PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.

Non lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici.

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del compressore

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" "OFF" l'interruttore generale.
- Togliere dalla vetrina, cella, tavolo di lavoro refrigerato i cibi che si possono deteriorare.
- Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.
- Nell'aprire il vetro frontale, usare la massima cura ed agire lentamente in modo da prevenire rotture a causa di urti.

4.7 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di armadi refrigerati professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione.
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

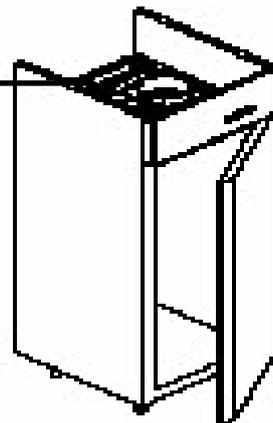
4.8 PULIZIA DELL'UNITA' CONDENSATRICE

L'efficienza del condensatore viene compromesso dall'intasamento dello stesso per cui è necessario provvedere alla pulizia con una frequenza almeno mensile.

Prima di effettuare la pulizia all'interno del vano compressore, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

- Salire su una scaletta sicura per accedere direttamente al condensatore posto sulla parte superiore dell'apparecchio (retro)
- Effettuare la pulizia dell'unità condensatrice mediante pennello o aspirapolvere.
- Non utilizzare prodotti chimici infiammabili.

Nel caso di depositi untuosi sulle alette si consiglia l'uso di un pennello imbevuto di alcool.



4.9 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE e/o MANUTENZIONE di COMPONENTI ELETTRICI

I gruppi o le parti della macchina che necessitano di verifiche periodiche sono:

- integrità ed efficienza delle guarnizioni delle porte
- integrità delle griglie a contatto con gli alimenti
- integrità delle cerniere di fissaggio delle porte
- integrità dei cavi elettrici
- integrità degli organi elettrici

Nota Il riavvio della macchina dopo una lunga inattività è un evento che richiede una manutenzione preventiva;



ATTENZIONE

La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire. Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

4.10 SMALTIMENTO DELLA APPARECCHIATURA

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT0803000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

5 RICAMBI

Per la individuazione del componente da ordinare, consultare il listino.

Nota Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'elemento freddo (vedere matricola su attrezzatura)

6 ALLEGATI

- MANUALE CONTROLLORE
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL GRUPPO REFRIGERATORE

7 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO



- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- In caso di guasto o malfunzionamento della macchina spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati;
- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non inserire cacciaviti e/o utensili tra le protezioni ole parti in movimenti;
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina.

8 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
La macchina non si accende	Nessuna alimentazione Interruttore su " O "	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento Porre interruttore su " I "
Mancata partenza del gruppo frigorifero	Raggiunta temperatura impostata Sbrinamento in corso Pannello comando in avaria Altro	Impostare nuova temperatura Attendere fine ciclo di sbrinamento, spegnere e riaccendere; Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non si raggiunge la temperatura impostata	Ambiente a temperatura troppo elevata Condensatore intasato / sporco Fluido frigorifero insufficiente Portelli apertura frigo non a tenuta Valvola sbrinamento aperta Evaporatore brinato completamente	Areare ambiente Pulire il condensatore Contattare assistenza tecnica Verificare guarnizioni portelli Contattare assistenza tecnica Sbrinamento manuale
Mancata fermata del gruppo frigorifero al raggiungimento della temperatura impostata	Pannello comando in avaria Sonde di temperatura in avaria	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Formazione di blocco di ghiaccio sull'evaporatore	Utilizzo improprio della macchina Sonda sbrinamento in avaria Pannello di comando e controllo in avaria	Impedire l'uso improprio Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Ristagno di acqua / ghiaccio nel gocciolatoio	Scarico acqua ostruito Macchina non livellata	Pulire la pipetta e lo scarico acqua Livellare la macchina



INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

9 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsare dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.