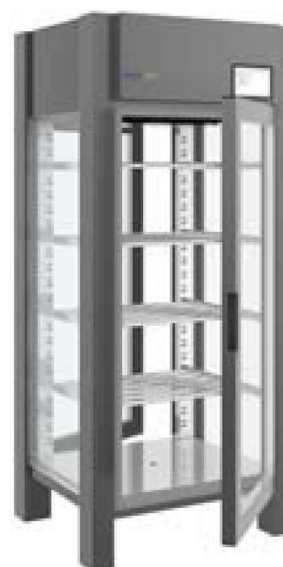


MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

ARMADI FERMALIEVITAZIONE / CLIMATICI VETRINE CLIMATICHE



INDICE

Legenda pittogrammi
Premessa
Complimenti
Presentazione

1. SICUREZZA

- 1.1 Avvertenze fondamentali
- 1.2 Utente vulnerabile
- 1.3 Rischi residui

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2.1 Descrizione del prodotto
- 2.2 Dimensioni e caratteristiche tecniche dell'apparecchiatura
Armadi fermalievitazione/climatici / Vettrine climatiche

3. INSTALLAZIONE

- 3.1 Controlli alla consegna
- 3.2 Movimentazione
- 3.3 Rimozione imballo
- 3.4 Installazione
- 3.5 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 Utilizzo non consentito
- 4.6 Funzionamento - interfaccia utente/programmazione
- 4.7 Indice istruzioni software BDT7
- 4.8 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo

5. MANUTENZIONE

- 5.1 Pulizia dell'acciaio inox
- 5.2 Pulizia dell'unità condensatrice
- 5.3 Verifiche periodiche, sostituzione e manutenzione di componenti elettrici
- 5.4 Ricambi













6. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

8. ALLEGATI

9. TERMINI DI GARANZIA

Legenda pittogrammi

	Informazione
	Pericolo generico
	Obbligo generico
	Obbligo lettura manuali
	Obbligo di scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica
	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature protettive
	Obbligo utilizzo indumenti protettivi
	Manutenzione
	Divieto generico
	Indicazione generica

Premessa

Il presente documento è di proprietà riservata del fabbricante. È vietata la riproduzione senza autorizzazione. I diritti di autore relativi alle presenti istruzioni per l'uso, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.

Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'uso e la manutenzione della macchina (di seguito denominata anche e solamente "macchina"), prodotto rientrante nel campo di applicazione della Direttiva 2006/42/CE.



Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.



Conservare le istruzioni



Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni alle persone o alla stessa macchina.



Il produttore non è responsabile dei danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Complimenti

Vi ringraziamo e ci complimentiamo per aver deciso di accordare la Vostra preferenza ad un prodotto di nostra produzione.

L'applicazione metodica delle norme di manutenzione di seguito riportate ed un corretto utilizzo del prodotto in tutte le sue parti, può garantire una lunga durata di funzionamento, ed evitare il verificarsi di situazioni spiacevoli e pericolose.



Attenzione: Il presente manuale è parte integrante della macchina e va conservato integro e in luogo sicuro durante l'intera vita dello stesso, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

Presentazione

I nostri prodotti, costruiti per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, comunità, sono stati progettati e costruiti per un utilizzo professionale, destinati quindi a utenti formati e specializzati e risultano perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. La componentistica principale è realizzata in acciaio inox ed assicura un'estrema facilità di lavoro e di pulizia.

Il presente manuale è redatto in italiano, lingua ufficiale del costruttore e dell'Unione Europea, e contiene la descrizione del funzionamento e delle caratteristiche tecniche principali del prodotto.

Tale manuale per una praticità di consultazione è suddiviso in capitoli facilmente identificabili.

Le indicazioni contenute nel presente manuale sono destinate all'utilizzatore, il quale deve avere specifiche conoscenze sulle modalità di utilizzo dell'apparecchio in ambito ristorazione professionale.

Alcune illustrazioni possono leggermente differire rispetto alla effettiva conformazione del prodotto, tuttavia non precludendone il funzionamento in sicurezza dello stesso e la veridicità delle presenti istruzioni.

Si raccomanda l'utilizzo di ricambi e accessori originali. Le parti non originali, oltre a poter far decadere la garanzia (se di caratteristiche inferiori all'originale) potrebbero risultare pericolose, riducendo la durata e le prestazioni del prodotto.

Il presente manuale, in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura, deve essere sempre consegnato insieme al prodotto. Nel caso venisse danneggiato o smarrito, bisogna richiederne una copia al costruttore o al precedente proprietario. Il manuale è considerato per legge, parte integrante del prodotto.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al manuale e al prodotto senza preavviso.

Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, potete rivolgervi al Concessionario di zona.



La presenza di questo simbolo indica, in particolare, di prestare la massima attenzione all'argomento trattato.
















La **Dichiarazione di Conformità** rilasciata dal costruttore è disponibile in allegato al presente manuale.










I **dati di targa** della macchina sono riportati sulla targhetta dati ubicata in corrispondenza dell'uscita del cavo di alimentazione.

1. SICUREZZA

1.1 Avvertenze fondamentali

	Attenzione: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
	Attenzione: La messa a terra dell'impianto elettrico deve rispettare le leggi in vigore. Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale tecnico qualificato rispettando le presenti istruzioni.
	Attenzione: Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'impianto elettrico quando si rendono necessarie operazioni non riportate in questo manuale.
	Attenzione: 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 effettuata secondo le norme in vigore.
	Attenzione: Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F
	Attenzione: Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
	Attenzione: 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.
	Attenzione: 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.
	Attenzione: Non toccare la macchina avendo i piedi o le mani umide o bagnate.
	Non usare la macchina a piedi nudi.
	È fatto divieto di tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
	È vietato permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali.
	L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

	È obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica in caso di mancato utilizzo.
	Il costruttore non è 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.
	Tenere sempre ben pulite tutte le parti interne o esterne dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici o nocivi.
	Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
	Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 5.1).
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla macchina/attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre la macchina/apparecchiatura.
	In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. Rivolgersi a personale qualificato/specializzato.

1.2 Utente vulnerabile

Permane un rischio di utilizzo dell'apparecchio qualora questo venga utilizzato da personale non addetto. Assicurarsi che la macchina sia utilizzata solo da personale formato a cui sia stata data disponibilità del presente manuale. Non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.

1.3 Rischi residui

Pur avendo progettato la macchina in modo tale che una volta posizionata non ci siano problemi di ribaltamento, permane il rischio che durante le fasi operative o la manutenzione questa venga urtata provocandone il ribaltamento.

Durante le operazioni di pulizia bisognerà posizionare sotto la macchina una bacinella di raccolta, evitando in questo modo il rischio che i liquidi di scolo possano venire riversati inavvertitamente nell'ambiente circostante.

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Descrizione del prodotto

Armadio refrigerato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm (75 mm per il 900 lt.) in poliuretano espanso HFO 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 a touch screen, 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.

Gli armadi ferma-lievitazione e climatici sono dotati di dispositivi tecnologici provvisti di tutti i plus della refrigerazione; si distinguono per i sistemi di controllo e comunicazione avanzati, il risparmio energetico e per il rispetto dell'ambiente. **La macchina è destinata esclusivamente alla lavorazione e conservazione di prodotti alimentari.**

Sistema di controllo e comunicazione

Il sistema di controllo è dotato di uno schermo touch screen da 7" (vedi figura 1), il software offre infinite possibilità di settaggio in funzione degli alimenti da mantenere o modificare: gestisce un sistema di controllo per il risparmio energetico, per il controllo delle date di scadenza degli alimenti, per il controllo delle temperature di mantenimento HACCP, di umidità, ventilazione e sanificazione grazie a programmi di lavoro su misura e diverse configurazioni, ed eseguire cicli completi e personalizzabili di ferma/lievita (per le versioni FL). Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che, se configurato con abbonamento ad un centro assistenza, trasmette gli allarmi ed avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per l'attivazione dell'assistenza a distanza/con l'esterno si ha necessità di una connessione WiFi a router.

Risparmio energetico

- 1 Compressore a gas R290 (propano) a basso impatto ambientale e maggiore rendimento (+ 10% circa), vedi figura 2;
- 2 Isolamento delle pareti e del fondo in poliuretano spessore 60 mm (75 mm nel 900 lt.);
- 3 Sbrinamento dell'evaporatore mediante circuito di gas caldo (assenza di resistenza elettrica);
- 4 Centralina elettronica di controllo a doppia regolazione con algoritmo automatico.

L'abbinamento dei quattro punti precedenti permette un risparmio di energia fino al 50% rispetto ai frigoriferi di vecchia concezione.

PARTICOLARI TOUCH SCREEN e GRUPPO COMPRESSORE



Figura 1

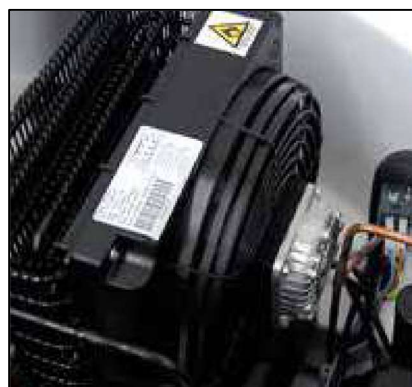


Figura 2

PARTICOLARI



2.2 DIMENSIONI e CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

Armadi ferma-lievitazione/climatici / Vetrine climatiche

CODICE	DESCRIZIONE	PORTE	DIMENSIONI L x P x H	TEMPERATURA DI ESERCIZIO	SBRINAMENTO	EVACUAZIONE CONDENSA	WATT	V / Hz	CAPACITÀ (Lt)
71FL	Armadio ferma-lievitazione ventilato	1	720x800x2020	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	700
71CT	Armadio climatico ventilato	1	720x800x2020	-6° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	700
71CTD	Armadio climatico ventilato con porte in vetro su due fronti	2	750x860x2050	-6° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	700
71FLUMI	Armadio ferma-lievitazione ventilato con gestione umidità	1	720x800x2020	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	700
VTR80	Vetrina ferma-lievitazione ventilata	1	880x830x2090	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1150	230 / 50	800

VTR80UMI	Vetrina ferma-lievitazione ventilata con gestione umidità	1	880x830x2090	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1850	230 / 50	800
VTR82	Vetrina ferma-lievitazione ventilata	2	880x880x2090	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1150	230 / 50	800
VTR82UMI	Vetrina ferma-lievitazione ventilata con gestione umidità	2	880x880x2090	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1850	230 / 50	800
91FL	Armadio ferma-lievitazione ventilato	1	790x1010x2090	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	900
91CT	Armadio climatico ventilato	1	790x1010x2090	-6° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	900
91FLUMI	Armadio ferma-lievitazione ventilato con gestione umidità	1	790x1010x2090	-15° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	1610	230 / 50	900
141CTMAX	Armadio climatico ventilato	2	1440x800x2020	-6° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	2500	230 / 50	1400
141CTMAXD	Armadio climatico ventilato con porte in vetro su due fronti	4	1470x860x2020	-6° + 40° C	Gas caldo	Gas caldo	3100	230 / 50	1400

ARMADI CLASSE CLIMATICA 4

- Isolamento 60 mm per 700-1400 lt. / 75 mm per 900 lt.
- Unità refrigerante R290 gas naturale
- Sbrinamento a gas caldo

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.

	Attenzione: la temperatura ambiente minima di esercizio dei presenti apparecchi è di 18°C
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

	Per la quantità di carica gas R290 presente nel gruppo frigorifero, verificare l'etichetta dati presente sul retro dell'apparecchiatura.
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. INSTALLAZIONE





3.1 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.

3.2 Movimentazione

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello elevatore o transpallet provvisto di forche idonee (lunghezza forche sporgenti la 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.


	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature di sicurezza
	Obbligo utilizzo indumenti protettivi

Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione utilizzare guanti da lavoro (protezione delle mani contro il rischio di tagli / abrasioni) e scarpe antinfortunistiche (rischio scivolamento, urti e caduta di pesi). In presenza di utilizzo di aria compressa l'operatore deve essere dotato di occhiali di sicurezza con protezioni laterali.


Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. È vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacerato.

3.3 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 sgrassatore ad uso alimentare, 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 il pallet inclinando sul retro l'apparecchio.

	Attenzione: Dopo aver inclinato l'apparecchio, riposizionarlo in condizione di esercizio e attendere circa 4 ore prima dell'accensione.
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.4 Installazione








	Posizionare l'apparecchiatura su una base piana ad una distanza minima di 5 cm da qualsiasi parete in ambiente sufficientemente areato e protetto da agenti atmosferici.
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.

3.5 CONNESSIONI ELETTRICHE

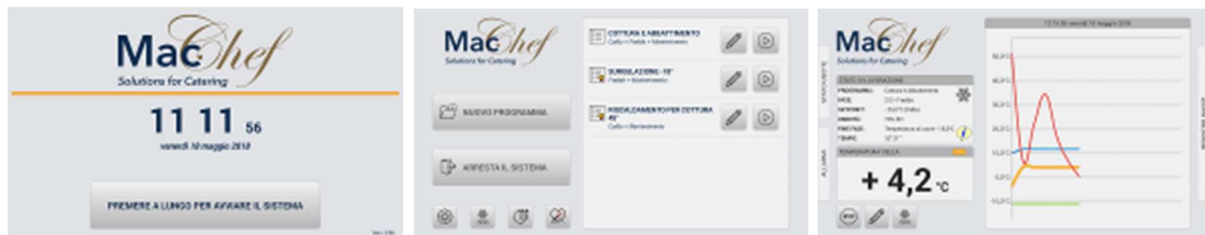
	Attenzione: Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del calore (piastre, cucine, ecc.) si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.
	Attenzione: L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale. L'attrezzatura viene fornita con cavo di alimentazione privo della spina elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 2.4 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.
	Attenzione: 1) La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente; 2) Verificare che i cavi/conduttori di collegamento siano integri; 3) L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato; 4) Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica; 5) 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.
	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.
	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 deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

	Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la stagionatura e ferma-lievitazione di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
	Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la trasformazione dei prodotti alimentari. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
	Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

	L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che possono nascere da un utilizzo improprio.
	È vietato l'uso della apparecchiatura in ambienti con pericolo di esplosione.

4.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)



I comandi della linea MacChef sono effettuati tramite un controllo touch screen da 7". Tramite touch screen si ha la possibilità di salvare le varie configurazioni in funzione degli alimenti da lavorare. Tramite touch screen è possibile programmare un ciclo in modo da avere la macchina pronto all'occorrenza. La programmazione è elettronica a tempo o a temperatura.

4.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

Operare nel modo seguente:

1. Allacciare l'apparecchiatura alla presa di corrente.
2. Dare tensione alla apparecchiatura agendo sull'interruttore / presa interbloccata / ecc.
3. Operare su touch – screen (seguendo le istruzioni sullo schermo)

	Attenzione: Questa apparecchiatura è sotto tensione.
--	------------------------------------------------------

4.3 ARRESTO NORMALE

Operare nel modo seguente:

1. Togliere i prodotti dalla cella e riporli in un luogo idoneo alla conservazione;
2. Premere il tasto STOP su touch – screen;
3. Posizionare su "O " o " OFF " l'interruttore generale esterno (controllare su quadro elettrico o su presa);
4. Effettuare una pulizia accurata della macchina.

4.4 ARRESTO PER LUNGI PERIODI

Procedere come al punto 3.3 e, successivamente 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.

Al successivo riutilizzo:

- Effettuare una completa pulizia dei componenti al riutilizzo.
- Effettuare una verifica di funzionamento a ciclo completo prima di riporvi gli alimenti.


4.5 UTILIZZO NON CONSENTITO

Sono da considerarsi usi vietati tutti quelli dovuti alle operazioni non espressamente indicate dal costruttore, o quelli dovuti al superamento delle caratteristiche tecniche della macchina.

	È vietato l'utilizzo dell'armadio refrigerato in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.
	È fatto divieto utilizzare l'armadio refrigerato senza osservare le avvertenze descritte su questo manuale.
	È vietato utilizzare l'armadio refrigerato per impieghi diversi rispetto a quelli per cui è stata costruito.
	È vietato apportare modifiche sull'armadio per favorire utilizzi diversi da quelli descritti su questo manuale.
	Attenzione: Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

4.6 FUNZIONAMENTO / INTERFACCIA UTENTE / PROGRAMMAZIONE

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE BDT7 INOX BIM – ARMADIO CLIMATICO/FERMALIEVITA

	Per un utilizzo corretto della macchina, si rimanda alla consultazione completa del manuale interfaccia utente in allegato.
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



4.7 INDICE ISTRUZIONI SOFTWARE BDT7

- Applicazione Utente
- Pulsanti di funzione
- Uso Creazione Programmi
- Programma
- Avvio Ritardato
- Allarmi
- HACCP
- Collegamenti Scheda Servizi
- Sistema di controllo
- Release software firmware i-service008
- Release software applicazione XRD7

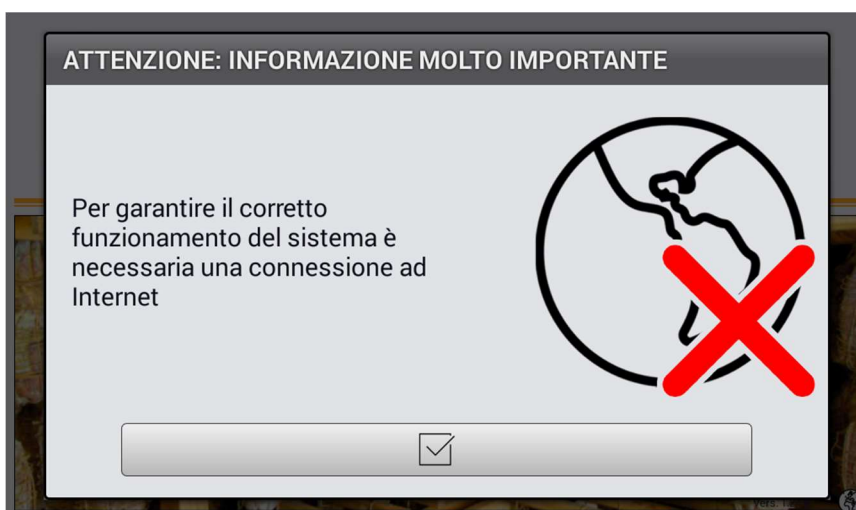


APPLICAZIONE UTENTE

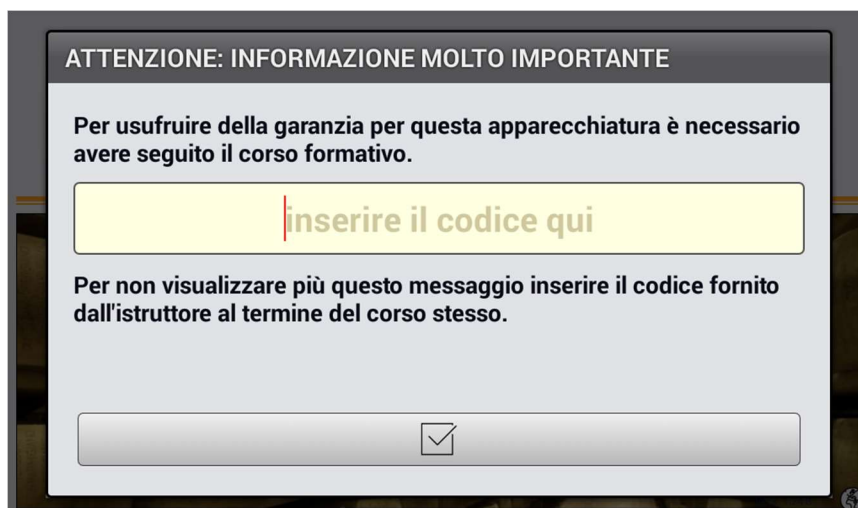


Una volta configurato il sistema, alla ripartenza dell'applicazione comparirà la videata con l'immagine sopra riportata, che permette di accedere alla sezione lavorativa.

Premendo il pulsante nella parte inferiore della videata si accede alla videata di lavoro.



Prima dell'immagine precedente è possibile che compaia la videata sopra se il sistema non è collegato alla rete internet. In tal caso verificare la presenza del segnale ed accertarsi del collegamento.



Sempre all' accensione potrebbe comparire la videata sopra, che richiede un codice, rilasciato dall'azienda costruttrice, al corso di formazione per l'uso dell'apparecchiatura acquistata. Nel caso se ne fosse sprovvisti, interpellare il costruttore.



Nell'immagine di apertura del programma, scorrendo il dito dal basso verso l'alto dello schermo, è possibile far comparire la tendina contenente quattro pulsanti di navigazione.

Il primo da sinistra ci porta allo spegnimento del sistema, il secondo sempre da sinistra alle impostazioni generali, e successivamente al precedente, alle informazioni del costruttore.

L'ultimo pulsante, come descritto avvia il sistema.

PULSANTI PRINCIPALI DI FUNZIONE



Pulsante per accedere alle impostazioni



Pulsante per avviare il programma



Pulsante per modificare le impostazioni



Pulsante di cancellazione



Pulsante per interrompere il programma in corso



Pulsante per attivare la password di accesso alle funzioni del programma



Pulsante per scaricare i dati inerenti alla videata



Pulsante per accedere alle informazioni del registro HACCP



Pulsante per fermare il programma in corso



Pulsante per effettuare lo sbrinamento della cella

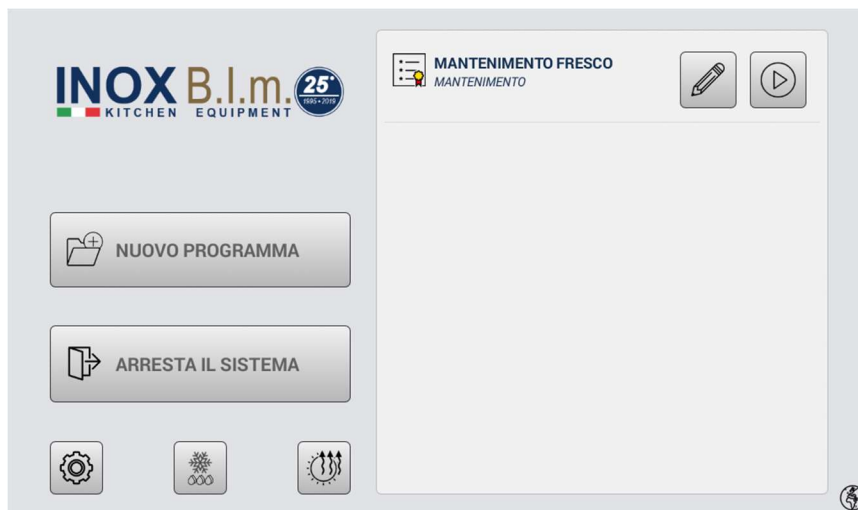


Pulsante per attivare il ciclo asciugatura della cella

USO CREAZIONE PROGRAMMI



Alla prima accensione il software è privo di programmi. Tenendo premuto più di tre secondi il tasto “Nuovo programma” si accede all’importazione dei programmi di base dell’azienda, oppure importarli da una Pen-drive inserita nell’apposita porta. Nell’immagine successiva è visionata la schermata dove è possibile eseguire la scelta dei programmi.



Come si nota nella videata, sulla finestra c'è un programma pronto per essere eseguito. Ogni qualvolta si crea un nuovo programma, questo comparirà nella finestra.

Premendo il pulsante "Nuovo Programma" entriamo nella procedura per creare un nuovo programma, descritto nelle pagine successive. Mentre se teniamo lo stesso pulsante per un tempo più breve accederemo alla videata successiva, dove selezionando la zona del nome del programma ci chiederà il nome del nuovo programma.



Una volta scelto il nome del programma, premendo “fine”, passeremo alla videata sotto.



La videata “Crea un nuovo programma” sopra consente di comporre le funzioni in successione da eseguire, con i parametri desiderati. Le funzioni sono “FREDDO – CALDO-MANTENIMENTO- RIPETIZIONI”. Per creare il programma, sarà possibile comporre le funzioni. Sulla parte sinistra dello schermo tenere premuta una delle funzioni da inserire (Freddo-Caldo-Mantenimento-Ripetizioni) e trascinarla nella finestra alla destra dello schermo, come da immagina di seguito.



Uno per uno, inseriremo le funzioni di cui abbiamo bisogno, come da immagine sotto. Gli step di lavoro saranno eseguiti nell'ordine dall'alto verso il basso, come da freccia, sotto arancione.



È possibile spostare l'ordine delle funzioni fra loro, premendo alla destra del simbolo "bidone", e quando comparirà la scritta della funzione, spostarlo in alto o in basso rispetto alle altre funzioni presenti. Il sistema "protegge" la fattibilità alla formazione del programma. Quindi potrebbe verificarsi, che alcune composizioni, non possano essere eseguibili per logica di funzionamento.

PARAMETRI FREDDO (POS. 1)

NOME DELLA FUNZIONE *Funzione # 1*

RIFERIMENTO TEMPERATURA CELLA: TEMPERATURA CELLA

+ 3,0°C

CRITERIO FINE CICLO: DURATA CICLO

1h 30'

0 gg

FINE PRESUNTA DI QUESTA FUNZIONE*: 06 OTT 2020 11:42

QUANTITÀ DI OZONO (VOLUME CELLA: 0,580 M³)

4,00 ppm

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO VENTOLE: ON/OFF A TEMPO

TEMPO DI ACCENSIONE VENTOLE

1'

INTERVALLO TRA DUE ACCENSIONI

4'

PARAMETRI CALDO (POS. 2)

NOME DELLA FUNZIONE *Funzione # 2*

RIFERIMENTO TEMPERATURA CELLA: TEMPERATURA CELLA

+ 28,0°C

CRITERIO FINE CICLO: DURATA CICLO

1h 30'

0 gg

FINE PRESUNTA DI QUESTA FUNZIONE*: 06 OTT 2020 11:48

UMIDITÀ

80% RH

QUANTITÀ DI OZONO (VOLUME CELLA: 0,580 M³)

4,00 ppm

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO VENTOLE: ON/OFF A TEMPO

TEMPO DI ACCENSIONE VENTOLE

56"

INTERVALLO TRA DUE ACCENSIONI

4"

SOGLIA DI LAVORO DEL RISCALDAMENTO SUPPLEMENTARE

+ 0°C

PARAMETRI MANTENIMENTO (POS. 3)

NOME DELLA FUNZIONE *Funzione # 3*

RIFERIMENTO TEMPERATURA CELLA: TEMPERATURA CELLA
 + 3,0°C

CRITERIO FINE CICLO: DURATA CICLO
 1h 30'
 0 gg
FINE PRESUNTA DI QUESTA FUNZIONE*: 06 OTT 2020 11:56

UMIDITÀ
 75% RH

QUANTITÀ DI OZONO (VOLUME CELLA: 0,580 M³)
 4,00 ppm

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO VENTOLE: ON/OFF A TEMPO

TEMPO DI ACCENSIONE VENTOLE
 56"

INTERVALLO TRA DUE ACCENSIONI
 4"

RIPETIZIONI DELLE FASI 1, 2

FASE INIZIALE DEL CICLO DI RIPETIZIONI: FUNZIONE # 1 - SONDA CELLA - 25,0°C (FREDDO)

TEMPO DI ATTESA TRA CICLI DI RIPETIZIONI
 0"

NUMERO DI RIPETIZIONI
 2


Premendo la “matita” della funzione da modificare, comparirà la videata di impostazioni come da immagini sopra. Premendo i pulsanti di riferimento in base alla funzione corrispondente, si potrà modificare i parametri. Le funzioni saranno disponibili secondo la lavorazione impostata. Per esempio, alcuni pulsanti potrebbero non essere attivi, in alcune variazioni, non abilitate, per le funzioni dei parametri.

Il sistema, è anche intelligente con funzioni logiche, variando alcuni parametri automaticamente, altri si posizionano correggendo l’andamento del funzionamento.

Premendo il pulsante in basso, di ogni videata, si conferma le impostazioni modificate della funzione.

Quando abbiamo inserito le funzioni che compongono il programma premendo in basso all’elenco delle funzioni si crea il programma. Da questo momento sarà registrato e disponibile per essere utilizzato. Sempre nella videata per creare un programma, è possibile personalizzare con una icona dedicata come da immagine successiva. Basta premere il pulsante con il simbolo della macchina fotografica e scegliere l’icona desiderata. Quindi salvare.



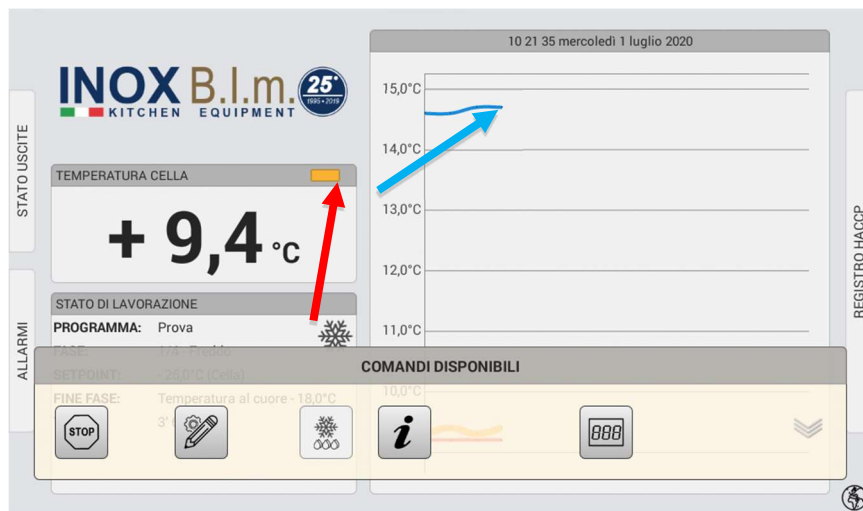
 Attenzione: L'icona modificata comparirà a salvataggio del programma.



La videata sopra, dimostra un programma salvato con la specifica del nome le funzioni utilizzate. Premendo il tasto a destra di ogni programma (la freccia) questo inizierà la lavorazione.

Notare che i programmi di base, forniti dal costruttore, sono riconoscibili per il simbolo della coccarda sulla relativa icona.

In basso a sinistra della videata vi sono tre pulsanti. Partendo da sinistra troviamo il pulsante delle "Impostazioni" di sistema. Successivamente il pulsante "Sbrinamento cella". Il terzo sempre da sinistra La funzione di "asciugatura cella".



La videata precedente, visualizza l'avanzamento del programma una volta attivato. Premendo sul colore sopra la temperatura, (freccia rossa) in questo caso, nel grafico blu, avremo i dati dei parametri presenti sul grafico, al lato destro della videata. In corrispondenza l'andamento nel tempo dei due parametri. Questa videata contiene molte informazioni presenti in tempo reale. Sulla destra della videata è possibile consultare il registro HACCP, premendo sulla scritta "REGISTRO HACCP, mentre alla sinistra premendo sulle scritte "ALLARMI" o "STATO USCITE" avremo i dati in tempo reale delle funzioni in attività.

REGISTRO HACCP «COTTURA E ABBATTIMENTO»

DATA/ORA	EVENTO	ALLARME	SETP. CELLA	RIF. CELLA	F. RIF. F. CICLO	CELLA CUORE MOBIL. EVAP. UML. FASE	FUNZIONE
18/05/2018 12:25:02	STOP UFFENTE	-	-25,0°C	CELLA	-18,0°C	+4,2°C +11,7°C -15,0°C -4,4°C	84%/RH 2 FREDDO
18/05/2018 12:22:23	START	-	+28,0°C	CELLA	+3,0°C	+4,2°C +11,7°C -12,7°C -11,0°C	84%/RH 1 CALDO

11 47 31 venerdì 18 maggio 2018

ALLARMI	STATO USCITE
PORTA APERTA	<input type="checkbox"/>
COMPRESSORE IN ATTESA	<input type="checkbox"/>
ALLARME ALTA TEMPERATURA	<input type="checkbox"/>
ALLARME BASSA TEMPERATURA	<input type="checkbox"/>
ALLARME ALTA PRESSIONE	<input type="checkbox"/>
ALLARME MANCANZA ALIMENTAZIONE	<input type="checkbox"/>
ALLARME SONDE GUASTE	<input type="checkbox"/>
ALLARME BATTERIA TAMPONE ESAURITA	<input type="checkbox"/>
ALLARME ALTA TEMPERATURA PANNELLO	<input type="checkbox"/>
ALLARME DISCONNESSIONE DISPOSITIVO	<input type="checkbox"/>

11 47 04 venerdì 18 maggio 2018

STATO USCITE
GENERATORE VAPORE <input type="checkbox"/>
VENTOLA CONDENSATORE <input type="checkbox"/>
RISCALDAMENTO/SBRINAMENTO <input type="checkbox"/>
RISCALDAMENTO AGO <input type="checkbox"/>
RISCALDAMENTO AUSILIARIO <input type="checkbox"/>
GERMICIDA <input type="checkbox"/>
VENTOLA EVAPORATORE <input type="checkbox"/>
COMPRESSORE <input type="checkbox"/>



Nella stessa videata in basso a sinistra abbiamo cinque pulsanti: Lo "stop" che interrompe l'avanzamento del programma in corso. Alla destra dello stop, abbiamo la "matita" che consente di modificare il parametro in funzione al momento. Successivamente Lo "Sbrinamento" in corrispondenza della "i" avremo il riepilogo dei parametri delle impostazioni del programma. Per ultimo abbiamo il pulsante per avere il grafico a pieno schermo.

Nella pagina seguente è strutturata la funzione di esecuzione del programma in generale.

PROGRAMMA

The screenshot displays the control interface for the INOX B.l.m. 25° KITCHEN EQUIPMENT. The interface is divided into several sections:

- Top Left:** INOX B.l.m. 25° KITCHEN EQUIPMENT logo.
- Top Right:** "MANTENIMENTO FRESCO" program title with a maintenance icon and a play button.
- Middle Left:** Two main control buttons: "NUOVO PROGRAMMA" (New Program) and "ARRESTA IL SISTEMA" (Stop System). Below them are three smaller icons: a gear, a snowflake, and a circular arrow.
- Middle Right:** A large empty rectangular area, likely for a program schedule or details.
- Bottom Left (Status Panel):**
 - STATO USCITE:** A vertical label on the left side.
 - TEMPERATURA CELLA:** A large digital display showing **+ 9,4 °C**.
 - STATO DI LAVORAZIONE:** A section with the following details:
 - PROGRAMMA: MANTENIMENTO FRESCO
 - FASE: 1/1 - Mantenimento
 - SETPOINT: + 3,0°C (Cella)
 - FINE FASE: Mai
 - TEMPO: 23"
 - ALLARMI:** A vertical label on the left side with a yellow warning triangle icon.
- Middle Right (Graph):** A temperature graph titled "16 41 43 giovedì 2 luglio 2020". The y-axis ranges from 3,0°C to 10,0°C in 1,0°C increments. The graph shows a single data point at approximately 9,4°C.
- Bottom Right:** A vertical label "REGISTRO HACCP" next to a scrollable area.
- Bottom Section (Program Terminated):** A dark grey box with the title "PROGRAMMA TERMINATO". It features two crossed checkered flags and the text "PROGRAMMA TERMINATO". At the bottom of this box are three icons: a checkmark, a magnifying glass, and a document.



AVVIO RITARDATO

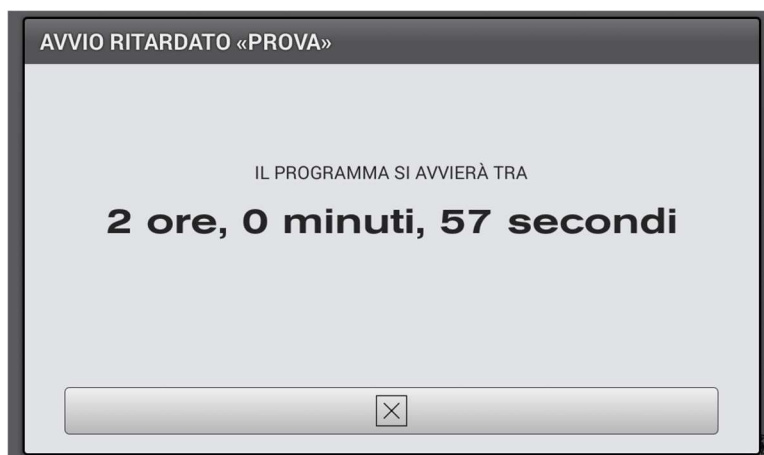


Tenendo premuto per 2 secondi il comando di avvio del programma si accede all'opzione di avvio ritardato. Come da immagine successiva.



Ci sono 2 opzioni:

1. Impostazione della data (e ora) di avvio
2. Impostazione della data (e ora) di fine programma



Per la prima opzione, come visualizzato sopra, una volta impostato la data e l'ora per l'inizio del programma, avremo la conferma con le informazioni da immagine sopra.



L'opzione 2 è disponibile solo se il programma ha tutti i riferimenti di fine fase a tempo (è consentita la fine fase "mai" nell'ultima fase). Cioè deve essere calcolabile la data di fine programma in modo certo. Se questa condizione è soddisfatta il comando è abilitato.

Nella figura sopra si vede un programma formato da 3 fasi di refrigerazione.

Lo stato delle fasi si riconoscono dal colore:

- Grigio = funzione saltata secondo programma
- Azzurro più intenso = partenza
- Azzurro meno intenso = funzione che sarà eseguita
- Verde = Durata indefinita

L'altezza dei rettangoli rappresenta la temperatura della cella, la lunghezza rappresenta la durata nel tempo.

Quando l'ultima fase è un "mantenimento infinito" appare con il bordo tratteggiato e con il lato destro "aperto" a simboleggiare l'infinità della fase. La fase con il colore più scuro è la fase di avvio del programma.

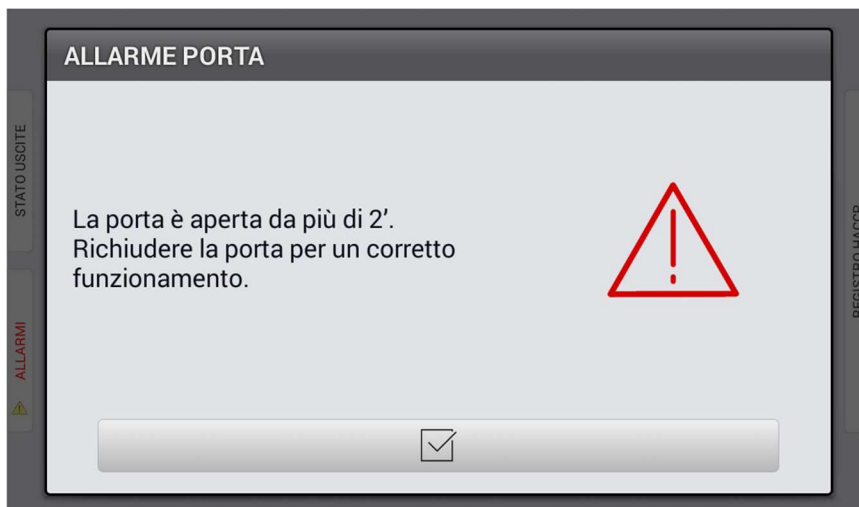
Tenendo premuto a lungo su una fase è possibile cambiare la fase di avvio. Così facendo il programma ignorerà tutte le fasi precedenti (che diventeranno grigie). Selezionando l'avvio immediato (selezionato di default) per rispettare la data di fine programma una delle fasi deve variare la propria durata.

Per selezionare la fase di durata variabile è sufficiente toccarla brevemente. Verrà contraddistinta da un'icona di una clessidra. La durata, se inferiore a quella impostata nel programma, sarà scritta in rosso

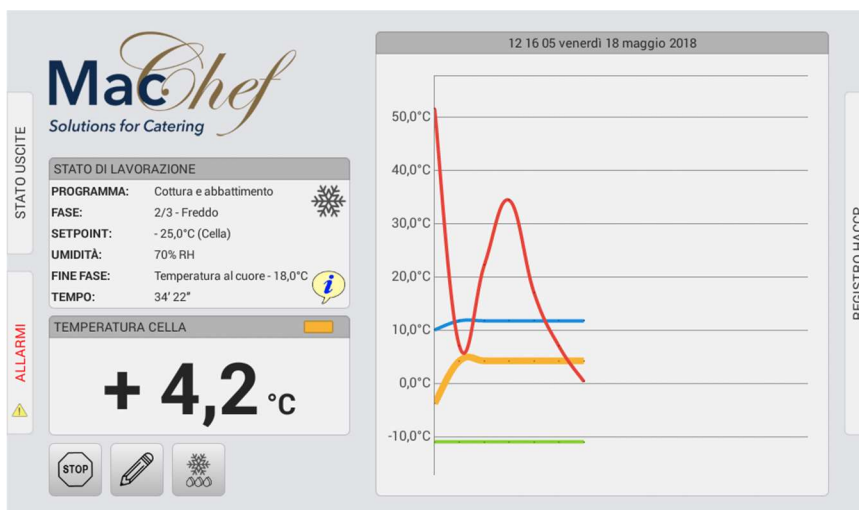
ALLARMI



Come da immagine sopra, se la pressione del gas nel condensatore, dovesse superare il valore consentito, potrebbe comparire la comunicazione sopra.



Se la porta di accesso, resta aperta oltre il tempo indicato, compare l'immagine sopra per avvisare.



L'immagine sopra, riporta uno degli allarmi, che si potrebbero presentare durante il processo del programma. Questi allarmi possono attivarsi durante la lavorazione per avvisare per tempo, e garantire il buon esito del funzionamento. Come riportato precedentemente i quattro colori sul grafico corrispondono ai seguenti parametri: "Temperatura cella" (Giallo), "Temperatura prodotto" (Azzurro), "Temperatura sonda mobile" (Rosso), "Temperatura evaporatore" (Verde).

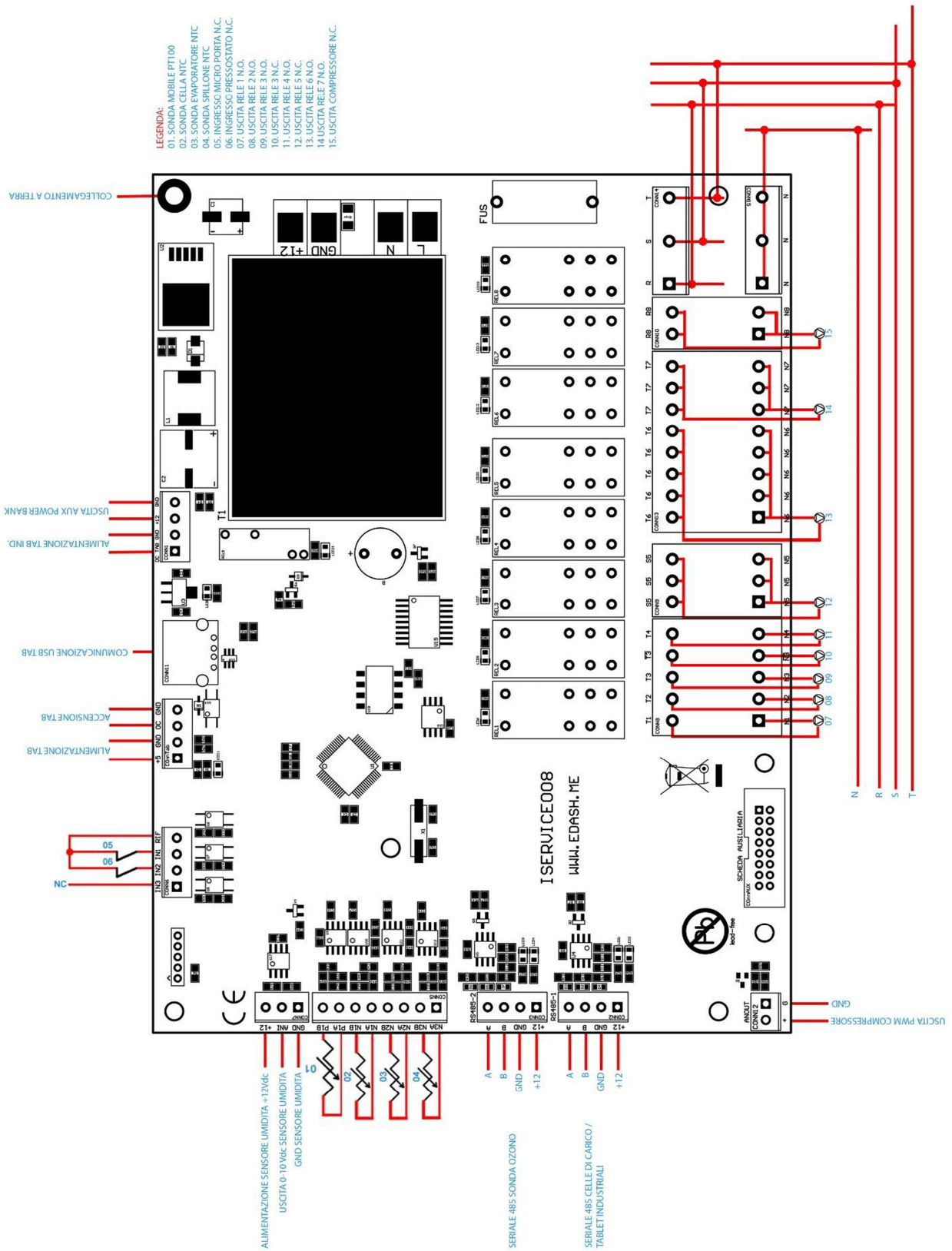
HACCP

REGISTRAZIONI HACCP		
PROGRAMMA	DATA INIZIO	DATA FINE
SENZA NOME	18/05/2018 12:22:23	18/05/2018 12:25:02
SENZA NOME	18/05/2018 11:41:45	18/05/2018 12:21:39









L'immagine sopra, riporta l'elenco dei programmi eseguiti con data di inizio e di fine. Il pulsante "lente" consente di entrare nello specifico per vedere la registrazione nel particolare, come da videata sotto. Il pulsante "Dischetto" esporta la registrazione. Il pulsante bidone elimina la registrazione.

REGISTRO HACCP «COTTURA E ABBATTIMENTO»												
DATA/ORA	EVENTO	ALLARME	SETP. CELLA	RIF. CELLA	F. CICLO	RIF. F. CICLO	CELLA CUORE	MOBIL.	EVAP.	UMI...	FASE	FUNZIONE
18/05/2018 12:25:02	STOP UTENTE	—	-25,0°C	CELLA	-18,0°C	CUORE	+4,2°C +11,7°C	-15,0°C	-4,4°C	84% RH	2	FREDDO
18/05/2018 12:22:23	START	—	+28,0°C	CELLA	+3,0°C	CUORE	+4,2°C +11,7°C	-12,2°C	-11,0°C	84% RH	1	CALDO





COLLEGAMENTI SCHEDA SERVIZI



4.8 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo

	Attenzione: Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
	Attenzione: Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili. In caso di guasto o malfunzionamento della macchina spegnere immediatamente l'apparecchio.
	Attenzione: Non utilizzare l'apparecchiatura se risulta difettosa.
	Attenzione: Non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati.
	Attenzione: Non usare la macchina a piedi nudi.
	Attenzione: Non inserire cacciaviti e/o utensili tra le protezioni o le parti in movimento.
	Attenzione: Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.
	Attenzione: 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.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

	È vietato utilizzare per la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrate).
	Attenzione: Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.
	Attenzione: 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.
	Attenzione: È vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del gruppo refrigerante.

- 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 " 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.

5.1 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 simili. 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.

5.2 PULIZIA DELL'UNITÀ CONDENSATRICE

L'efficienza del condensatore viene compromessa 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.

5.3 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE e MANUTENZIONE e/o SOSTITUZIONE 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

	Attenzione: 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.
	Attenzione: Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore unipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.
	Attenzione: Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

5.4 RICAMBI

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


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

6. 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

	<p>Il controllo utilizza come gestione il sistema operativo Android. Come tutti i programmi operativi, nel corso della propria vita, possono essere soggetti a black out del sistema, o "congelamenti" al funzionamento, per svariati motivi. In questi casi la prima operazione da fare, è quella di resettare il sistema. Questo di base, può essere effettuato togliendo alimentazione all'apparecchio, per poi ricollegarlo dopo almeno 30 secondi di attesa. Nel caso il problema dovesse persistere, è consigliato rivolgersi all'assistenza. Per questo motivo, e per altri che potrebbero presentarsi, è opportuno eseguire un backup dei dati, inizialmente dopo la configurazione, e ogni volta che si procede alla modifica della programmazione. Questo è possibile esportando i dati, dalla schermata di configurazione "Generale" per mezzo della schedina SD. In questo modo è possibile conservare i dati e, nel caso si debba resettare il sistema, oppure sostituire il controllo.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

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



IT08030000004471

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.

8. ALLEGATI

- MANUALE ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE BDT7 (MANUALE INTERFACCIA UTENTE)
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

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 rimborsate 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 dal Fabbrikante 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. Il Fabbrikante 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.