

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

DROP-IN REFRIGERATI VENTILATI E CALDI VENTILATI LINEA BAR



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 Compressore
- 2.2 Resistenza
- 2.3 Tabella dati tecnici

3. INSTALLAZIONE

- 3.1 Controlli alla consegna
- 3.2 Movimentazione
- 3.3 Rimozione imballo
- 3.4 Installazione
- 3.5 Connessioni elettriche
- 3.6 Scarico condensa

4. ISTRUZIONI PER L'USO

- 4.1 Accensione dell'apparecchiatura
- 4.2 Arresto normale
- 4.3 Arresto per lunghi periodi
- 4.4 Impostazione e lettura parametri di funzionamento
- 4.5 Utilizzo non consentito
- 4.6 Indicazioni su possibili pericoli durante il 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
	Pericolo ustioni
	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'utilizzo, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.

Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'utilizzo 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 applicata alla base in cui viene inserito il drop, oppure in allegato alla documentazione.

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.
	Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.
	In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO2 (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.

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

I Drop-in refrigerati ventilati e in duplice versione freddo / caldo ventilati consentono di esporre il prodotto alla stessa altezza del piano di lavoro e, contestualmente, garantire un'ottima visibilità. L'attrezzatura è disponibile in una vasta gamma di misure, per installazione su basi refrigerate o su basi neutre.

Se il piano è fornito da Inox Bim ed è della stessa misura della base e del drop-in, si ha la possibilità di installazione con un piano integrato.

In caso contrario è fornito con cornice perimetrale da inserimento su piani forati.

In tutte le versioni il piano espositivo è sempre a filo del piano di lavoro senza possibilità di regolazione in altezza.

La vasca è realizzata in acciaio inox Aisi 304 con all'interno poliuretano iniettato.

L'impianto di refrigerazione è di ultima generazione con gas R290 a basso impatto ambientale.

I piani espositivi sono realizzati in acciaio inox con scarico condensa sul fondo.

Accessori: teche in vetro con ante in policarbonato ed illuminazione a led per la protezione dei prodotti esposti.

2.1 Compressore

Refrigerante R290

Alimentazione 230 V – 50 Hz

2.2 Resistenza elettrica

Resistenza elettrica in AISI 304 con termostato

2.3 Tabella dati tecnici

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI	ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (W)	TEMPERATURA DI ESERCIZIO	VERSIONE
REFRIGERATI VENTILATI	DR7125P	1250x720	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con piano integrato
	DR7150P	1500x720	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con piano integrato
	DR7175P	1750x720	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con piano integrato
	DR7200P	2000x720	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con piano integrato
	DR7225P	2250x720	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con piano integrato
	DR61105C	1105x660	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con cornice da inserimento su piano forato
	DR61430C	1430x660	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con cornice da inserimento su piano forato
	DR61755C	1755x660	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con cornice da inserimento su piano forato

	DR62080C	2080x660	230/50 Hz	299	+4/+14 °C	Con cornice da inserimento su piano forato
CON FUNZIONE RISCALDAMENTO VENTILATO	DRC7175P	1750x720	230/50 Hz	299 in funzione refrigerante / 750 in funzione riscaldamento	+4/+65 °C	Con piano integrato
	DRC7200P	2000x720	230/50 Hz	299 in funzione refrigerante / 750 in funzione riscaldamento	+4/+65 °C	Con piano integrato
	DRC7225P	2250x720	230/50 Hz	299 in funzione refrigerante / 750 in funzione riscaldamento	+4/+65 °C	Con piano integrato
	DRC61755C	1755x660	230/50 Hz	299 in funzione refrigerante / 750 in funzione riscaldamento	+4/+65 °C	Con cornice da inserimento su piano forato
	DRC62080C	2080x660	230/50 Hz	299 in funzione refrigerante / 750 in funzione riscaldamento	+4/+65 °C	Con cornice da inserimento su piano forato

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 lacero.

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







	Attenzione: L'apparecchiatura deve essere installata in un ambiente aerato.
	Attenzione: Il drop-in per essere installato necessita di base inferiore e piano superiore.
	Attenzione: Installare l'apparecchiatura in modo da evitare l'esposizione solare diretta.
	Attenzione: Non posizionare l'attrezzatura in prossimità di materiale infiammabile e/o con pericolo di esplosione.
	Attenzione: Posizionare l'apparecchiatura in modo da poter effettuare le manutenzioni in piena e totale sicurezza.

Prima dell'installazione verificare:

- che i locali di installazione siano idonei alla preparazione di alimenti;
- che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola;
- che sia già predisposto un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina;
- che sia predisposta una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel paese di utilizzo nelle vicinanze dell'apparecchiatura;
- la planarità della superficie di appoggio della attrezzatura.

	<p>Il drop in ventilato e caldo (+4°/+65°C) non sviluppa una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi ma servono unicamente per il loro mantenimento caldo.</p> <p>Le apparecchiature calde, durante l'utilizzo e per un certo tempo dopo essere state spente, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni nelle operazioni di manutenzione e/o pulizia.</p>
---	--







3.5 Connessioni elettriche

	<p>Attenzione: L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.</p> <p>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 della potenza della apparecchiatura (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.</p>
	<p>Attenzione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>La targhetta di identificazione è installata, sul retro del prodotto. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.</p>
	<p>L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.</p>

3.6 Scarico condensa

Lo scarico della condensa è posto sul fondo del piano dell'apparecchiatura. Lo scarico del drop in deve essere raccordato ad uno scarico esterno mediante una tubazione priva di strozzature o restringimenti ed una pendenza adeguata posto sufficientemente lontano dal tavolo in modo da rispettare le esigenze inerenti all'igiene (HACCP) delle somministrazioni alimentari. Lo scarico va posto all'esterno del perimetro dell'apparecchiatura.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

	Attenzione: 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.
	Non appoggiare alcun oggetto davanti alle feritoie di aerazione del gruppo compressore.
	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 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.
- Regolare la temperatura richiesta.

4.2 Arresto normale

- Togliere i prodotti dal piano e riporli in un luogo idoneo alla conservazione;
- Posizionare su "O" "OFF" l'interruttore di alimentazione elettrica
- Effettuare una pulizia accurata della macchina.

4.3 Arresto per lunghi periodi

Procedere:



- Coprire i componenti;
- Effettuare una pulizia accurata del mobile prestando particolare attenzione ai punti critici;
- Effettuare una completa pulizia dei componenti al riutilizzo.
- Effettuare una verifica di funzionamento a ciclo completo prima di riporvi gli alimenti.




4.4 Impostazione e lettura dei parametri di funzionamento

Per impostare i parametri di funzionamento, consultare il manuale del termostato in allegato









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 della macchina in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.
	È fatto divieto utilizzare la macchina senza osservare le avvertenze descritte su questo manuale.

	È vietato utilizzare l'apparecchiatura per impieghi diversi rispetto a quelli per cui è stata costruita.
	È vietato apportare modifiche sull'apparecchiatura 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 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 " " OFF " l'interruttore generale.
- Togliere dal piano di lavoro 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.
- In presenza di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla attrezzatura, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione.

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 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.

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 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
Il resistore non riscalda	Componente in avaria	Contattare assistenza tecnica

	<p>In caso di controllo digitale con touch screen, questo 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 DEL TERMOSTATO
- 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 Fabbricante 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 Fabbricante 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.