



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

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

Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897

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

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE



ABBATTITORI / SCONGELATORI MacChef



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
- 1.2 DIMENSIONI E CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 2.1 CONTROLLI ALLA CONSEGNA
- 2.2 MOVIMENTAZIONE
- 2.3 RIMOZIONE IMBALLO
- 2.4 INSTALLAZIONE
- 2.5 CONNESSIONI ELETTRICHE

3. ISTRUZIONI PER L'USO

- 3.1 COMANDI (PANNELLO DI COMANDO E CONTROLLO)
- 3.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA
- 3.3 ARRESTO NORMALE
- 3.4 ARRESTO PER LUNGI PERIODI
- 3.5 PULIZIA E MANUTENZIONE
- 3.6 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX
- 3.7 PULIZIA DELL'UNITÀ CONDENSATRICE
- 3.8 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE E MANUTENZIONE DI COMPONENTI ELETTRICI
- 3.9 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

4. INTERFACCIA UTENTE

5. RICAMBI

6. ALLEGATI

7. INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

8. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

9. TERMINI DI GARANZIA



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non

devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.

- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuato secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Norme di sicurezza generali

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

Non usare la macchina a piedi nudi;

Non inserire cacciaviti o utensili similari tra le protezioni o le parti in movimento;

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;

Non permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali;

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla 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.

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

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

1.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Armadio refrigerato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 50/60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi, 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.

La refrigerazione di MacChef è costituita da una linea di armadi e una serie di dispositivi tecnologici provvisti di tutti i plus della refrigerazione. La refrigerazione di MacChef si distingue dalla refrigerazione per i sistemi di controllo e comunicazione avanzati, il risparmio energetico e per il rispetto dell'ambiente. **La macchina è destinata esclusivamente alla conservazione, riscaldamento e raffreddamento di prodotti alimentari.**



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

Sistema di controllo e comunicazione

Il sistema di controllo MacChef è dotato di uno schermo touch screen da 7", il software offre infinite possibilità di settaggio in funzione degli alimenti da mantenere o modificare, gestisce un sistema di controllo delle temperature di mantenimento HACCP. Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che, se configurato con abbonamento ad un centro assistenza MacChef, trasmette gli allarmi ed avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per l'attivazione della assistenza a distanza / con l'esterno si ha necessità di una connessione WiFi o cavo fisso a router.

Risparmio energetico

- 1 Compressore a gas R452A
- 2 Isolamento delle pareti e del fondo in poliuretano spessore 50 / 60 mm;
- 3 Sbrinamento / riscaldamento dell'evaporatore ad inversione di ciclo (assenza di resistenza elettrica);
- 4 Centralina elettronica di controllo avanzata.

PARTICOLARI ABBATTITORE SCONGELATORE



1.2 DIMENSIONI e CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

ABBATTITORI/SCONGELATORI SERIE A CLASS DI MACCHEF

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	N° TEGLIE PANS No	DIMENSIONI L x P x H DIMENSIONS	TEMPERATURA DI ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	ABBATTIMENTO BLASTING +70°/+3°C	SURGELAZIONE FREEZING +70°/-18°C	Kw	V / Hz
AS 05 PLUS	Abbattitore scongelatore	5	750x700x1005	-38° +69° C	14 kg ciclo 14 kg cycle	10 kg ciclo 10 kg cycle	1,3	230 / 50
AS 10 PLUS	Abbattitore scongelatore	10	770x800x1650	-38° +69° C	36 kg ciclo 36 kg cycle	25 kg ciclo 25 kg cycle	3,35	400 / 50
AS 15 PLUS	Abbattitore scongelatore	15	770x800x2025	-38° +69° C	60 kg ciclo 60 kg cycle	45 kg ciclo 45 kg cycle	4,43	400 / 50

ARMADI CLASSE CLIMATICA 5

- Isolamento 50/60mm
- Unità refrigerante R452A
- Sbrinamento / riscaldamento ad inversione di ciclo

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



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

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.

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

2.1 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.

2.2 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. 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. E' vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.



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

2.3 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 Kerosene o benzina, non fumare, eseguire l'operazione lontano da fonti di calore, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel pieno rispetto della normativa vigente. Per rimuovere, ove presente, il basamento in legno, inclinare lateralmente l'apparecchio, rimuovere i fissaggi; successivamente rimuovere il pallet inclinando sul retro l'apparecchio.

2.4 INSTALLAZIONE

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana ad una distanza minima di 5 cm da qualsiasi parete in ambiente sufficientemente areato;

Utilizzare, eventualmente, una livella per un migliore livellamento della macchina;

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Posizionare l'apparecchiatura lontano da fonti di calore;

Evitare l'esposizione solare diretta .



ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore.

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

2.5 CONNESSIONI ELETTRICHE

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

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 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.



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.



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

5 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.

Nota 1 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.

3 ISTRUZIONI PER L'USO

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

3.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)



I comandi per gli abbattitori 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 abbattere o surgelare. Tramite touch screen è possibile programmare un ciclo di preraffreddamento in modo da avere l'abbattitore pronto all'occorrenza. La programmazione è elettronica a tempo o a spillone. La sonda a spillone è riscaldata per una più facile estrazione.

3.2 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 seguendo le istruzioni sullo schermo

ATTENZIONE ⇒ L'apparecchio è sotto tensione.

3.3 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.

3.4 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.

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

3.5 PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.
on lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici .



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

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" 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.

3.6 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

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

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

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

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

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

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- 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.

3.7 PULIZIA DELL'UNITA' 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)



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

- 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.

3.8 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

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



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

3.9 SMALTIMENTO DELLA APPARECCHIATURA

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

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



IT0803000004471

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

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

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

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

4. INTERFACCIA UTENTE

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE BDT7 INOX BIM - MULTIFUNZIONE -



INDICE

- Pag. Applicazione Utente
- Pag. Pulsanti di funzione
- Pag. Uso Creazione Programmi
- Pag. Allarmi
- Pag. Haccp



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

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.

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



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



Pulsante per attivare il ciclo asciugatura della cella



Pulsante per attivare il riscaldamento della sonda cuore

USO CREAZIONE PROGRAMMI



Questa videata è la “home” alla gestione e uso dell’apparato. Vedremo di seguito tutti i collegamenti possibili da questa videata. La principale è riferita ai processi lavorativi (programmi). Come si nota nella videata, sulla finestra di destra ci sono tre programmi pronti per essere eseguiti. In realtà alla prima accensione, la finestra è vuota. 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 premuto per più di tre secondi lo stesso pulsante avremo l’apertura di una finestra che ci consentirà di importare programmi preconfezionati, pronti per l’uso. Selezionando il programma desiderato, e confermandolo, con il pulsante in basso, comparirà nell’elenco della videata sopra. E’ possibile importare più di un programma contemporaneamente. Altrimenti, sempre premendo lo stesso pulsante per un tempo più breve accederemo alla videata sotto, che ci chiederà subito il nome del nuovo programma.

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



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



La videata “Crea un nuovo programma” consente di comporre le funzioni in successione da eseguire, con i parametri desiderati. Le funzioni sono “FREDDO – CALDO – MANTENIMENTO”. La funzione “CALDO” è disponibile solo sulle macchine dotate di sistema di riscaldamento.

Per creare il programma, sarà possibile comporre le funzioni. Sulla parte sinistra dello schermo tenere premuta una delle funzioni da inserire (Freddo-Caldo-Mantenimento) e trascinarla nella finestra alla destra dello schermo, come da immagina di seguito.

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



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.



E' 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.

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



Premendo la “matita” della funzione da modificare, comparirà la videata di impostazioni come da immagine 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, si conferma le impostazioni 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. Basta premere il pulsante con il simbolo della macchina fotografica e scegliere l’icona desiderata. Quindi salvare.

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

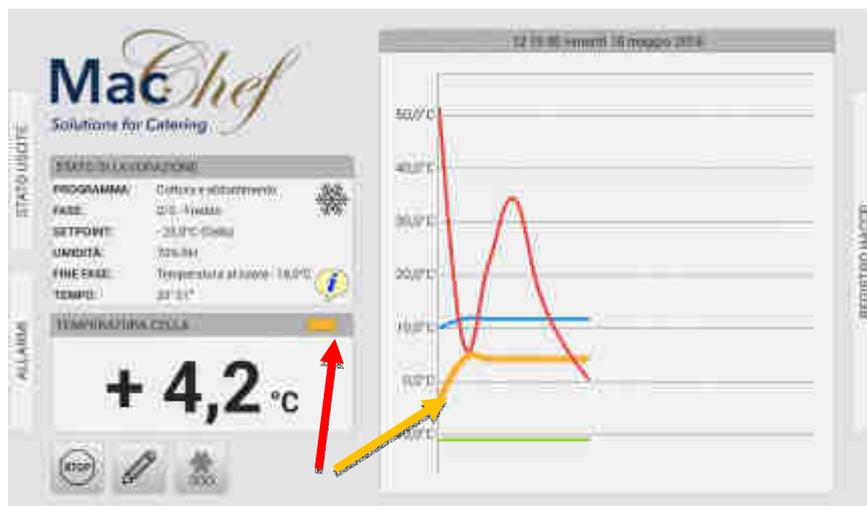
Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



La videata sopra, dimostra tre programmi salvati con la specifica del nome le funzioni utilizzate e le temperature di lavoro. 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 quattro 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”. Per ultimo il pulsante che attiva il riscaldamento della sonda al cuore.



La videata sopra, visualizza l'avanzamento del programma una volta attivato. Premendo sul colore sopra la temperatura, (freccia rossa) in questo caso, nel grafico arancione, avremo i dati dei quattro parametri presenti sul grafico al lato destro della videata. In corrispondenza l'andamento nel tempo dei quattro parametri.

Questa videata contiene molte informazioni presenti in tempo reale. Per esempio premendo in corrispondenza della “i” avremo il riepilogo dei parametri delle impostazioni del programma. Sulla destra della videata è possibile consultare il registro HACCP,



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

premo sulla scritta “REGISTRO HACCP, mentre alla sinistra premo sulle scritte “ALLARMI” o “STATO USCITE” avremo i dati in tempo reale delle funzioni in attività.



Nella stessa videata in basso a sinistra abbiamo tre 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. Per ultimo abbiamo il pulsante per lo sbrinamento della cella.

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



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

PROGRAMMA



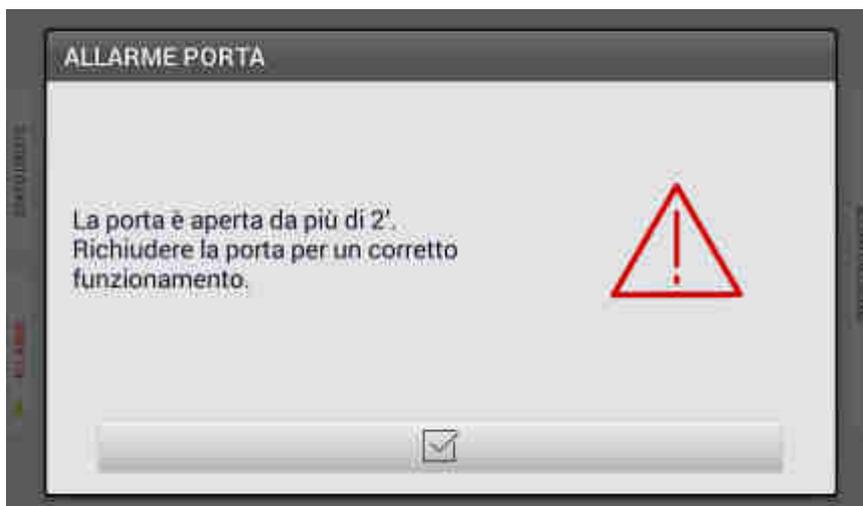
INOX B.I.m. S.R.L.

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

ALLARMI



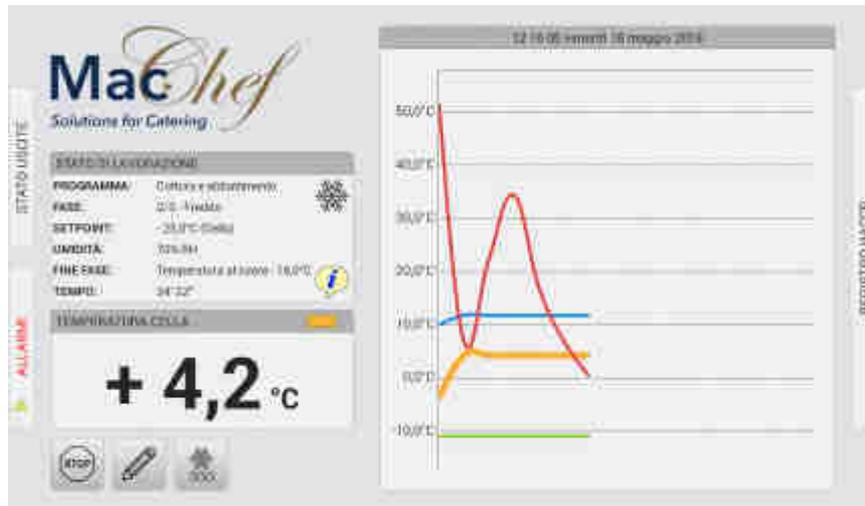
Come da immagine sopra, se la pressione del gas nel condensatore, dovesse superare il valore consentito, potrebbe comparire la comunicazione sopra.



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

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
 Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
 e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



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

The image shows a 'REGISTRAZIONI HACCP' (HACCP Registrations) table. The table has three columns: 'PROGRAMMA', 'DATA INIZIO', and 'DATA FINE'. There are two rows of data, both with 'SENZA NOME' in the program column. Each row has three icons on the right: a magnifying glass (search), a document (export), and a trash can (delete).

PROGRAMMA	DATA INIZIO	DATA FINE
SENZA NOME	10/09/2018 12:22:22	10/09/2018 12:26:10
SENZA NOME	10/09/2018 12:41:45	10/09/2018 12:21:35

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.



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com



Sistema di controllo

NORMATIVE APPLICATE

Direttiva bassa tensione 73/23/CEE. Succ: 93/68/CEE. Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE. Succ. 92/31/CEE,93/68CEE,93/97/CEE.

EN55011 – EN55022

RAPPORTO DI PROVA CE N° 118 del 20/05/18 – ISERVICE004

RAPPORTO DI PROVA CE N° 117 del 01/05/18 – BDT7

RELEASE SOFTWARE FIRMWARE I-SERVICE

Release : 7.1

Release :

RELEASE SOFTWARE APPLICAZIONE BDT7

Release : MF 1.07

Release :

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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

5 RICAMBI

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

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

6 ALLEGATI

- MANUALE ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO

7 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO



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

8 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

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

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
La macchina non si accende	Nessuna alimentazione Interruttore su " 0 "	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento Porre interruttore su " 1 "
Mancata partenza del gruppo frigorifero	Raggiunta temperatura impostata Sbrinamento in corso Pannello comando in avaria Altro	Impostare nuova temperatura Attendere fine ciclo di sbrinamento, spegnere e riaccendere; Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non si raggiunge la temperatura impostata	Ambiente a temperatura troppo elevata Condensatore intasato / sporco Fluido frigorifero insufficiente Portelli apertura frigo non a tenuta Valvola sbrinamento aperta Evaporatore brinato completamente	Areare ambiente Pulire il condensatore Contattare assistenza tecnica Verificare guarnizioni portelli Contattare assistenza tecnica Sbrinamento manuale
Mancata fermata del gruppo frigorifero al raggiungimento della temperatura impostata	Pannello comando in avaria Sonde di temperatura in avaria	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Formazione di blocco di ghiaccio sull'evaporatore	Utilizzo improprio della macchina Sonda sbrinamento in avaria Pannello di comando e controllo in avaria	Impedire l'uso improprio Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Ristagno di acqua / ghiaccio nel gocciolatoio	Scarico acqua ostruito Macchina non livellata	Pulire la pipetta e lo scarico acqua Livellare la macchina



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

Via San Tommaso n. 18 - 47042 Villamarina di Cesenatico (FC)
Tel. 0547 85855 – Fax 0547 86897
e-mail info@inoxbim.com - www.inoxbim.com

9 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dalla Inox B.i.m. s.r.l. 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 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 dalla nostra Società; 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. La ditta Inox Bim non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuta 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. La ditta Inox Bim 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 dalla nostra Ditta ovvero da personale qualificato da noi autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la nostra Sede. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali verranno rimborsare una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di nostra competenza 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 dell'odierno acquirente dei beni e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene.