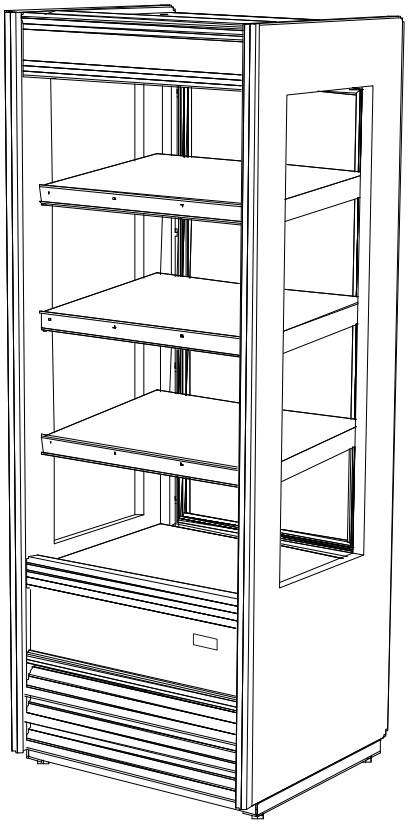
ESPOSITORE RISCALDATO

SCARLET

MANUALE D'USO



ATTENZIONE

Leggere le istruzioni prima di usare la macchina

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER

FUTURI RIFERIMENTI

STORICO REVISIONI

NOME DOCUMENTO	NR. REVISIONE	DATA RILASCIO	APPROVAZIONE
MANUALE USO E MANUTENZIONE SCARLET	4	30.07.2019	

INDICE GENERALE

1 INTRODUZIONE..... 4

1.1 Generale..... 4
1.2 Simboli..... 4
1.3 Istruzioni di sicurezza..... 5
1.4 Suggerimenti e raccomandazioni..... 8
1.5 Trasporto 9
1.6 Supporto tecnico..... 9
1.7 Conservazione..... 9
1.8 Smaltimento..... 9

2 GARANZIA 10

3 RECLAMI..... 10

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA..... 11

4.1 Descrizione tecnica..... 11
4.2 Destinazione d'uso del prodotto..... 11

5 INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO..... 12

6 USO..... 13

6.1 Logica di funzionamento..... 13
6.2 Accensione e spegnimento..... 14
6.3 Riscaldamento..... 15
6.4 Riempimento 15
6.5 Opzioni operative del sistema..... 16
6.6 Accesso al menù operatore..... 17
6.7 Struttura menù operatore..... 18
6.8 Impostazione temperatura ripiano 4..... 19
6.9 Impostazione temperatura ripiano 3..... 20
6.10 Impostazione temperatura ripiano 2..... 21
6.11 Impostazione temperatura ripiano 1..... 22
6.12 Accensione e spegnimento luci..... 23
6.13 Impostazioni orologio..... 24
6.14 Programmazione accensione..... 25
6.15 Programmazione spegnimento..... 26
6.16 Gestione accensione e spegnimento programmati..... 27
6.17 Contaore di esercizio..... 28

7 MANUTENZIONE E CURA QUOTIDIANA..... 29

8 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO..... 30

8.1 Surriscaldamento..... 30
8.2 Avaria sonde di regolazione..... 31

1 INTRODUZIONE

1.1 Generale

Il presente manuale è destinato all'utilizzatore dell'espositore commerciale multi-ripiano riscaldato Scarlet. Il manuale descrive le caratteristiche, le regolazioni ed ogni informazione utile a garantire una lunga e sicura vita operativa dell'apparecchiatura.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni per il corretto utilizzo e manutenzione dell'apparecchiatura riportate nel presente manuale.

1.2 Simboli

Nel presente manuale sono utilizzati i seguenti simboli:

ATTENZIONE

In caso di mancata osservanza delle istruzioni si possono produrre lesioni per l'utilizzatore o gravi danni all'apparecchiatura.

ATTENZIONE

Tensione elettrica pericolosa.

ATTENZIONE

Rischio di ustioni per contatto con superfici calde.

Azioni suggerite o raccomandate.

1.3 Istruzioni di sicurezza

Simboli ed etichette di avvertimento applicate sull'apparecchiatura sono parte delle misure di sicurezza. Questi devono essere chiaramente visibili durante l'intera vita operativa dell'apparecchiatura e mai coperti o rimossi.

- Ogni ripiano è progettato per sopportare un carico massimo uniformemente distribuito di 35kg.

- Non riporre nell'apparecchiatura sostanze esplosive od infiammabili.

- In caso di danneggiamento il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal costruttore, da un manutentore autorizzato dal costruttore o da una persona qualificata.

- Le superfici superiori ed inferiori dei ripiani diventano nell'uso molto calde.

- Mantenere libere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura anche quando è prevista la sua integrazione in un arredamento.

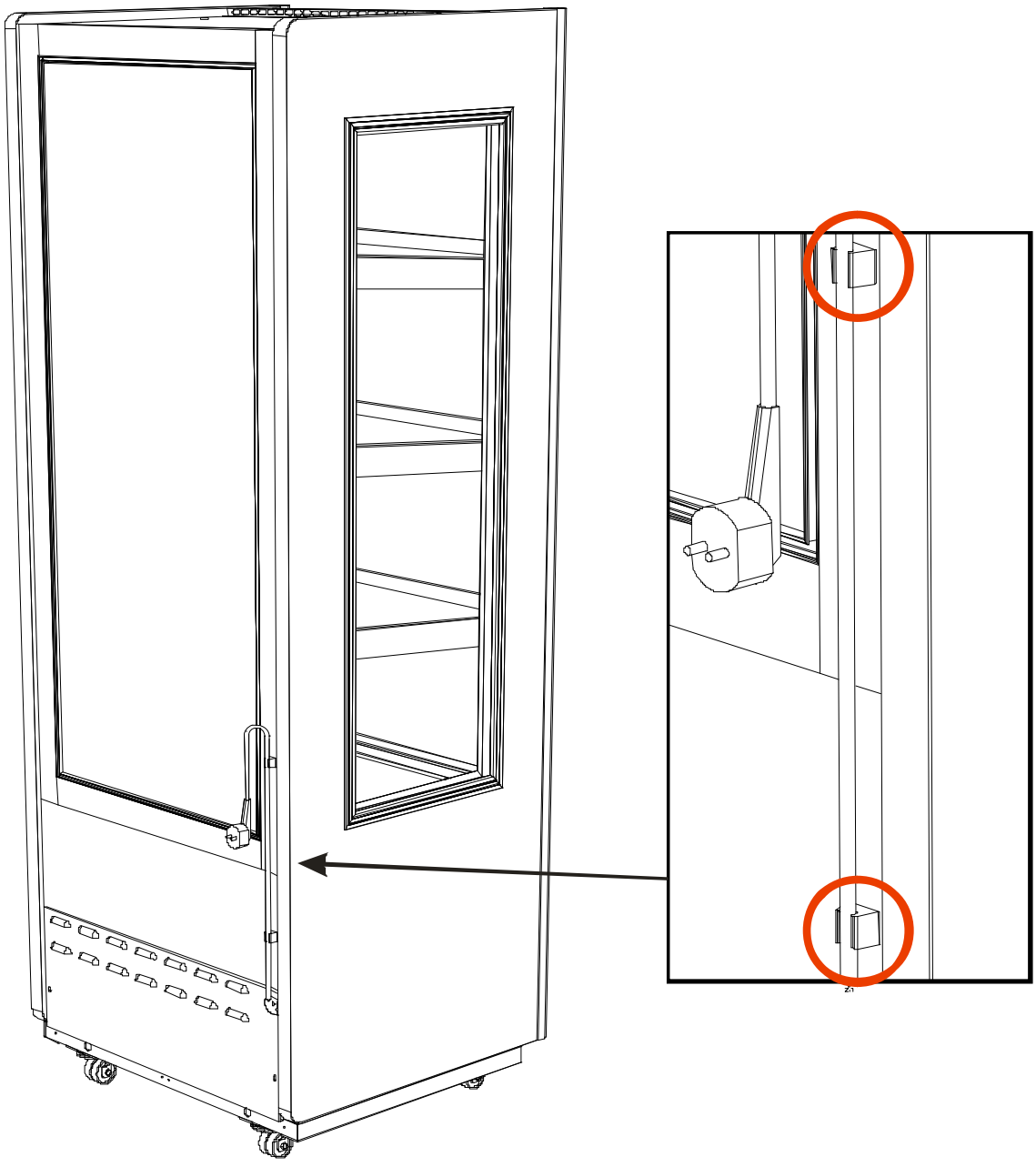
- Non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore dell'apparecchiatura.

- Utilizzare sempre l'accessorio freno in dotazione al kit opzionale ruote.

- L'apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli otto anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o previo addestramento sull'uso sicuro del prodotto e dimostrata consapevolezza dei rischi implicati.

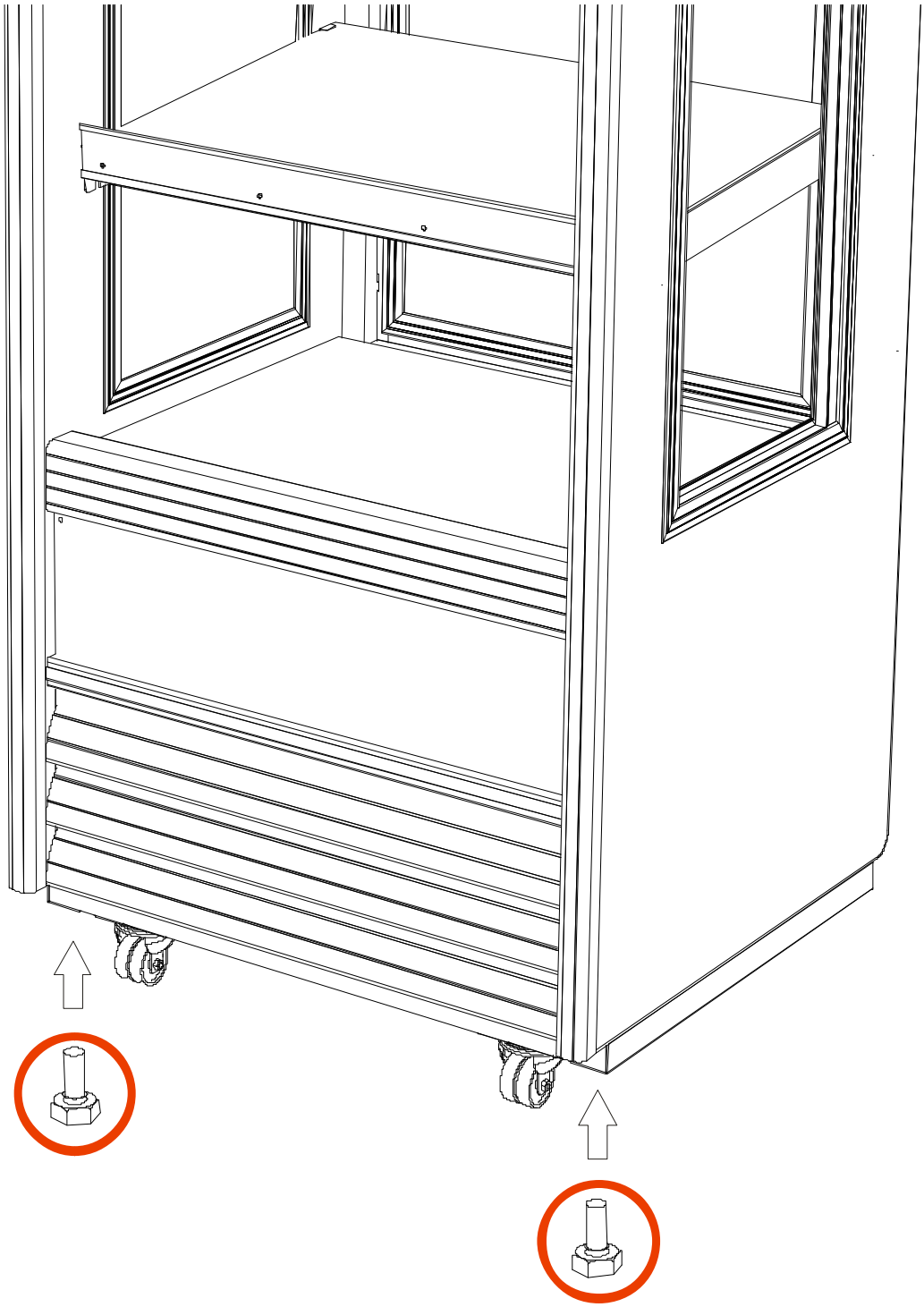
- Non autorizzare I bambini a giocare con il prodotto né a pulirlo senza supervisione.

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE DELL'ESPOSITORE EQUIPAGGIATO CON RUOTE



DURANTE LA MOVIMENTAZIONE ANCORARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE AI SUPPORTI

POSIZIONAMENTO DELL'ESPOSITORE EQUIPAGGIATO CON RUOTE



POSIZIONARE E FRENARE L'ESPOSITORE CON I PIEDINI DI ARRESTO

1.4 Suggerimenti e raccomandazioni

- Utilizzare sacchetti o contenitori per alimenti capaci di resistere a temperature di almeno 95°C.

- Per ottenere le migliori prestazioni disporre gli alimenti su di un singolo strato e preferire contenitori che garantiscano un buon contatto con la superficie dei ripiani.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura.

- Non utilizzare mai spruzzi d'acqua per la pulizia dell'apparecchiatura.

- E' fondamentale confezionare gli alimenti immediatamente dopo la preparazione. E' suggerita una temperatura del cuore dell'alimento di 85°C.

- Rimuovere immediatamente dall'apparecchiatura confezioni di alimenti danneggiate ripulendo accuratamente eventuali versamenti dalle superfici espositive.

- Utilizzare esclusivamente l'apparecchiatura in condizioni ottimali.

1.5 Trasporto

L'apparecchiatura è fornita con quattro supporti metallici che consentono l'impiego di un sollevatore per lo spostamento sicuro.

1.6 Supporto tecnico

Viene fornito lo schema elettrico dell'apparecchiatura. In caso di malfunzionamento mettersi in contatto con il rivenditore o centro di assistenza autorizzato fornendo modello e numero di serie dell'unità. Modello e numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa applicata al prodotto.

1.7 Conservazione

In caso di temporaneo inutilizzo pulire accuratamente l'apparecchiatura e, previa copertura che eviti l'accumulo di polvere, conservarla in un luogo pulito ed asciutto.

1.8 Smaltimento

In conformità alle disposizioni contenute nell'art.13 del D.L.vo 151 del 25.07.2005 di attuazione delle Direttive Comuinitarie 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti, si forniscono le seguenti informazioni nel merito:

a) Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che sono considerate rifiuti (RAEE) ai sensi dell'art. 6 c. 1 lett. a) del D.l.vo 5.2.1997 n.22 e s.m., non devono essere considerate come "rifiuti urbani" e devono, quindi, essere smaltiti mediante sistemi di raccolta separata.
b) Per la raccolta e smaltimento di detti rifiuti, è prevista la riconsegna gratuita del rifiuto al distributore del prodotto al momento dell'acquisto dell'apparecchiatura nuova, in ragione di 1:1.
c) Il simbolo apposto sul prodotto (bidone per spazzatura con ruote, barrato) indica che i componenti che si configurano come AEE (apparecchiature elettriche ed elettroniche) e di cui si decide di disfarsi, devono essere oggetto di raccolta separata.
d) Lo smaltimento abusivo di questi rifiuti è punito con le sanzioni di cui all'art. 16 del D.L.vo 151 del 25.07.2005 richiamato.

Si rimarca il fatto che le sostanze contenute nelle apparecchiature in questione possono causare gravi danni alla salute umana ed all'ambiente.

2 GARANZIA

- Il venditore garantisce la conformità della merce fornita a quanto espressamente concordato. La garanzia per vizi è limitata ai soli difetti dei prodotti conseguenti a difetti di progettazione, di materiale o di costruzione riconducibili al Venditore e non si applica nel caso in cui il Compratore non sia in grado di provare di avere effettuato un corretto uso, manutenzione e conservazione della merce.
- La garanzia ha una durata limitata a ventiquattro mesi escluso le parti elettriche, decorrenti dalla data della partenza franco fabbrica Ronchi dei Legionari, ed è subordinata alla regolare denunzia effettuata dal Compratore, ai sensi dell'articolo 5, nonché all'espressa richiesta scritta al venditore di effettuare un intervento in garanzia.
- In virtù della suddetta richiesta il Venditore potrà adottare le seguenti soluzioni alternative:
    - Fornire gratuitamente Franco Fabbrica al Compratore merce dello stesso genere e quantità di quella risultata difettosa o non conforme a quanto pattuito.
    - Riparare a proprie spese la merce difettosa o modificare quella non conforme ai requisiti indicati in contratto.
    - Risarcire il Compratore, accreditandogli una somma pari al costo della riparazione o modifica della merce.
    - Dichiarare per iscritto la risoluzione del contratto, offrendo la restituzione del prezzo in cambio della restituzione della merce fornita.
- L'eventuale risarcimento al Compratore non potrà comunque superare il prezzo di fattura della merce contestata.
- La garanzia qui pattuita è assorbente e sostitutiva delle garanzie legali per vizi e difformità ed esclude ogni altra possibile responsabilità del Venditore, comunque originata dalla merce fornita. Decorsa la durata della garanzia nessuna pretesa potrà essere fatta valere nei confronti del Venditore.

3 RECLAMI

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare subito che non vi siano stati danni da trasporto.

Rimuovere l'imballo ed assicurarsi della presenza degli accessori.

In caso di danneggiamenti imputabili al trasporto avvisare il trasportatore indicando le non conformità rilevate sul documento di trasporto.

Entro un termine di tre giorni le riserve dovranno essere confermate attraverso lettera raccomandata all'azienda responsabile del trasporto.

Ogni altro reclamo riguardante caratteristiche e prestazioni dell'apparecchiatura dovrà pervenire a Fogal Refrigeration non più tardi di otto giorni dal giorno di ricevimento dell'apparecchiatura.

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

4.1 Descrizione tecnica

L'apparecchiatura sfrutta una combinazione di irraggiamento, conduzione e convezione naturale per la conservazione di alimenti caldi.
La fonte di riscaldamento dell'apparecchiatura è rappresentata da una combinazione di riscaldatori a raggi infrarossi (onda corta) ancorati sotto alla superficie di ciascun ripiano e di un cavo resistivo applicato sotto alla superficie del ripiano di fondo.
In funzione delle preferenze dell'utilizzatore finale la potenza di riscaldamento viene automaticamente regolata dal sistema di controllo a fine di garantirne le prestazioni.
Il rumore emesso dall'apparecchiatura è inferiore a 35 dB.

4.2 Destinazione d'uso del prodotto

L'apparecchiatura è stata progettata per la conservazione di alimenti alla temperatura desiderata dall'utilizzatore finale (intervallo di regolazione ammesso 40°C-80°C) per almeno quattro ore dalla loro esposizione.

Qualunque utilizzo diverso dell'apparecchiatura non rientra nella destinazione d'uso di progetto.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danneggiamenti o lesioni causati dal mancato rigoroso rispetto delle istruzioni di utilizzo e di sicurezza indicati nel presente manuale o da negligenza nell'installazione, manutenzione e riparazione dell'apparecchiatura e dei suoi accessori.

5 INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO

Rimuovere l'imballaggio ed i supporti metallici utilizzati per il trasporto dall'apparecchiatura.

Fare molta attenzione nella rimozione dei supporti metallici perché l'apparecchiatura potrebbe diventare instabile. Non consentire a persone non autorizzate o non adeguatamente protette di stazionare in prossimità dell'apparecchiatura durante l'operazione.

In caso di nuovo trasporto dell'apparecchiatura reinstallare i supporti metallici.

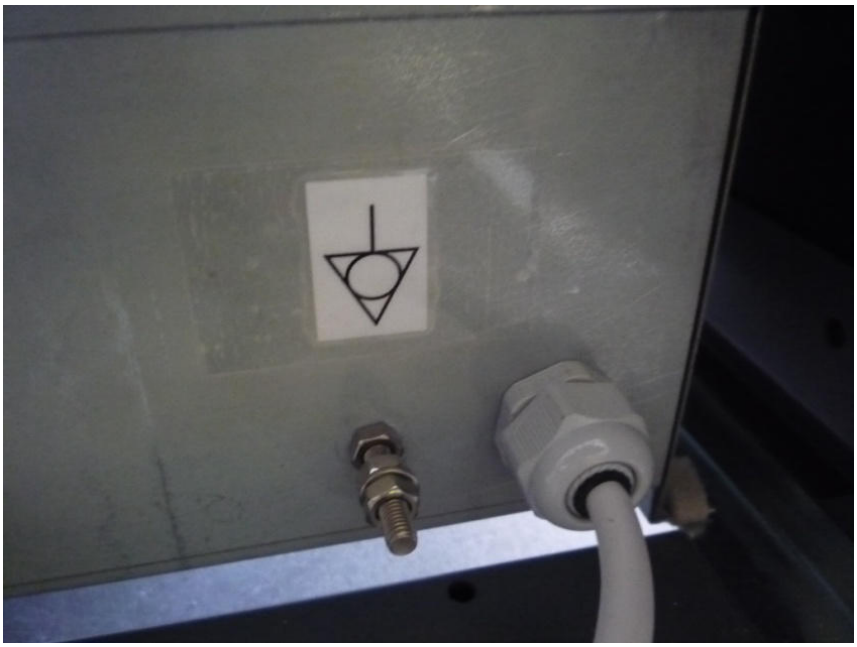
Posizionare l'apparecchiatura regolandone la stabilità attraverso la regolazione dei piedini.

Questa operazione è determinante per garantire il funzionamento regolare delle porte frontali quando previste nella fornitura.

Assicurarsi della conformità della fonte di alimentazione elettrica dell'apparecchiatura alle norme in vigore.

Collegare l'apparecchiatura ad una fonte di alimentazione indipendente e adeguatamente protetta.

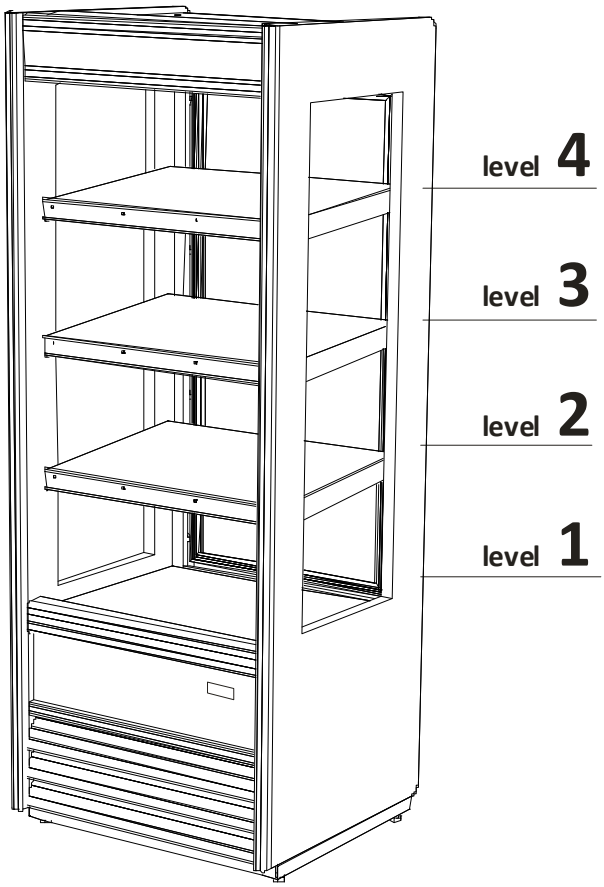
In conformità al par. 27.2 della norma IEC EN 60335-2-49 l'apparecchiatura è fornita con un morsetto per il collegamento di un conduttore equipotenziale esterno.



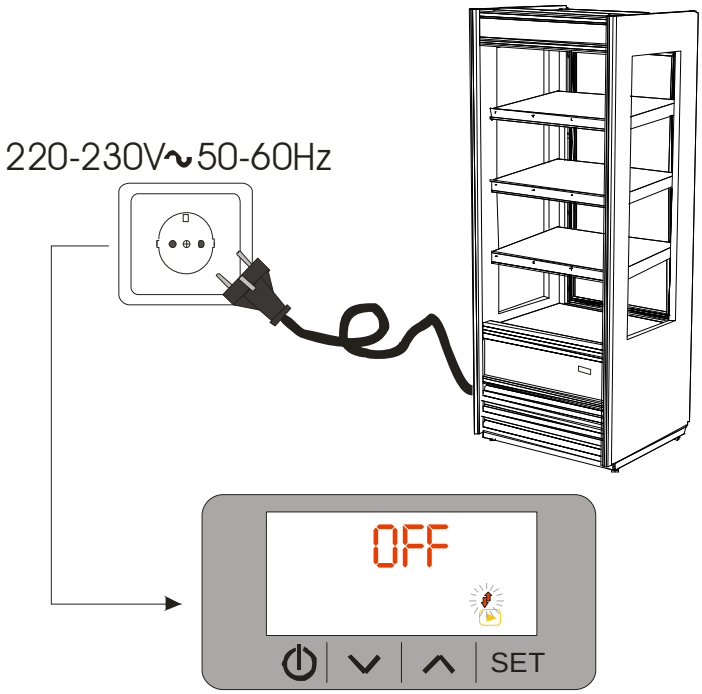
6 USO

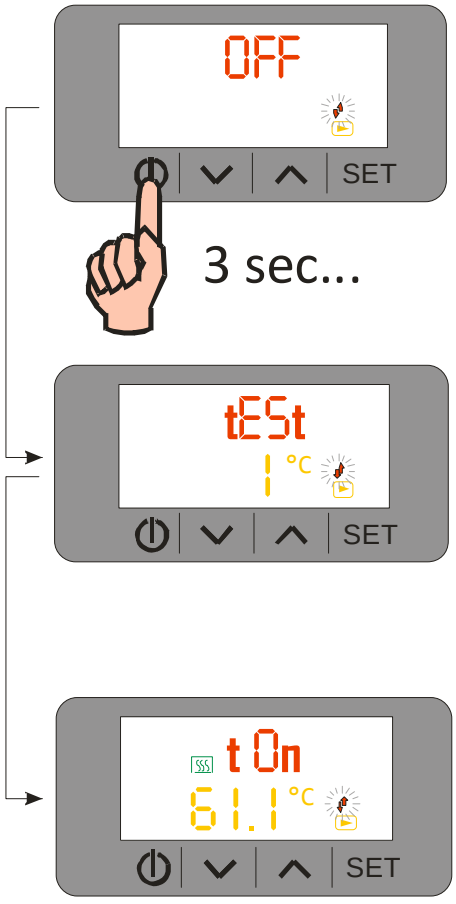
6.1 Logica di funzionamento

Dopo l'avviamento il sistema regola automaticamente l'alimentazione dei riscaldatori in modo da raggiungere e mantenere costantemente la temperatura impostata per ciascun ripiano.



6.2 Accensione e spegnimento



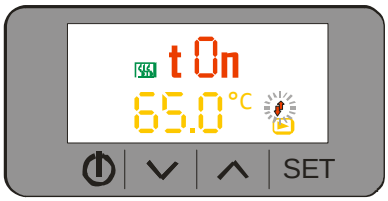


Accensione e Spegnimento

Test automatico integrità termostato di sicurezza, riscaldatori e sonde di regolazione
3...,2..., 1..., 0

Visualizzazione della temperatura media dei ripiani in riscaldamento

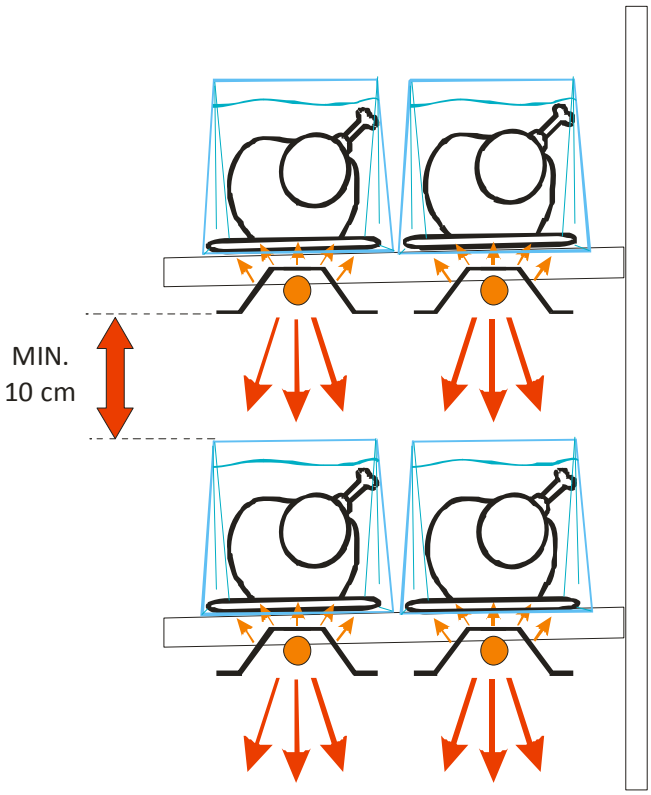
6.3 Riscaldamento



Attendere il riscaldamento della macchina prima di caricare gli alimenti caldi.

MODELLO	TEMPO DI RISCALDAMENTO ESPOSITORE SENZA PORTE (minuti)	TEMPO DI RISCALDAMENTO ESPOSITORE CON PORTE (minuti)
71	<30	<20
100	<45	<25
120	<60	<30

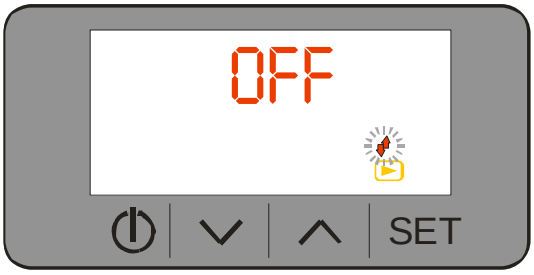
6.4 Riempimento



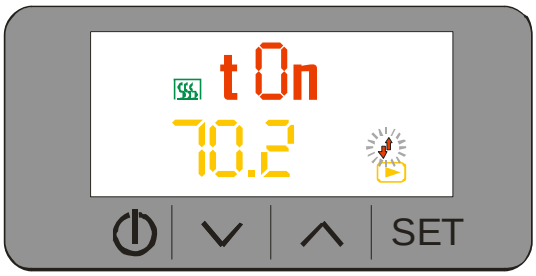
Caricare l'espositore con alimenti confezionati caldi.

Mantenere una distanza di almeno 10 cm fra le confezioni degli alimenti ed i riscaldatori.

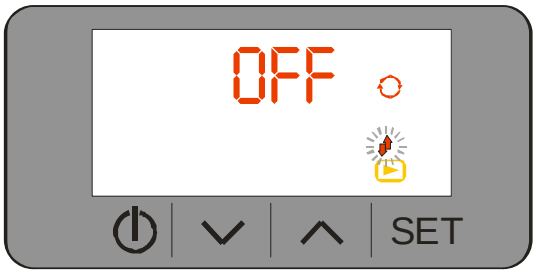
6.5 Opzioni operative del sistema



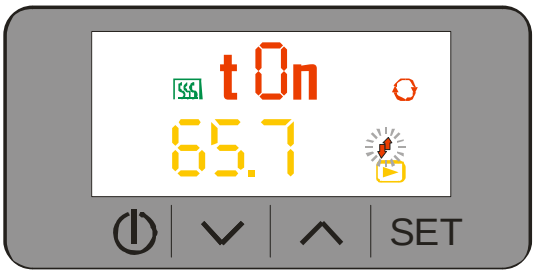
ESPOSITORE SPENTO
RISCALDATORI SPENTI
NESSUNA PROGAMMAZIONE
DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
DEI RISCALDATORI



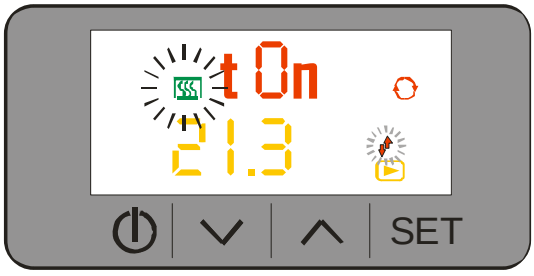
ESPOSITORE ACCESO
RISCALDATORI ACCESI
NESSUNA PROGAMMAZIONE
DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
DEI RISCALDATORI



FORZATURA SPEGNIMENTO CON
PROGRAMMAZIONE
DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
DEI RISCALDATORI ATTIVA

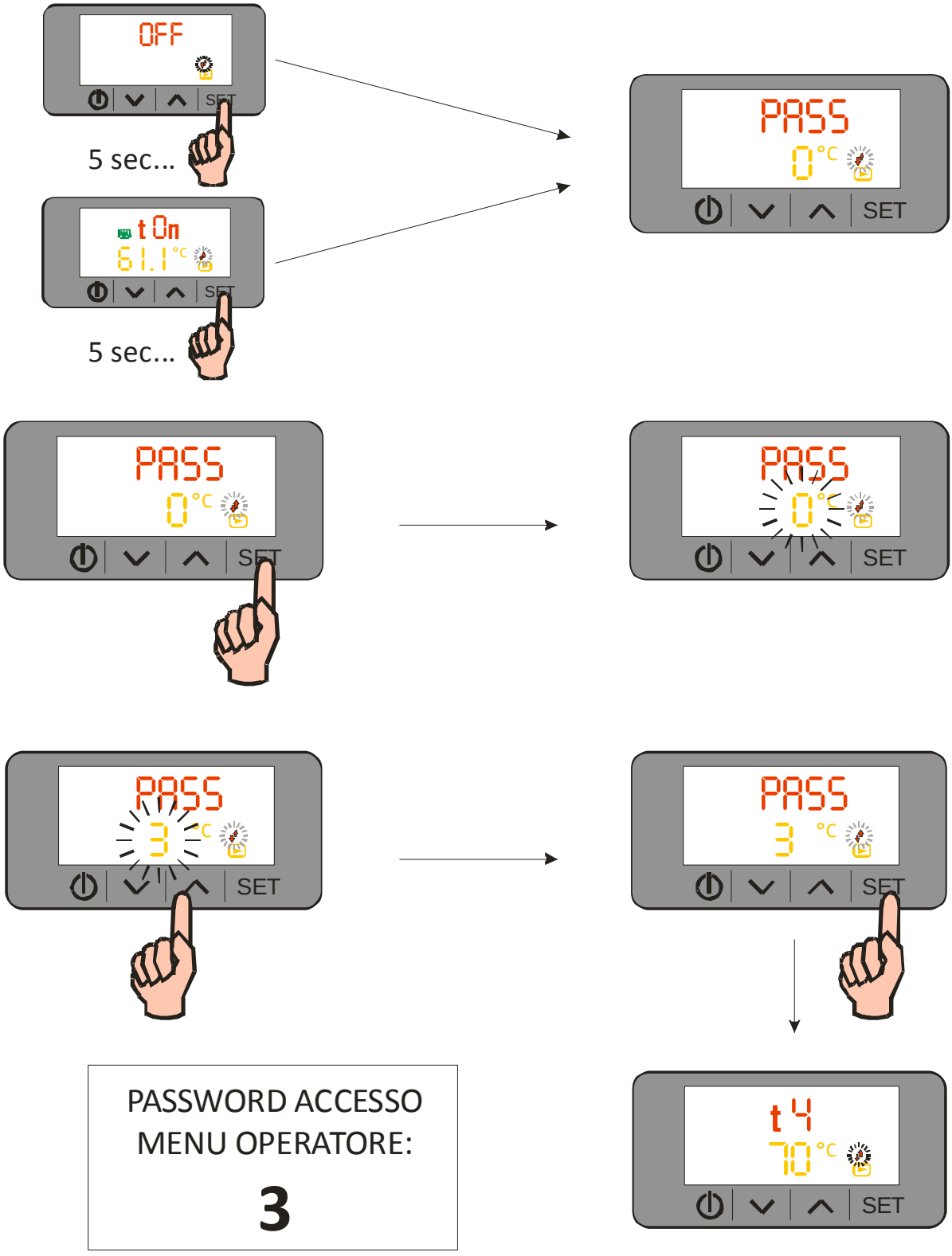


ESPOSITORE ACCESO
RISCALDATORI ACCESI
PROGRAMMAZIONE
DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
DEI RISCALDATORI ATTIVA



ESPOSITORE ACCESO
RISCALDATORI SPENTI
PROGRAMMAZIONE
DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
DEI RISCALDATORI ATTIVA

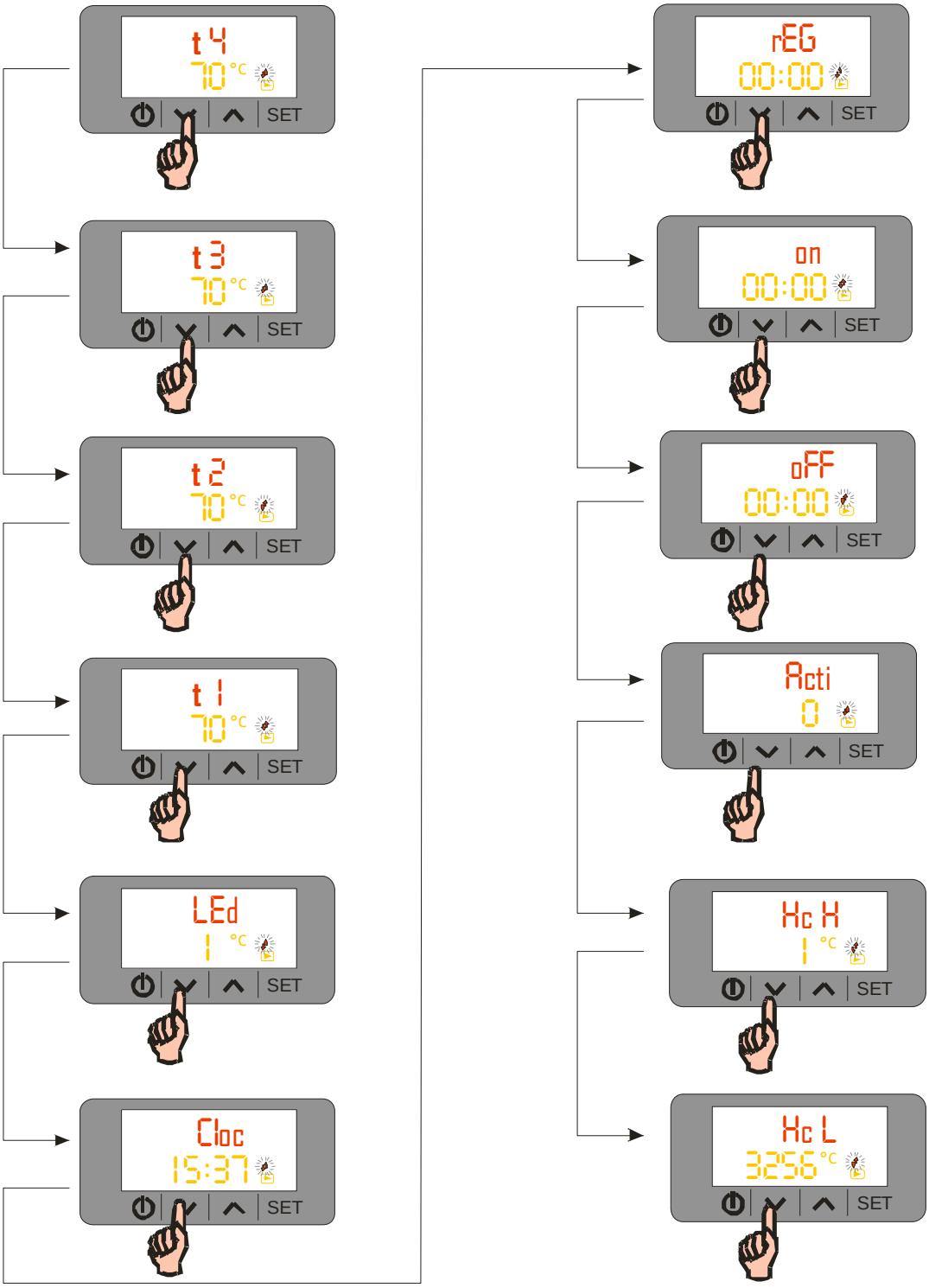
6.6 Accesso al menù operatore



PASSWORD ACCESSO MENU OPERATORE:

3

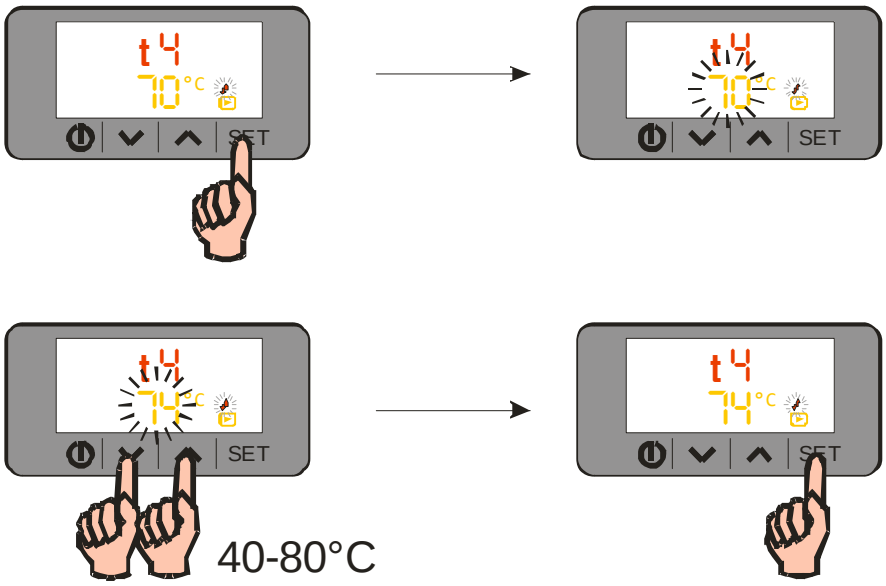
6.7 Struttura menù operatore



TOCCARE IL TASTO ACCENSIONE PER USCIRE DAL MENU

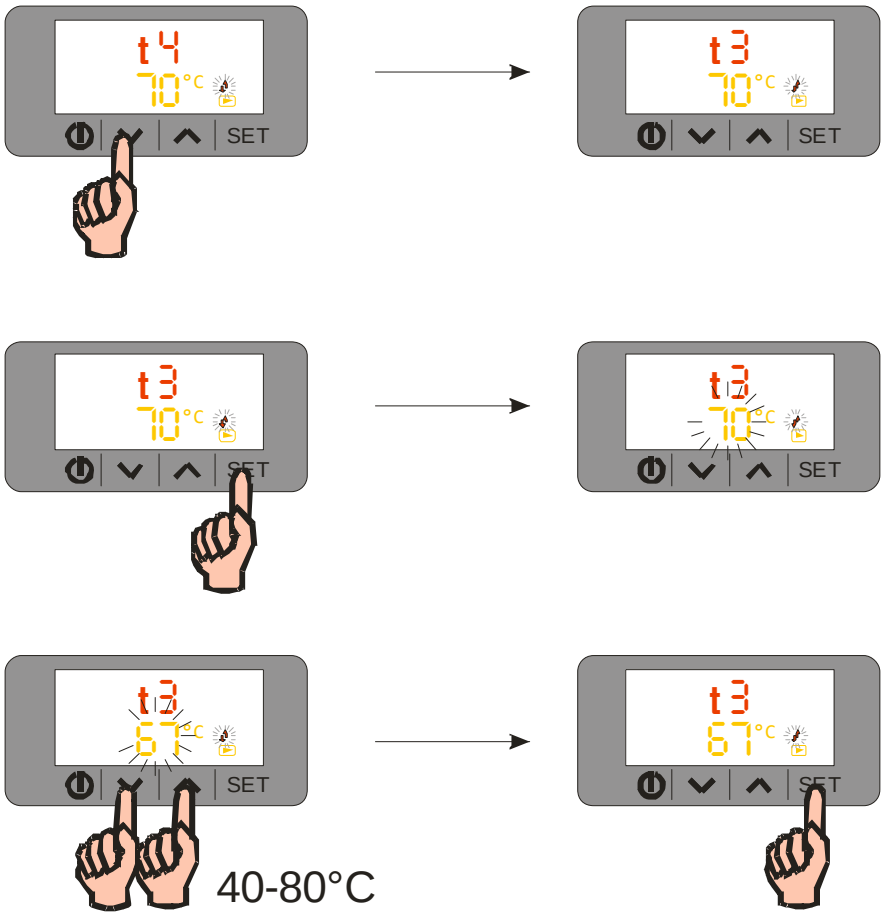
6.8 Impostazione temperatura ripiano 4

ACCEDERE AL MENU OPERATORE, POI...



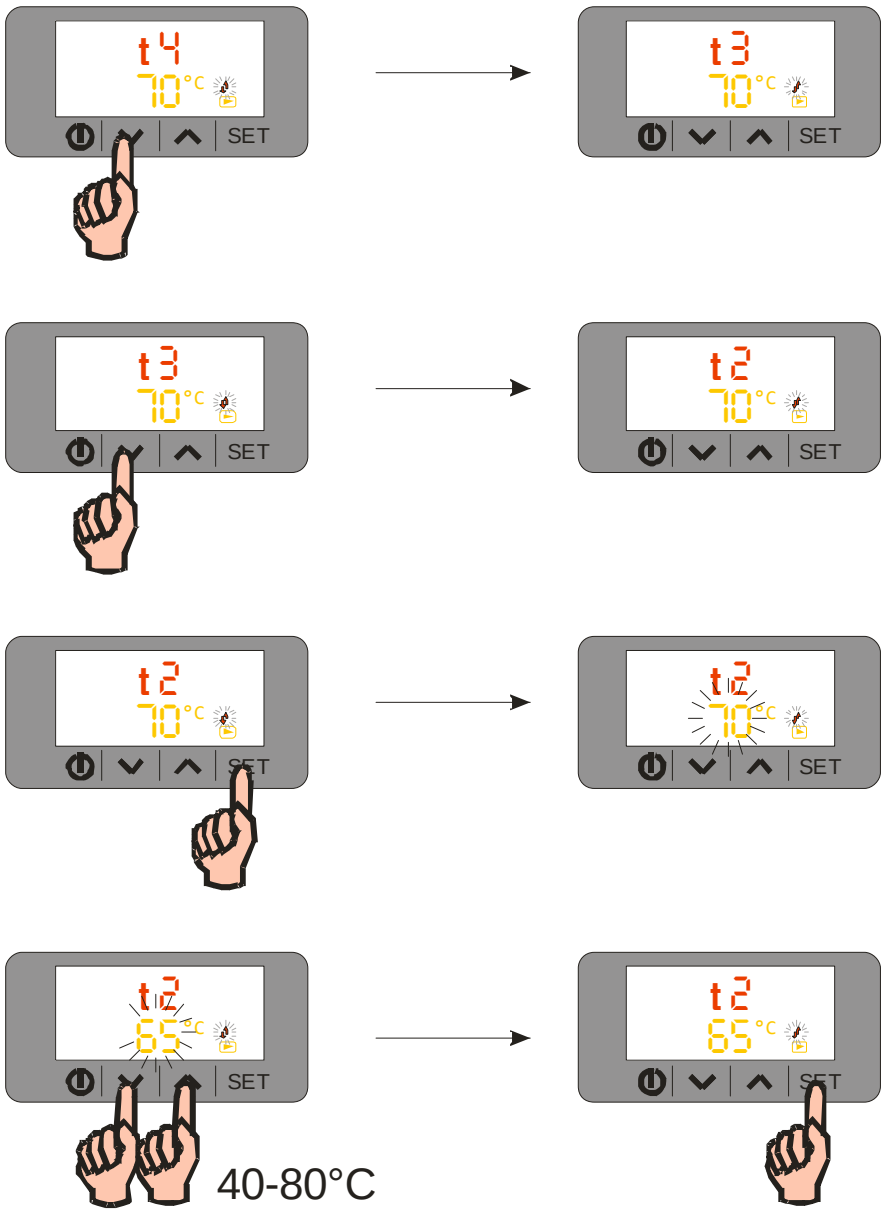
6.9 Impostazione temperatura ripiano 3

ACCEDERE AL MENU OPERATORE, POI...



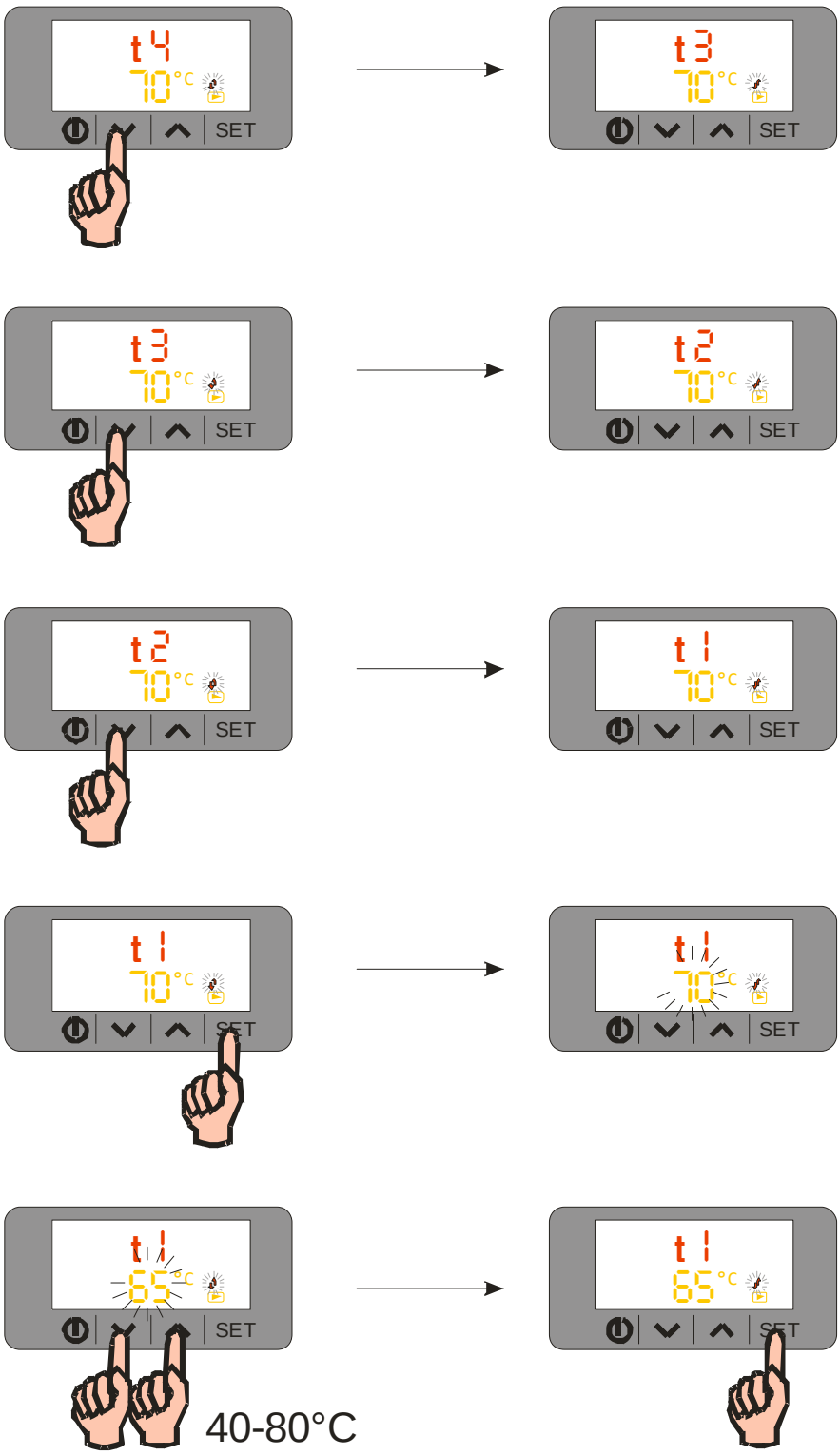
6.10 Impostazione temperatura ripiano 2

ACCEDERE AL MENU OPERATORE, POI...

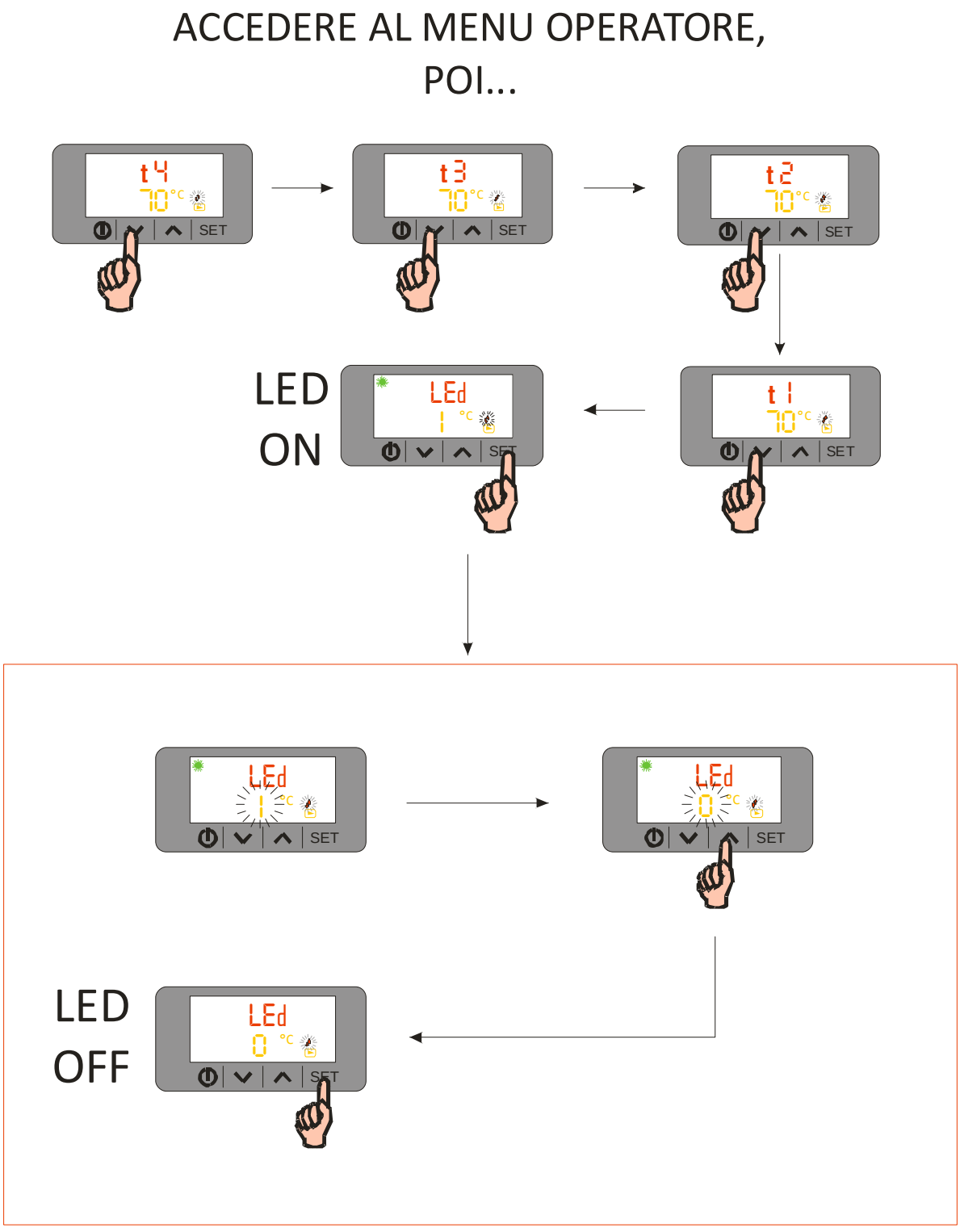


6.11 Impostazione temperatura ripiano 1

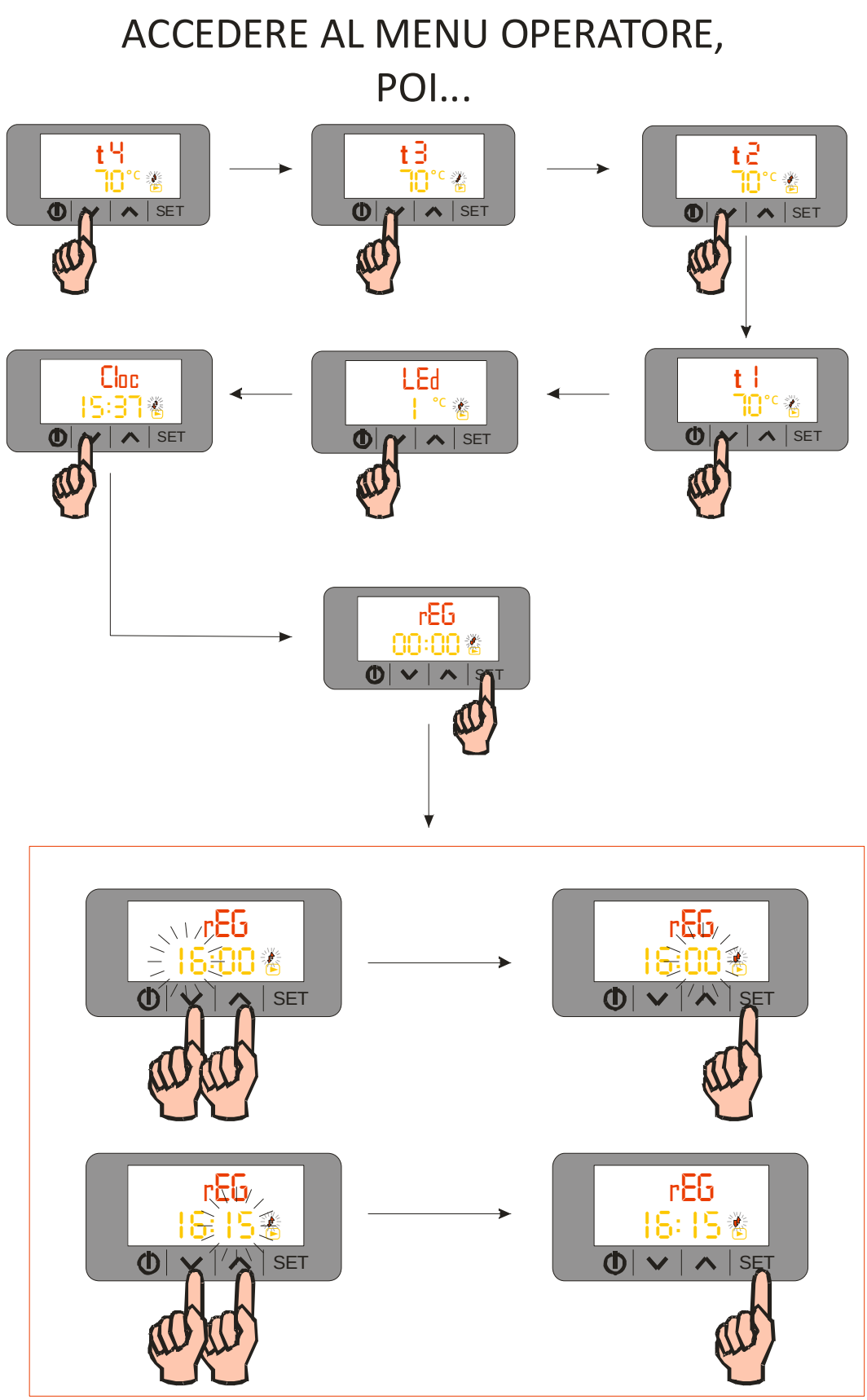
ACCEDERE AL MENU OPERATORE, POI...



6.12 Accensione e spegnimento luci

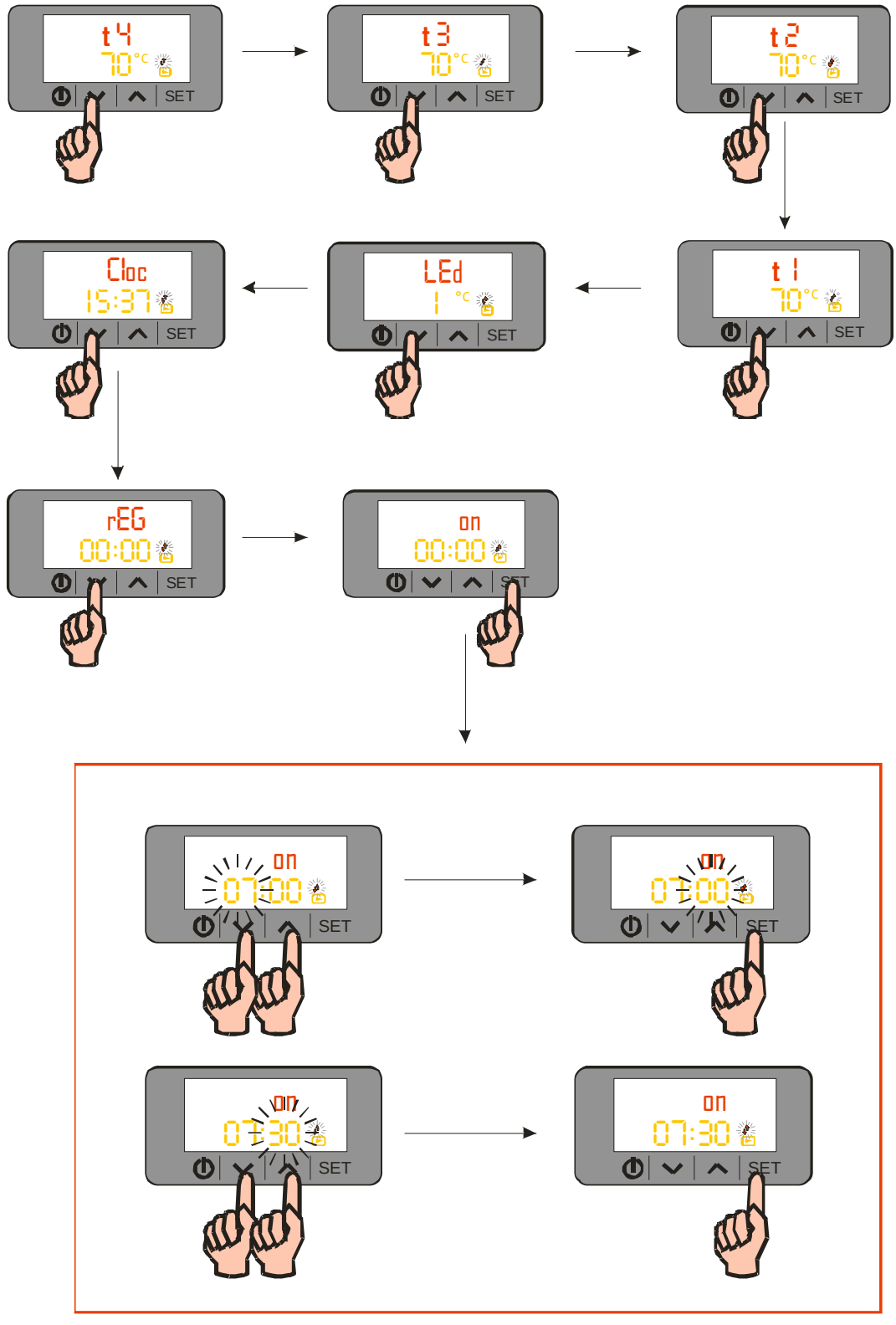


6.13 Impostazione orologio



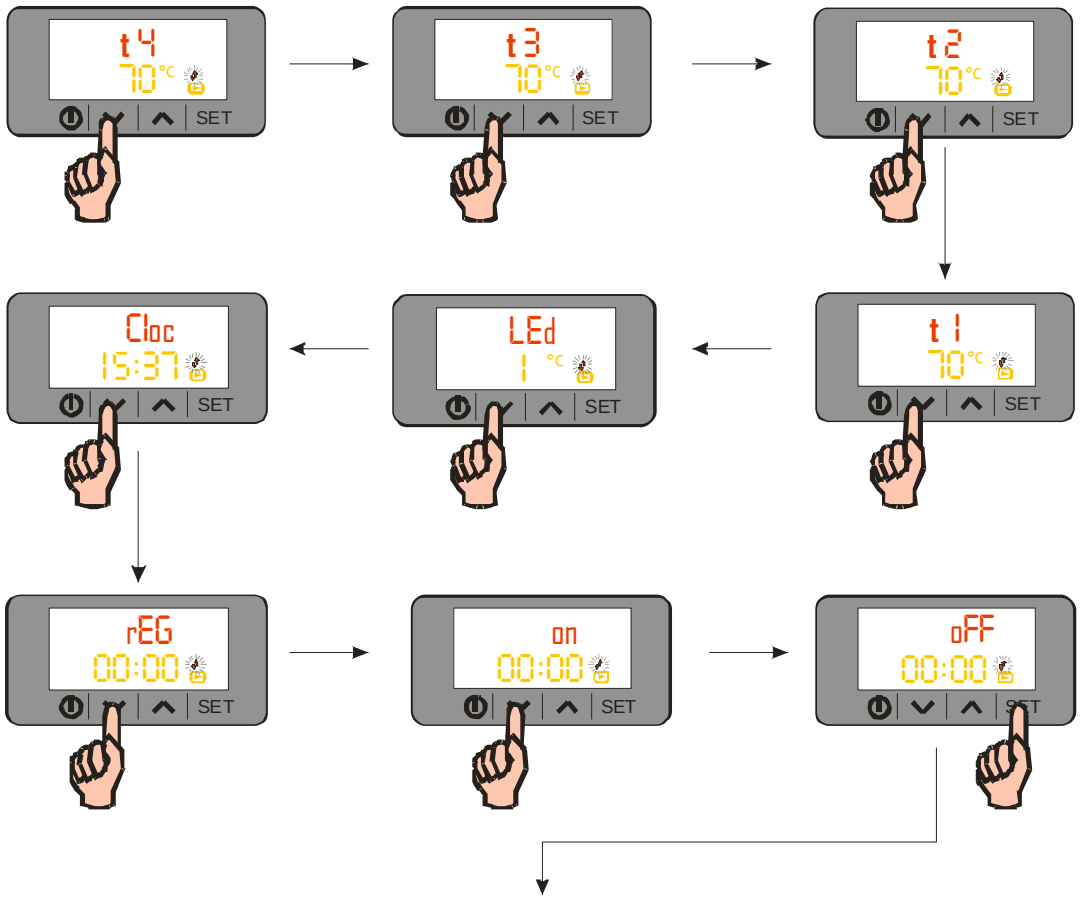
6.14 Programmazione accensione

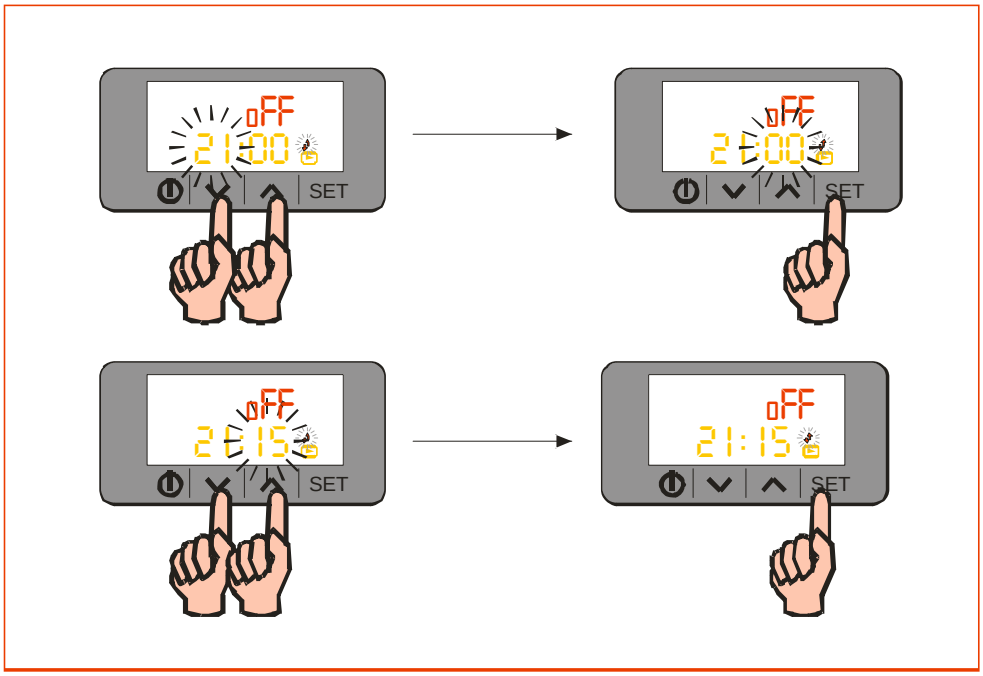
ACCEDERE AL MENU OPERATORE,
POI...



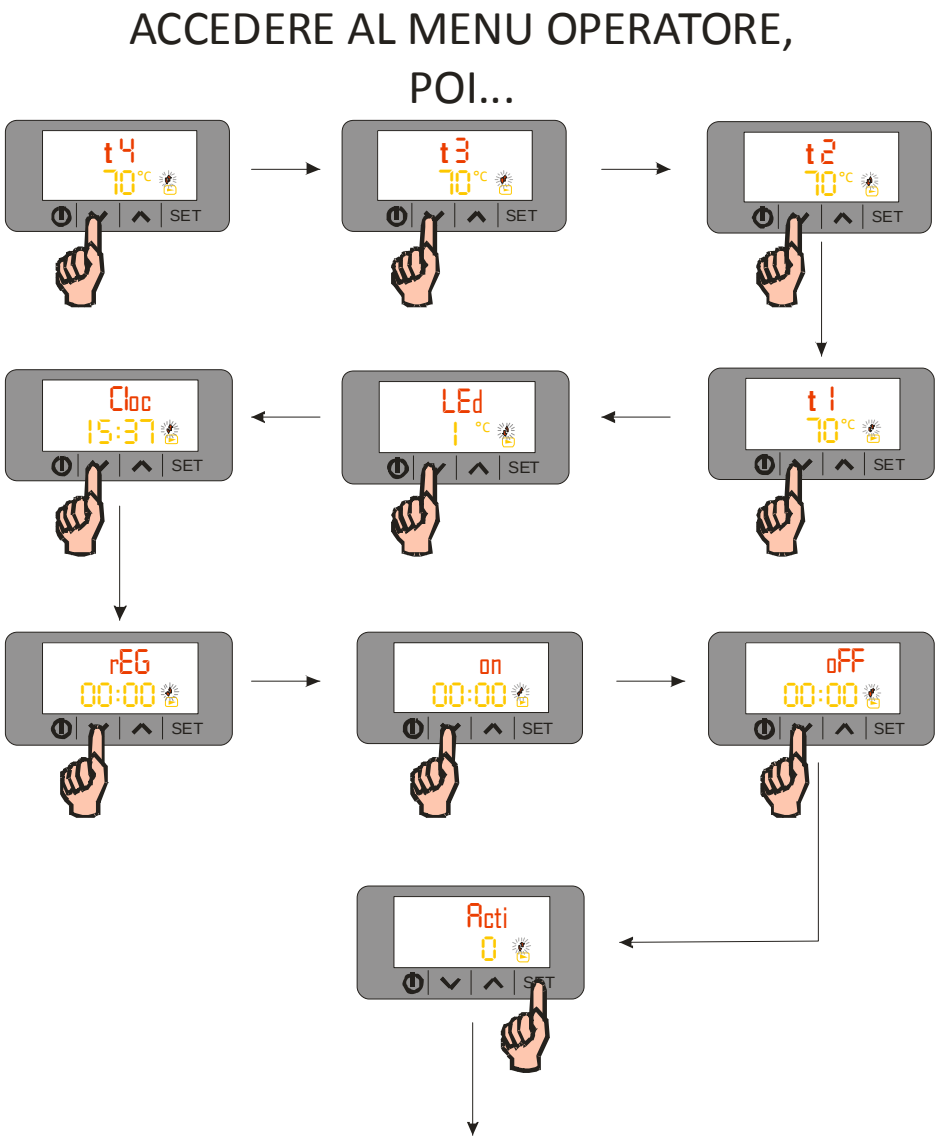
6.15 Programmazione spegnimento

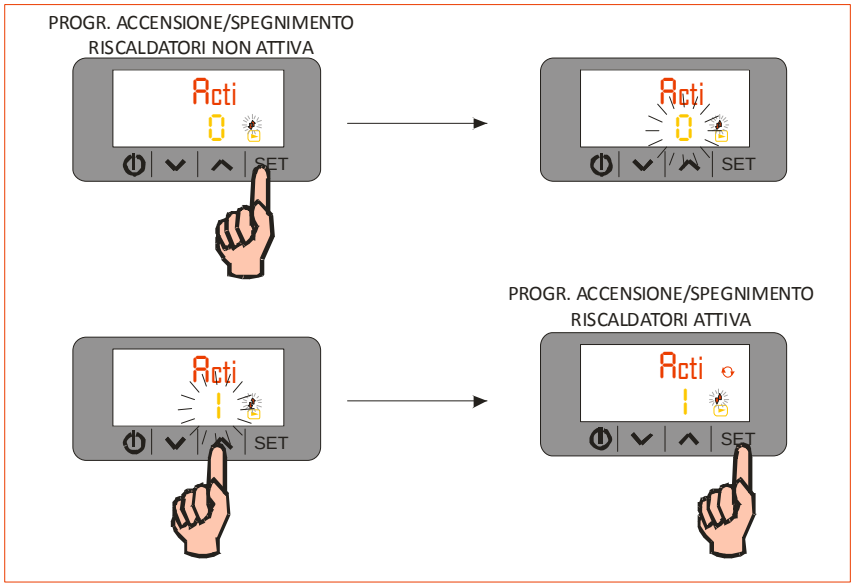
ACCEDERE AL MENU OPERATORE, POI...





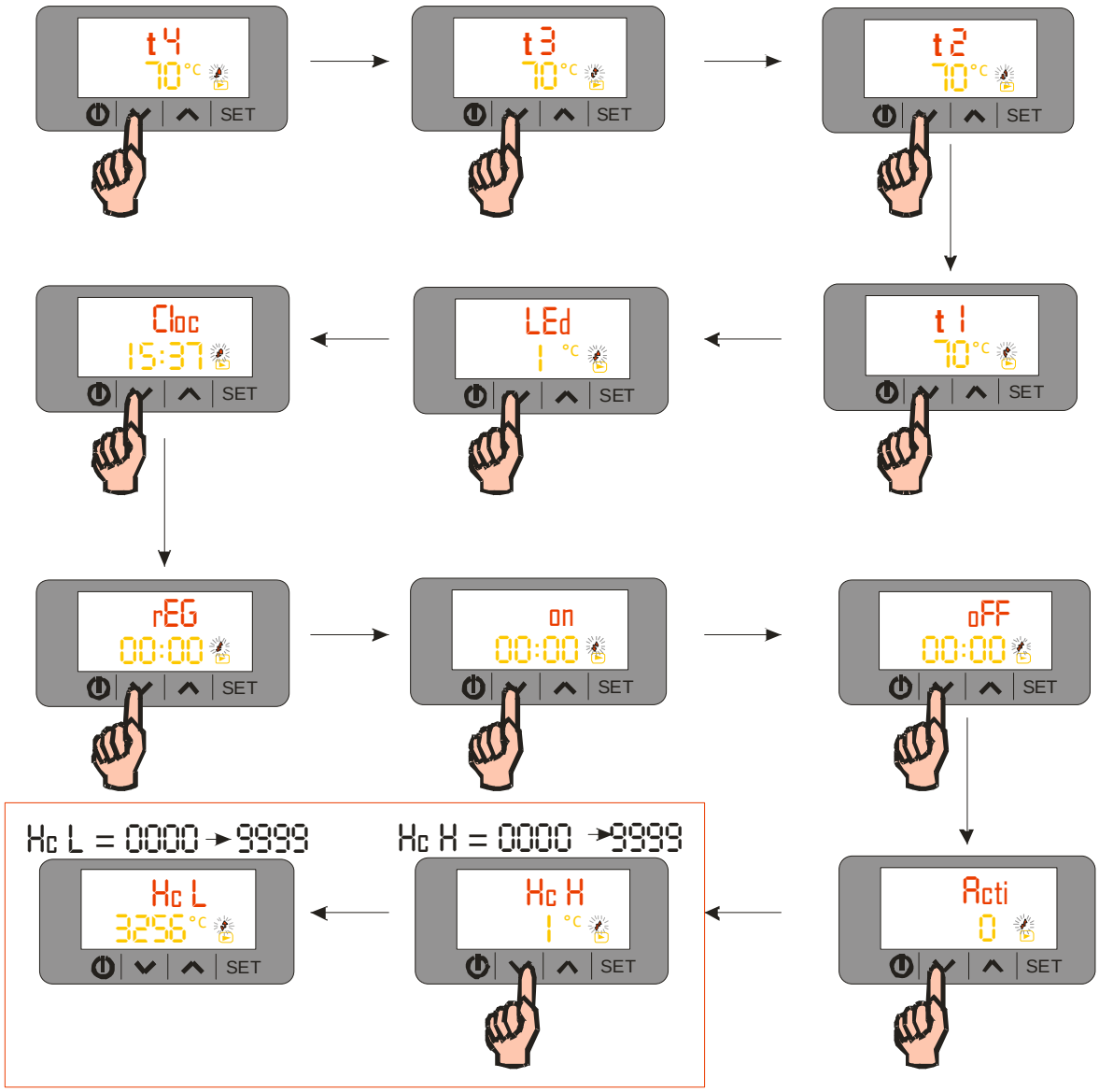
6.16 Gestione accensione e spegnimento programmati





6.17 Contaore di esercizio

ACCEDERE AL MENU OPERATORE,
POI...



ESEMPI:

HcL=356, HcH=0 ⟶ 356 ORE DI ESERCIZIO TOTALI
HcL=0, HcH=1 ⟶ 10000 ORE DI ESERCIZIO TOTALI
HcL=23, HcH=2 ⟶ 20023 ORE DI ESERCIZIO TOTALI

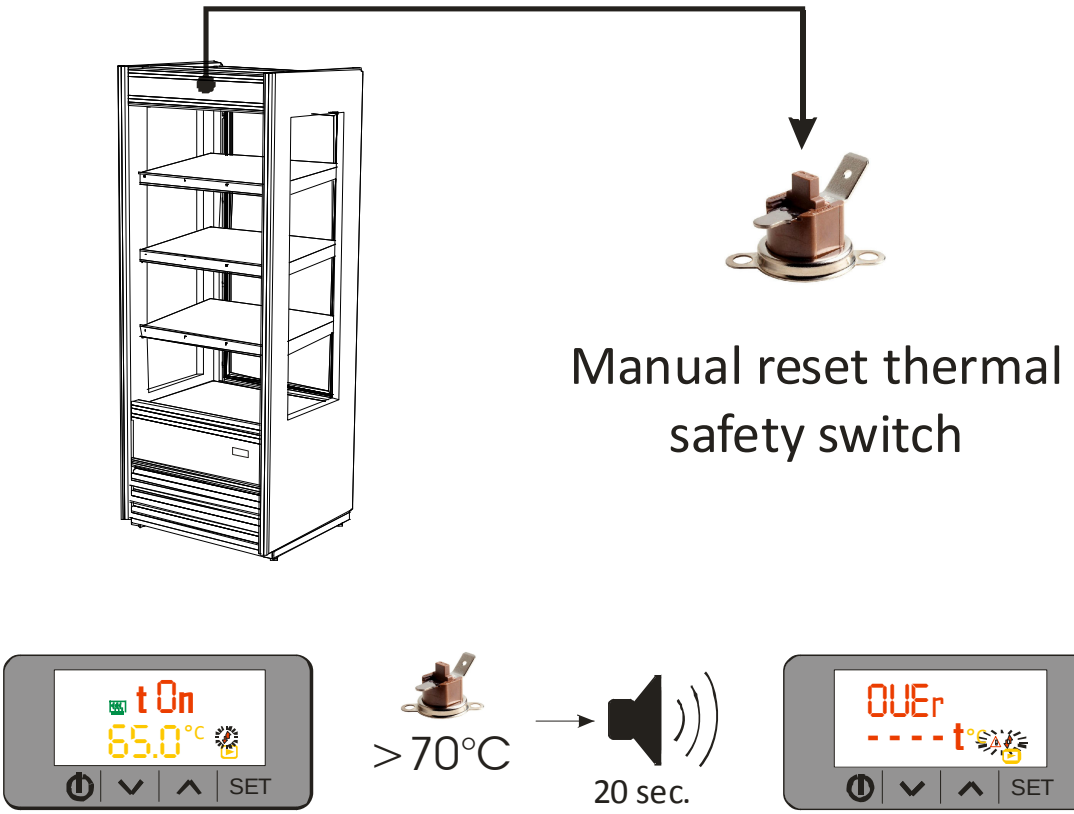
7 MANUTENZIONE E CURA QUOTIDIANA

PRIMA DI QUALUNQUE OPERAZIONE DI MANUTENZIONE ORDINARIA O STRAORDINARIA SPEGNERE L'APPARECCHIATURA E SCOLLEGARE **SEMPRE** LA SPINA DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA ELETTRICA.

- Mantenere il cavo di alimentazione in vista durante le operazioni per evitare possibili collegamenti della spina alla presa elettrica da parte di altre persone.
- Prima di iniziare l'attività di pulizia o manutenzione fare raffreddare l'apparecchiatura.
- Le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura possono essere pulite con un panno morbido inumidito con una soluzione di acqua e sapone neutro o marsiglia al 5%.
- Evitare l'utilizzo di detergenti aggressivi per la pulizia dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare mai getti d'acqua per pulire l'apparecchiatura.
- E' molto importante trattare le superfici in acciaio inossidabile con prodotti specifici in grado di rimuovere lo sporco e contestualmente proteggere il materiale.
- Non lasciare oggetti metallici ferrosi sopra ai ripiani.
- Senza un'adeguata manutenzione, sulla superficie degli accessori in acciaio inossidabile possono presentarsi delle macchie ed il materiale deteriorarsi.
- Alcune sostanze come aceto di vino, acido lattico, candeggina o nitrato di sodio possono danneggiare le superfici verniciate od in acciaio inossidabile.
- I caso di versamenti accidentali di liquidi nel vano espositivo rimuovere prontamente i residui e pulire accuratamente le parti.

8 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

8.1 Surriscaldamento

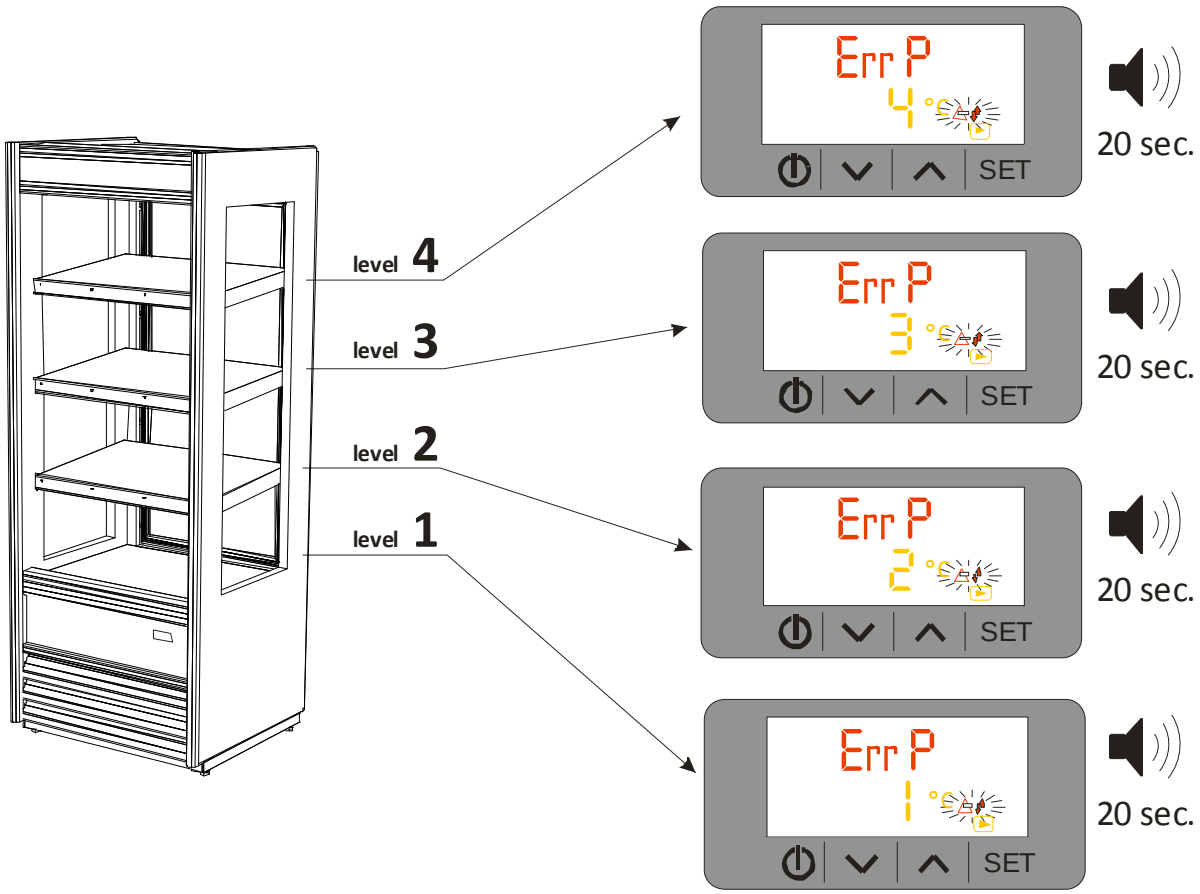


In caso di surriscaldamento il sistema è protetto da un termostato a riarmo manuale alloggiato dietro al frontale superiore dell'espositore.

In caso di surriscaldamento il sistema taglia automaticamente l'alimentazione elettrica ai riscaldatori e viene visualizzato un messaggio di allarme accompagnato da un suono di avvertimento.

Il surriscaldamento rappresenta una condizione di emergenza che richiede l'intervento di un manutentore esperto per identificarne l'origine ed eliminarne le cause.

8.2 Avaria sonde di regolazione



In caso di avaria delle sonde di regolazione il sistema taglia automaticamente l'alimentazione elettrica ai riscaldatori e viene visualizzato un messaggio di allarme accompagnato da un suono di avvertimento.

L'avaria delle sonde di regolazione richiede l'intervento di un manutentore esperto per identificarne l'origine ed eliminarne le cause.

Note

Fogal Refrigeration
Via Tambarin, 1
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Italy
Tel. +39 0481 777450
Fax. +39 0481 776332