

03/2017

Mod: BCC/10

Production code: 728673



Diamond
catering equipment



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Istruzioni per l'installazione (*) istruzioni originali



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installation instructions (*) original instructions



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Instructions d'installation (*) Instructions d'origine



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installationsanleitung (*) Original-Bedienungsanleitung



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Instrucciones de instalacion (*) Instrucciones originales



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Instruções de instalação (*) Instruções originais



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installationsinstruktioner (*) Originalanvisningar



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Asennusohjeet (*) Alkuperäiset ohjeet



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installationsvejledning (*) Original vejledning



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installasjonsveiledning (*) Originalanvisninger



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Aanwijzingen voor de installatie (*) Originele instructies



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Οδηγίες εγκατάστασης (*) Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας



DOC. NO. **5957 359 11**
EDITION 12 03.2016

IT Schema d'installazione
30KG 6 GN 1/1

EN Installation diagram
30KG 6 GN 1/1

FR Schéma d'installation
30KG 6 GN 1/1

DE Installationsschema
30KG 6 GN 1/1

ES Esquema de instalación
30KG 6 GN 1/1

PT Diagrama de instalação
30KG 6 GN 1/1

SV Installationsschema
30KG 6 GN 1/1

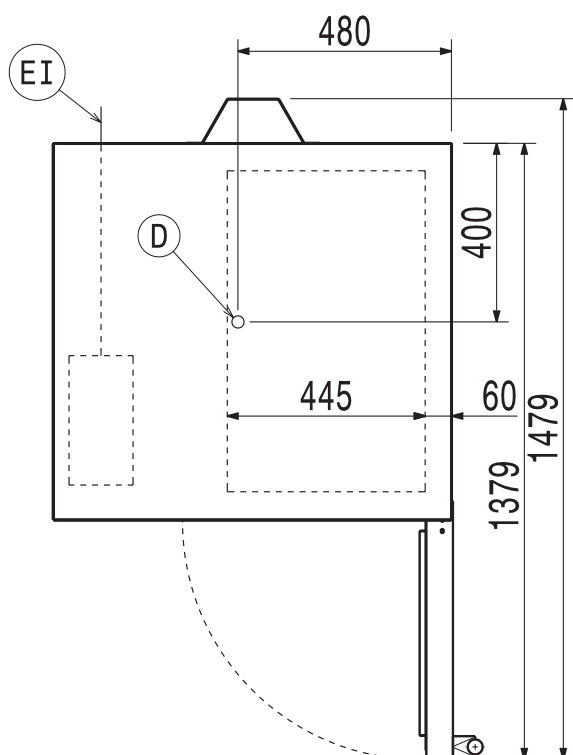
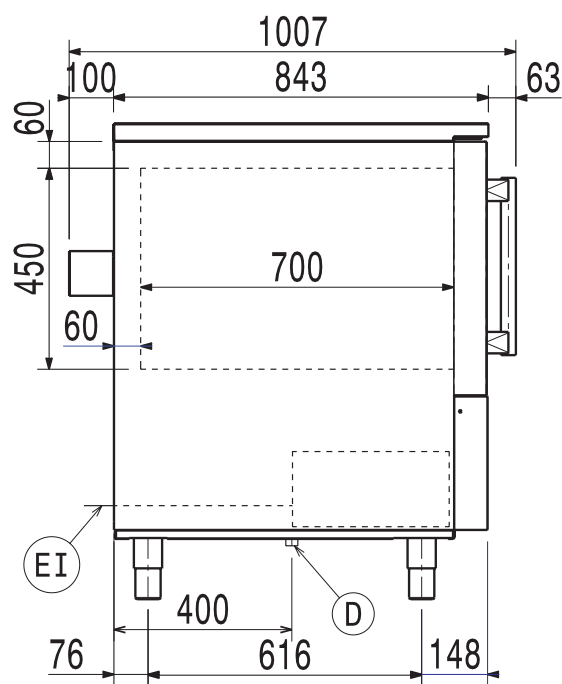
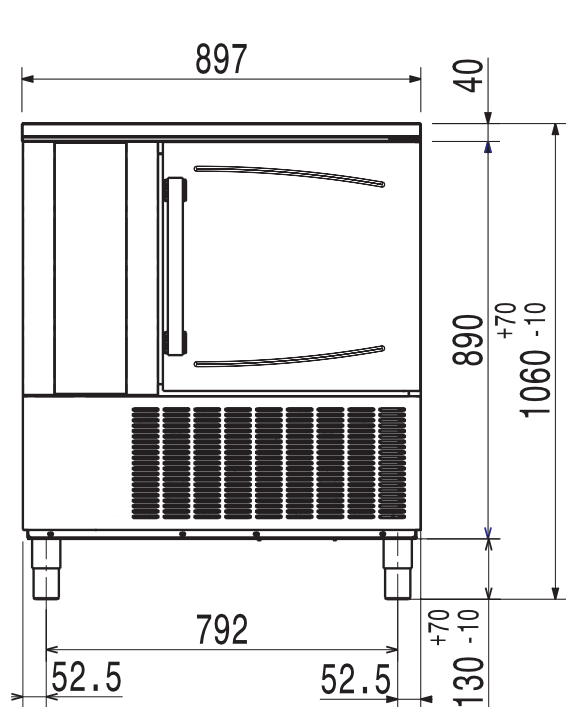
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

DA Installationsskema
30KG 6 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
30KG 6 GN 1/1

NL Installatieschema
30KG 6 GN 1/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
30KG 6 GN 1/1



IT Schema d'installazione
30KG 6 GN 1/1

EN Installation diagram
30KG 6 GN 1/1

FR Schéma d'installation
30KG 6 GN 1/1

DE Installationsschema
30KG 6 GN 1/1

ES Esquema de instalación
30KG 6 GN 1/1

PT Diagrama de instalação
30KG 6 GN 1/1

SV Installationsschema
30KG 6 GN 1/1

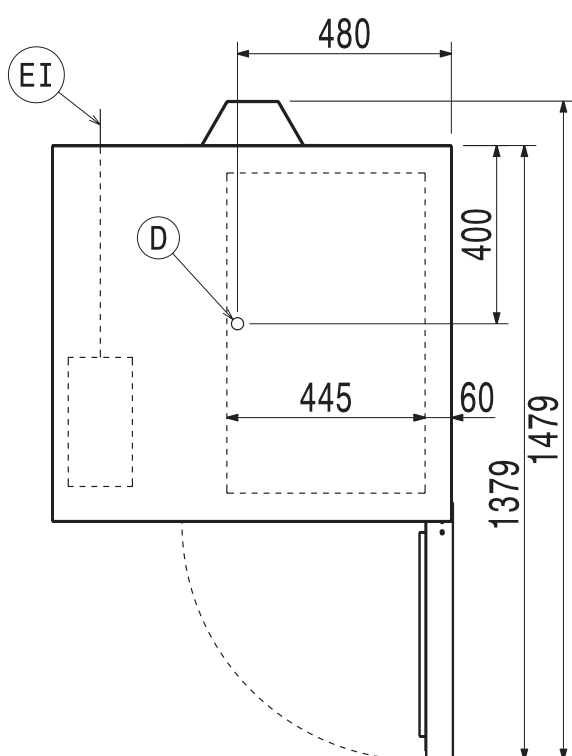
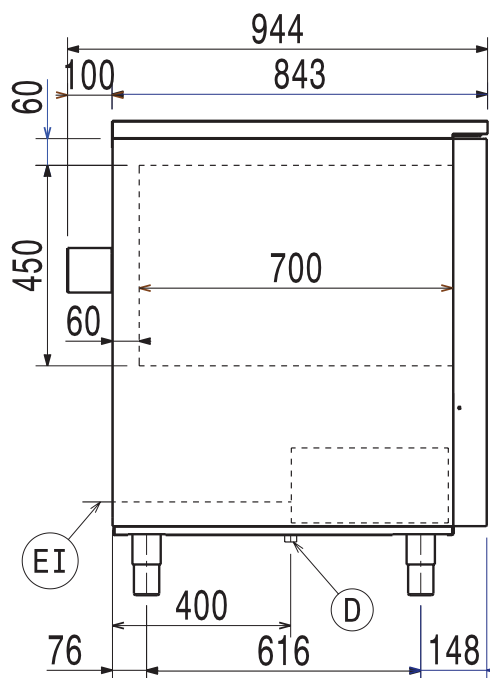
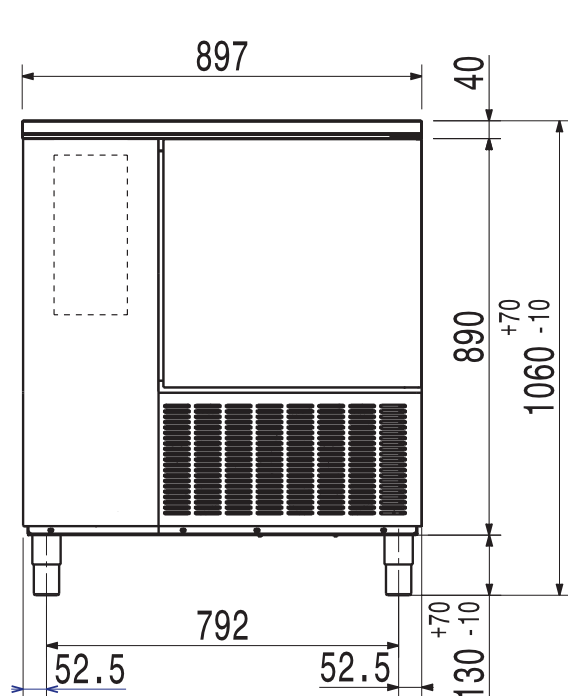
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

DA Installationsskema
30KG 6 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
30KG 6 GN 1/1

NL Installatieschema
30KG 6 GN 1/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
30KG 6 GN 1/1



IT

Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1 remoto

EN

Installation diagram
50KG 10 GN 1/1 remote

FR

Schéma d'installation
50KG 10 GN 1/1 à distance

DE

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1 mit separater einheit

ES

Esquema de instalação
50KG 10 GN 1/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
50KG 10 GN 1/1 remoto

SV

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1 fristående

FI

Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1 etänä

DA

Installationsskema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensator

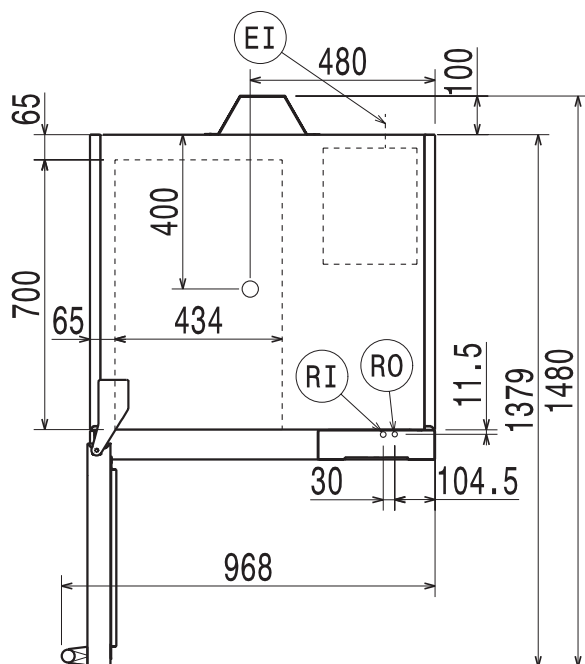
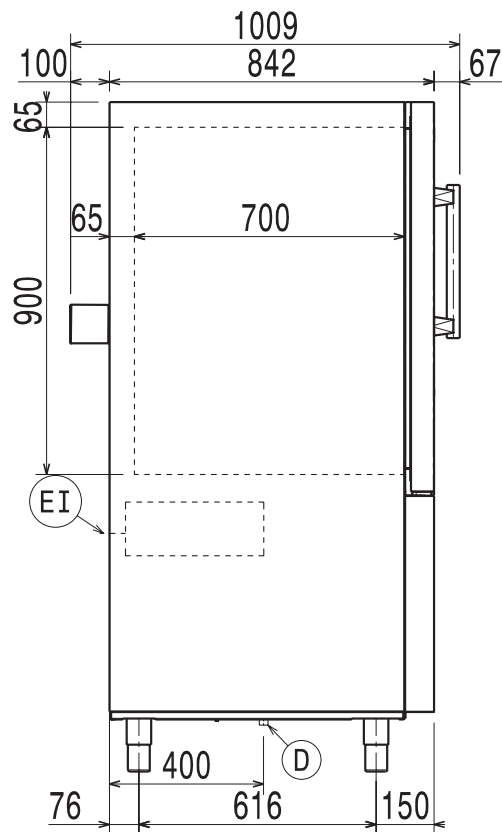
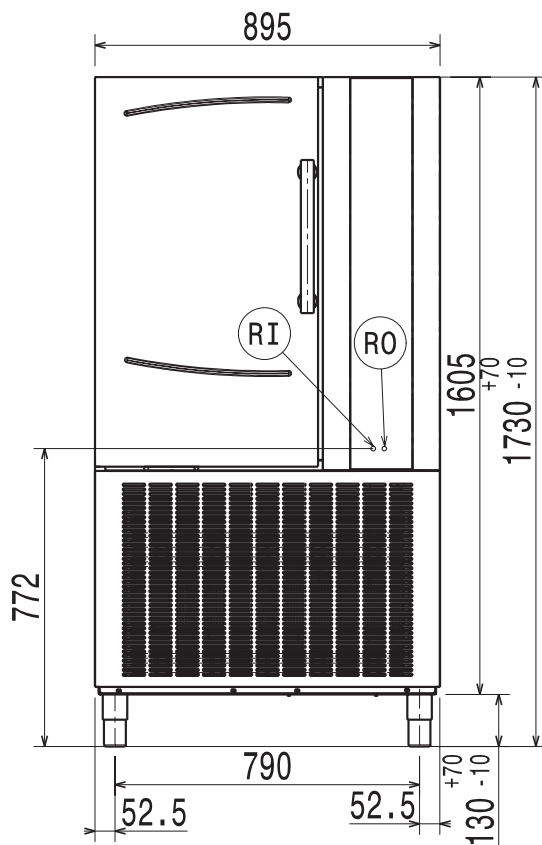
NO

Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL

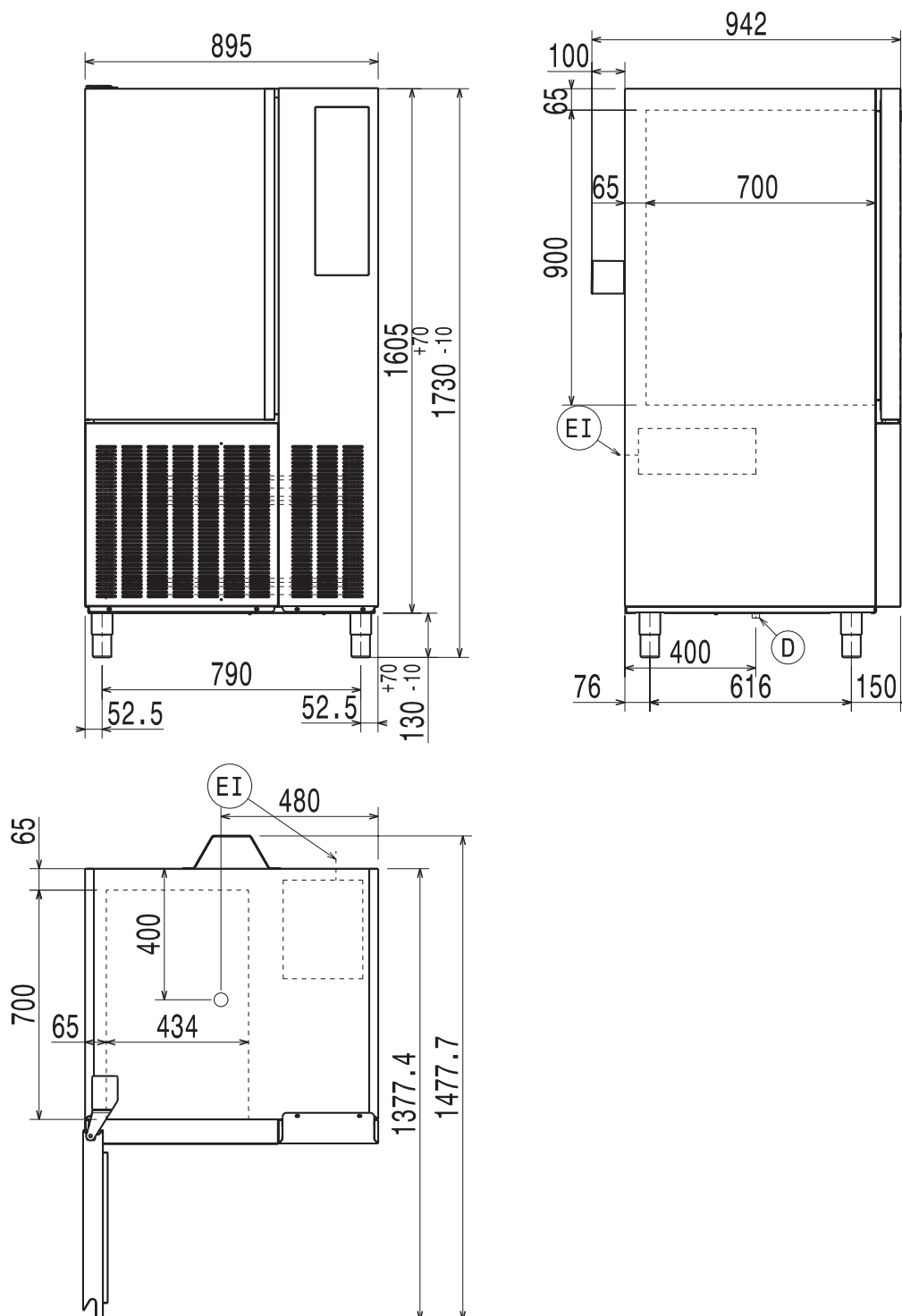
Installatieschema
50KG 10 GN 1/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
50KG 10 GN 1/1 για εξωτερική μονάδα

PT **Diagrama de instalación**
50KG 10 GN 1/1

EL **Διαγράμμα εγ ατασταςης**
50KG 10 GN 1/1



IT

Schema d'installazione

50KG 10 GN 1/1 remoto

EN

Installation diagram

50KG 10 GN 1/1 remote

FR

Schéma d'installation

50KG 10 GN 1/1 à distance

DE

Installationsschema

50KG 10 GN 1/1 mit separater einheit

ES

Esquema de instalação

50KG 10 GN 1/1 remoto

PT

Diagrama de instalación

50KG 10 GN 1/1 remoto

SV

Installationsschema

50KG 10 GN 1/1 fristående

FI

Asennuskaavio

50KG 10 GN 1/1 etänä

DA

Installationsskema

50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensator

NO

Installasjonsskjema

50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL

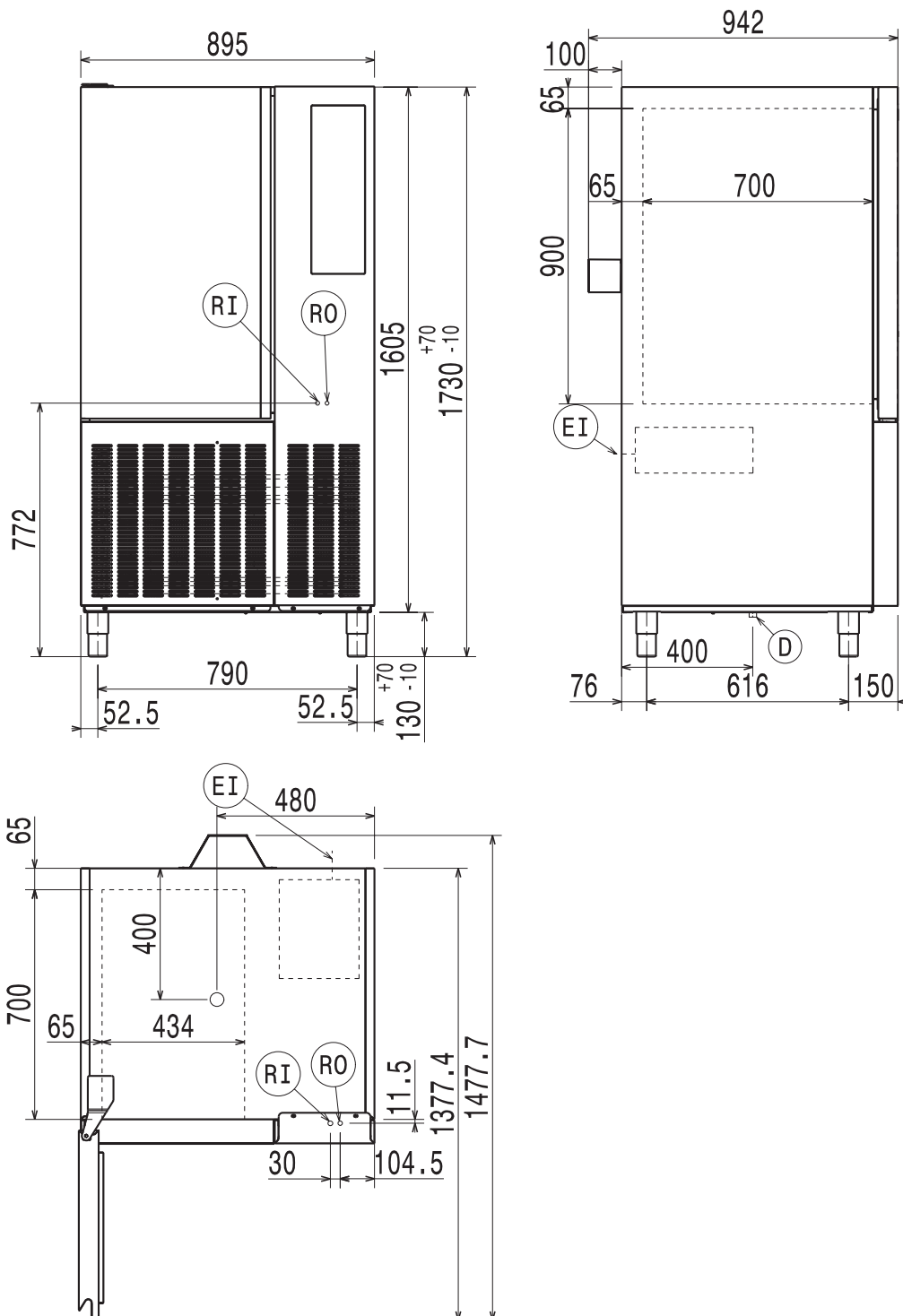
Installatieschema

50KG 10 GN 1/1 remote

EL

Διαγράμμα εγ αταστασης

50KG 10 GN 1/1 για εξωτερική μονάδα



IT

Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1

EN

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1

FR

Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1

DE

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1

ES

Esquema de instalação
70KG 10 GN 2/1

PT

Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1

SV

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1

FI

Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1

DA

Installationsskema
70KG 10 GN 2/1

NO

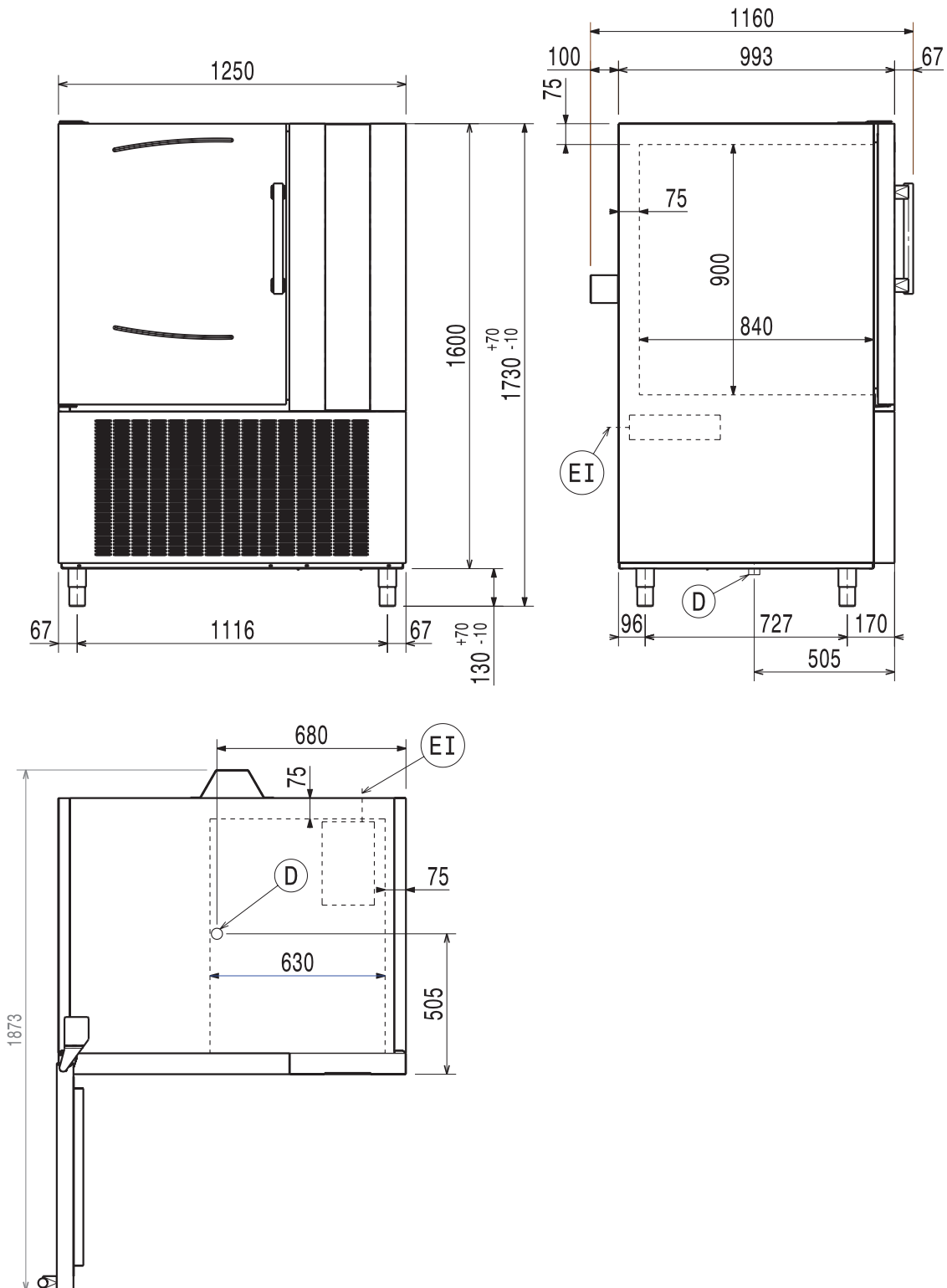
Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

NL

Installatieschema
70KG 10 GN 2/1

EL

Διαγράμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1



IT

Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1 remoto

EN

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1 remote

FR

Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1 à distance

DE

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 mit separater Einheit

ES

Esquema de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

SV

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 fristående

FI

Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1 etänä

DA

Installationsskema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensator

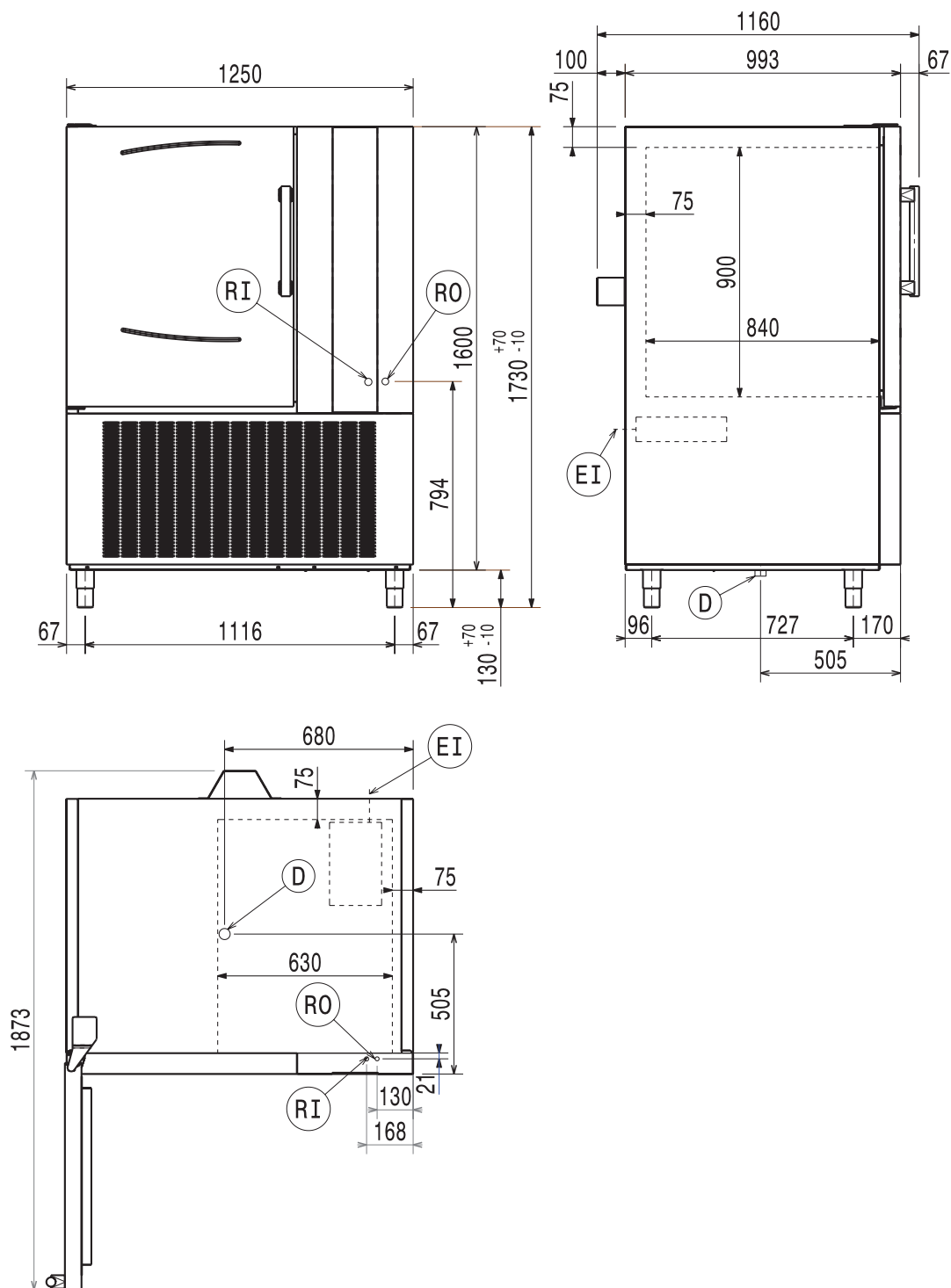
NO

Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensatorenhet

NL

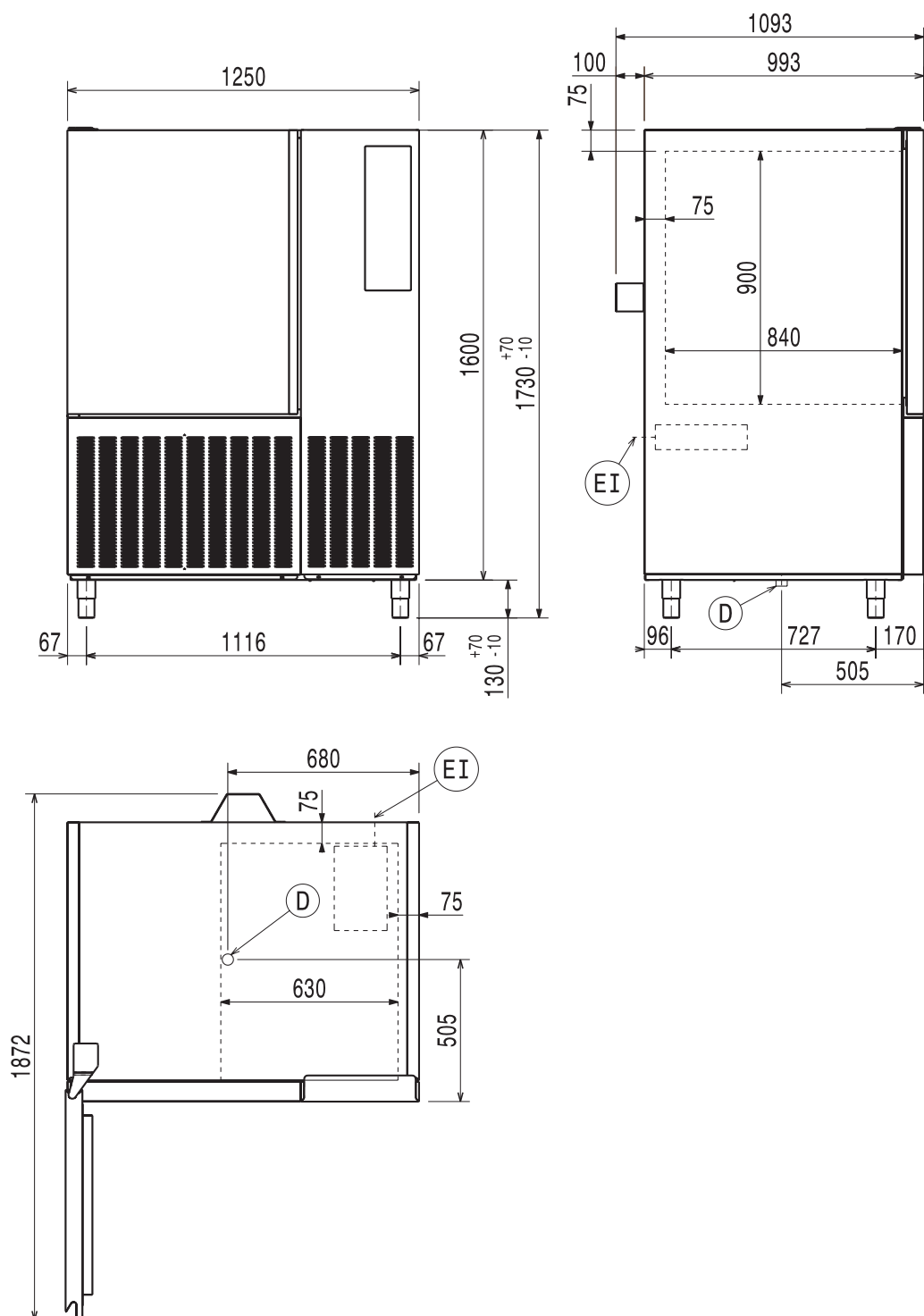
Installatieschema
70KG 10 GN 2/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1 για εξωτερική μονάδα

PT **Diagrama de instalación**
70KG 10 GN 2/1

EL **Διαγράμμα εγ ατασταςης**
70KG 10 GN 2/1



IT

Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1 remoto

EN

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1 remote

FR

Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1 à distance

DE

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 mit separater Einheit

ES

Esquema de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

SV

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 fristående

FI

Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1 etänä

DA

Installationsskema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensator

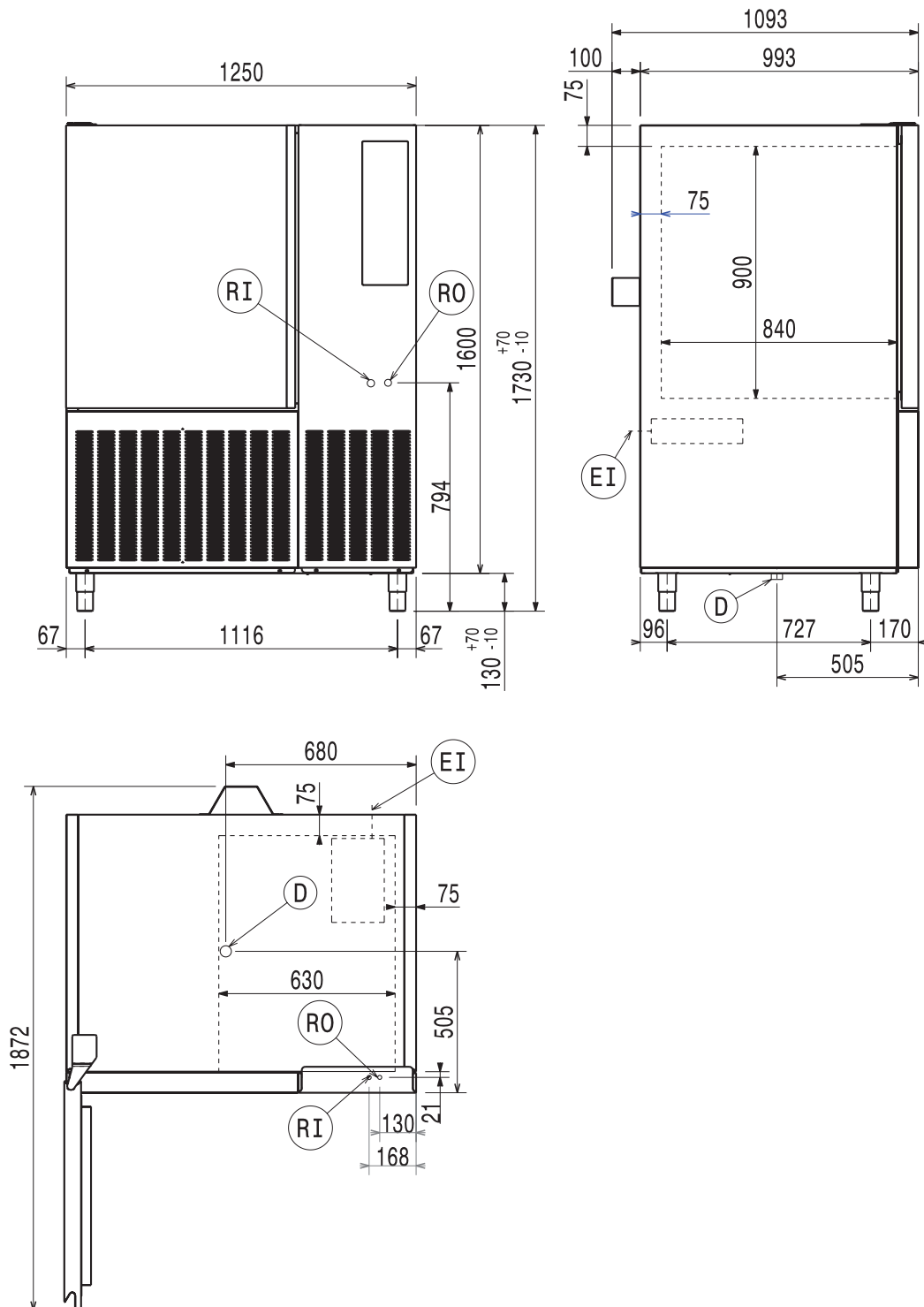
NO

Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensatorenhet

NL

Installatieschema
70KG 10 GN 2/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1 για εξωτερική μονάδα

IT

Schema d'installazione*100KG 20 GN 1/1 remoto*

EN

Installation diagram*100KG 20 GN 1/1 remote*

FR

Schéma d'installation*100KG 20 GN 1/1 à distance*

DE

Installationsschema*100KG 20 GN 1/1 mit separater einheit*

ES

Esquema de instalação*100KG 20 GN 1/1 remoto*

PT

Diagrama de instalação*100KG 20 GN 1/1 remoto*

SV

Installationsschema*100KG 20 GN 1/1 fristående*

FI

Asennuskaavio*100KG 20 GN 1/1 etänä*

DA

Installationsskema*100KG 20 GN 1/1 ekstern kondensator*

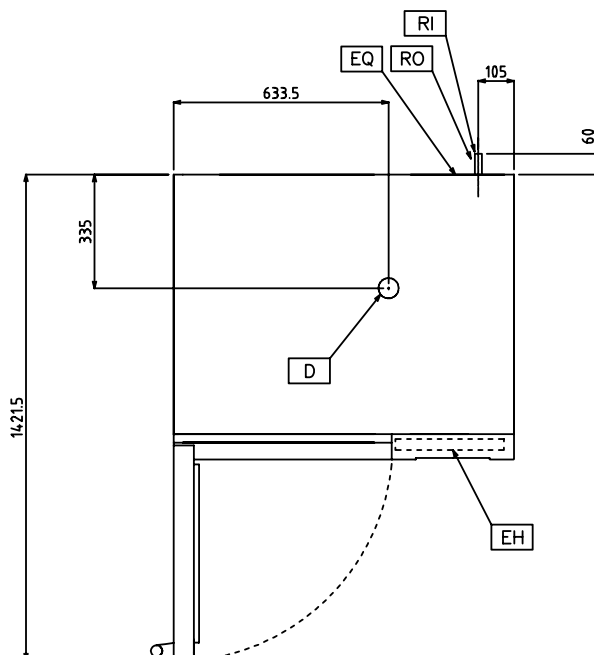
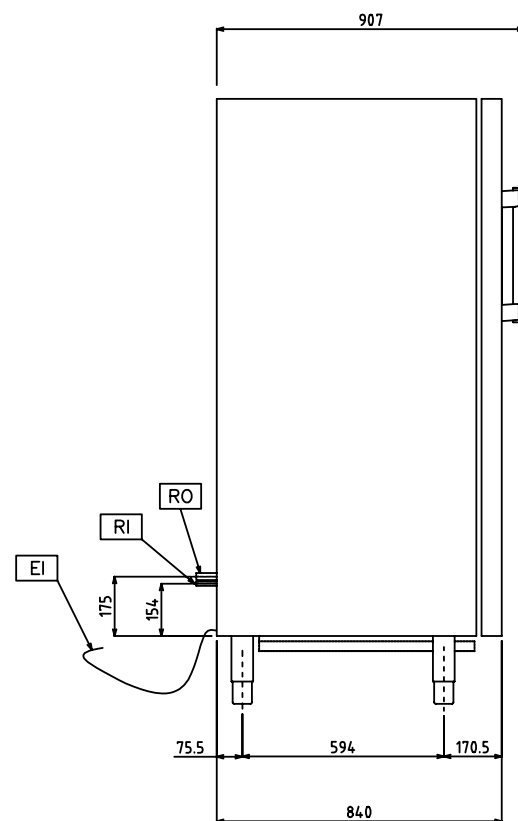
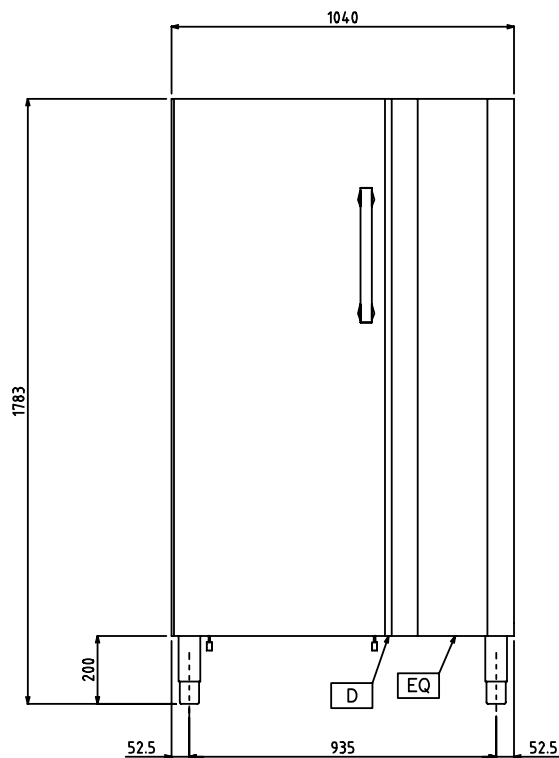
NO

Installasjonsskjema*100KG 20 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet*

NL

Installatieschema*100KG 20 GN 1/1 remote*

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης*100KG 20 GN 1/1 για εξωτερική μονάδα*

IT **EI** = Cavo d'alimentazione
RI = Ingresso refrigerante(liquido)
RO = Uscita refrigerante(gas)Connessione elettrica
D = Piletta per lo scarico liquidi della cella
EH = HACCP
EQ = Vite equipotenziale

SV **EI** = Matningskabel
RI = Ingång (flytande) kylmedium
RO = Utgång (gasformigt) kylmedium
D = Brunn för avlopp av vätska från kylutrymmet
EH = HACCP
EQ = Skruv till ekvipotentialsystem

EN **EI** = Power cable
RI = Refrigerant Inlet (liquid)
RO = Refrigerant Outlet (gas)
D = Compartment drain hole,
EH = HACCP
EQ = Equipotential screw

FI **EI** = Virtajohto
RI = Jäähdytysaineen sisääntulo (neste)
RO = Jäähdytysaineen ulostulo (kaasu)
D = Poistoputki kaapin sisätilan nesteiden poistoa varten
EH = HACCP
EQ = Potentiaalintasausruuvi

FR **EI** = Cordon d'alimentation
RI = Entrée (liquide) réfrigérant
RO = Sortie (gaz) réfrigérant
D = Bonde pour l'évacuation des liquides de la cellule
EH = HACCP
EQ = Vis équipotentielle

DA **EI** = Strømkabel
RI = Indgang for (flydende) kølemiddel
RO = Udgang for (gasformigt) kølemiddel
D = Rør til udledning af vand fra cellen
EH = HACCP
EQ = Ækvipotentialskrue

DE **EI** = Netzkabel
RI = Kältemittleingang (flüssig)
RO = Kältemittelausgang (gasförmig)
D = Kühlzellenabfluss,
EH = HACCP
EQ = Potentialausgleichsschraube

NO **EI** = Strømledning
RI = Inngang for kjølemiddel (væske)
RO = Utgang for kjølemiddel (gass)
D = Avløpsrør for tømming av vann i cellen
EH = HACCP
EQ = Ekvipotensial skrue

ES **EI** = Cable de alimentación
RI = Entrada del líquido refrigerante
RO = Salida del gas refrigerante
D = Válvula de desagüe de la cámara
EH = HACCP
EQ = Tornillo equipotencial

NL **EI** = Voedingskabel
RI = Ingang koelmiddel (vloeistof)
RO = Uitgang koelmiddel (gas)
D = Dopje voor de afvoer van vloeistoffen uit de cel
EH = HACCP
EQ = Equipotentiaalschroef

PT **EI** = Cabo de alimentação
RI = Entrada (líquido) refrigerante
RO = Saída (gás) refrigerante
D = Saída de escoamento da água do compartimento
EH = Entrada de água de resfriamento
EQ = Parafuso equipotencial

EL **EI** = Ψυκτικό Ισχύος
RI = Είσοδος ψυκτικού (υγρού)
RO = Έξοδος ψυκτικού (αερίου)
D = Αναλι για την εξαγωγή νερού απο το θαλαμο
EH = HACCP
EQ = Ισοδυναμική βίδα

Fig.1 Abb.1 Kuva 1 ΣΧ.1

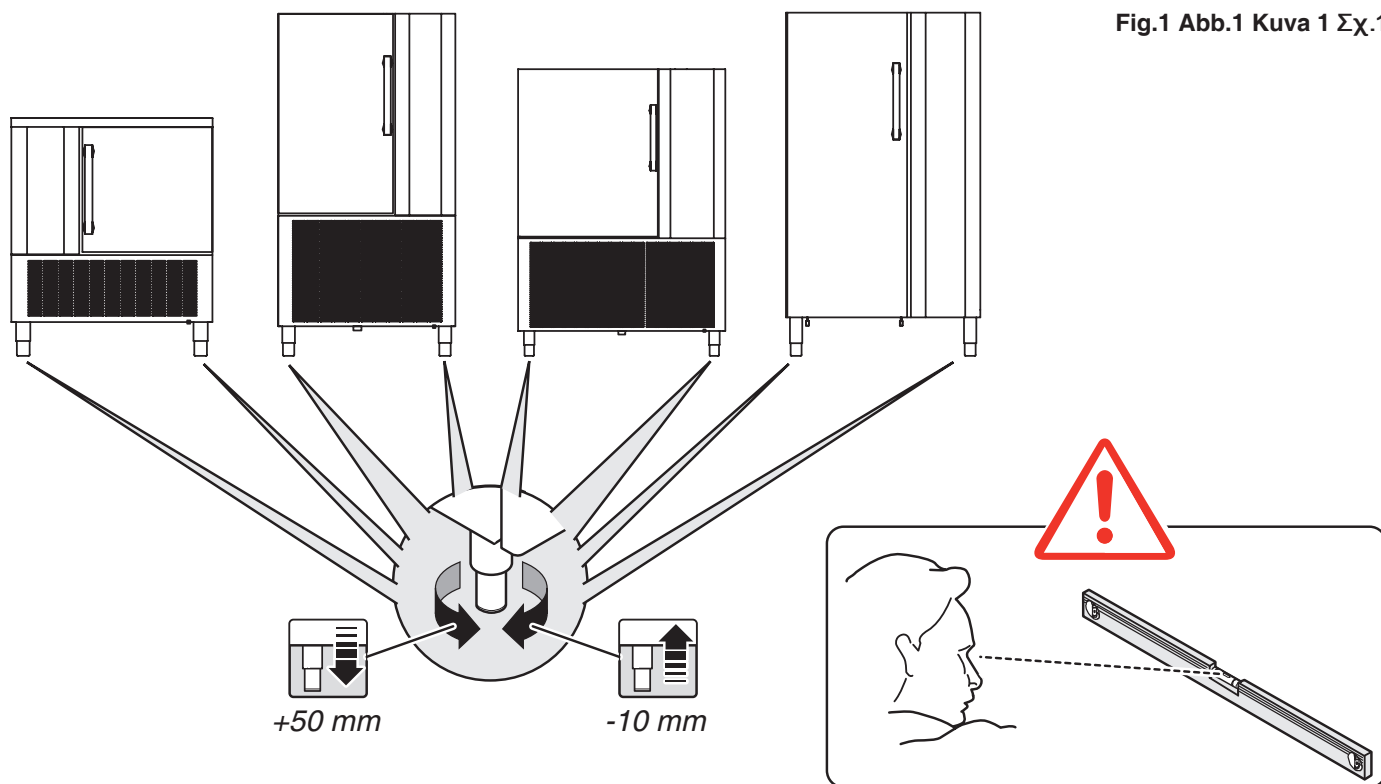


Fig.2 Abb.2 Kuva 2 ΣΧ.2

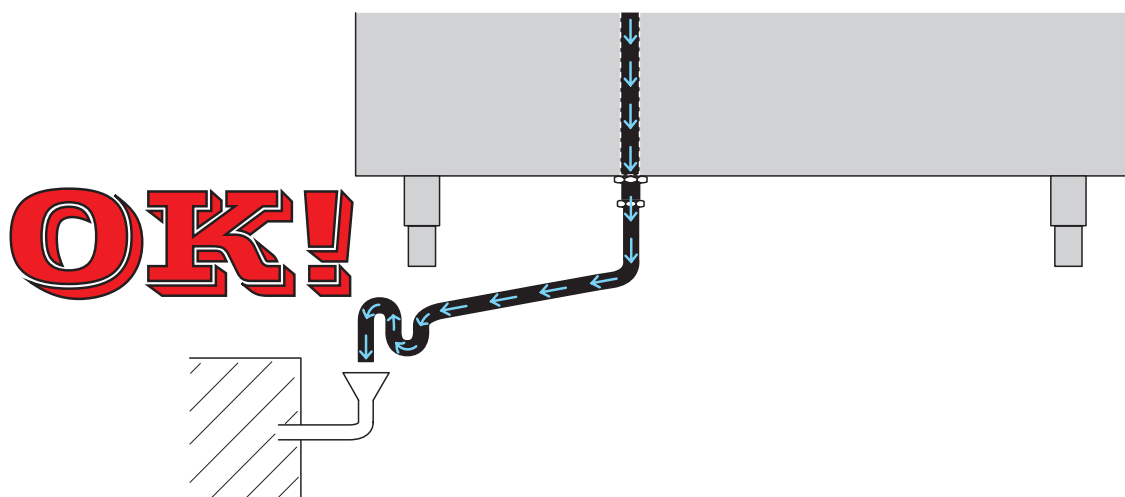
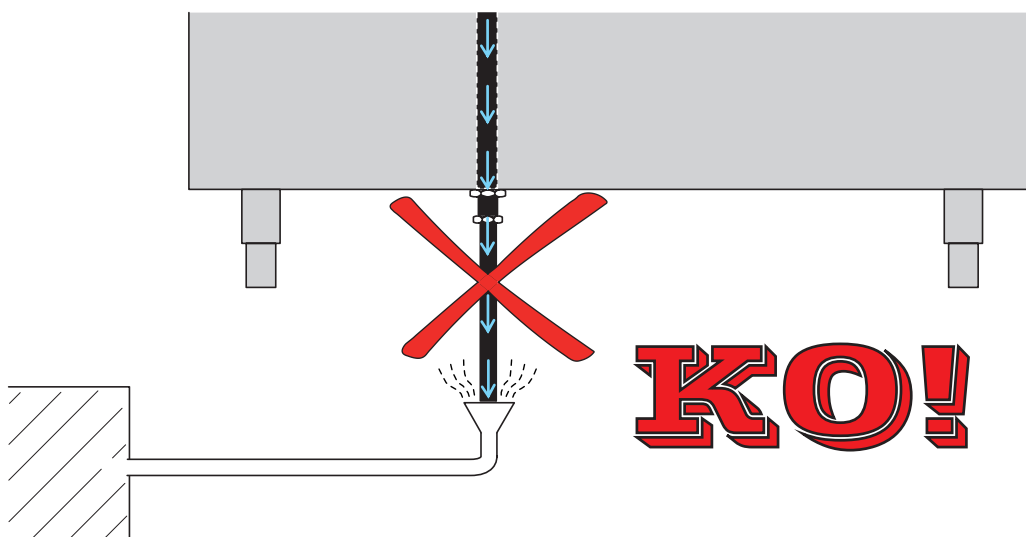


Fig.3 Abb.3 Kuva 3 ΣΧ.3



SCHEMA PER IL POSIZIONAMENTO DEI DISTANZIALI
SPACERS POSITIONING DIAGRAM
SCHÉMA DE POUR LA MISE EN PLACE DES ÉLÉMENTS D'ESPACEMENT
PLAN ZUR POSITIONIERUNG DER DISTANZSTÜCKE
ESQUEMA PARA COLOCAR LOS DISTANCIADORES
ESQUEMA PARA O POSICIONAMENTO DOS ESPAÇADORES
SCHEMA FÖR PLACERING AV AVSTÅNDSBRICKOR
VÄLIKAPPALEIDEN ASENNUSKAAVIO
OVERSIGT OVER AFSTANDSSTYKKERNES PLACERING
OVERSIKT OVER AVSTANDSSTYKKENES PLASSERING
PLAATSINGSSCHEMA VAN DE AFSTANDSHOUDERS
ΣΧΕΔΙΟ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΑΠΟΣΤΑΤΩΝ

Modello 6 GN 1/1
 Model 6 GN 1/1
 Modèle 6 GN 1/1
 Modell 6 GN 1/1
 Modelo 6 GN 1/1
 Modelo 6 GN 1/1
 Modell 6 GN 1/1
 Malli 6 GN 1/1
 Model 6 GN 1/1
 Modell 6 GN 1/1
 Model 6 GN 1/1
 Μοντέλο 6 GN 1/1

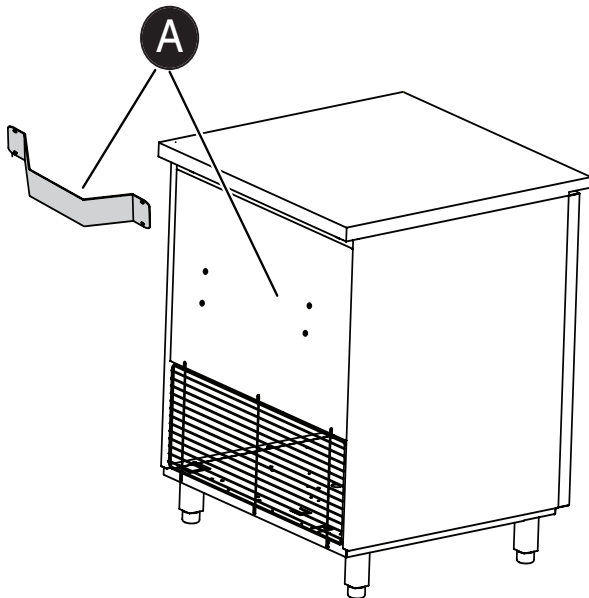


Fig.4 Abb.4 Kuva 4 Σχ.4

A - Distanziale
A - Spacer
A - Élément d'espacement
A - Abstandshalter
A - Distanciador
A - Espaçador
A - Avståndsbricka
A - Välikappale
A - Afstandsstykke
A - Afstandsstykke
A - Afstandshouder
A - Αποστάτης

Modello 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (solo con gruppo a bordo)
 Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (only with on board unit)
 Modèle 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (uniquement avec groupe embarqué)
 Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (nur mit integrierter Einheit)
 Modelo 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (sólo equipado con grupo)
 Modelo 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (apenas com grupo a bordo)
 Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (endast med inbyggd kondensor
 Malli 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (vain yksikkö koneessa)
 Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (kun med indbygget enhed)
 Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (kun med innebygd kondensatorenhet)
 Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (alleen met ingebouwde groep)
 Μοντέλο 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (μόνο με ενσωματωμένη μονάδα)

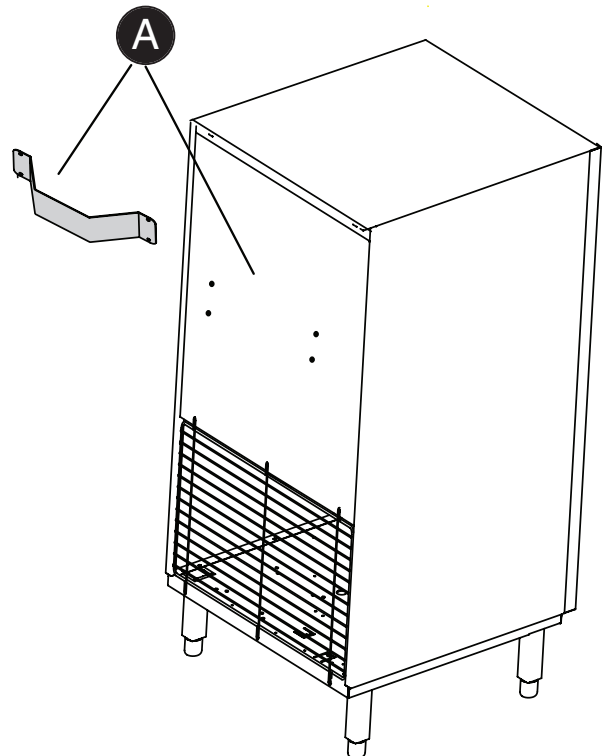
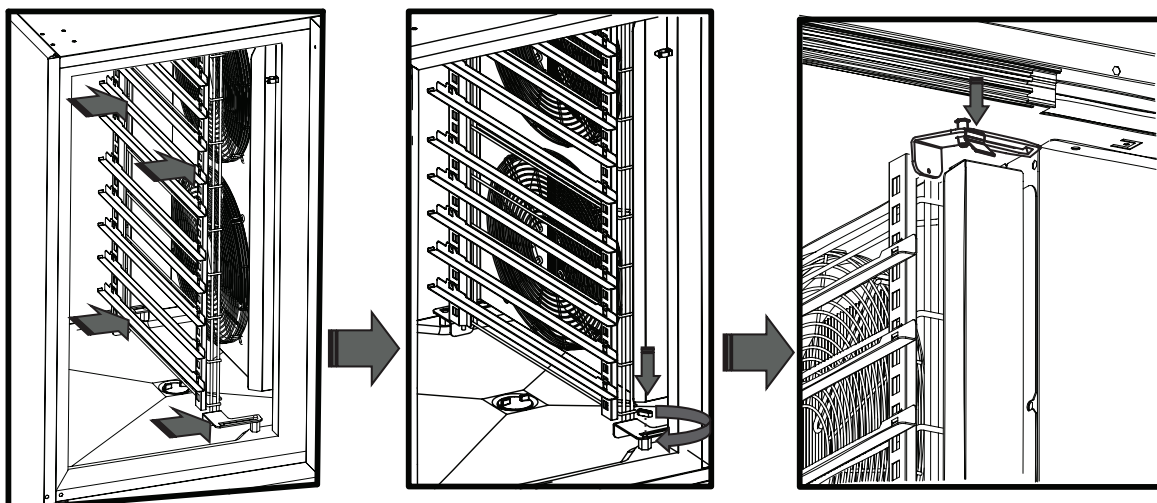
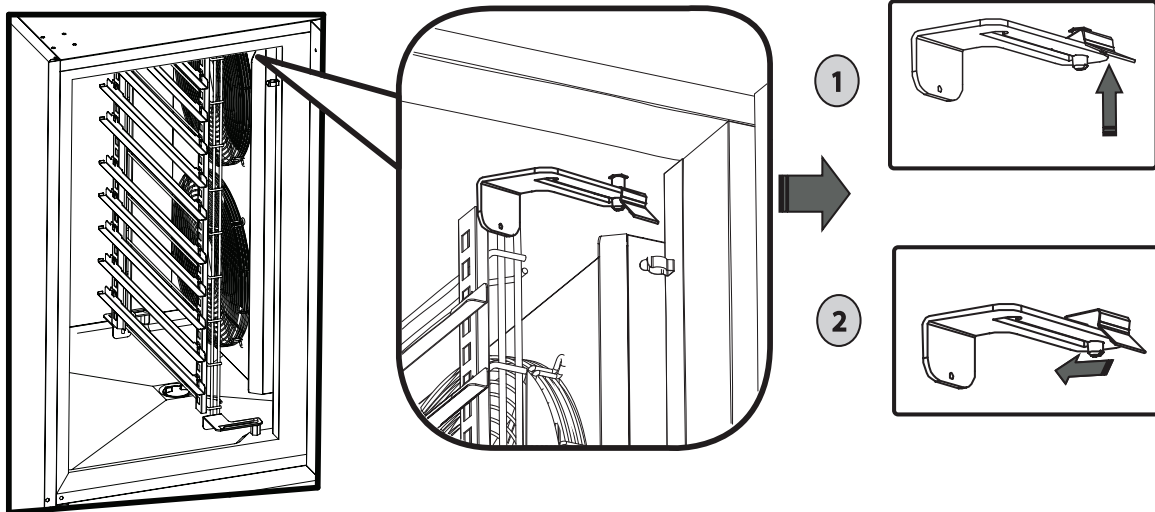
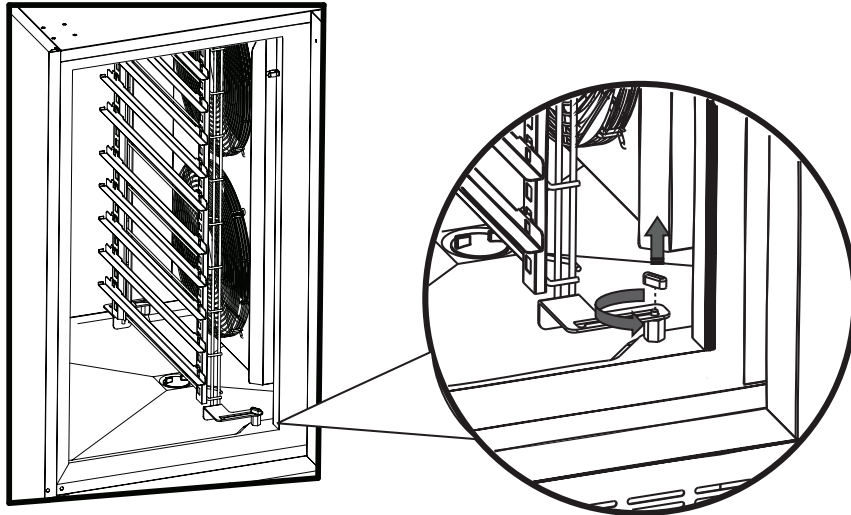


Fig.5 Abb.5 Kuva 5 Σχ.5

SCHEMA PER IL POSIZIONAMENTO DELLA STRUTTURA PER TEGLIA PASTICCERIA
RACK POSITIONING DIAGRAM
SCHÉMA POUR LA MISE EN PLACE DE LA STRUCTURE POUR PLAT À PÂTISSERIE
POSITIONIERUNGSSCHEMA DES AUFLAGEGESTELLS FÜR BACKBLECHE
ESQUEMA PARA COLOCAR LA ESTRUCTURA DE LA BANDEJA PASTELERA
ESQUEMA PARA O POSICIONAMENTO DA ESTRUTURA PARA TABULEIRO DE PASTELARIA
SCHEMA FÖR PLACERING AV STATIV FÖR BAKPLÅTAR
LEIVINPELTIE KANNATINRAKENTEEN ASENNUSKAAVIO
DIAGRAM FOR PLACERING AF STATIVERNE TIL PLADERNE MED BAGVÆRK
DIAGRAM FOR PLASSERING AV STATIVET TIL BAKEBRETT
SCHEMA VOOR DE PLAATSING VAN DE STRUCTUUR VOOR DE CREMAILLÈRE
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ PASTRY



IT		Pagina	18-29
EN		Page	30-40
FR		Page	41-52
DE		Seite	53-65
ES		Página	66-77
PT		Página	78-89
SV		Sid.	90-101
FI		Sivu	102-112
DA		Side	113-124
NO		Sidene	125-135
NL		Pagina	136-148
EL		Σελίδα	149-161

Premessa



Il Manuale delle istruzioni per l'installazione (di seguito chiamato Manuale) fornisce all'utilizzatore informazioni utili per lavorare correttamente ed in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo della macchina (di seguito indicato più semplicemente con il termine "macchina" o "abbattitore" o "apparecchiatura").

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette. È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se dopo aver letto questo manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il centro di assistenza autorizzato, il quale sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina.

Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone che per gli animali e le cose.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

E' vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.



Si ricorda che l'eventuale suddivisione del presente manuale in volumi separati è necessaria per esigenze organizzative, ma i volumi devono essere conservati e consultati come parti di un unico manuale di istruzioni. Il manuale deve essere sempre conservato in vicinanza della macchina, in luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE

Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a quanto riportato al paragrafo B.2.11 "Collegamento elettrico";

Verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.

A.1 INFORMAZIONI GENERALI

A.1.1 INTRODUZIONE

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso della macchina, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utilizzatore dell'apparecchiatura.

A.1.2 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

Questa apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione veloce e/o congelamento veloce e la conservazione delle vivande (abbassa velocemente la temperatura dei cibi cotti, per preservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni). Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

ATTENZIONE: la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.).

Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.



AVVERTENZA

Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile (🔥) in questa apparecchiatura.

A.1.3 COLLAUDO

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto è spedito pronto all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

A.1.4 DEFINIZIONI

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore

addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.

Costruttore

Electrolux Professional SPA o qualsiasi altro centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SPA.

Addetto all'uso ordinario della macchina

operatore che è stato informato, formato e addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.

Tecnico specializzato o assistenza tecnica

operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica ed elettronica.

Pericolo

fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

Situazione pericolosa

qualsiasi situazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.

Rischio

combinazione di probabilità e di gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.

Protezioni

misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.

Riparo

elemento di una macchina usato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.

Dispositivo di sicurezza

dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.

Cliente

colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).

Dispositivo di arresto d'emergenza

insieme dei componenti destinati alla funzione di arresto di emergenza; il dispositivo viene attivato con una azione singola ed evita o riduce i danni alle persone/macchine/cose/animali.

Elettrocuzione

scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

A.1.5 CONVENZIONI TIPOGRAFICHE

Per l'utilizzo ottimale del manuale e conseguentemente della macchina è consigliabile avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



ATTENZIONE!

PERICOLO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DELLE PERSONE ADDETTE.



ATTENZIONE!

PERICOLO DI ELETTROCUZIONE - TENSIONE PERICOLOSA.



ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI ALLA MACCHINA.

Nel testo i simboli sono affiancati da delle avvertenze di sicurezza, brevi frasi che esemplificano ulteriormente il tipo di pericolo. Le avvertenze servono a garantire la sicurezza del personale ed a evitare danni alla macchina o al prodotto in lavorazione.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

Negli schemi d'installazione della macchina i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri.

A.1.6 DATI D'IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA E DEL COSTRUTTORE

Si riporta la riproduzione della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

F.Mod. xxxxxxxx	Comm.Model xxxxxxxx	LW30B	2015
PNC 9V7X xxxxxxxx	Ser.Nr. xxxxxxxx	Cyclopentane	
W Tot. xxx kW	Volt xxx x Hz	Total Current xx A	
Potenza Sbrinamento / Defrost Power	xxx kW	Classe / Class x	
Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El.	x kW	Refrigerante / Refrigerant xxxxx	xx Kg
Illuminazione / Lighting	x W	Cap. x	
NF nominal Charge			
Rated Pressure xx	Mpa		
IP23			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto.

Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Model	descrizione commerciale
LW30B(*)	gruppo certificativo
PNC	codice di produzione
Ser.Nr.	numero di serie
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza massima assorbita
Cyclopentane	gas espandente usato in isolamento
Total Current	corrente assorbita
Defrost Power	potenza in sbrinamento
Evaporation Heater El.	potenza resistenza
Lighting	luce interna
Class	classe climatica
Refrigerant	tipo di gas refrigerante
Cap.	capacità nominale
IP23	grado di protezione alla polvere e all'acqua
CE	marcatura CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	costruttore

* Descrizione del gruppo certificativo

LW	Gamma (Lenghtwise)
30-50-70-100 (in base al modello)	Chili di abbattimento
B-R (in base al modello)	Unità refrigerante B= versione gruppo a bordo R= versione remota

La targhetta si trova posizionata nella parte posteriore, vano gruppo, sul fianco sinistro.

La targhetta che indica il codice PNC dell'apparecchiatura e il numero di matricola si trova posizionata sotto il marchio. Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.



ATTENZIONE!
Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai dati contenuti sulla marcatura "CE" della macchina, per i rapporti con il Costruttore (ad esempio: per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).



ATTENZIONE!
All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

A.1.7 IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Il presente manuale è relativo a diversi modelli di abbattitori. Per maggiori dettagli relativi al proprio modello fare riferimento al paragrafo A.2.2 DIMENSIONI, PRESTAZIONI E CONSUMI.

A.1.8 DIRITTI D'AUTORE

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione di Electrolux Professional SPA.

A.1.9 RESPONSABILITA'

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia);
- interventi da parte di tecnici non specializzati;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- carenza manutentiva;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell'utilizzatore o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione. Electrolux Professional SPA declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

A.1.10 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina. La responsabilità dell'identificazione e della scelta della tipologia e della categoria di tali dispositivi adeguati ed idonei è a carico del Cliente o del tecnico destinato all'assistenza tecnica.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Proteettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X	X (*)				
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X					
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

Legenda:



DPI PREVISTO



DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO



DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'**Uso ordinario** proteggono le mani dalla teglia fredda nel momento in cui viene tolta dall'apparecchiatura.

NOTA: i guanti da utilizzare durante la **Pulizia** sono del tipo idoneo al contatto con le alette di raffreddamento (lamelle metalliche).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati, dei manutentori o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

A.1.11 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa.
In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

A.1.12 DESTINATARI DEL MANUALE

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- ai tecnici specializzati - assistenza tecnica (vedi manuale di servizio).

A.2 DATI TECNICI

A.2.1 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Le zone a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio. Nei gruppi refrigeranti è impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC (R134a(GWP:1430) / R404a(GWP:3922)). Il tipo di gas refrigerante utilizzato è indicato sulla targhetta caratteristiche.

A.2.2 DIMENSIONI, PRESTAZIONI E CONSUMI

1 - Abbattitori e congelatori da 6 teglie GN 1/1

Dimensioni esterne:		
- larghezza	mm	897
- profondità porta chiusa	mm	1007/994
- profondità porta aperta	mm	1479
- altezza	mm	1060

Dimensioni cella:		
- larghezza	mm	445
- profondità	mm	700
- altezza	mm	450

Produttività in base alle specifiche:		
- NF	kg	18
- UK in abbattimento	kg	30
- UK in congelamento	kg	25

Teglie:		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	No.	6
PASTICCERIA		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	No.	6

Tensione d'alimentazione:
(*)380-415V/3ph+N/50Hz
(*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)In base al modello

2 - Abbattitori e congelatori da 10 teglie GN 1/1

Dimensioni esterne:		
- larghezza	mm	895
- profondità porta chiusa	mm	1009/942
- profondità porta aperta	mm	1378
- altezza	mm	1730

Dimensioni cella:		
- larghezza	mm	434
- profondità	mm	700
- altezza	mm	900

Produttività in base alle specifiche:		
- NF	kg	36
- UK in abbattimento	kg	50
- UK in congelamento	kg	50

Teglie:		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	No.	10
PASTICCERIA		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	No.	10

Tensione d'alimentazione con gruppo a bordo:

(*) 380-415V/3ph+N/50Hz

(*) 380-400V/3ph+N/60Hz

(*)In base al modello

Tensione d'alimentazione con gruppo remoto:

220-240V/1ph+N/50/60Hz

3 - Abbattitori e congelatori da 10 teglie GN 2/1

Dimensioni esterne:		
- larghezza	mm	1250
- profondità porta chiusa	mm	1160/1093
- profondità porta aperta	mm	1873
- altezza	mm	1730

Dimensioni cella:		
- larghezza	mm	630
- profondità	mm	840
- altezza	mm	900

Produttività in base alle specifiche:		
- NF	kg	50,4
- UK in abbattimento	kg	70
- UK in congelamento	kg	70

Teglie:		
GASTRONORM 2/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	No.	10
PASTICCERIA		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	No.	10

Tensione d'alimentazione:

(*)380-415V/3ph+N/50Hz

(*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)In base al modello

4 - Abbattitori e congelatori da 20 teglie GN 1/1 (predisposti per gruppo remoto)

Dimensioni esterne:		
- larghezza	mm	1040
- profondità porta chiusa	mm	895
- profondità porta aperta	mm	1421
- altezza	mm	1783

Dimensioni cella:		
- larghezza	mm	525
- profondità	mm	705
- altezza	mm	1453

Produttività in base alle specifiche:		
- NF	kg	72
- UK in abbattimento	kg	100
- UK in congelamento	kg	85

Accoglie carrelli:		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	No.	20
PASTICCERIA		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	No.	20

Tensione d'alimentazione:
380-415V/3ph+N/50/60Hz

Livello di pressione acustica Leq (*) dB(A) <70

(*) Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.

A.2.2.1 CLASSE CLIMATICA

La classe climatica descritta sulla targhetta caratteristiche fa riferimento ai seguenti valori:

4 = 32°C (IEC/EN 60335-2-89)

4 = 30°C ambiente con 55% di umidità relativa (IEC/EN ISO 23953)

5 = 43°C (IEC/EN 60335-2-89)

5 = 40°C ambiente con 40% di umidità relativa (IEC/EN ISO 23953)

A.2.3 CARATTERISTICHE MECCANICHE DI SICUREZZA, RISCHI

L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire un accesso accidentale.

B.1 TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

B.1.1 INTRODUZIONE

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di portata adeguata.

Il trasporto della macchina può avvenire per strada, rotaia, nave o aereo. Tranne nel caso di trasporto su strada, la macchina è inserita all'interno di un container nel quale sono presenti anche altre macchine. Il posizionamento delle macchine all'interno del container può essere eseguito dal Costruttore o dalla ditta di spedizioni incaricata per il trasporto.



ATTENZIONE!

Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento non è possibile impilare una macchina sopra l'altra; si escludono, quindi, eventuali rischi di ribaltamento di carichi per impilamento.

Il Costruttore non si assume nessuna responsabilità su eventuali danni agli imballi e alla macchina.

All'atto del ricevimento della macchina controllare che gli imballi e i componenti non siano danneggiati. Se ciò non fosse, è necessario procedere **immediatamente** alla notifica al trasportatore ed avvertire il costruttore. Se l'apparecchiatura ricevuta presenta danni, sia visibili che occulti, è possibile presentare un reclamo presso lo spedizioniere. I danni o le perdite visibili devono essere riportati nel documento di trasporto al momento della consegna. Il documento di trasporto deve essere firmato dal rappresentante dello spedizioniere (ad es.: l'autista). Se il documento di trasporto non è firmato, lo spedizioniere ha la facoltà di respingere il reclamo. La richiesta di ispezione deve essere presentata allo spedizioniere entro 15 giorni in caso di danno o perdite occulte, riscontrabili solo dopo il disimballo dell'apparecchiatura. Lo spedizioniere predisporrà una visita di ispezione. Conservare tutto il contenuto e il materiale di imballo. In nessun caso un apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata e immagazzinata esclusivamente da personale qualificato, il quale dovrà possedere:

- specifica formazione tecnica ed esperienza;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

Nel caso in cui il trasporto venga eseguito da trasportatori scelti dal Cliente, il Costruttore non si assume nessuna responsabilità.



ATTENZIONE!

Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es.: tuta da lavoro, scarpe di sicurezza, guanti e casco di protezione).

B.1.2 TRASPORTO: ISTRUZIONI PER IL TRASPORTATORE

Durante il viaggio si devono controllare più volte il tensionamento dei sistemi di fissaggio ed in particolare:

- dopo pochi chilometri dall'inizio del viaggio;
- in caso di repentini cambiamenti di temperatura;
- in caso di gelo;
- in caso di strada particolarmente sconnessa.

Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo.



ATTENZIONE!

Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.



ATTENZIONE!

Il solo peso della macchina non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma. Il carico trasportato può spostarsi:

- in frenata;
- in accelerazione;
- in curva;
- in caso di strade sconnesse.

Se per ancorare la macchina vengono utilizzate delle brache in fibre sintetiche proteggerle da frizioni, abrasioni e danni causati da spigoli vivi del carico. In presenza di spigoli vivi che possano danneggiare la braca, utilizzare idonee protezioni angolari oppure tubolari scorrevoli.



ATTENZIONE!

Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

B.1.3 MOVIMENTAZIONE

Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

B.1.4 PROCEDURE PER LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE

Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);
- coprire gli spigoli vivi;

Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.



ATTENZIONE!

Per il sollevamento della macchina è vietato l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.

B.1.5 TRASLAZIONE

L'incaricato all'operazione deve:

- avere una visione generale del percorso da seguire;
- interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.



ATTENZIONE!

Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.

B.1.6 POSA DEL CARICO

Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e verificare che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico. Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

B.1.7 IMMACCINAMENTO

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e difese dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese fra -10°C e 50°C. Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni della macchina o danneggiamento dei piedini di supporto.



ATTENZIONE!

Il posizionamento della macchina, il montaggio e lo smontaggio della stessa devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.



ATTENZIONE!

Non apportare modifiche alle parti fornite con la macchina. Le parti eventualmente smarrite o guaste vanno sostituite con pezzi originali.

B.2 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



ATTENZIONE!

Le operazioni di installazione e montaggio della macchina devono essere eseguite solamente dai Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei, con adeguata recinzione della zona del montaggio per evitare l'accesso a terze persone.

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.



ATTENZIONE!

Le operazioni sotto citate devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia riguardo all'attrezzatura usata sia per le modalità operative.



ATTENZIONE!

Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.

B.2.1 RICHIESTE ED ONERI DEL CLIENTE

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a quanto riportato al paragrafo B.2.11 "Collegamento elettrico";
- verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.

B.2.2 LIMITI DI SPAZIO DELLA MACCHINA

Attorno alla macchina deve essere lasciato uno spazio adeguato (per consentire interventi, manutenzioni, ecc.). Tale misura deve essere maggiorata nel caso d'utilizzo e/o passaggio di altre attrezzature e/o mezzi oppure in caso di necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro. Si raccomanda di posizionare l'apparecchiatura ad una distanza di almeno 50 mm da eventuali altre macchine presenti nel locale (una stretta vicinanza, infatti, può causare problemi di formazione di condensa sulle pareti delle apparecchiature stesse) e tenere in considerazione lo spazio necessario all'apertura della porta.

B.2.3 POSIZIONAMENTO

Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.

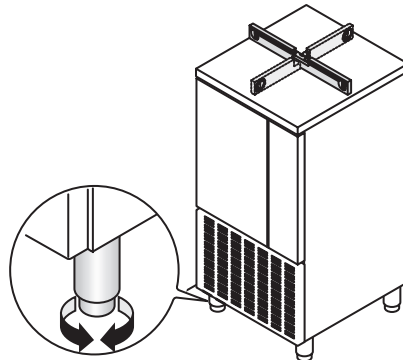
Collocare l'apparecchiatura in un luogo ventilato, lontano da fonti di calore quali radiatori o impianti di condizionamento, per permettere il corretto raffreddamento degli elementi del gruppo refrigerante. Non coprire mai il condensatore, neanche temporaneamente, per evitare di compromettere il buon funzionamento del condensatore stesso e quindi dell'apparecchiatura. Nel caso in cui s'installi la macchina in ambiente in cui vi è la presenza di sostanze corrosive (cloro ecc.), si consiglia di passare su tutte

le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo. La temperatura dell'ambiente non deve superare +32°C per mantenere le temperature interne previste.

La macchina deve essere portata nel luogo d'installazione e staccata dalla base dell'imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

Sistemazione della macchina:

- posizionare la macchina nel luogo prescelto;
- regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori controllando nello stesso tempo la chiusura della porta



ATTENZIONE!

È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.

- dotarsi di guanti di protezione e rimuovere l'imballo dalla macchina, seguendo le operazioni di seguito riportate:
 - tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
 - rimuovere il cappello (in cartone), gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali.

Nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che rimanga attaccato il collante. Qualora ciò accadesse, togliere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente; si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

B.2.4 SMALTIMENTO IMBALLI

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:



polietilene:

pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni



polipropilene:

reggette



polistirolo espanso: angolari protezioni

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

NOTA (per i modelli con gruppo a bordo): le apparecchiature con gruppo a bordo devono essere movimentate in posizione verticale. Nel caso in cui l'apparecchiatura venga movimentata in posizione orizzontale, renderla operativa solo dopo aver atteso qualche ora.

B.2.5 POSIZIONAMENTO BACINELLA RACCOLTA CONDENSA

Per i modelli 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1: sul fondo esterno dell'apparecchiatura sono montate delle guide di sostegno della bacinella raccolta condensa; prendere la bacinella che si trova all'interno della cella ed eseguirne il montaggio facendola scorrere sulle guide di sostegno.

I modelli 20 GN 1/1 non hanno bacinella di raccolta condensa.

B.2.6 POSIZIONAMENTO DEL DISTANZIALE

Per i modelli 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1: eseguire il montaggio del distanziale. Il distanziale deve essere posizionato sullo schienale del mobile (fare riferimento alle figure 4 e 5) e fissato con viti da M5 x 12 sui fori predisposti. Lo scopo del distanziale è quello di tenere le apparecchiature ad una certa distanza da pareti e permettere il corretto raffreddamento degli elementi del gruppo refrigerante.

Il costruttore declina ogni responsabilit  qualora si verifichi malfunzionamento dell'apparecchiatura o danni alla stessa causati dal non utilizzo dei distanziali.

B.2.7 POSIZIONAMENTO SULLA COLONNA "Cook&Chill"

Nel caso in cui l'abbattitore 6 GN 1/1 venga predisposto per la colonna "Cook&Chill", eseguire le indicazioni riportate nel manuale di installazione (codice 595R068) presente nel kit.

Nota: nell'esecuzione dell'installazione del forno sopra l'abbattitore, fare riferimento alle indicazioni riportate sul libretto dei forni.

Attenzione: nel caso in cui l'abbattitore abbia il top superiore, rimuovere il top secondo le indicazioni date nel paragrafo B.2.8. Il kit colonna "Cook&Chill" ha codice F881049.

B.2.8 POSIZIONAMENTO DEL TOP SUPERIORE

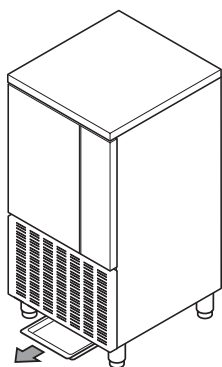
Nel caso in cui l'abbattitore 6 GN 1/1 sia predisposto per la colonna "Cook&Chill", ma non venga installato sulla colonna, ordinare il kit top superiore codice F880027. Eseguire il montaggio come indicato nello schema allegato codice 5897224.

B.2.9 SCARICO DELL'ACQUA

B.2.9.1 Scarico manuale

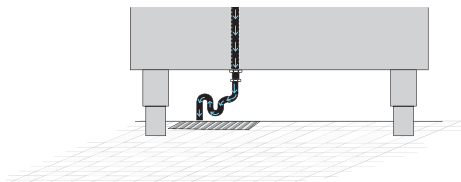
Le apparecchiature 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 sono dotate di una piletta scarico da cui, una volta rimosso il tappo, gli eventuali liquidi presenti in cella confluiscono alla bacinella posta sul fondo del mobile. Questa bacinella va svuotata periodicamente. Chiudere la piletta con l'apposito tappo previsto allo scopo appena terminate le operazioni di pulizia.

Nota: accertarsi prima di togliere il tappo per lo scarico dei liquidi di lavaggio della cella, di aver svuotato la bacinella di raccolta liquidi.



B.2.9.2 Scarico automatico

Per i modelli 6 GN 1/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1 e 20 GN 1/1: è possibile evitare di svuotare periodicamente la bacinella di raccolta liquidi, collegando la piletta scarico cella, presente sul fondo dell'apparecchiatura, ad uno scarico, oppure collegare alla piletta di scarico una gomma e far defluire l'acqua su un grigliato a pavimento.



Per le apparecchiature 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1, la piletta di scarico ha un diametro di 1½", si consiglia quindi di collegarla ad un tubo di scarico di 1½", oppure ad una gomma con diametro 25mm.

Per le apparecchiature 20 GN 1/1, la piletta di scarico ha un diametro di 1½", si consiglia quindi di collegarla ad un tubo di scarico di 1½", oppure ad una gomma con diametro 20mm.

Lo scarico deve obbligatoriamente vuotare mediante un sifone in uno scolo aperto, allo scopo di evitare che eventuali reflussi dalla rete fognaria possano raggiungere le condutture interne delle apparecchiature. Evitare strozzature su condotti flessibili o gomiti su condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico. Evitare inoltre tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua.

Nota: accertarsi prima di togliere il tappo per lo scarico dei liquidi di lavaggio della cella, di aver collegato l'apparecchiatura ad un sistema di sifone per lo scarico d'acqua o di aver svuotato la bacinella di raccolta liquidi.

B.2.10 POSIZIONAMENTO DELLE APPARECCHIATURE PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO E POSIZIONAMENTO DELL'UNIT  CONDENSANTE



ATTENZIONE!

Per la scelta dell'unit  di condensazione remota fare riferimento all'unit  consigliata dal Costruttore riportata nella scheda tecnica dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

In caso di dimensionamento straordinario dell'unit  di condensazione remota fare riferimento alla scheda tecnica per i dati di potenza refrigerante oppure consultare il sito del Costruttore o Agenzia/Centro Assistenza di zona autorizzati dal Costruttore.



ATTENZIONE!

L'installazione dell'apparecchiatura e dell'unit  di condensazione del liquido refrigerante deve essere effettuata solamente dal personale di servizio del costruttore oppure da persona esperta.



ATTENZIONE!

Le operazioni di installazione e montaggio della macchina devono essere eseguite solamente dai Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.

Installare il gruppo avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni.

Posizionare l'unit  condensatrice in un locale ben ventilato e lontano da fonti di calore.

Qualora il gruppo remoto venisse posizionato all'aperto, quest'ultimo dovr  essere protetto da adeguata copertura contro l'azione degli agenti atmosferici garantendo comunque la corretta ventilazione dell'unit  condensatrice.

Scegliere le sezioni delle condutture secondo le indicazioni riportate nei dati tecnici (per i gruppi consigliati).

Stendere le tubazioni in rame avendo cura di scegliere il percorso pi  breve limitando al massimo curve, gomiti e tratti verticali, attenendosi a quanto segue:

- nei tratti orizzontali, la linea di aspirazione deve avere una pendenza verso l'unit  condensatrice non inferiore al 2%;
- prima d'ogni tratto di risalita della linea d'aspirazione, devono essere installati dei sifoni (ogni 2 metri);
- coibentare, con opportuna guaina isolante (spessore minimo 9 mm), la linea d'aspirazione;
- si consiglia d'installare l'unit  remota ad una distanza massima di 15 mt. dall'apparecchiatura e ad un dislivello mas-

simo di 5 mt. dall'apparecchiatura.

- Montare sulla linea di mandata, nell'ordine indicato, un filtro deidratatore opportunamente dimensionato, un indicatore di passaggio di liquido ed una valvola solenoide.



ATTENZIONE:

Per la scelta dell'unità di condensazione remota fare riferimento all'unità consigliata dal costruttore riportata nella scheda tecnica dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE:

In caso di dimensionamento straordinario dell'unità di condensazione remota fare riferimento alla scheda tecnica per i dati di potenza refrigerante oppure consultare il sito del costruttore o agenzia e centro assistenza di zona autorizzati dal costruttore.

B.2.11 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.



ATTENZIONE!

I lavori sugli impianti elettrici vanno eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato.

In fase di collegamento elettrico avere cura di seguire scrupolosamente quanto riportato sulla targhetta e al paragrafo A.2 DATI TECNICI. Nel caso di apparecchiature con gruppo remoto il collegamento va fatto in maniera distinta per il gruppo e per la macchina.

Per l'allacciamento è necessario **accertarsi prima che:**

- il punto di collegamento sia munito di un efficace contatto terra e che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quella riportata sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del cavetto di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale qualificato;
- l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- l'apparecchiatura deve essere collegata in maniera permanente alla rete di alimentazione rispettando le polarità come indicato di seguito:
 - marrone/nero(*)/grigio(*): fase
 - (*) presenti solo nelle apparecchiature con alimentazione trifase
 - giallo/verde: terra
 - blu: neutro;
- tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica sia interposto un interruttore differenziale magnetotermico(oppure una spina) opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in accordo alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore o della spina fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targa dati tecnici dell'apparecchiatura.

Il dispositivo scelto deve avere la possibilità di essere bloccato in posizione di aperto in caso di manutenzione.

ATTENZIONE: nel caso venga utilizzata una spina, questa dovrà essere conforme alle regole di installazione nazionali.

La spina stessa inoltre dovrà essere:

- accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchio nel punto di installazione ;
- portata in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione

- Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

Nota: nei modelli predisposti per gruppo remoto eseguire il collegamento elettrico dell'unità condensatrice e dell'elettrovalvola come indicato nello schema elettrico allegato alla macchina. Il collegamento deve essere eseguito con cavo di adeguata sezione. Introdurre e bloccare i cavi con l'apposito fermacavo. Collegare correttamente ogni conduttore al corrispondente morsetto.

Se il cavo alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da personale con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.

Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.



ATTENZIONE!

il cavo d'alimentazione utilizzato per l'allacciamento permanente alla rete di alimentazione è di tipo H07RN-F (designazione 60245 IEC 66); in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un tipo avente almeno queste caratteristiche.



ATTENZIONE!

in caso di sostituzione del cavo alimentazione il conduttore di terra deve essere tenuto più lungo dei conduttori attivi.

B.2.12 MESSA A VUOTO NELLE LINEE E CARICA DEL GAS REFRIGERANTE



ATTENZIONE!

Le operazioni di messa a vuoto e carica del gas refrigerante devono essere eseguite solamente dai Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.

B.2.12.1 Prova perdite

- Lavare le tubazioni di aspirazione e mandata con azoto secco in pressione.
- Collegare alle prese di alta e bassa pressione una bombola di azoto, premurandosi di installare anche un manometro (utilizzando un raccordo a "T"), iniettare il gas sia nella linea di alta che di bassa, fino a raggiungere una pressione di circa 15 bar. Chiudere il rubinetto della bombola e, dopo almeno un'ora, controllare che la pressione non sia scesa dal valore precedentemente misurato.

B.2.12.2 Vuoto

- Svuotare manualmente il circuito, aprendo i rubinetti dei raccordi.
- Collegare gli stessi tubi ad una pompa per vuoto, preferibilmente un modello a doppio stadio equipaggiato di vacuometro e prese di alta e bassa pressione. Raggiungere un livello di vuoto uguale o inferiore a 70mTorr (0.0931 mbar). Al raggiungimento del valore di vuoto sopra indicato, dopo un mantenimento dello stesso per circa **30 minuti minimo** procedere alla carica del gruppo come indicato di seguito:

B.2.12.3 Carica refrigerante

- Immettere il refrigerante in forma liquida per l'R404A, sia nella linea di alta sia in quella di bassa pressione fino al raggiungimento dell'equilibrio tra la pressione nelle bombole e quella nel circuito (la carica di liquido iniziale è di circa 20÷30% della carica totale).
- A questo punto chiudere la linea di alta pressione, mettere in moto il compressore ed iniettare gas lentamente, fino alla scomparsa delle bolle nell'indicatore di liquido.

B.2.13 VERIFICHE DA EFFETTUARE ALL'AVVIO DELL'APPARECCHIATURA

- Prima di rendere operativa l'apparecchiatura procedere ad un ciclo manuale completo di abbattimento o di congelamento rapido.
- Controllare, mediante l'indicatore di passaggio del liquido refrigerante, se la carica è sufficiente. Procedere altrimenti al completamento della carica seguendo le indicazioni al § B.2.13.3.
- Verificare, mediante un termometro digitale, la corrispondenza tra la temperatura indicata nel pannello comandi e quella rilevata con lo strumento.
- Nelle unità motocondensanti e' opportuno verificare il corretto ritorno dell'olio al compressore. La verifica deve essere svolta nel seguente modo:
 1. verificare che, a motocondensante spenta, la spia dell'olio presente sul carter del compressore sia riempita per almeno $\frac{1}{4}$ della sua altezza;
 2. eseguire a vuoto un ciclo completo di HARD CHILLING (BC) o FREEZING (BCF);
 3. a ciclo terminato spegnere l'abbattitore; attendere almeno 15 minuti e verificare il livello dell'olio. Nella spia posta sul carter l'olio deve essere visibile; se non lo e' aggiungere olio fino a coprire almeno metà della sua altezza (usare solo olio con caratteristiche riportate sulla targhetta caratteristiche del compressore).

C.1 NORME DI SICUREZZA GENERALI

QUALORA L'APPARECCHIATURA PRESENTI IL MARCHIO NF SULLA PARTE FRONTALE, QUESTA BENEFICIA DEL DIRITTO D'USO DEL MARCHIO NF HYGIENE ALIMENTAIRE. Tutte le modifiche apportate sulla macchina ne fanno decadere il diritto d'uso. Informazioni relative al marchio NF HYGIENE ALIMENTAIRE:

- organismo certificatore:
AFAQ AFNOR Certification
11 avenue Francis de Pressensé
93571 Saint-Denis La Plaine
Cedex - France
www.marque-NF.com
- conformità alla prescrizione **NF031**
- l'indicazione che le caratteristiche certificate più importanti sono:
 - attitudine alla pulizia
 - attitudine al funzionamento: prestazioni frigorifere

ATTENZIONE: il rispetto del regolamento NF è garantito con il mantenimento dell'altezza dei piedini uguale o maggiore a 150 mm.

C.1.1 INTRODUZIONE

Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

C.1.2 PROTEZIONI INSTALLATE SULLA MACCHINA

C.1.2.1 Ripari

Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:

- protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi;
- protezioni mobili interbloccate (pannelli frontali) per l'accesso all'interno della macchina;
- sportelli di accesso all'equipaggiamento elettrico della macchina realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con attrezzi. L'apertura dello sportello non è consentita durante il funzionamento della macchina.



ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenza di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con le protezioni disattivate.

C.1.3 SEGNALETICA DI SICUREZZA DA ESPORRE SULLA MACCHINA O ESPORRE NEI PRESSI DELLA SUA AREA

DIVIETO	SIGNIFICATO
	È vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza.
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche).

PERICOLO	SIGNIFICATO
	PERICOLO DI USTIONE.
	PERICOLO DI ELETTROCUZIONE (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione).



ATTENZIONE!

Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette presenti sulla macchina.

C.1.4 CESSATO UTILIZZO

Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

C.1.5 AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica, elettrica.

Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:

- o direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate,
- o indirettamente, adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.

Vengono segnalate sul display, posto sul pannello comandi, eventuali situazioni anomale.

Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.

È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione.

Del divieto devono essere informati i lavoratori mediante avvisi chiaramente visibili. Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale. In particolare si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici che dovranno essere sostituiti se danneggiati.



ATTENZIONE!

Le operazioni di manutenzione della macchina devono essere eseguite solamente dai Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.



ATTENZIONE!

È sempre vietato far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

C.1.6 USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE

Si considera scorretto qualsiasi utilizzo diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura.

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti o cose non compatibili con la refrigerazione, congelamento o conservazione o che possono danneggiare la macchina o le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal costruttore.



ATTENZIONE!
I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!



ATTENZIONE!
È vietato rimuovere o rendere illeggibili i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.



ATTENZIONE!
È vietato rimuovere o manomettere le protezioni della macchina.

C.1.7 RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti.

Durante le fasi di installazione della macchina vengono previsti spazi sufficienti per limitare questi rischi.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento
Ustione/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o viti sopra)
Danni alla vista, danni alla pelle.	Esposizione a raggi U.V. per apparecchiature provviste di lampada germicida, nel caso di guasto all'interblocco porta.
Ribaltamento carichi	Durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina con utilizzo di accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato
Chimico (gas refrigerante)	Inalazione di gas refrigerante. Fare pertanto sempre riferimento alle etichette dell'apparecchiatura

C.2 USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

C.2.1 USO PREVISTO

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Questa apparecchiatura è destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e cioè per la refrigerazione veloce e/o congelamento veloce e la conservazione delle vivande (abbassa velocemente la temperatura dei cibi cotti, per preservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni). Ogni altro uso è da ritenersi improprio. L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

ATTENZIONE: la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.).

Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dal prodotto.

C.2.2 CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ADDESTRATO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri competenza nell'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza che di quella di terze persone.

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare per quel che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

C.2.3 CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ABILITATO AD INTERVENIRE SULLA MACCHINA

È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto della macchina.

C.2.4 L'OPERATORE ADDETTO ALL'USO ALL'ORDINARIO

Deve avere almeno:

- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;
- cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale;
- compresa la corretta interpretazione dei disegni, della segnaletica e dei pittogrammi;
- conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di sua competenza specificati nel manuale;
- conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:

- disattivare immediatamente la macchina.

D.1 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Per le indicazioni relative alla pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria dell'apparecchiatura, si rimanda a quanto riportato ai capitoli D.1 e D.2 del manuale "ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE" fornito assieme al presente manuale.

D.1.1 INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. Comunque è consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'assistenza tecnica.

D.1.1.2 Periodicità delle manutenzioni

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Periodicità
Pulizia ordinaria pulizia generale della macchina e nella zona circostante	giornaliera
Protezioni meccaniche controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	mensile
Comando controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti: verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli	annuale
Struttura della macchina serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principale della macchina	annuale
Segnaletica di sicurezza verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza	annuale
Quadro elettrico di comando controllo delle condizioni della componentistica elettrica installata all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e gli organi della macchina.	annuale
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina	annuale
Manutenzione straordinaria della macchina verifica di tutti i componenti, gli equipaggiamenti elettrici, corrosioni, tubazioni...	decennale*

(*) la macchina è stata costruita e progettata per una durata di circa dieci anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; eventualmente sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- verifica strutturale ed in particolare dei giunti saldati;
- verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- verifica dell'impianto elettrico, elettronico;
- verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- verifica delle condizioni generali delle protezioni e ripari presenti.

**ATTENZIONE!**

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica, dotato di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.

**ATTENZIONE!**

I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica.

D.1.5 SMONTAGGIO

Laddove fosse necessario lo smontaggio dell'apparecchiatura e successivo rimontaggio, assicurarsi che le varie parti siano assiemate nel corretto ordine (eventualmente contrassegnarle durante lo smontaggio).

Prima di effettuare lo smontaggio della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o a rotture. Prima di iniziare lo smontaggio si deve:

- rimuovere tutti i pezzi se presenti nella macchina;
- disattivare l'alimentazione della stessa;
- recintare la zona di lavoro;
- affiggere sul Quadro Elettrico Generale di Comando un cartello indicante il divieto di effettuare manovre per macchina in manutenzione;
- procedere alle operazioni di smontaggio.

**ATTENZIONE!**

Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e con l'energia elettrica di alimentazione della macchina staccata.

**ATTENZIONE!**

I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti, in assenza di tensione, esclusivamente da un elettricista qualificato.

**ATTENZIONE!**

Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso di: tuta da lavoro, calzature di sicurezza e guanti.

**ATTENZIONE!**

Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

D.1.6 MESSA FUORI SERVIZIO

Nel caso in cui non fosse possibile riparare la macchina, procedere alle operazioni di messa fuori servizio, segnalandone l'avaria con un apposito cartello, e richiedere l'intervento del servizio assistenza del costruttore.

D.2 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA**ATTENZIONE!**

LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DEVONO ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.

**ATTENZIONE!**

I LAVORI ALLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE VANNO ESEGUITI, IN ASSENZA DI TENSIONE, ESCLUSIVAMENTE DA UN ELETTRICISTA QUALIFICATO.

D.2.1 STOCCAGGIO DEI RIFIUTI

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente. Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

D.2.2 PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione. Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica, gomma, ecc.). Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale bisogna riconoscere l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione. Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

Il simbolo  riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.

Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

**ATTENZIONE!**

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

**ATTENZIONE!**

All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE", il presente manuale ed altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.