

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
οδηγίων 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

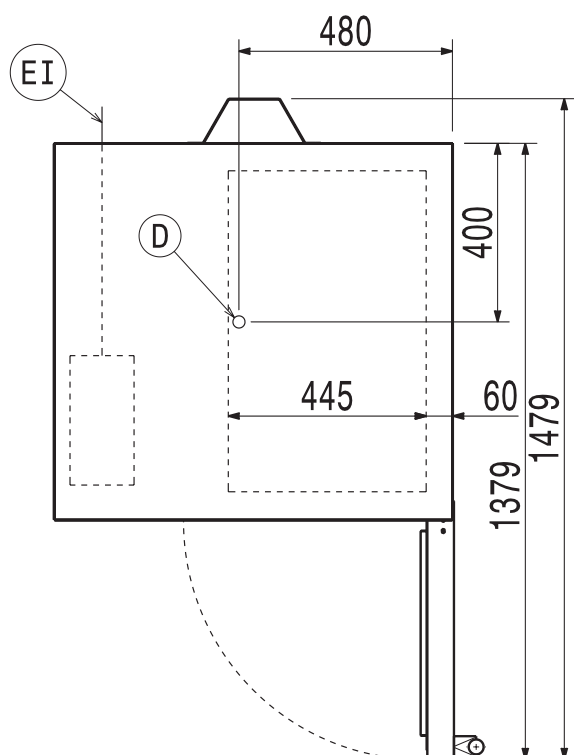
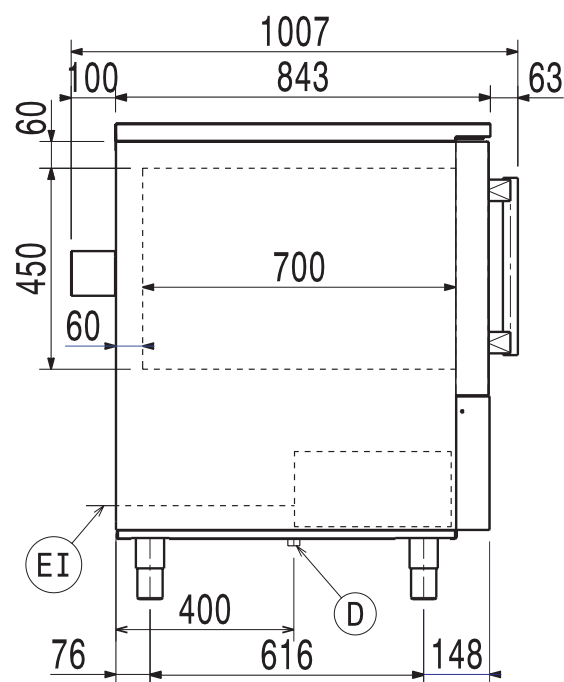
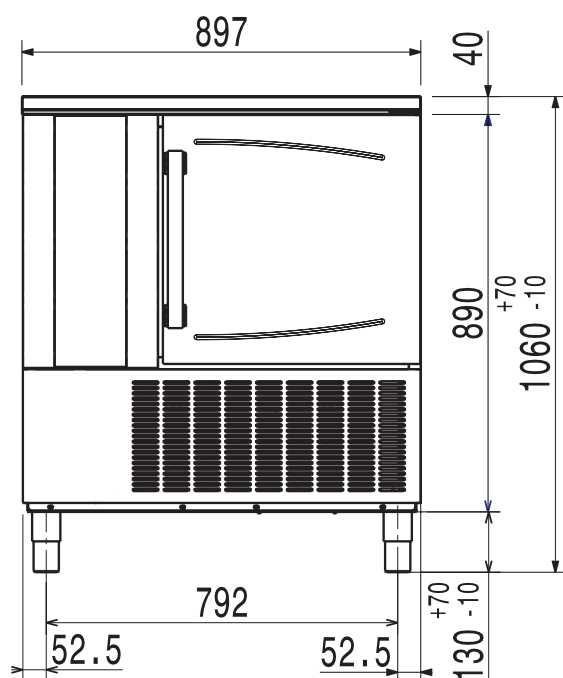
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

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

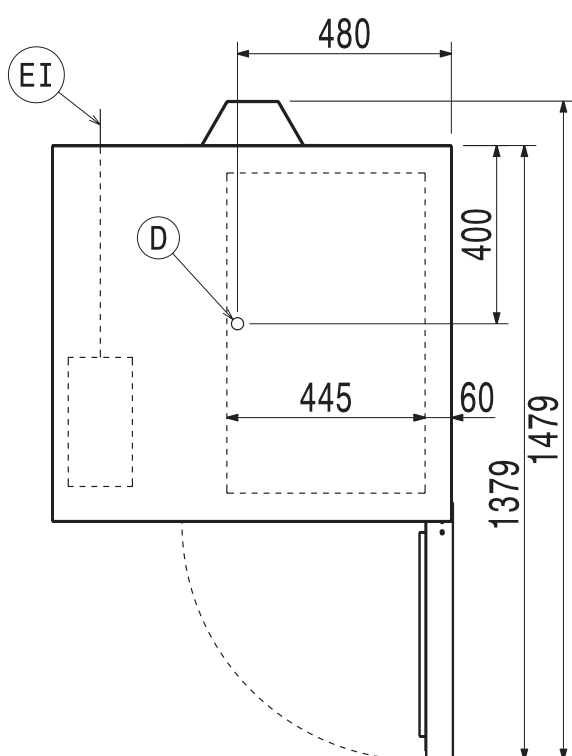
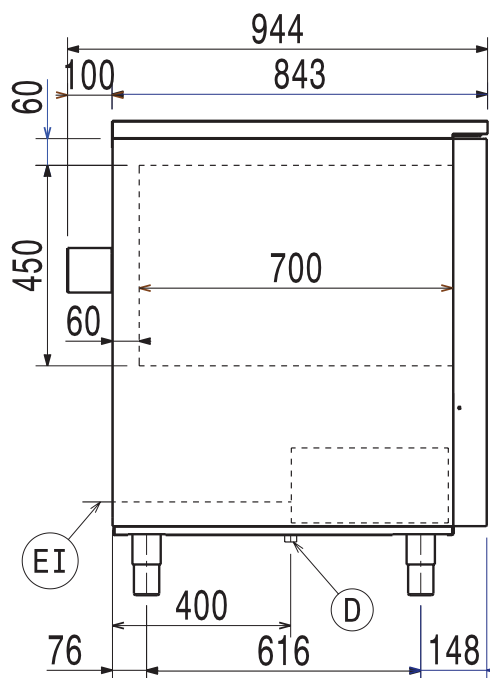
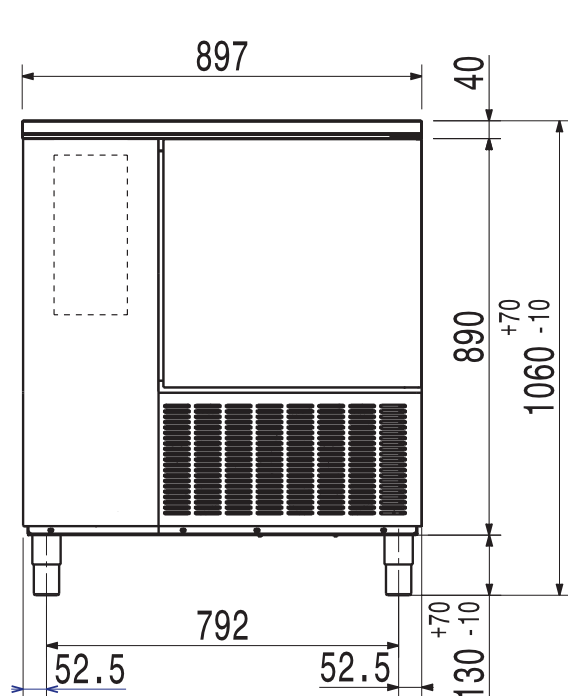
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

DA Installationsskema
30KG 6 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
30KG 6 GN 1/1

NL Installatieschema
30KG 6 GN 1/1

EL Διαγραμμα εγκατάστασης
30KG 6 GN 1/1



IT

Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1

EN

Installation diagram
50KG 10 GN 1/1

FR

Schéma d'installation
50KG 10 GN 1/1

DE

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1

ES

Esquema de instalação
50KG 10 GN 1/1

PT

Diagrama de instalación
50KG 10 GN 1/1

SV

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1

FI

Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1

DA

Installationsskema
50KG 10 GN 1/1

NO

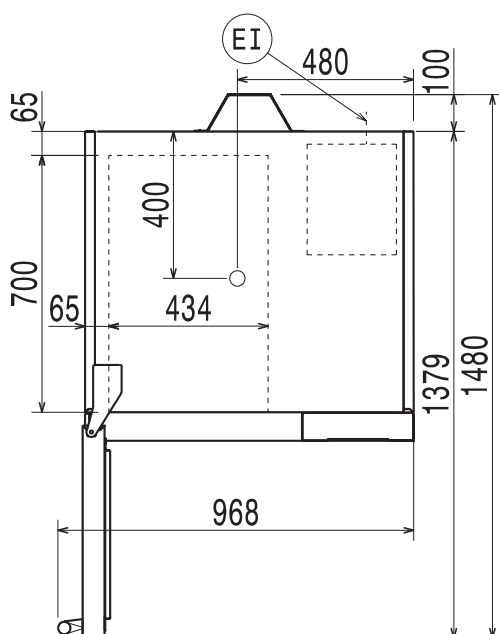
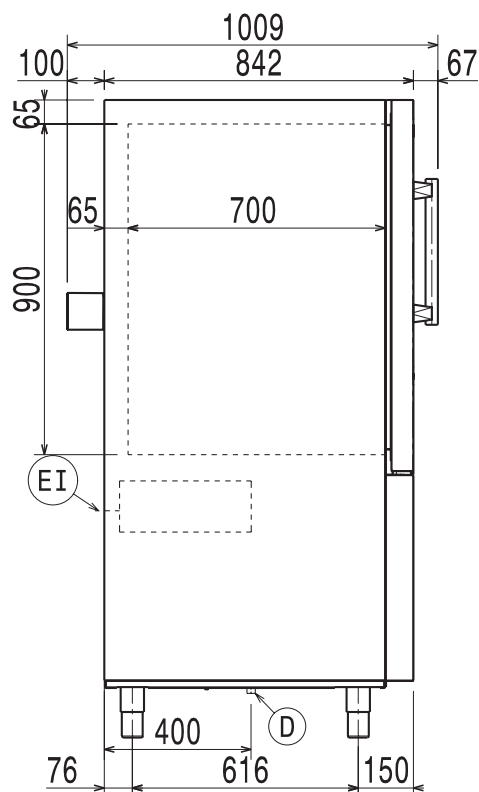
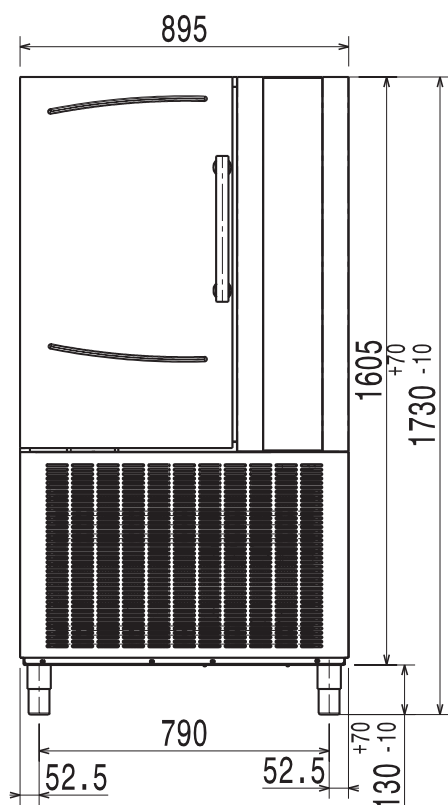
Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1

NL

Installatieschema
50KG 10 GN 1/1

EL

Διαγράμμα εγκατάστασης
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 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

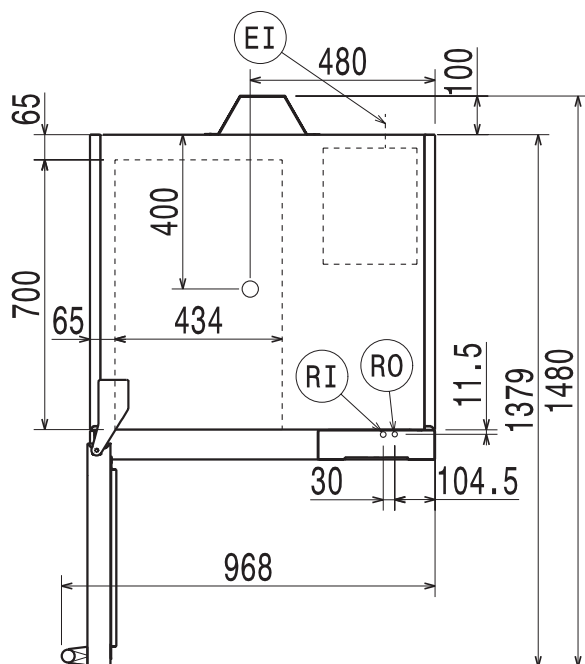
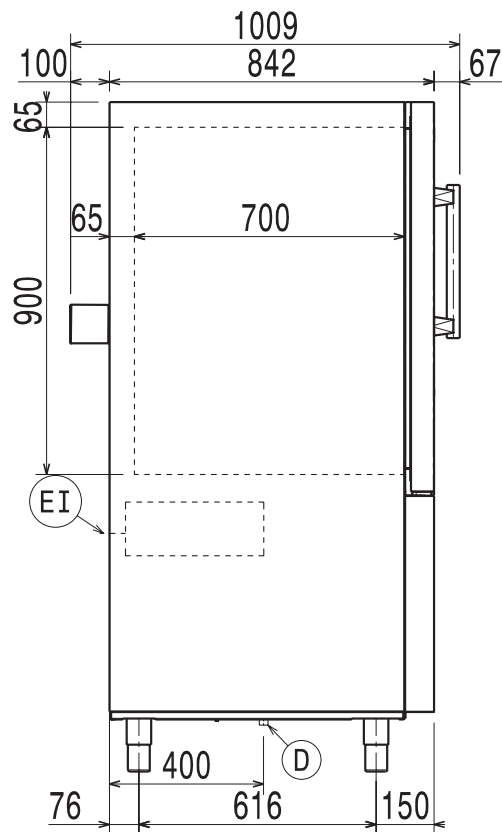
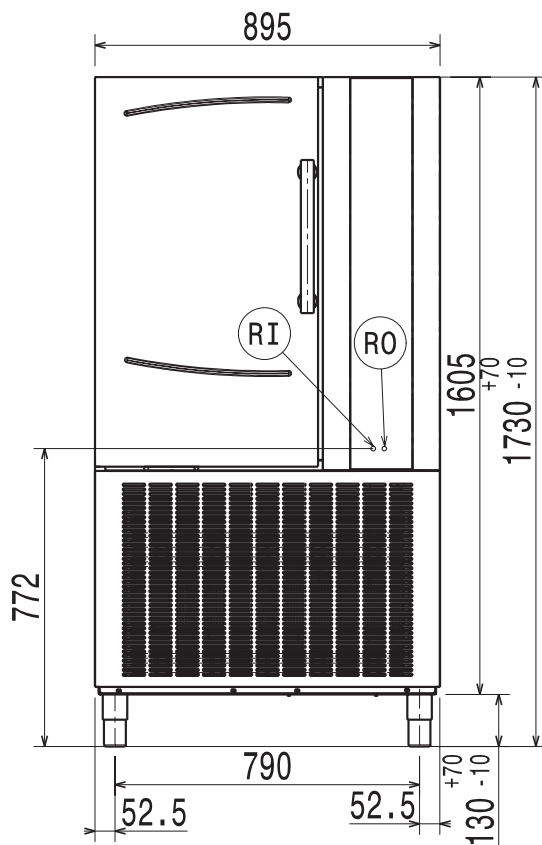
NO

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 ατασταση**
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 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

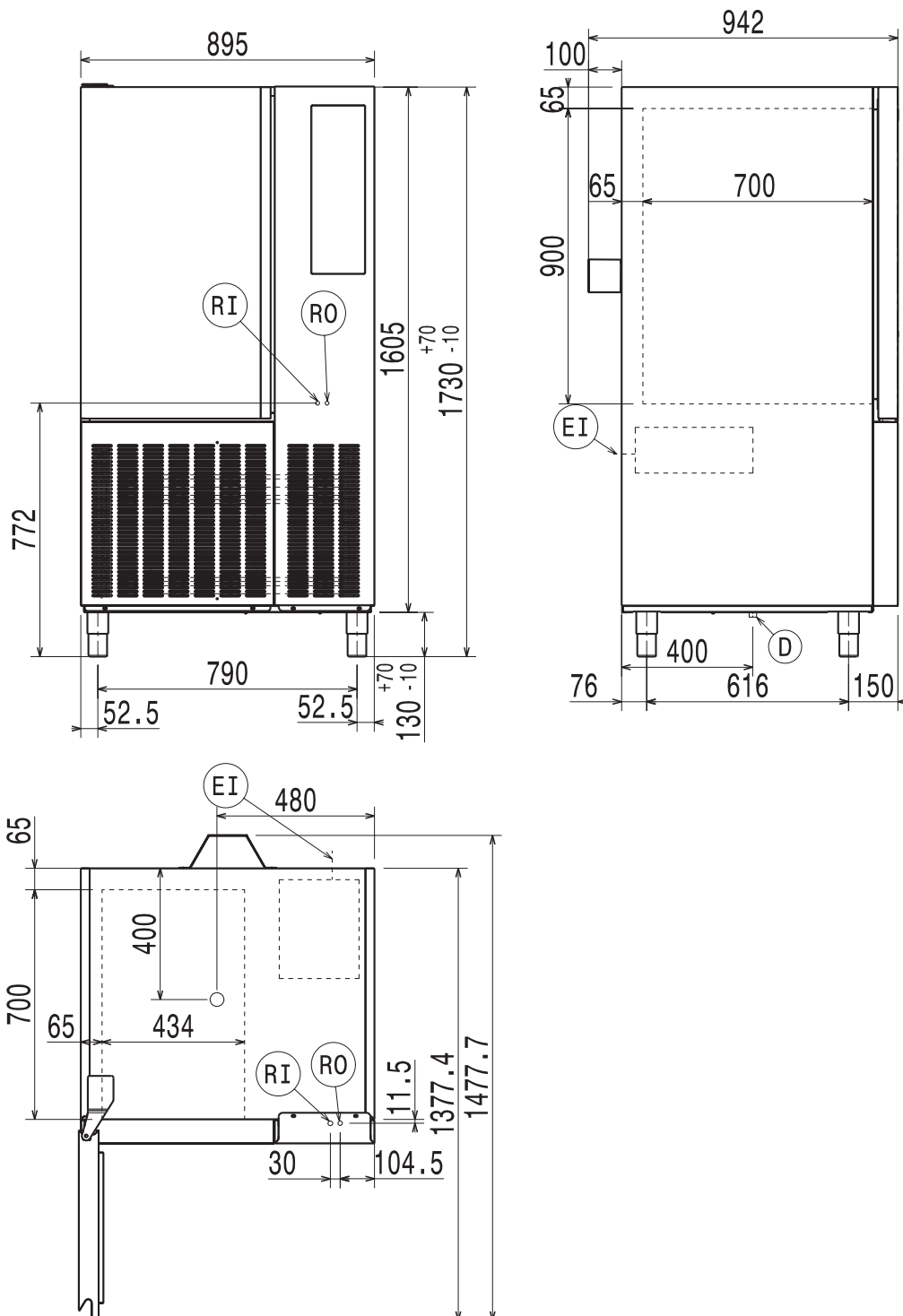
NO

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

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 instalación
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

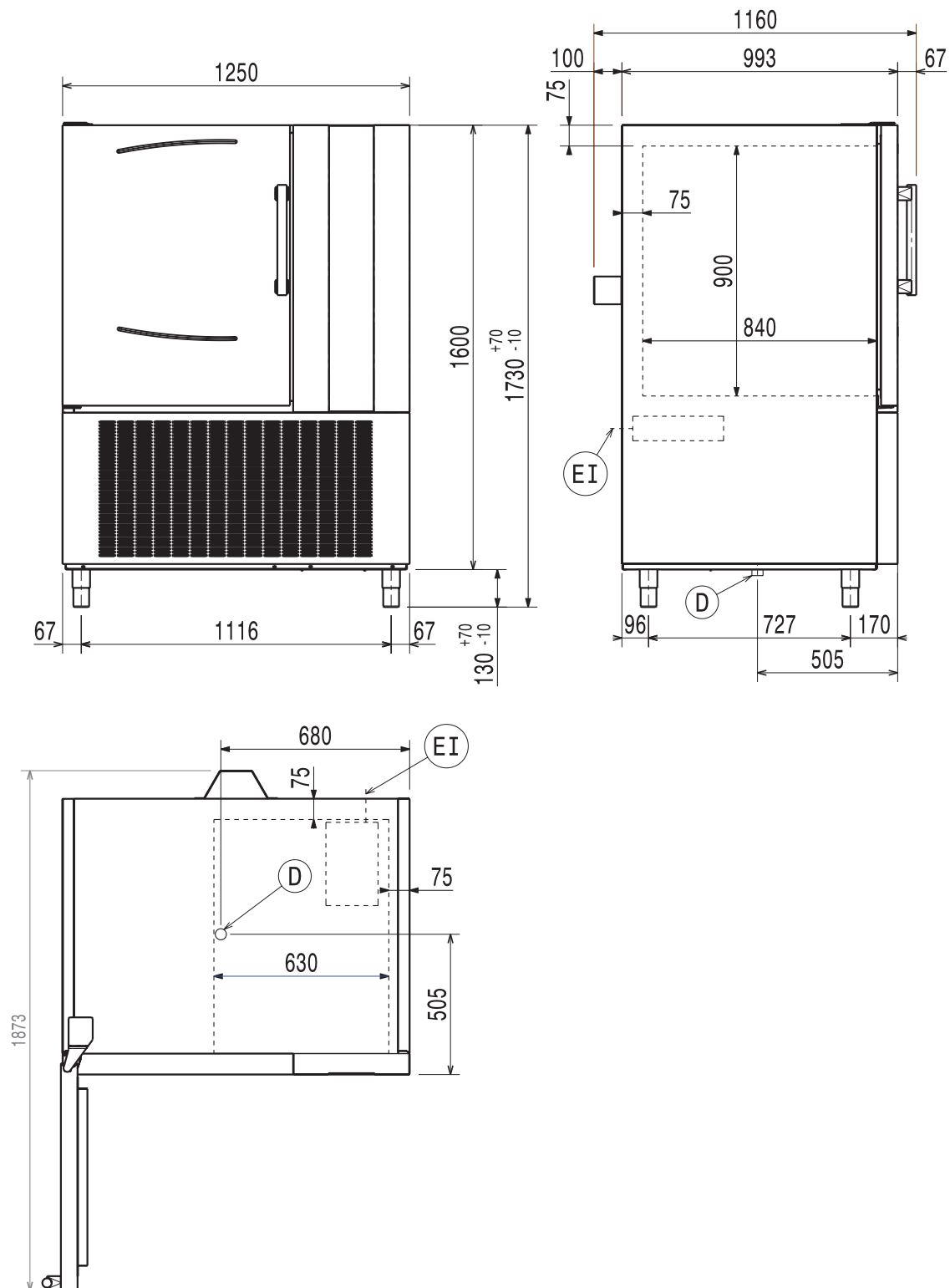
Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

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

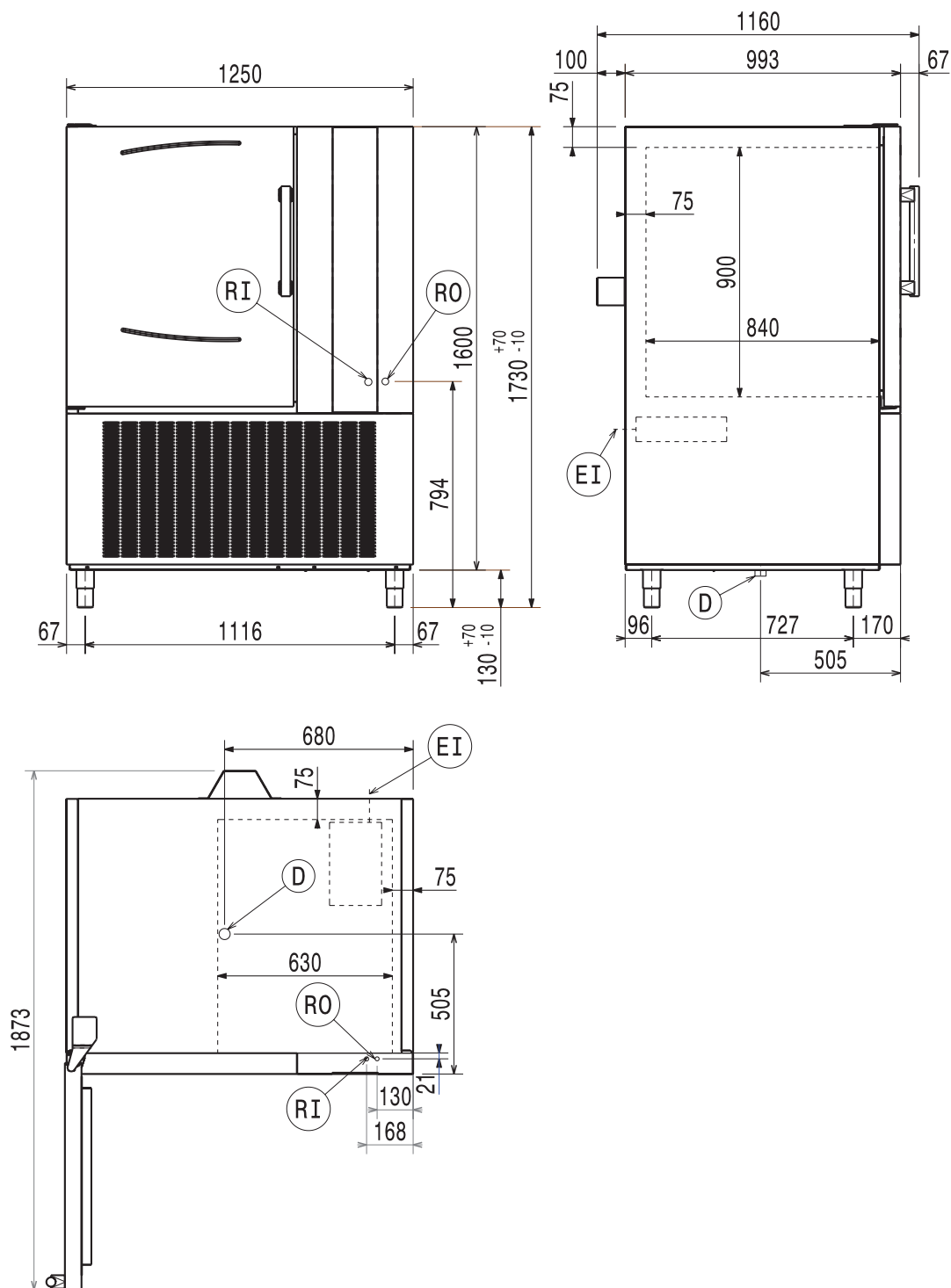
NO

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

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 instalación
70KG 10 GN 2/1

PT Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1

SV Installationsschema
70KG 10 GN 2/1

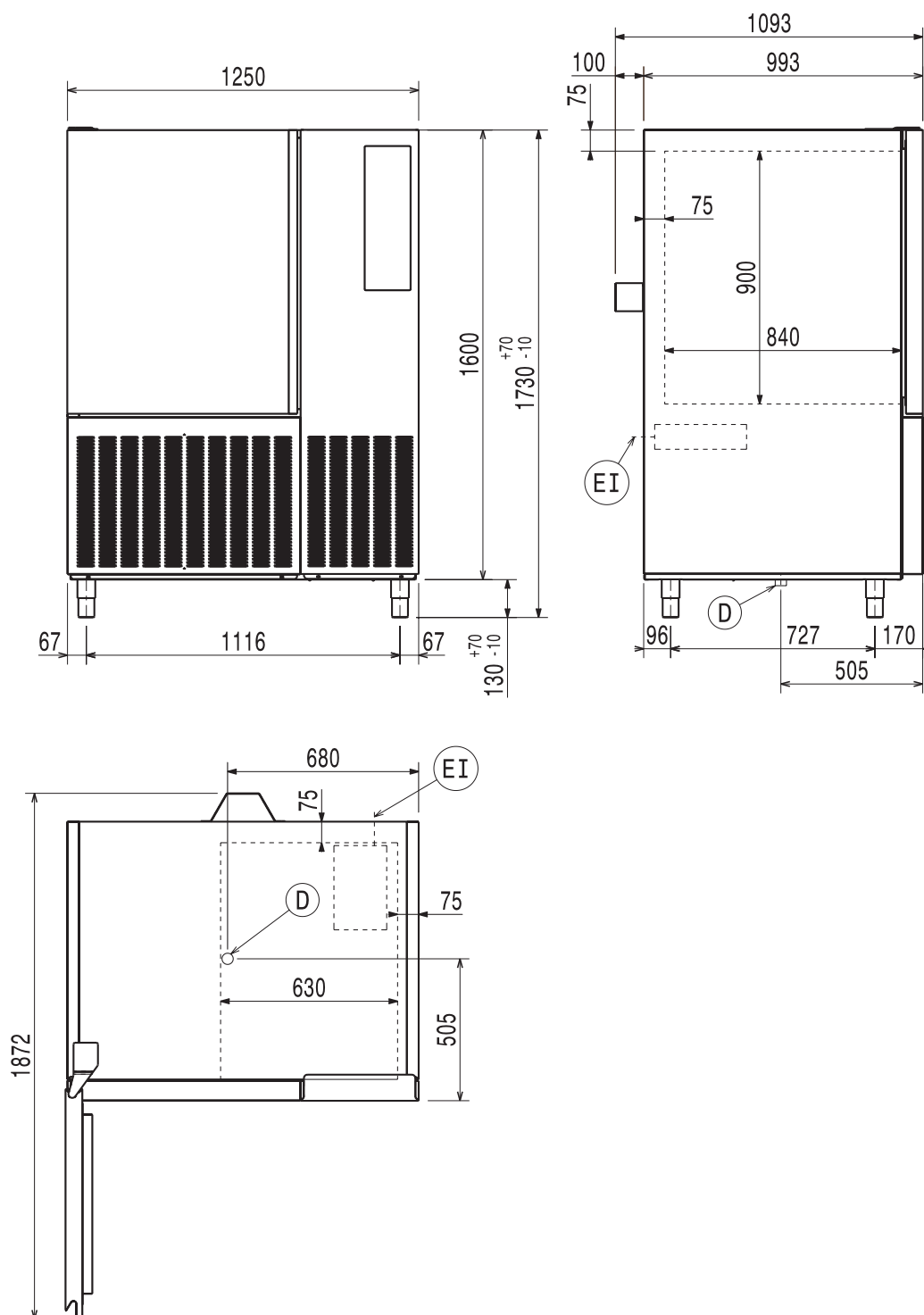
FI Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1

DA Installationsskema
70KG 10 GN 2/1

NO Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

NL Installatieschema
70KG 10 GN 2/1

EL Διαγραμμα 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

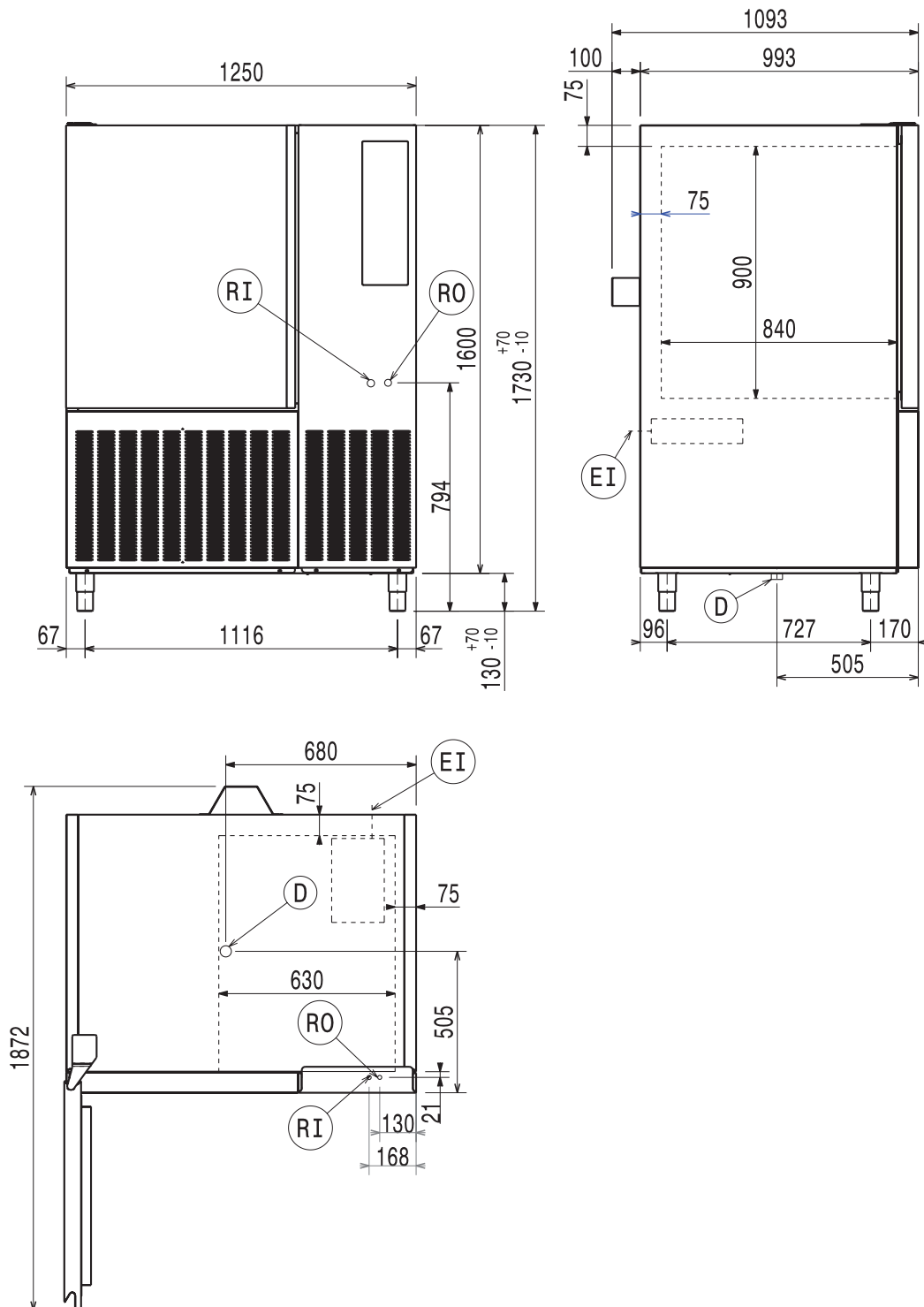
NO

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

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*

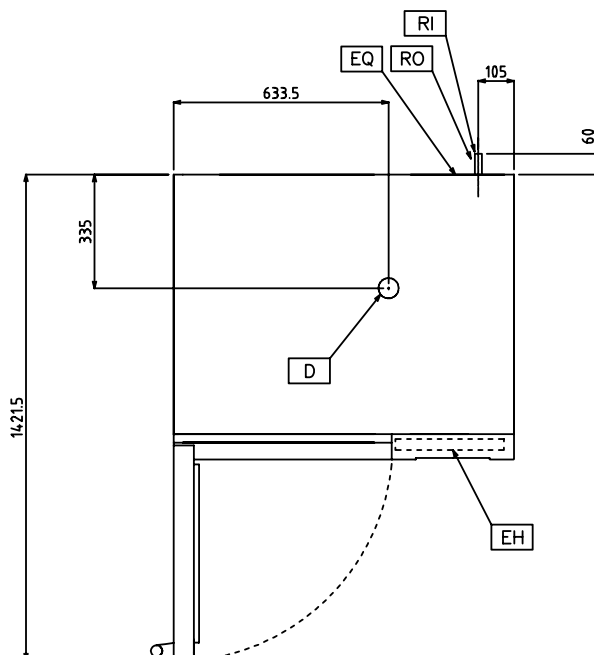
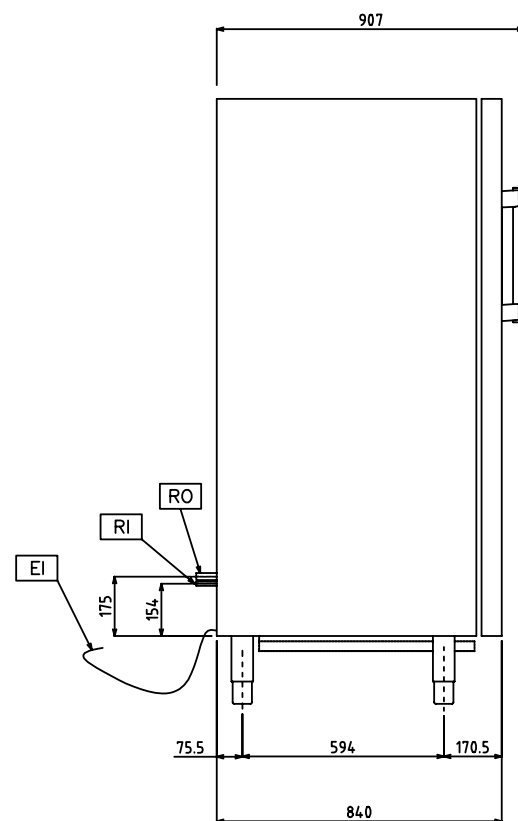
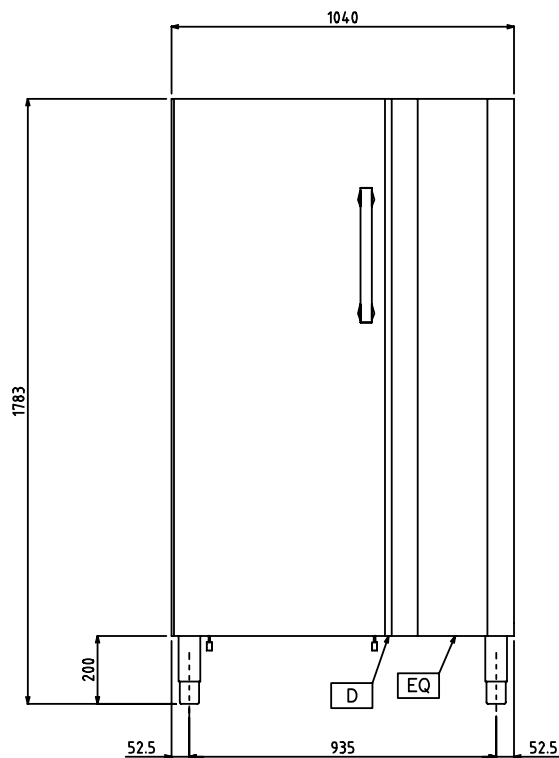
NO

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 tømning 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

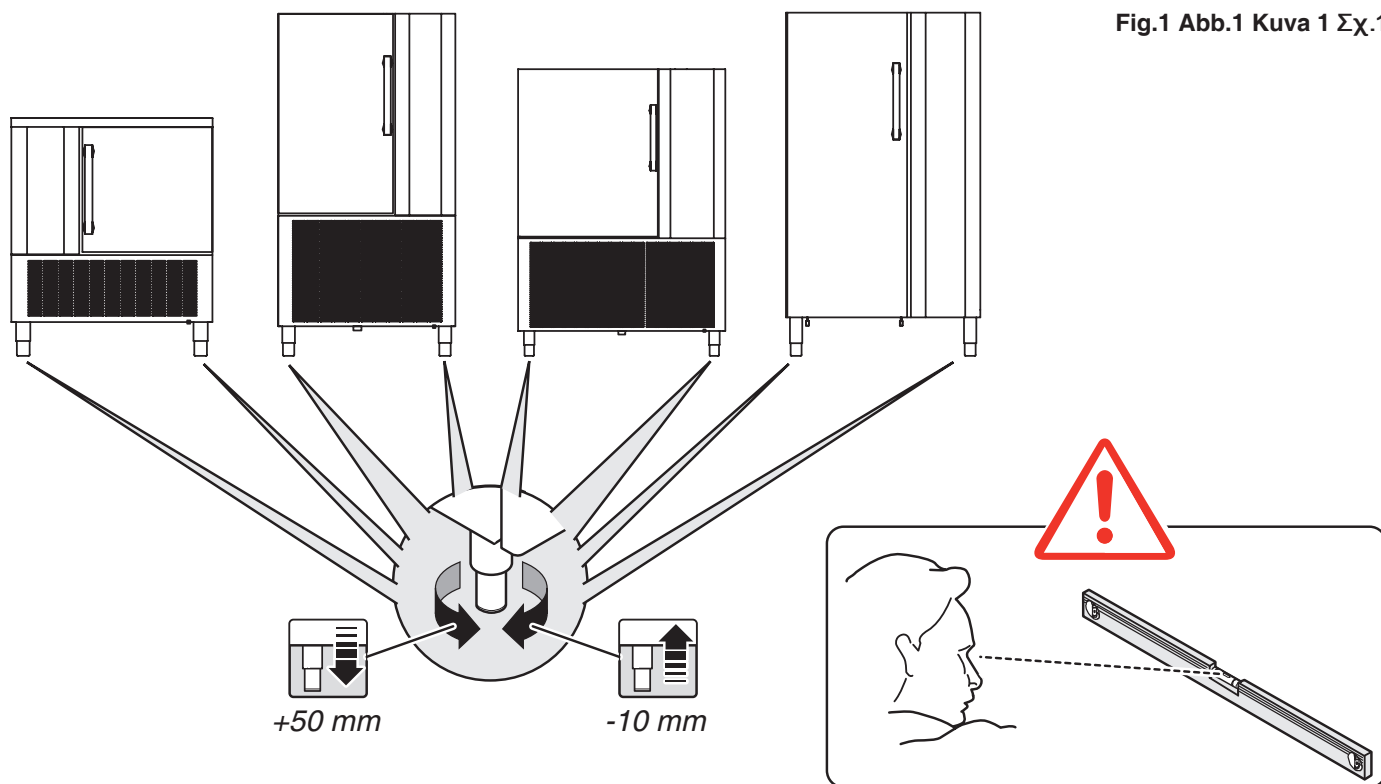


Fig.2 Abb.2 Kuva 2 ΣΧ.2

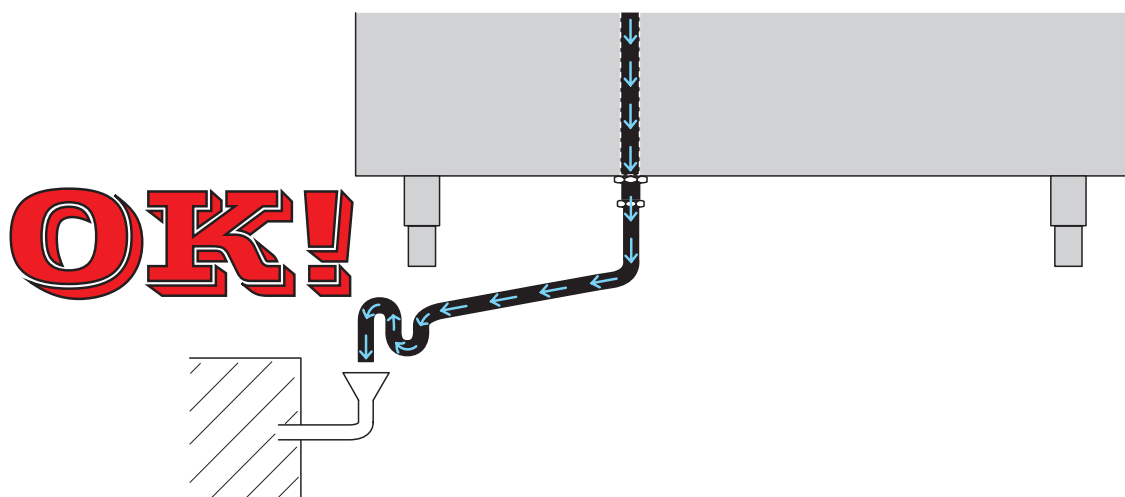
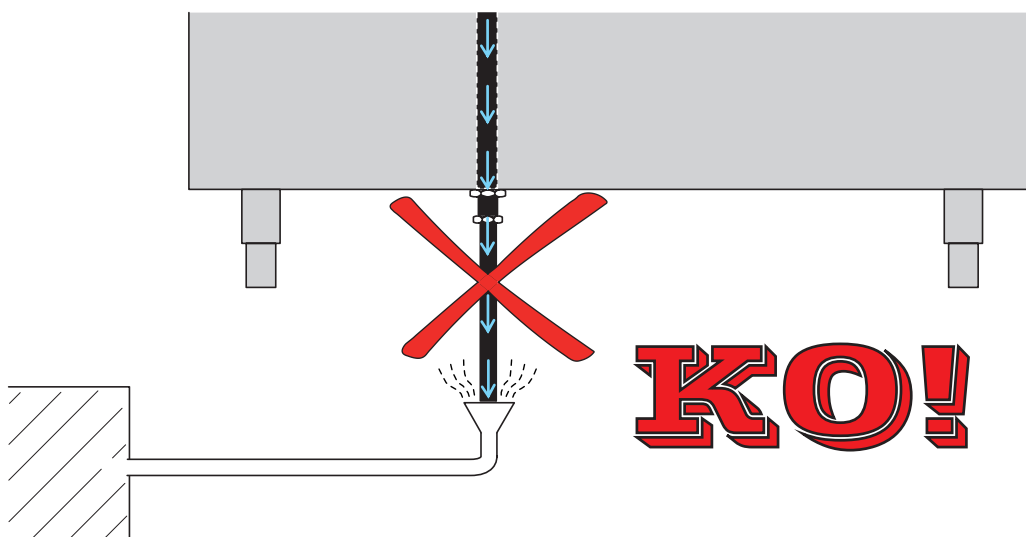


Fig.3 Abb.3 Kuva 3 ΣΧ.3



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

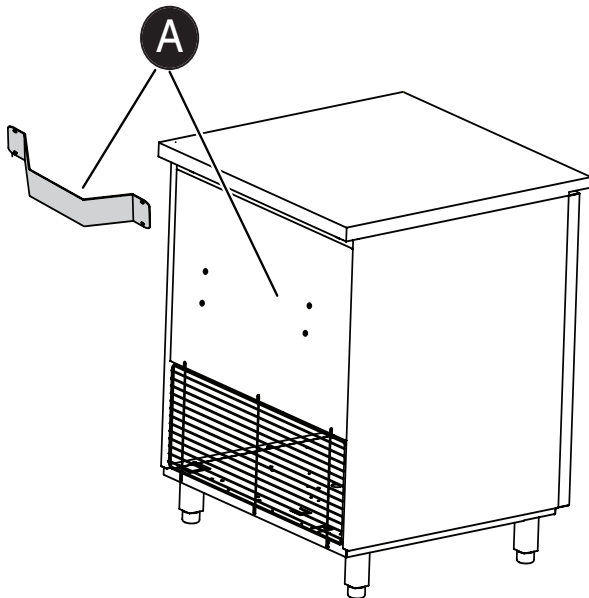


Fig.4 Abb.4 Kuva 4 Σχ.4

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)

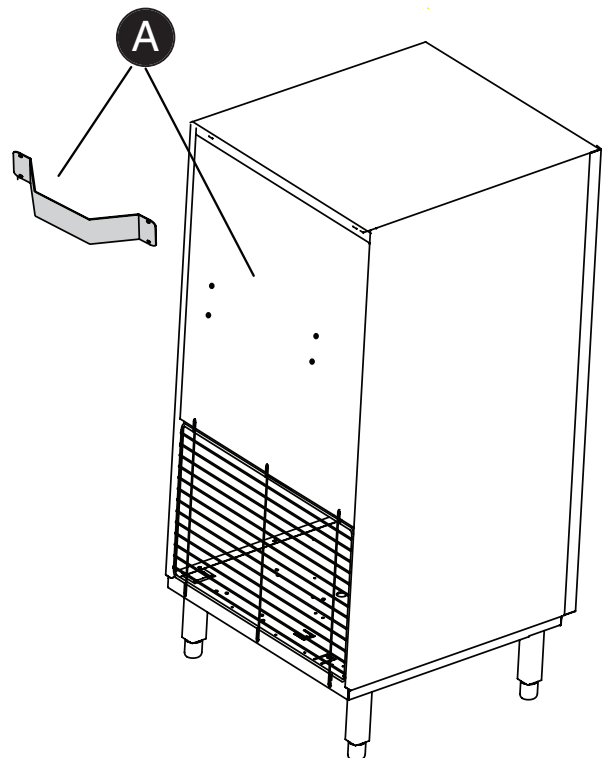
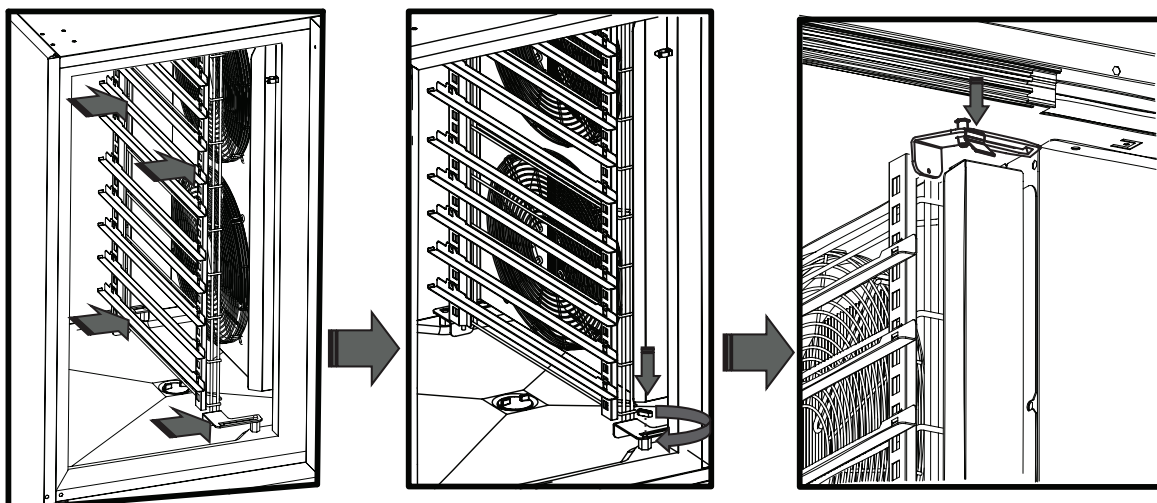
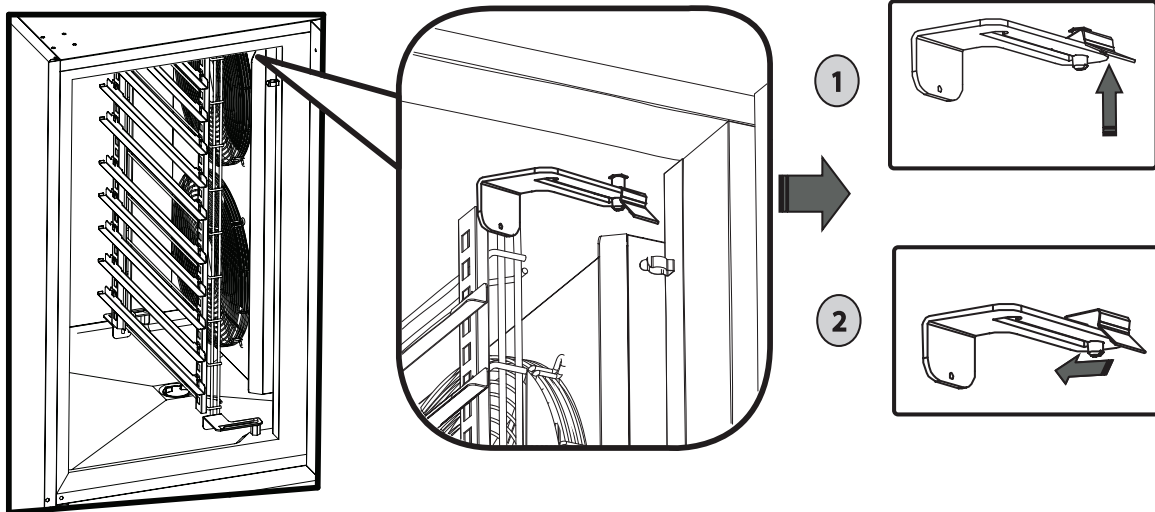
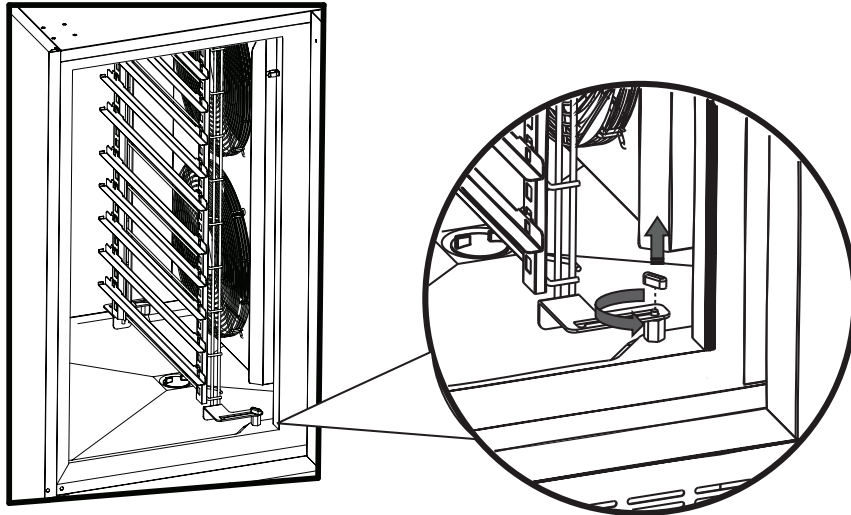


Fig.5 Abb.5 Kuva 5 Σχ.5

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

Introdução



O Manual de instruções para a instalação (de agora em diante designado por Manual) fornece informações úteis para trabalhar correctamente e em segurança, facilitando a utilização da máquina (de agora em diante simplesmente indicada com o termo “máquina”, “abatedor de temperatura”, “abatedor” ou “aparelho”).

As indicações seguintes não devem ser entendidas como uma longa e gravosa lista de advertências, mas sim como uma série de instruções destinadas a melhorar, em todos os sentidos, o desempenho da máquina e, sobretudo, evitar a ocorrência de danos nas pessoas, coisas ou animais resultantes de procedimentos de utilização e de condução incorrectos.

É muito importante que cada uma das pessoas responsáveis pelo transporte, instalação, colocação em funcionamento, uso, manutenção, reparação e desmantelamento da máquina consulte e leia atentamente este manual antes de proceder às várias operações, a fim de prevenir manobras erradas e inconvenientes que possam prejudicar a integridade da máquina ou ser perigosas para a integridade física das pessoas. Recomenda-se informar periodicamente o utilizador sobre as normas relacionadas com segurança. Adicionalmente, é importante instruir e actualizar o pessoal autorizado a operar com a máquina, sobre o uso e a manutenção da mesma.

É igualmente importante que o Manual seja sempre mantido à disposição do operador e cuidadosamente conservado no local de exercício da máquina para que o mesmo possa ser consultado de forma fácil e imediata em caso de dúvida e sempre que as circunstâncias o exijam.

Se, depois de ler este manual, ainda persistirem dúvidas ou incertezas sobre a utilização da máquina, não hesite em contactar o Fabricante ou o centro de assistência autorizado, o qual estará à disposição para assegurar uma assistência imediata e rigorosa para um melhor funcionamento e a máxima eficiência da máquina.

Recordamos finalmente que, durante todas as fases de utilização da máquina, deverão ser sempre cumpridas as normas vigentes sobre segurança, higiene no trabalho e protecção do meio ambiente. Cabe, assim, ao utilizador certificar-se de que a máquina é accionada e utilizada unicamente em condições óptimas de segurança, tanto para pessoas como para animais e objectos.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por operações efectuadas no aparelho sem respeitar as instruções descritas no manual.

É proibida a reprodução, mesmo que parcial, do presente manual.



Recorda-se que a eventual subdivisão do presente manual em volumes separados é necessária por exigências organizativas, mas os volumes devem ser conservados e consultados como partes de um único manual de instruções.

O manual deve ser sempre conservado perto da máquina, num local facilmente acessível.

Os operadores e os responsáveis pelo uso e manutenção da máquina devem poder encontrá-lo e consultá-lo facilmente em qualquer momento.

INSTALAÇÕES A CARGO DO CLIENTE

Para informações relativas à ligação eléctrica, consulte o parágrafo B.2.11 “Ligação eléctrica”.

Verifique o nivelamento da superfície de apoio da máquina.

A.1 INFORMAÇÕES GERAIS

A.1.1 INTRODUÇÃO

A seguir, são fornecidas algumas informações relacionadas com a finalidade da máquina, testes e são descritos os símbolos utilizados (que assinalam e permitem reconhecer o tipo de advertência), as definições dos termos utilizados no manual e uma série de informações úteis ao utilizador do aparelho.

A.1.2 FINALIDADE DE UTILIZAÇÃO E RESTRIÇÕES

Este aparelho foi projectado para a refrigeração e/ou congelação rápida dos alimentos (baixa rapidamente a temperatura dos alimentos cozidos para preservar no tempo as qualidades iniciais e garantir a duração por mais dias). Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.

O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho.

ATENÇÃO: A máquina não é apropriada para instalações ao ar livre e/ou ambientes sujeitos à acção dos agentes atmosféricos (chuva, sol directo, etc.).



ATENÇÃO!

Não guarde substâncias explosivas tais como recipientes sob pressão com propelente inflamável (☠) neste aparelho.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por utilizações diferentes das previstas.

A.1.3 TESTE

Os nossos aparelhos são estudados e otimizados, com testes de laboratório, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados. O produto é enviado pronto para ser usado.

A aprovação nos testes (visual - eléctrico - funcional) é garantida e certificada através dos anexos específicos.

A.1.4 DEFINIÇÕES

De seguida, apresentam-se as definições dos principais termos utilizados no Manual. Aconselha-se uma leitura cuidadosa antes de iniciar.

Operador

Responsável pela instalação, regulação, utilização, manutenção, limpeza, reparação e transporte da máquina.

Fabricante

Electrolux Professional SPA ou qualquer outro centro de assistência autorizado pela Electrolux Professional SPA.

Responsável pela utilização regular da máquina

Operador que foi informado, formado e treinado no âmbito dos deveres a cumprir e dos riscos associados à utilização regular da máquina.

Técnico especializado ou Assistência técnica.

Operador treinado/formado pelo fabricante que, com base na sua formação profissional, experiência, treino específico, conhecimento das normas de prevenção de acidentes de trabalho, é capaz de avaliar as intervenções a realizar na máquina e reconhecer e evitar eventuais riscos. O seu profissionalismo abrange os campos da mecânica, electrotecnia e electrónica.

Perigo

Fonte de possíveis lesões ou danos para a saúde.

Situação perigosa

Qualquer situação em que um Operador é exposto a um ou mais Perigos.

Risco

Combinação de probabilidade e gravidade de possíveis lesões ou danos para a saúde numa Situação perigosa.

Protecções

Medidas de segurança que consistem na utilização de meios técnicos específicos (Resguardos e Equipamento de segurança) para proteger os Operadores contra os Perigos.

Resguardo

Elemento de uma máquina usado de forma específica para fornecer protecção mediante uma barreira física.

Dispositivo de segurança

Dispositivo (diferente de um Resguardo) que elimina ou reduz o risco; pode ser utilizado sozinho ou ser associado a um Resguardo.

Cliente

Aquele que adquiriu a máquina e/ou que a gere e utiliza (ex.: firma, empresário, empresa).

Dispositivo de paragem de emergência

Conjunto de componentes destinados à função de paragem de emergência; o dispositivo é activado com uma única acção e evita ou reduz os danos para pessoas/máquinas/objectos/animais.

Electrocussão

Descarga acidental de corrente eléctrica no corpo humano.

A.1.5 CONVENÇÕES TIPOGRÁFICAS

Para a utilização óptima do manual e, conseqüentemente, da máquina é aconselhável ter um bom conhecimento dos termos e das convenções tipográficas utilizadas na documentação.

Para assinalar e permitir reconhecer os vários tipos de perigo, são utilizados no manual os seguintes símbolos:



ATENÇÃO!

PERIGO PARA A SAÚDE E SEGURANÇA DAS PESSOAS RESPONSÁVEIS.



ATENÇÃO!

PERIGO DE ELECTROCUSSÃO - TENSÃO PERIGOSA.



ATENÇÃO!

PERIGO DE DANOS NA MÁQUINA.

No texto, os símbolos encontram-se ao lado das advertências de segurança, breves frases que exemplificam ulteriormente o tipo de perigo. As advertências servem para garantir a segurança do pessoal e evitar danos na máquina ou no produto em funcionamento.

De referir que os desenhos e os esquemas presentes no manual não se encontram à escala. Servem para integrar as informações descritas e servem de compêndio para as mesmas, mas não se destinam à representação detalhada da máquina fornecida. Nos esquemas de instalação da máquina os valores numéricos indicados referem-se a medidas expressas em milímetros.

A.1.6 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA E DO FABRICANTE

Apresentamos, de seguida, a reprodução da marcação ou chapa de características presente na máquina:

F.Mod. xxxxxxxx	Comm.Model xxxxxxxx	LW30B	2015
PNC 9VTX 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)			

A chapa de características contém os dados identificativos e técnicos do produto.

Listamos de seguida o significado das várias informações nela contidas:

F.Mod.	descrição de fábrica do produto
Comm.Model	descrição comercial
LW30B(*)	grupo de certificação
PNC	código de fabrico
Ser.Nr.	número de série
V	tensão de alimentação
Hz	frequência de alimentação
kW	potência máxima absorvida
Cyclopentane	gás expandido usado no isolamento
Total Current	corrente absorvida
Defrost Power	potência em descongelação
Evaporation Heater El.	potência da resistência
Lighting	potência luz interna
Class	classe climática
Refrigerant	tipo de gás refrigerante
Cap.	capacidade de abatimento nominal
IP23	grau de protecção ao pó e à água
CE	marcação CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	Fabricante

* Descrição do grupo de certificação

LW	Gama (Lenghtwise)
30-50-70-100 (com base no modelo)	Quilos de abatimento
B-R (com base no modelo)	Unidade de refrigeração B= versão do grupo de bordo R= versão remota

A chapa de características está situada na parte traseira, no vão do grupo, do lado esquerdo.

A chapa que indica o código PNC do aparelho e o número de série está situada por baixo da marca. No momento da instalação do aparelho, certifique-se de que as predisposições para a ligação eléctrica estão em conformidade com o indicado na chapa de características.



ATENÇÃO!
Não retire, adultere ou torne ilegível a marcação "CE" da máquina.



ATENÇÃO!
Consulte os dados contidos na marcação "CE" da máquina para obter informações sobre a forma de contactar o fabricante (por exemplo: para pedir peças de substituição, etc.).



ATENÇÃO!
Quando a máquina for desmontada, a marcação "CE" deverá ser destruída.

A.1.7 IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO

O presente manual é relativo a diversos modelos de abatedores de temperatura. Para mais informações relativas ao próprio modelo, consulte o parágrafo A.2.2 DIMENSÕES, DESEMPENHOS E CONSUMOS.

A.1.8 DIREITOS DE AUTOR

O presente manual destina-se exclusivamente à consulta por parte do operador, podendo ser entregue a terceiros apenas com a autorização por escrito da Electrolux Professional SPA.

A.1.9 RESPONSABILIDADE

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos e anomalias de funcionamento causados por:

- incumprimento das instruções contidas no presente manual;
 - reparações não devidamente efectuadas e substituição de peças distintas das especificadas no catálogo de peças sobresselentes (a montagem e a utilização de peças e acessórios não originais pode afectar negativamente o funcionamento da máquina e levar à anulação da garantia);
 - intervenções por parte de técnicos não especializados;
 - modificações ou intervenções não autorizadas;
 - falta de manutenção;
 - uso incorrecto da máquina;
 - eventos excepcionais não previsíveis;
 - utilização da máquina por parte de pessoal não informado, formado e treinado;
 - não aplicação das disposições vigentes no país de utilização em matéria de segurança, higiene e saúde no local de trabalho;
- Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos causados por transformações e modificações arbitrárias por parte do utilizador ou do Cliente.

A responsabilidade da identificação e da escolha de equipamento de protecção individual adequados e indicados, a usar pelos operadores, cabe ao empregador ou ao responsável do local de trabalho com base nas normas vigentes no país de utilização.

A Electrolux Professional SPA declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais incorrecções contidas no manual, se imputáveis a erros de impressão ou de tradução.

Eventuais integrações no manual de instruções que o fabricante considere oportuno enviar ao Cliente deverão ser conservadas juntamente com o manual, do qual farão parte integrante.

A.1.10 EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

De seguida, apresenta-se uma tabela com o resumo do Equipamento de Protecção Individual (DPI) a utilizar durante as várias fases de vida da máquina. A responsabilidade da identificação e da escolha do tipo e categoria de equipamento adequado fica a cargo do Cliente ou do Técnico responsável pela assistência técnica.

Fase	Roupa de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protecção auricular	Máscara	Capacete
Transporte		X					
Movimentação		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso regular	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza regular		X	X (*)				
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X					
Desmontagem		X					
Demolição		X					

Legenda:



DPI (EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL) PREVISTO



DPI À DISPOSIÇÃO OU A UTILIZAR SE NECESSÁRIO



DPI NÃO PREVISTO

(*) As luvas durante a **utilização regular** protegem as mãos do tabuleiro frio no momento em que é retirado do aparelho.

NOTA: as luvas a utilizar durante a **Limpeza** deverão ser adequadas ao contacto com aletas de arrefecimento (lamelas metálicas).

Recorda-se que a não utilização de equipamento de protecção individual por parte dos operadores, técnicos especializados, técnicos de manutenção ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.

A.1.11 CONSERVAÇÃO DO MANUAL

O manual deve ser mantido íntegro durante todo o tempo de vida útil da máquina, até ao acto de demolição da mesma.

Em caso de cessão, venda, aluguer, concessão de utilização ou de locação financeira da máquina, o presente manual deverá acompanhar a mesma.

A.1.12 DESTINÁRIOS DO MANUAL

Este manual destina-se:

- ao transportador e aos responsáveis pela movimentação;
- ao pessoal responsável pelas instalações e pela colocação do aparelho em funcionamento;
- ao empregador dos utilizadores da máquina e ao responsável do local de trabalho;
- aos responsáveis pela utilização regular da máquina;
- aos técnicos especializados - assistência técnica (ver manual de assistência).

A.2 DADOS TÉCNICOS

A.2.1 MATERIAIS E LÍQUIDOS EMPREGUES

As zonas em contacto com o produto são realizadas em aço. Nos grupos de refrigeração, é utilizado um líquido refrigerante aprovado pelas legislações actuais, do tipo HFC (R134a(GWP:1430) / R404a(GWP:3922)). O tipo de gás refrigerante utilizado está indicado na chapa de características.

A.2.2 DIMENSÕES, DESEMPENHOS E CONSUMOS

1 - Abatedores de temperatura e congeladores de 6 tabuleiros GN 1/1

Dimensões externas:

- largura	mm	897
- profundidade porta fechada	mm	1007/994
- profundidade porta aberta	mm	1479
- altura	mm	1060

Dimensões do compartimento:

- largura	mm	445
- profundidade	mm	700
- altura	mm	450

Produtividade com base nas especificações:

- NF	kg	18
- UK de abatimento	kg	30
- UK de congelamento	kg	25

Tabuleiros:

GASTRONORM 1/1 (325 mm x 530 mm h=65 mm)	N.º	6
PASTELARIA (400 mm x 600 mm h=65 mm)	N.º	6

Tensão de alimentação

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

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

(*)com base no modelo

2 - Abatedores de temperatura e congeladores de 10 tabuleiros GN 1/1

Dimensões externas:

- largura	mm	895
- profundidade porta fechada	mm	1009/942
- profundidade porta aberta	mm	1378
- altura	mm	1730

Dimensões do compartimento:

- largura	mm	434
- profundidade	mm	700
- altura	mm	900

Produtividade com base nas especificações:

- NF	kg	36
- UK de abatimento	kg	50
- UK de congelamento	kg	50

Tabuleiros:

GASTRONORM 1/1 (325 mm x 530 mm h=65 mm)	N.º	10
PASTELARIA (400 mm x 600 mm h=65 mm)	N.º	10

Tensão de alimentação com grupo de bordo:

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

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

(*)com base no modelo

Tensão de alimentação com grupo remoto:

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

3 - Abatedores de temperatura e congeladores de 10 tabuleiros GN 2/1

Dimensões externas:

- largura	mm	1250
- profundidade porta fechada	mm	1160/1093
- profundidade porta aberta	mm	1873
- altura	mm	1730

Dimensões do compartimento:

- largura	mm	630
- profundidade	mm	840
- altura	mm	900

Produtividade com base nas especificações:

- NF	kg	50,4
- UK de abatimento	kg	70
- UK de congelamento	kg	70

Tabuleiros:

GASTRONORM 2/1 (325 mm x 530 mm h=65 mm)	N.º	10
PASTELARIA (400 mm x 600 mm h=65 mm)	N.º	10

Tensão de alimentação

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

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

(*)com base no modelo

4 - Abatedores de temperatura e congeladores de 20 tabuleiros GN 1/1 (preparados para grupo remoto)

Dimensões externas:

- largura	mm	1040
- profundidade porta fechada	mm	895
- profundidade porta aberta	mm	1421
- altura	mm	1783

Dimensões do compartimento:

- largura	mm	525
- profundidade	mm	705
- altura	mm	1453

Produtividade com base nas especificações:

- NF	kg	72
- UK de abatimento	kg	100
- UK em congelação	kg	85

Carros de recolha:

GASTRONORM 1/1 (325 mm x 530 mm h=65 mm)	N.º	20
PASTELARIA (400 mm x 600 mm h=65 mm)	N.º	20

Tensão de alimentação

380-415V/3ph+N/50/60Hz

Nível de pressão acústica equivalente Leq (*) dB(A) <70

(*) O valor poderá aumentar conforme o local de trabalho em que é medido

A.2.2.1 CLASSE CLIMÁTICA

A classe climática descrita na chapa de características refere-se aos seguintes valores:

4 = 32°C (IEC/EN 60335-2-89)

4 = 30°C ambiente com 55% de humidade relativa (IEC/EN ISO 23953)

5 = 43°C (IEC/EN 60335-2-89)

5 = 40°C ambiente com 40% de humidade relativa (IEC/EN ISO 23953)

A.2.3 CARACTERÍSTICAS MECÂNICAS DE SEGURANÇA, RISCOS

O aparelho não apresenta superfícies afiadas ou elementos que excedem as dimensões totais.

As protecções para partes em movimento ou sob tensão são fixas ao móvel com parafusos, para impedir acessos acidentais.

B.1 TRANSPORTE, MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO

B.1.1 INTRODUÇÃO

O transporte (ou seja, a transferência da máquina de um local para outro) e a movimentação (ou seja, a transferência para o interior dos locais de trabalho) deve ocorrer mediante a utilização de meios com uma capacidade adequada.

O transporte da máquina pode ser feito por via rodoviária, ferroviária, marítima ou aérea. Excepto no caso de transporte por via rodoviária, a máquina é inserida num contentor, no qual estão também presentes outras máquinas. A colocação das máquinas no interior do contentor pode ser realizada pelo Fabricante ou pela empresa de expedições encarregada pelo transporte.



ATENÇÃO!

Dadas as dimensões da máquina, não é possível empilhar uma máquina por cima de outra durante as fases de transporte, movimentação e armazenamento; excluem-se, assim, eventuais riscos de viragem de cargas por empilhamento.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade por eventuais danos nas embalagens e na máquina.

No acto da recepção da máquina, certifique-se de que as embalagens e os componentes não estão danificados. Se estiverem danificados, é necessário informar **imediatamente** a transportadora e alertar o fabricante. Se receber equipamento danificado, aparente ou oculto, efectue uma reclamação junto do transportador. Danos aparentes ou faltas devem ser assinaladas na guia de transporte no acto de entrega. O documento de transporte deve ser assinado pelo representante da transportadora (por ex.: o motorista). Se o documento de transporte não for assinado, a transportadora pode recusar a reclamação.

Envie um pedido de inspecção ao transportador no prazo de 15 dias se se verificarem danos ocultos ou faltas visíveis apenas depois de desembalar o equipamento. O transportador deve providenciar uma inspecção. Guardar todo o conteúdo e o material da embalagem. Em caso algum, um aparelho avariado poderá ser devolvido ao fabricante sem pré-aviso e sem ter obtido prévia autorização escrita.

A máquina deverá ser transportada, movimentada e armazenada exclusivamente por pessoal qualificado, o qual deverá possuir:

- formação técnica específica e experiência;
- conhecimento das normas de segurança e das leis aplicáveis no sector de pertinência;
- conhecimento das recomendações gerais de segurança;
- capacidade de reconhecer e evitar todo e qualquer perigo possível.

Caso o transporte seja realizado por transportadoras escolhidas pelo Cliente, o Fabricante não assume nenhuma responsabilidade.



ATENÇÃO!

Os responsáveis pelo transporte, movimentação e armazenamento da máquina devem obrigatoriamente possuir uma formação e treino adequados no âmbito do uso dos sistemas de elevação e adoptar o equipamento de protecção individual indicado para o tipo de operação executada (por ex.: fato-macaco, sapatos de segurança, luvas e capacete de protecção).

B.1.2 TRANSPORTE: INSTRUÇÕES PARA O TRANSPORTE

Durante a viagem deve controlar-se várias vezes o tensionamento dos sistemas de fixação, em particular:

- poucos quilómetros após o início da viagem;
- em caso de mudanças bruscas de temperatura;
- em caso de gelo;
- em caso de estradas particularmente más.

Ao remover os sistemas de fixação, certifique-se de que a estabilidade das partes que compõem a máquina não depende da fixação e que tal operação não provocará a queda da carga do veículo.



ATENÇÃO!

Durante as fases de carga e descarga é proibido permanecer sob as cargas suspensas. É proibido o acesso de pessoal não autorizado à zona de trabalho.



ATENÇÃO!

O peso da máquina não é, por si só, uma condição suficiente para a manter fixa. A carga transportada pode deslocar-se:

- nas travagens;
- nas acelerações;
- nas curvas;
- em caso de estradas em mau estado.

Se, para fixar a máquina, forem utilizados cabos em fibras sintéticas proteja-os contra fricções, abrasões e danos causados por arestas pronunciadas da carga. Na presença de arestas pronunciadas que possam danificar o cabo, utilize protecções angulares adequadas ou tubulares deslizáveis.



ATENÇÃO!

Ao remover os sistemas de fixação, certifique-se de que a estabilidade das partes que compõem a máquina não depende da fixação e que tal operação não provocará a queda da carga do veículo. Antes de descarregar os componentes da máquina, certifique-se de que todos os sistemas de fixação foram removidos.

B.1.3 MOVIMENTAÇÃO

Para as operações de descarga e armazenamento da máquina, prepare uma área adequada, com uma pavimentação plana.

B.1.4 PROCEDIMENTOS PARA AS OPERAÇÕES DE MOVIMENTAÇÃO

Para o desenvolvimento correcto e seguro das operações de elevação:

- utilize o tipo de ferramentas mais adequado para as características e capacidade (ex.: carros elevatórios ou transpaletes eléctricos);
- cubra as arestas pronunciadas;

Antes de proceder à elevação:

- faça com que todos os intervenientes se coloquem numa posição de segurança e impeça o acesso de pessoas à zona de movimentação;
- certifique-se da estabilidade da carga;
- verifique se não existe material que possa cair durante o levantamento. Faça manobras na vertical de modo a evitar choques;
- movimente a máquina mantendo-a a uma altura mínima do solo.



ATENÇÃO!

Para a elevação da máquina é proibida a fixação a partes móveis ou frágeis, tais como: cárteres, calhas eléctricas, partes pneumáticas, etc.

B.1.5 TRANSLAÇÃO

O responsável pela operação deve:

- ter uma visão geral do percurso a seguir;
- interromper a manobra em caso de situações perigosas.



ATENÇÃO!

Durante os deslocamentos, não empurre ou arraste o aparelho, para evitar que caia.

B.1.6 COLOCAÇÃO DA CARGA

Antes de colocar a carga certifique-se de que a passagem está livre e de que a pavimentação é plana e tem uma capacidade suficiente para suportar a carga. Retire o aparelho da paleta de madeira, descarregue-a por um lado e, de seguida, faça-a deslizar no solo.

B.1.7 ARMAZENAMENTO

A máquina e/ou as suas partes devem ser armazenadas e protegidas contra a humidade, num ambiente não agressivo, sem vibrações e com temperaturas ambiente compreendidas entre -10°C e 50°C.

O local em que será armazenada a máquina deverá ter uma superfície de apoio horizontal de modo a evitar deformações da máquina ou danos nos pés de suporte.



ATENÇÃO!

A colocação, a montagem e a desmontagem da máquina deverão ser efectuados por um técnico especializado.



ATENÇÃO!

Não faça modificações nos componentes fornecidas com a máquina. Os componentes eventualmente desaparecidos ou avariados devem ser substituídos por peças originais.

B.2 INSTALAÇÃO E MONTAGEM



ATENÇÃO!

As operações de instalação da máquina só devem ser realizadas por Técnicos especializados dotados de todo o equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados, com adequada delimitação da zona de montagem para evitar o acesso a terceiros.

Para garantir um funcionamento correcto do aparelho e a manutenção das condições de segurança durante a utilização, siga escrupulosamente as instruções descritas neste parágrafo.



ATENÇÃO!

As operações abaixo indicadas devem ser efectuadas em conformidade com as normas de segurança em vigor, tanto em relação ao equipamento utilizado como aos modos operacionais.



ATENÇÃO!

Antes de movimentar o aparelho, certifique-se de que a capacidade de levantamento do meio utilizado é adequada ao peso do aparelho.

B.2.1 REQUISITOS E ENCARGOS DO CLIENTE

Os deveres, os requisitos e as obras a cargo do Cliente são os seguintes:

- Para informações relativas à ligação eléctrica, consulte o parágrafo B.2.11 "Ligação eléctrica".
- Verificar o nivelamento da superfície de apoio da máquina.

B.2.2 LIMITES DE ESPAÇO DA MÁQUINA

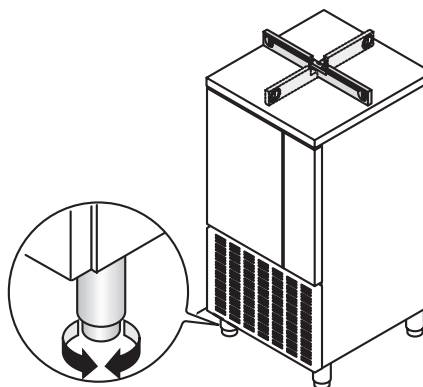
À volta da máquina deve ser deixado um espaço adequado (para realizar intervenções, acções de manutenção, etc.). Tal medida deve ser aumentada em caso de utilização e/ou passagem de outras ferramentas e/ou meios ou em caso de necessidade de vias de saída no interior do local de trabalho. É recomendável colocar o aparelho a uma distância de pelo menos 50 mm de eventuais outras máquinas presentes no local (de facto, uma estreita proximidade pode provocar problemas de formação de condensação nas paredes dos aparelhos) e tenha em consideração o espaço necessário para a abertura da porta.

B.2.3 COLOCAÇÃO

Instale o aparelho tendo o cuidado de seguir todas as medidas de segurança previstas para este tipo de operações, incluindo as indicações relativas às medidas anti-incêndio.

Coloque o aparelho num local ventilado, longe de fontes de calor, tais como radiadores ou sistemas de ar condicionado, para permitir o correcto arrefecimento dos elementos do grupo de refrigeração. Nunca cubra o condensador, nem mesmo temporariamente, para evitar comprometer o funcionamento regular do condensador e, conseqüentemente, do aparelho. Se o aparelho for instalado em ambientes onde haja a presença de substâncias corrosivas (cloro, etc.), é aconselhável passar sobre todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a criar uma camada protectora. A temperatura ambiente não deve superar +32°C para manter as temperaturas internas previstas. A máquina deve ser levada para o local de instalação e separada da base da embalagem apenas quando estiver para ser instalada. Colocação da máquina:

- posicione a máquina no local escolhido;
- regule a altura e o nivelamento do aparelho através dos pés niveladores e certifique-se de que a porta fecha correctamente.



ATENÇÃO!

É fundamental que o aparelho esteja nivelado; caso contrário, pode comprometer o seu bom funcionamento.

- usar luvas de protecção e retirar a embalagem da máquina, seguindo as operações a seguir descritas:
 - corte as fitas e retire a película de protecção, tendo cuidado para não riscar a chapa com tesouras ou lâminas eventualmente utilizadas;
 - retire a tampa (de cartão), as cantoneiras de poliestireno e as protecções verticais.

Nos aparelhos com móvel em aço inox, retire muito lentamente a película protectora, sem rasgá-la, para evitar que a cola fique grudada. Se isso acontecer, retire os vestígios de cola com um solvente não corrosivo, enxaguando e secando cuidadosamente; é aconselhável passar em todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a criar uma camada protectora.

B.2.4 TRATAMENTO DAS EMBALAGENS

O tratamento das embalagens deve ser feito em conformidade com as normas vigentes no país de utilização do aparelho.

Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente. Estes podem ser conservados sem perigo, podem ser reciclados ou queimados num sistema próprio para a combustão de resíduos. As partes em material plástico sujeitas a eventual tratamento com reciclagem estão marcadas da seguinte forma:



polietileno:

película externa da embalagem,
saco das instruções



polipropileno:

fitas



poliestireno expandido: cantoneiras de protecção

Os componentes de madeira e cartão podem ser eliminados respeitando as normas vigentes no país de utilização da máquina.

NOTA (para os modelos com grupo a bordo): os aparelhos com grupo a bordo devem ser movimentados na posição vertical. Se o aparelho for movimentado na posição horizontal, ligue-o só depois de aguardar algumas horas.

B.2.5 COLOCAÇÃO DA CUBA DE RECOLHA DE CONDENSAÇÃO

Para os modelos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1: no fundo externo do aparelho, estão montadas guias de suporte da cuba de recolha de condensação; pegue na cuba que se encontra no interior do compartimento e proceda à montagem, fazendo-a deslizar nas guias de suporte.

Os modelos 20 GN 1/1 não possuem bacia de recolha de condensação.

B.2.6 POSICIONAMENTO DO ESPAÇADOR

Para os modelos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1, proceda à montagem do espaçador. O espaçador deve ser colocado na parte traseira do móvel (consulte as figuras 4 e 5) e fixado com parafusos de M5 x 12 nos orifícios existentes. O objectivo do espaçador é manter os aparelhos a uma certa distância das paredes e permitir o correcto arrefecimento dos elementos do grupo de refrigeração.

O fabricante não se responsabiliza pelo eventual mau funcionamento do aparelho ou por danos causados ao mesmo, devido à não utilização de espaçadores.

B.2.7 COLOCAÇÃO NA COLUNA "Cook&Chill"

Se o congelador **6 GN 1/1** estiver predisposto para a coluna "Cook&Chill", realize as indicações no manual de instalação (código 595R068) presente no kit.

Nota: aquando da instalação do forno sobre o abatedor de temperatura, consulte as indicações descritas no manual dos fornos.

Atenção: Caso o abatedor de temperatura possua tampo superior, retire-o de acordo com as indicações fornecidas no parágrafo B.2.8. O kit da coluna "Cook&Chill" tem o código F881049.

B.2.8 COLOCAÇÃO DO TAMPO SUPERIOR

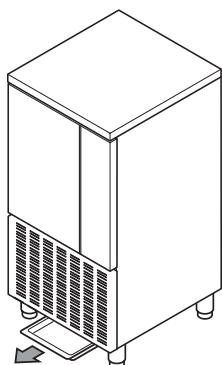
Se o congelador **6 GN 1/1** estiver predisposto para a coluna "Cook&Chill", mas não estiver instalado na coluna, encomende o kit do tampo superior código F880027. Efectuar a montagem como indicado no esquema em anexo, código 5897224.

B.2.9 ESCOAMENTO DA ÁGUA

B.2.9.1 Escoamento manual

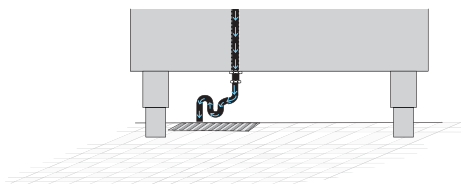
Os aparelhos **6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1** possuem uma saída de escoamento a partir da qual, uma vez removido o tampão, os eventuais líquidos presentes no compartimento confluem para a cuba situada no fundo do móvel. Esta cuba deve ser esvaziada periodicamente. Feche a saída de escoamento com o respectivo tampão assim que terminar as operações de limpeza.

Nota: antes de retirar o tampão para escoamento dos líquidos de lavagem do compartimento, certifique-se de que esvaziou a cuba de recolha de líquidos.



B.2.9.2 Escoamento automático

Para os modelos 6 GN 1/1 GN 1/1, 10 GN 2/1 e 20 GN 1/1: é possível evitar esvaziar periodicamente a cuba de recolha de líquidos, ligando a saída do compartimento "C", presente no fundo do aparelho, a um escoamento ou ligar à saída de escoamento uma borracha e fazer fluir a água para uma grelha no chão.



Para os aparelhos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1, a saída de escoamento tem um diâmetro de 1½", pelo que é aconselhável ligá-la a um tubo de escoamento de 1½", ou a um tubo de borracha com diâmetro de 25mm.

Para os aparelhos 20 GN 1/1, a saída de escoamento tem um diâmetro de 1½", pelo que é aconselhável ligá-la a um tubo de escoamento de 1½", ou a um tubo de borracha com diâmetro de 20mm.

O escoamento deve obrigatoriamente efectuar-se através de um sifão num escoamento aberto, a fim de evitar que eventuais refluxos da rede de esgotos possam atingir as condutas internas dos aparelhos. Evite estrangulamentos nas condutas flexíveis ou cotovelos nas condutas metálicas, ao longo de todo o percurso de escoamento. Evite ainda troços horizontais que provoquem inundações de água.

Nota: antes de retirar o tampão para escoamento dos líquidos de lavagem do compartimento, certifique-se de que ligou o aparelho a um sistema de sifão para o escoamento da água e que esvaziou a cuba de recolha de líquidos.

B.2.10 COLOCAÇÃO DOS APARELHOS PREDISPOSTOS PARA O GRUPO REMOTO E COLOCAÇÃO DA UNIDADE DE CONDENSAÇÃO



ATENÇÃO!

Para a escolha da unidade de condensação remota, consulte a unidade aconselhada pelo fabricante indicada na ficha técnica do aparelho.



ATENÇÃO!

Em caso de dimensionamento extraordinário da unidade de condensação remota, consulte a ficha técnica para os dados de potência do refrigerante ou consulte o site do fabricante ou Agência/Centro de Assistência local autorizados pelo fabricante.



ATENÇÃO!

A instalação do aparelho e da unidade de condensação do líquido refrigerante deve ser realizada apenas por técnicos do fabricante ou técnicos qualificados.



ATENÇÃO!

As operações de instalação da máquina só devem ser realizadas por Técnicos especializados dotados de equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.

Instale o grupo tendo o cuidado de seguir todas as medidas de segurança previstas para este tipo de operações.

Posicione a unidade de condensação num local bem ventilado e longe de fontes de calor.

Se o grupo remoto for instalado ao ar livre, deverá ser protegido com uma cobertura adequada contra a acção dos agentes atmosféricos, garantindo a correcta ventilação da unidade de

condensação.

Selecione as secções das tubagens de acordo com as indicações fornecidas nos dados técnicos (para os grupos aconselhados).

Estenda as tubagens de latão, tendo o cuidado de escolher o percurso mais curto, limitando ao máximo curvas, cotovelos e troços verticais, e tendo atenção ao seguinte:

- Nos troços horizontais, a linha de aspiração deve ter uma inclinação para a unidade de condensação não inferior a 2%;
- antes de cada secção de subida da linha de aspiração, devem instalar-se sifões (a cada 2 metros);
- isole a linha de aspiração com uma bainha adequada (espessura mínima 9 mm);
- É aconselhável instalar a unidade remota a uma distância máxima de 15 m. do aparelho, e com um desnível máximo de 5 m do aparelho.
- Monte na linha de descarga, na ordem indicada, um filtro de desidratação de dimensões adequadas, um indicador de passagem de líquido e uma válvula de solenóide.



Atenção!

Para a escolha da unidade de condensação remota, consulte a unidade aconselhada pelo fabricante indicada na ficha técnica do aparelho.



Atenção!

Em caso de dimensionamento extraordinário da unidade de condensação remota, consulte a ficha técnica para os dados de potência do refrigerante ou consulte o site do fabricante ou Agência/Centro de Assistência local autorizados pelo fabricante.

B.2.11 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação à rede eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e prescrições vigentes no país de utilização.



ATENÇÃO!

Os trabalhos nos sistemas eléctricos só devem ser realizados por um electricista qualificado.

Na fase de ligação eléctrica, siga escrupulosamente as indicações fornecidas na chapa e no parágrafo A.2 DADOS TÉCNICOS. No caso de aparelhos com grupo remoto, a ligação é feita de forma distinta para o grupo e para a máquina.

Para a ligação, **certifique-se de que:**

- a tomada possui um contacto de terra adequado e que a tensão e a frequência de rede correspondem às indicadas na chapa de características. Em caso de dúvida sobre a eficácia da ligação à terra, solicite que seja feito um controlo do sistema por parte de pessoal qualificado;
- a alimentação eléctrica do sistema está preparada e é capaz de suportar a carga efectiva de corrente, para além de ser devidamente realizada de acordo com as normas em vigor no país de utilização do aparelho;
- o aparelho deve ser ligado de forma permanente à rede de alimentação, respeitando as polaridades como a seguir indicado:
 - castanho/ preto(*)/ cinza(*) : fase
 - (*) presentes apenas nos aparelhos com alimentação trifásica
 - amarelo/verde: terra
 - azul: neutro;
- instala, entre o cabo de alimentação e a linha eléctrica, um interruptor magnetotérmico (ou uma ficha), devidamente dimensionado em função da absorção indicada na etiqueta de características, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, fabricado de acordo com as normas em vigor. Para o dimensionamento correcto do interruptor ou da ficha, consulte a corrente absorvida indicada na chapa de dados técnicos do aparelho. **O dispositivo escolhido deve ter a possibilidade de ser bloqueado na posição de abertura**

no caso de manutenção.

ATENÇÃO: caso seja utilizada uma ficha, esta deverá ser em conformidade com as regras de instalação nacionais. Além disso, a ficha deverá ser:

- **acessível mesmo depois de colocar o aparelho no local de instalação;**
- **colocada numa posição sempre visível pelo operador que está a efectuar a intervenção de manutenção.**

- Feita a ligação, certifique-se de que a tensão de alimentação, com o aparelho a funcionar, não se afasta do valor da tensão nominal de $\pm 10\%$.

▸ **Nota:** nos modelos previstos para grupo remoto, efectue a ligação eléctrica da unidade de condensação e do solenóide como indicado no esquema eléctrico que acompanha a máquina. A ligação deve ser efectuada com cabo de secção adequada. Introduza e bloqueie os cabos com a respectiva braçadeira. Ligue correctamente os condutores aos terminais correspondentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica ou por pessoal devidamente qualificado, para evitar quaisquer riscos.

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos ou acidentes resultantes da violação das regras acima expostas ou das normas de segurança eléctrica vigentes no país de utilização da máquina.



ATENÇÃO!

O cabo de alimentação utilizado para a ligação permanente à rede de alimentação é de tipo H07RNF (designação 60245 IEC 66); em caso de substituição, deverá ser utilizado um cabo com estas características.



ATENÇÃO!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o condutor de terra deve ser mais longo do que os condutores activos.

B.2.12 COLOCAÇÃO EM VAZIO NAS LINHAS E CARGA DO GÁS REFRIGERANTE



ATENÇÃO!

As operações de instalação da máquina só devem ser realizadas por Técnicos especializados dotados de equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.

B.2.12.1 Teste de fugas

- Lave as tubagens de aspiração e descarga com azoto seco sob pressão.
- Ligue às tomadas de alta e baixa pressão uma bomba de azoto, lembrando-se de instalar também um manómetro (utilizando uma união em “T”) e **injecte o gás quer na linha de alta quer de baixa pressão, até atingir cerca de 15 bar. Feche a torneira da bomba e, após pelo menos uma hora, certifique-se de que a pressão não desce em relação ao valor anteriormente medido.**

B.2.12.2 Vazio

- Esvazie manualmente o circuito, abrindo as torneiras das uniões.
- Ligue os mesmos tubos a uma bomba de vazio, de preferência um modelo de duplo estágio equipado com vacuómetro e tomadas de alta e baixa pressão. Atinja um nível de vazio igual ou inferior a 70mTorr (0,0931 mbar). Quando atingir o valor de vazio acima indicado, após a manutenção do mesmo durante cerca de **30 minutos, no mínimo**, proceda à carga do grupo, do seguinte modo:

B.2.12.3 Carga de refrigerante

- Introduza o refrigerante em forma de líquido no R404a, quer na linha de alta quer na de baixa pressão, até atingir o equilíbrio entre a pressão nas bombas e no circuito (a carga de líquido inicial é de cerca de 20÷30% da carga total).
- Nesta altura, feche a linha de alta pressão, ponha em movimento o compressor e injecte gás lentamente, até desaparecerem as bolhas no indicador de líquido.

B.2.13 VERIFICAÇÕES A EFECTUAR AQUANDO DO ARRANQUE DO APARELHO

- Antes de ligar o aparelho, efectue um ciclo manual completo de depressão ou de congelação rápida.
- Verifique, através do indicador de passagem do líquido refrigerante, se a carga é suficiente. Caso contrário, proceda concluir a carga, seguindo as indicações no § B.2.13.3.
- Verifique, através de um termómetro digital, a correspondência entre a temperatura indicada no painel de comandos e a detectada com o instrumento.
- Nas unidades motocondensadoras, convém verificar o correcto retorno do óleo para o compressor. A verificação deve ser efectuada do seguinte modo:
 1. certifique-se de que, com o motocondensador desligado, a luz do óleo presente no cárter do compressor está cheia até, pelo menos, ¼ da sua altura;
 2. realize em vazio um ciclo completo de HARD CHILLING (BC) ou FREEZING (BCF);
 3. terminado o ciclo, desligue o abatedor; aguarde pelo menos 15 minutos e verifique o nível do óleo. O óleo deve estar visível na luz situada no cárter; se não estiver, acrescente óleo até cobrir pelo menos metade da sua altura (use apenas óleo com as características indicadas na chapa de características do compressor).

C.1 NORMAS DE SEGURANÇA GERAL

SE O APARELHO APRESENTAR A MARCA NF NA PARTE DA FRENTE, BENEFICIA DO DIREITO DE UTILIZAÇÃO DA MARCA NF DE HIGIENE ALIMENTAR. Todas as modificações efectuadas na máquina anulam o direito de utilização. Informações relativas à marca **NF HIGIENE ALIMENTAR**:

- organismo de certificação:
AFAQ AFNOR Certification
11 avenue Francis de Pressensé
93571 Saint-Denis La Plaine
Cedex - France
www.marque-NF.com
- conformidade com a prescrição **NF031**
- indicação que as características certificadas mais importantes são:
 - aptidão à limpeza
 - aptidão ao funcionamento: desempenhos do frigorífico

ATENÇÃO: o cumprimento do regulamento NF é garantido com a manutenção da altura dos pés igual ou superior a 150 mm.

C.1.1 INTRODUÇÃO

As máquinas estão equipadas com dispositivos de segurança eléctricos e/ou mecânicos, destinados à protecção dos trabalhadores e da própria máquina. Solicitamos, por isso, ao utilizador que não remova nem adultere esses dispositivos. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de adulterações ou da falta de utilização de tais dispositivos.

C.1.2 PROTECÇÕES INSTALADAS NA MÁQUINA

C.1.2.1 Resguardos

Na máquina os resguardos estão representados por:

- protecções fixas (por ex.: cárteres, tampas, painéis laterais, etc.), fixas à máquina e/ou à estrutura com parafusos ou uniões rápidas sempre desmontáveis ou passíveis de serem abertas apenas com utensílios ou ferramentas;
- protecções móveis interbloqueadas (painéis frontais) para o acesso ao interior da máquina;
- portas de acesso ao equipamento eléctrico da máquina realizadas com painéis dotados de dobradiças passíveis de serem sempre abertos com ferramentas; A abertura da porta não é permitida durante o funcionamento da máquina.



ATENÇÃO!

Algumas ilustrações do manual representam a máquina, ou partes da mesma, sem protecções ou com as protecções removidas. Tal ocorre unicamente para maior clareza da explicação. É proibido utilizar a máquina sem protecções ou com as protecções desactivadas.

C.1.3 SINAIS DE SEGURANÇA A EXPOR NA MÁQUINA OU NA PRÓXIMA DA MESMA.

PROIBIDO	SIGNIFICADO
	É proibido retirar os dispositivos de segurança.
	É proibido usar água para apagar incêndios (exposto nos componentes eléctricos).

PERIGO	SIGNIFICADO
	PERIGO DE QUEIMADURAS
	PERIGO DE ELECTROCUSSÃO (exposto nos componentes eléctricos com indicação da tensão).



ATENÇÃO!

Não retire, adultere ou torne ilegível as etiquetas presentes na máquina.

C.1.4 CESSAÇÃO DA UTILIZAÇÃO

Quando decidir deixar de utilizar o aparelho, recomendamos que o inutilize removendo as cablagens de alimentação da rede eléctrica e da rede hídrica.

C.1.5 ADVERTÊNCIAS PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Na máquina estão sobretudo presentes riscos de natureza mecânica, térmica e eléctrica.

Os riscos foram neutralizados na medida do possível:

- ou directamente, adoptando soluções de projecto adequadas,
- ou indirectamente, adoptando resguardos, protecções e dispositivos de segurança.

São assinaladas no visor, situado no painel de comandos, eventuais situações anómalas.

Durante a manutenção permanecem, no entanto, alguns riscos que não é possível eliminar e que devem ser neutralizados adoptando comportamentos e precauções específicas.

É proibido fazer qualquer operação de controlo, limpeza, reparação e manutenção sobre os órgãos em movimento.

Os trabalhadores devem ser informados da proibição mediante avisos claramente visíveis. Para garantir a eficiência da máquina e para o seu funcionamento correcto é indispensável efectuar a manutenção periódica segundo as indicações fornecidas no presente manual. Em particular, recomendamos que controle periodicamente o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança e o isolamento dos cabos eléctricos, os quais deverão ser substituídos se estiverem danificados.



ATENÇÃO!

As operações de instalação da máquina só devem ser realizadas por Técnicos especializados dotados de equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.



ATENÇÃO!

É proibido fazer funcionar a máquina retirando, modificando ou adulterando os resguardos, as protecções e os dispositivos de segurança.

**ATENÇÃO!**

Antes de efectuar qualquer intervenção na máquina, consulte sempre o manual que indica os procedimentos correctos e contém informações importantes para a segurança.

C.1.6 USO INCORRECTO RAZOAVELMENTE PREVISÍVEL

Considera-se incorrecta qualquer utilização diferente da especificada no presente manual. Durante o funcionamento da máquina não são admitidos outros tipos de trabalhos ou actividades que sejam considerados incorrectos e que, em geral, possam comportar riscos para a segurança dos responsáveis e danos no sistema.

Consideram-se usos incorrectos razoavelmente previsíveis:

- falta de manutenção, limpeza e controlos periódicos da máquina;
- modificações estruturais ou modificações na lógica de funcionamento;
- adulteração dos resguardos ou dos dispositivos de segurança;
- não utilização de equipamento de protecção individual por parte dos operadores, dos técnicos especializados e dos técnicos de manutenção.
- não utilização de acessórios adequados (por ex.: uso de ferramentas, escadas não adequadas);
- o depósito, nas imediações da máquina, de materiais combustíveis, inflamáveis ou não compatíveis ou não pertinentes com a laboração;
- instalação errada da máquina;
- introdução na máquina de objectos ou objectos não compatíveis com a refrigeração, congelação ou conservação ou que possam danificar a máquina ou as pessoas ou poluir o ambiente;
- subir para a máquina;
- inobservância das indicações fornecidas no uso previsto da máquina;
- outros comportamentos que causem riscos não elimináveis pelo fabricante.

**ATENÇÃO!**

Os comportamentos anteriormente descritos são proibidos!

**ATENÇÃO!**

É proibido retirar ou tornar ilegível os sinais de segurança, de perigo e de obrigação presentes na máquina.

**ATENÇÃO!**

É proibido retirar ou adulterar as protecções da máquina.

C.1.7 RISCOS RESIDUAIS

A máquina evidencia riscos que não foram completamente eliminados do ponto de vista de projecto ou com a instalação de protecções adequadas.

Encetaram-se, porém, todas as diligências para informar o operador de tais riscos, através do presente manual, indicando cuidadosamente quais o equipamento de protecção individual que os responsáveis devem utilizar.

Durante as fases de instalação da máquina são previstos espaços suficientes para limitar estes riscos.

Para preservar tais condições, as zonas que circundam a máquina devem sempre:

- ser mantidas livres de obstáculos (como escadas, ferramentas, recipientes, caixas, etc.);
- estar limpas e secas;
- estar bem iluminadas.

Para a completa informação do Cliente indicam-se, de seguida, os riscos residuais que permanecem na máquina: tais comportamentos devem ser considerados incorrectos e, logo, são expressamente proibidos.

RISCO RESIDUAL	DESCRIÇÃO DE SITUAÇÃO PERIGOSA
Escorregar ou cair	O operador pode escorregar devido à presença de água ou de sujidade no piso.
Queimaduras/abrasões (ex.: resistências, tabuleiro frio, lamelas e tubos do circuito de arrefecimento)	O operador toca de forma intencional ou não intencional nalguns componentes internos da máquina sem usar luvas de protecção.
Electrocussão	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão.
Queda do alto	O operador intervém na máquina utilizando sistemas de acesso à parte superior inadequados (ex.: escada de mão ou sobe para o aparelho).
Viragem de cargas	Durante a manutenção da máquina ou da embalagem que contém a máquina com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada.
Saída (gás refrigerante)	Inalação de gás refrigerante. Consultar sempre a etiqueta do aparelho.
Lesões oculares, lesões cutâneas.	Exposição a raios U.V. para aparelhos com lâmpada germicida, no caso de avaria do interbloqueio da porta.

C.2 USO REGULAR DA MÁQUINA

C.2.1 USO PREVISTO

Os nossos aparelhos são estudados e otimizados, com testes de laboratório, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados. Este aparelho destina-se apenas ao uso para o qual foi projectado, ou seja, para a refrigeração e/ou congelação rápida de alimentos (baixa rapidamente a temperatura dos alimentos cozidos para preservar no tempo as qualidades iniciais e garantir a duração por mais dias). Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria. O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho.

ATENÇÃO: a máquina não é apropriada para instalações ao ar livre e/ou ambientes sujeitos à acção dos agentes atmosféricos (chuva, sol directo, etc.).

O fabricante declina qualquer responsabilidade por utilizações diferentes das previstas.

C.2.2 CARACTERÍSTICAS DO PESSOAL TREINADO PARA O USO REGULAR DA MÁQUINA

O Cliente deve certificar-se de que os responsáveis pelo uso regular da máquina estão devidamente treinados e demonstram competência no desempenho das suas funções, adoptando os devidos cuidados tanto com a própria segurança como com a de terceiros.

O Cliente deverá certificar-se de que o pessoal compreendeu as instruções fornecidas, em particular no que diz respeito aos aspectos relativos à segurança e higiene no trabalho ao usar a máquina.

C.2.3 CARACTERÍSTICAS DO PESSOAL AUTORIZADO A INTERVIR NA MÁQUINA

É da responsabilidade do Cliente certificar-se de que as pessoas responsáveis pelas várias funções possuem os requisitos seguintes:

- leram e compreenderam o manual;
- receberam formação e treino adequados às suas funções, para as desempenhar em segurança;
- receberam formação específica para o uso correcto da máquina.

C.2.4 OPERADOR RESPONSÁVEL PELO USO REGULAR

Deve ter pelo menos:

- conhecimento da tecnologia e experiência específica de condução da máquina;
 - cultura geral de base e cultura técnica de base a um nível suficiente para ler e compreender o conteúdo do manual;
 - incluindo a interpretação correcta dos desenhos dos sinais e dos pictogramas;
 - conhecimentos suficientes para efectuar, em segurança, as intervenções da sua competência especificadas no manual;
 - conhecimentos das normas de higiene e segurança no trabalho;
- Caso se verifique qualquer anomalia substancial (por exemplo: curto-circuitos, recuperação de cabos fora da placa de terminais, avarias de motores, deteriorações das bainhas de protecção dos cabos eléctricos, etc.) o operador responsável pelo uso ordinário da máquina deve seguir as seguintes indicações:
- desactivar imediatamente a máquina.

D.1 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

Para indicações relativas à limpeza e manutenção regular e extraordinária do aparelho, consulte os capítulos D.1 e D.2 do manual "INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO", fornecido com o presente manual.

D.1.1 INTERVALOS DE MANUTENÇÃO

Os intervalos de inspecção e manutenção dependem das condições efectivas de funcionamento da máquina (horas totais de lavagem) e das condições ambientais (presença de pó, humidade, etc.), pelo que não é possível fornecer intervalos de tempo bem definidos. Em todo o caso, é aconselhável, para limitar ao mínimo as interrupções de serviço, uma manutenção rigorosa e periódica da máquina.

É ainda aconselhável celebrar um contrato de manutenção preventiva e programada com a assistência técnica.

D.1.1.2 Periodicidade das manutenções

Para garantir a constante eficácia da máquina, sugere-se realizar as verificações com a frequência indicada na tabela que se segue:

Manutenções, verificações, controlos e limpeza	Periodicidade
Limpeza regular Limpeza geral da máquina e da zona circundante.	Diária
Protecções mecânicas Controlo do estado de conservação; se não existem deformações, desafixações ou remoções.	Mensal
Comando Controlo da parte mecânica; existência de rupturas ou deformações, parafusos soltos. Verificação da legibilidade e estado de conservação da impressão das etiquetas e dos símbolos e repor se necessário.	Anual
Estrutura da máquina Aperto dos parafusos (parafusos, sistemas de fixação, etc.) principais da máquina.	Anual
Sinais de segurança Verificação da legibilidade e estado de conservação dos sinais de segurança.	Anual
Quadro eléctrico do comando Controlo das condições dos componentes eléctricos instalados no interior do Quadro Eléctrico de Comando. Controlo dos cabos entre o Quadro Eléctrico e os órgãos da máquina.	Anual
Cabo de ligação eléctrica e tomada eléctrica Verificação do estado do cabo de ligação (eventualmente substituí-lo) e da tomada eléctrica.	Anual
Manutenção extraordinária da máquina Verificação de todos os componentes, equipamento eléctrico, corrosões, tubagens,	Decenal (*)

(*) a máquina foi construída e projectada para durar cerca de dez anos. Após este período de tempo (a partir da colocação em funcionamento), deve realizar-se uma revisão geral da mesma. Abaixo indicam-se alguns exemplos de controlo a realizar:

- verificação de eventuais partes ou componentes eléctricos oxidados; eventualmente substituí-los e repor as condições iniciais;
- verificação da estrutura e, em particular, das juntas soldadas;
- verificação e substituição dos parafusos e porcas, verificando igualmente a existência de componentes eventualmente desapertados;
- verificação da instalação eléctrica, electrónica;
- verificação e controlo da funcionalidade dos dispositivos de segurança;
- verificação das condições gerais das protecções e resguardos presentes.

**ATENÇÃO!**

As operações de manutenção e verificação, assim como a revisão da máquina só devem ser realizadas por Técnicos especializados ou pela Assistência Técnica, dotados de equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), utensílios e meios auxiliares adequados.

**ATENÇÃO!**

Os trabalhos nos aparelhos eléctricos devem ser realizados apenas por electricistas especializados ou pela Assistência Técnica.

D.1.5 DESMONTAGEM

Sempre que seja necessária a desmontagem do aparelho e posterior montagem, certifique-se de que as várias partes são montadas na ordem correcta (eventualmente marque-as durante a montagem).

Antes de realizar a desmontagem da máquina, verifique cuidadosamente o estado físico da mesma e avalie a existência de partes da estrutura eventualmente sujeitas a possíveis afundamentos estruturais ou quebras. Antes de iniciar a desmontagem:

- remova todas as peças presentes na máquina;
- desactive a alimentação da mesma;
- delimitar a zona de trabalho;
- afixe no Quadro Eléctrico Geral de Comando um cartaz que indique a proibição de efectuar manobras próprio para máquinas em manutenção;
- proceda às operações de desmontagem.

**ATENÇÃO!**

Todas as operações de desmantelamento devem ser realizadas com a máquina parada e fria e com a energia eléctrica da alimentação da máquina desligada.

**ATENÇÃO!**

Os trabalhos nos aparelhos eléctricos só devem ser realizados por um electricista qualificado e com a energia eléctrica desligada.

**ATENÇÃO!**

Para a realização destas operações é obrigatório o uso de: fato-macaco, calçado de segurança e luvas.

**ATENÇÃO!**

Durante as operações de desmontagem e movimentação das várias partes, deve-se manter a altura mínima do chão.

D.1.6 CESSAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Caso não seja possível reparar a máquina, proceda às operações de cessação de funcionamento, assinalando a avaria com um cartaz adequado e solicitando a intervenção da assistência técnica do fabricante.

D.2 ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA**ATENÇÃO!**

AS OPERAÇÕES DE DESMONTAGEM DEVEM SER REALIZADAS POR PESSOAL QUALIFICADO.

**ATENÇÃO!**

OS TRABALHOS NOS APARELHOS ELÉCTRICOS SÓ DEVEM SER REALIZADOS POR UM ELECTRICISTA QUALIFICADO E COM A ENERGIA ELÉCTRICA DESLIGADA

D.2.1 ARMAZENAGEM DOS RESÍDUOS

No final da vida útil da máquina, certifique-se de que a eliminação convenientemente. As portas devem ser desmontadas antes da eliminação do aparelho.

É admitida uma armazenagem provisória de resíduos especiais tendo em vista uma eliminação mediante tratamento e/ou armazenagem definitiva. Devem, no entanto, ser observadas todas as leis vigentes no país do utilizador em matéria de protecção do ambiente.

D.2.2 PROCEDIMENTOS RELATIVOS ÀS MACROOPERAÇÕES DE DESMONTAGEM DO APARELHO

Antes de realizar a desmontagem da máquina, verifique cuidadosamente o estado físico da mesma e avalie a existência de partes da estrutura eventualmente sujeitas a possíveis afundamentos estruturais ou quebras na fase de desmantelamento. Deve-se eliminar as partes constituintes da máquina de forma diferenciada, tendo em conta a diferente natureza das mesmas (por exemplo: metais, óleos, gorduras, plásticos, borrachas, etc.). Nos vários países vigoram leis diferentes, por isso, devem ser observadas as prescrições impostas pelas leis e pelas entidades responsáveis dos países onde é feita a demolição.

Em geral, é necessário entregar o aparelho aos centros especializados para a recolha/demolição. Desmante o aparelho e reúna os componentes segundo a sua natureza química. Lembre-se que no compressor há óleo lubrificante e líquido refrigerante, que podem ser recuperados e reutilizados, e que os componentes do aparelho são resíduos especiais diferentes dos urbanos.

O símbolo  no produto indica que este **não** deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas deve ser eliminado correctamente, a fim de prevenir qualquer consequência negativa para o meio ambiente e para a saúde pública.

Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

**ATENÇÃO!**

Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos, para evitar que alguém possa ficar fechado na parte interior.

**ATENÇÃO!**

Quando a máquina for desmantelada, a marcação "CE", o presente manual e outros documentos do aparelho devem ser destruídos.