

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**

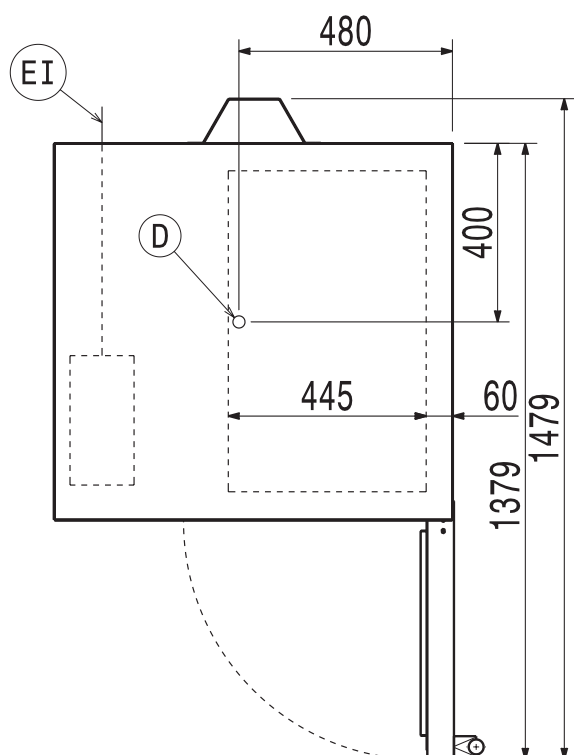
Οδηγίες εγκατάστασης (*) Πρωτότυπο
οδηγίων λειτουργίας



DOC. NO. 5957 359 11
EDITION 12 03.2016

PT **Diagrama de instalación**
30KG 6 GN 1/1

EL **Διαγράμμα εγ αταστασησ**
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

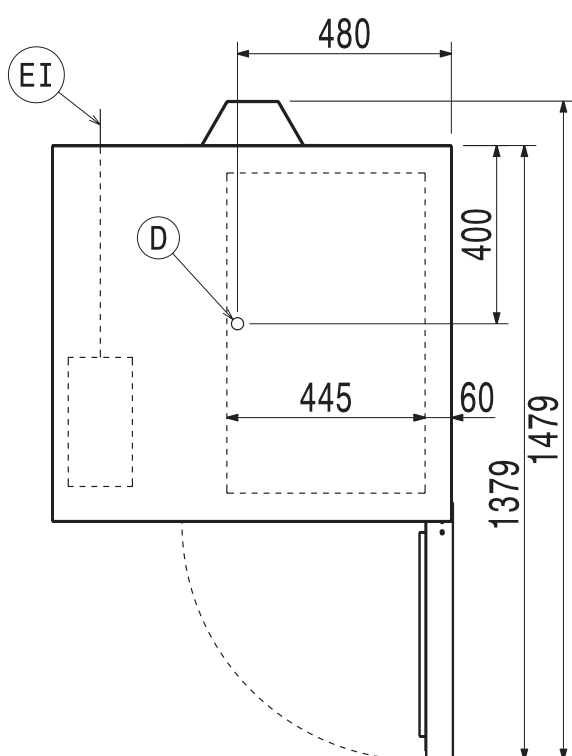
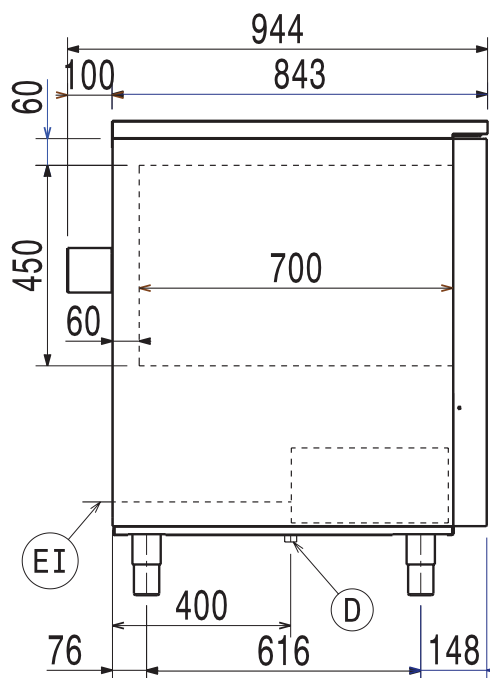
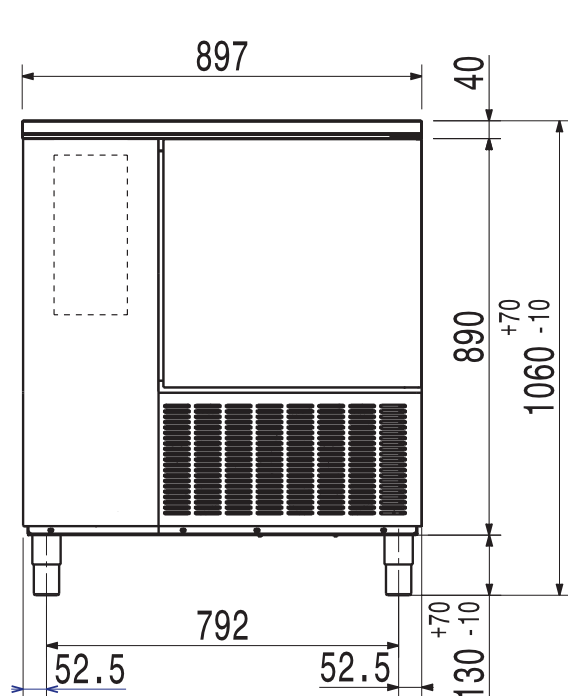
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

DA Installationsskema
30KG 6 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
30KG 6 GN 1/1

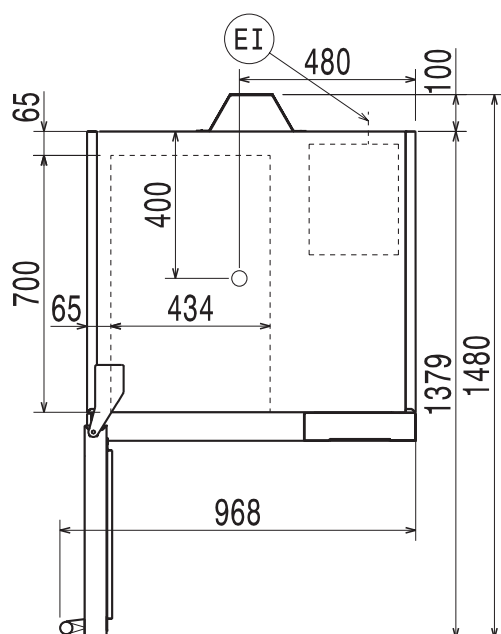
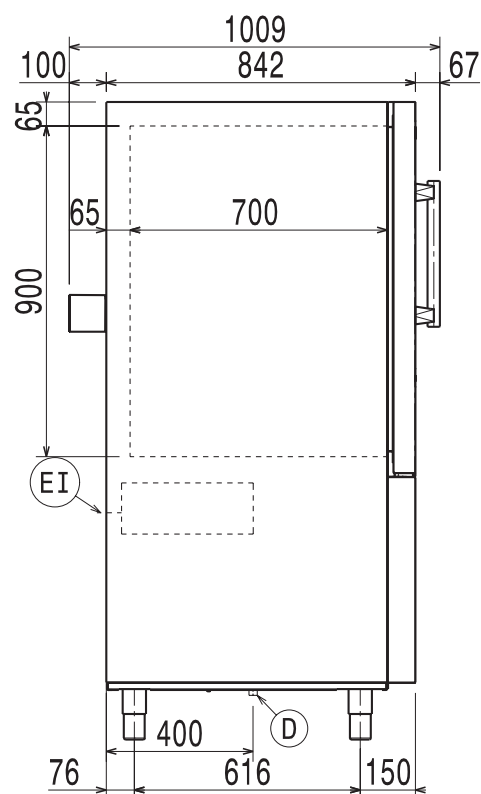
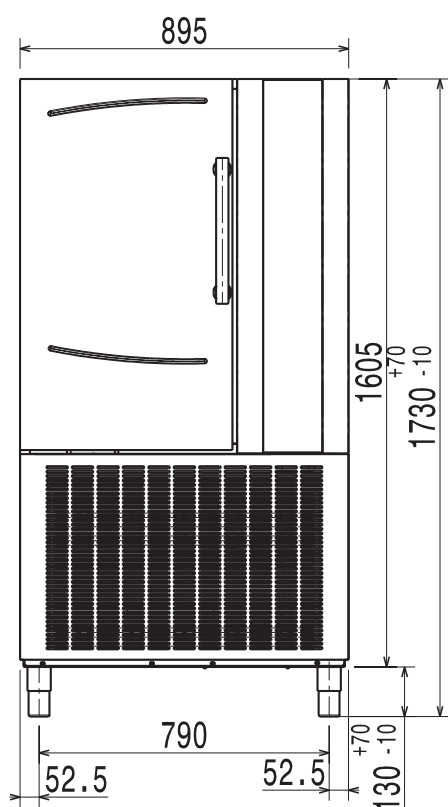
NL Installatieschema
30KG 6 GN 1/1

EL Διαγραμμα εγκατάστασης
30KG 6 GN 1/1



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 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

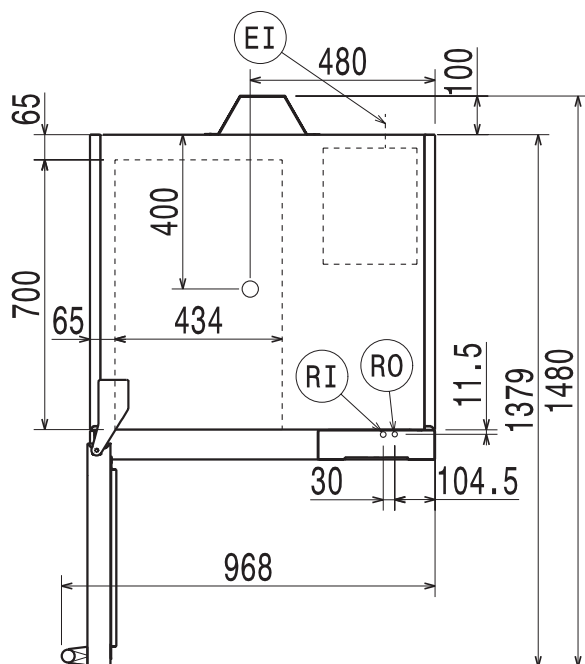
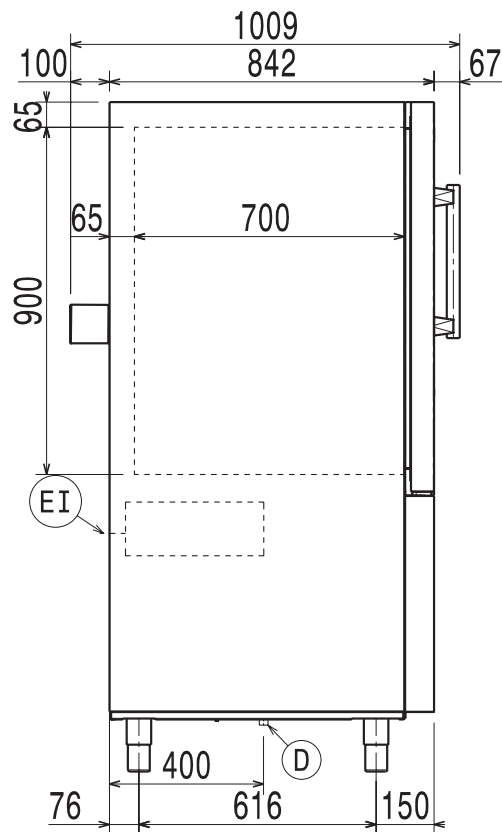
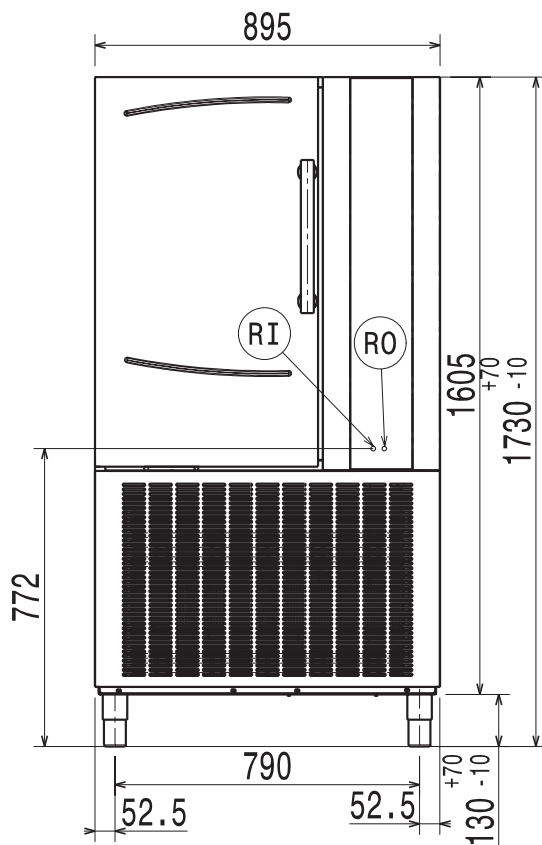
NO

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

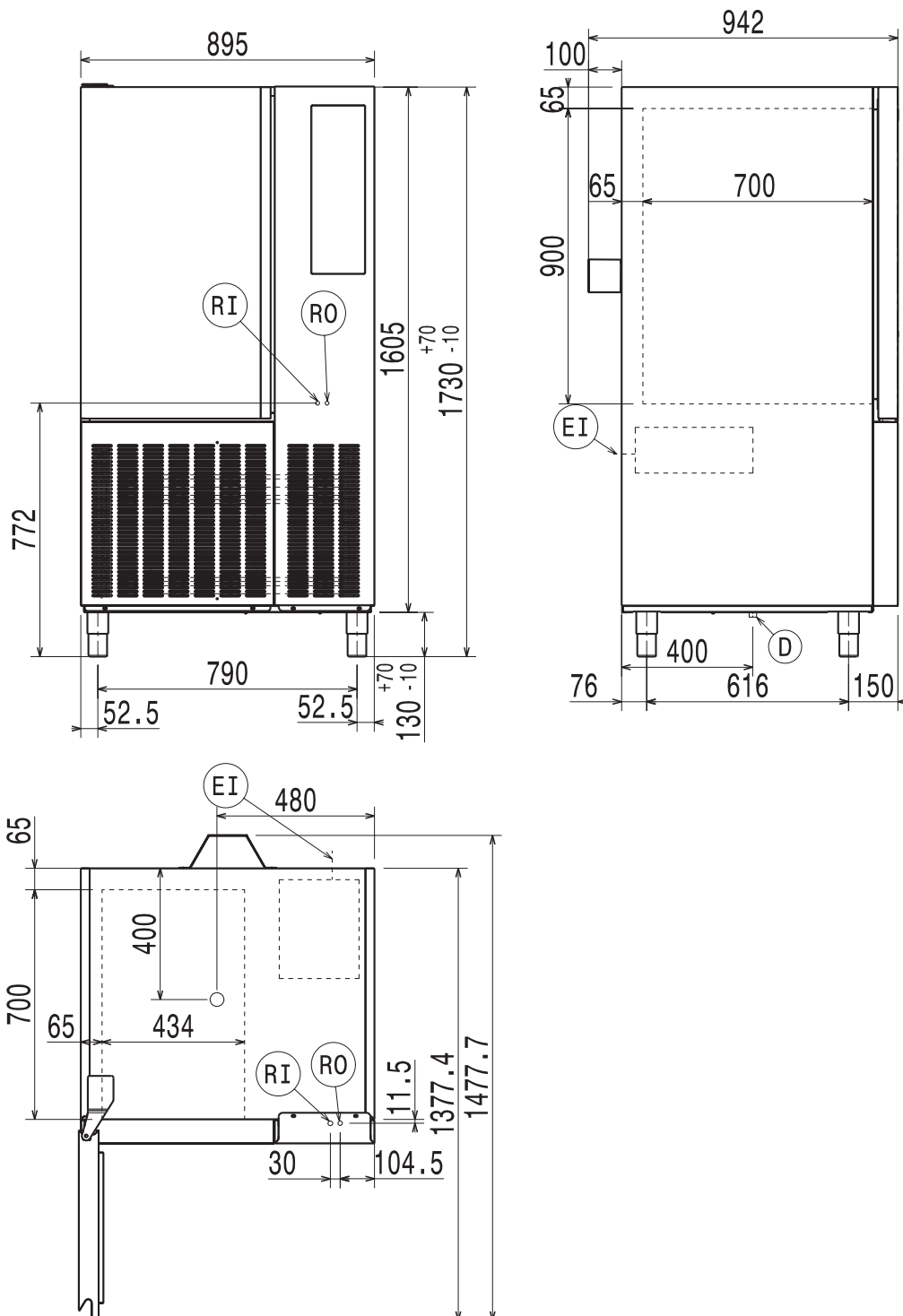
NO

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

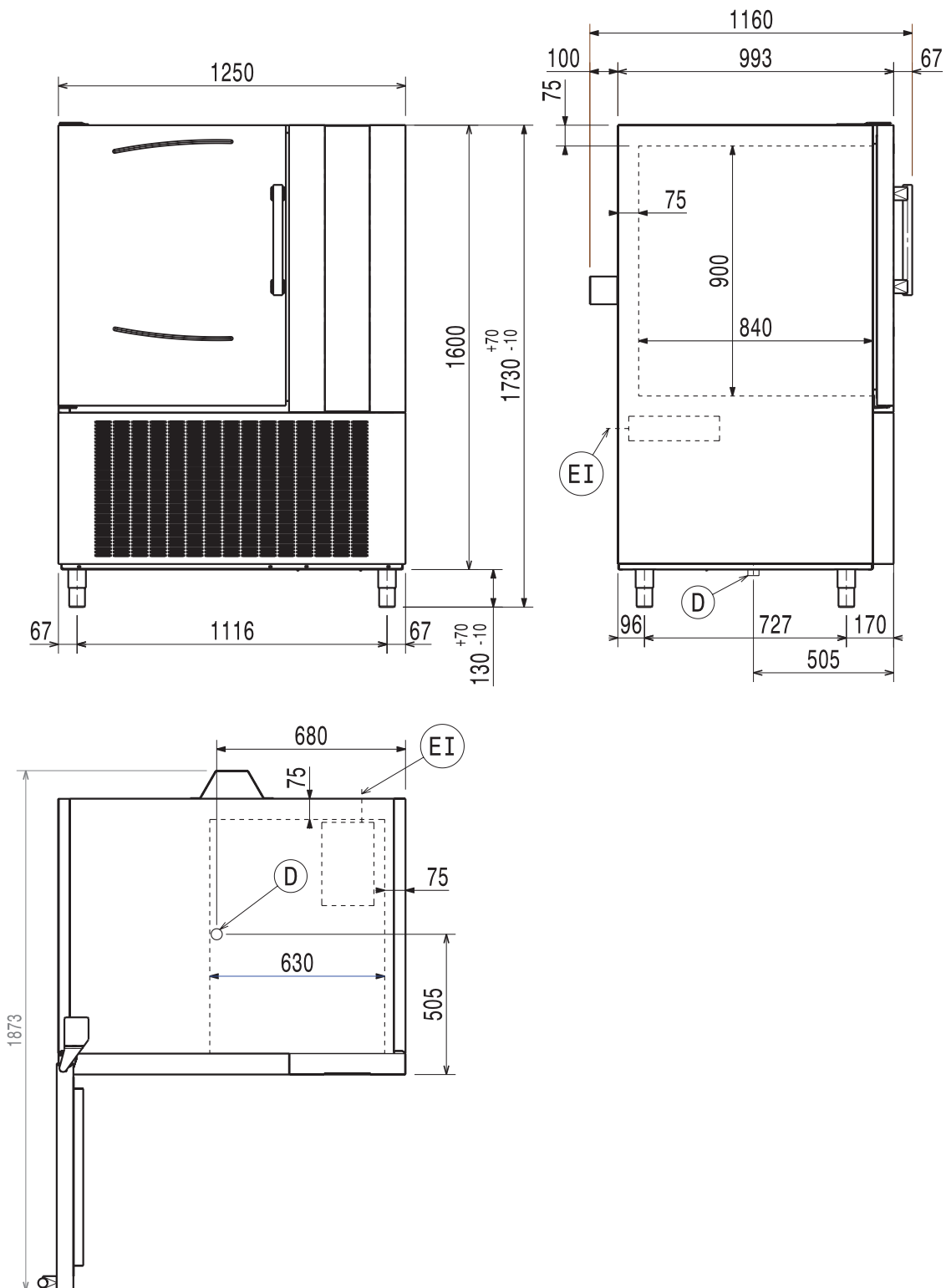
Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

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

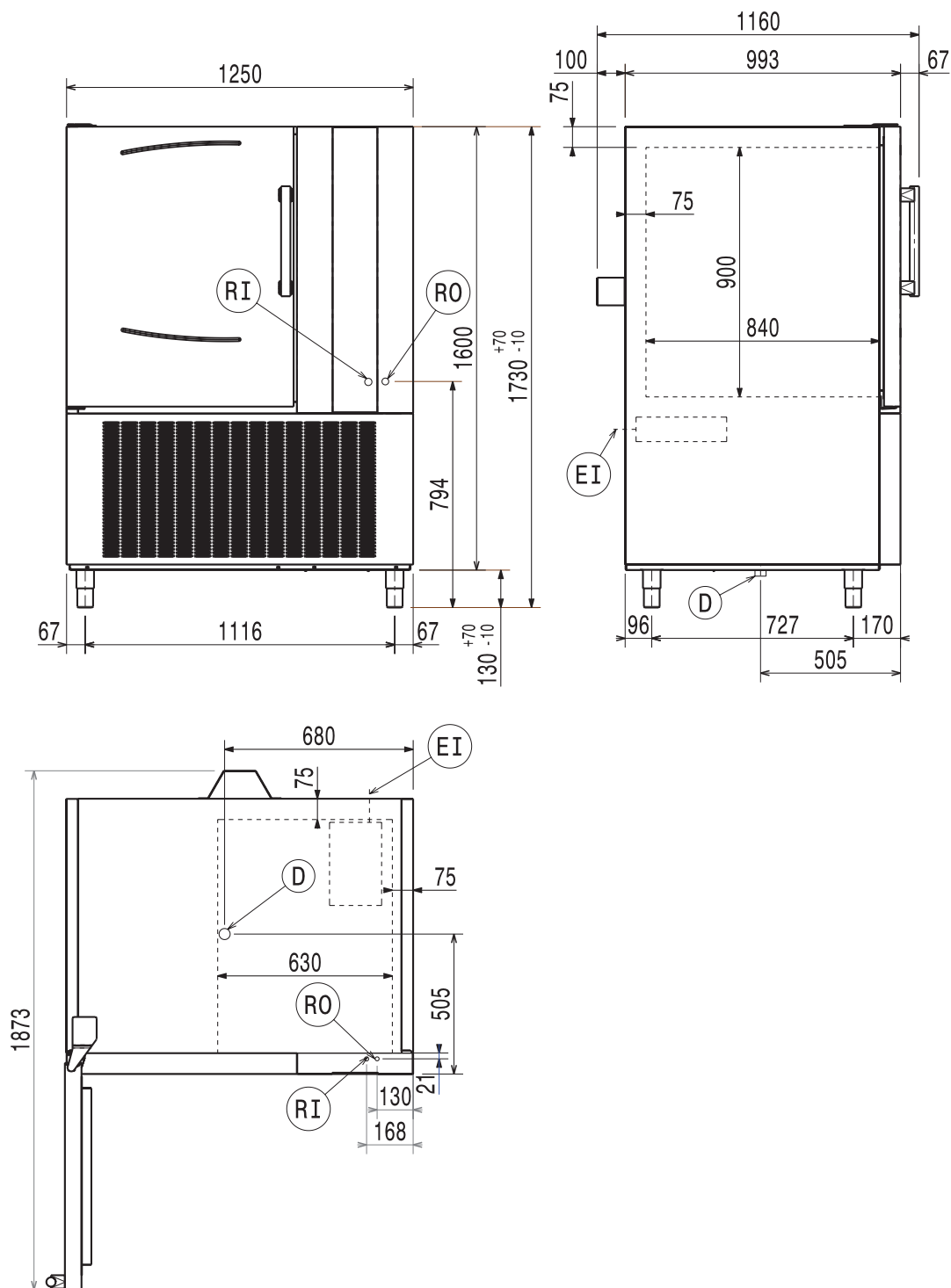
NO

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

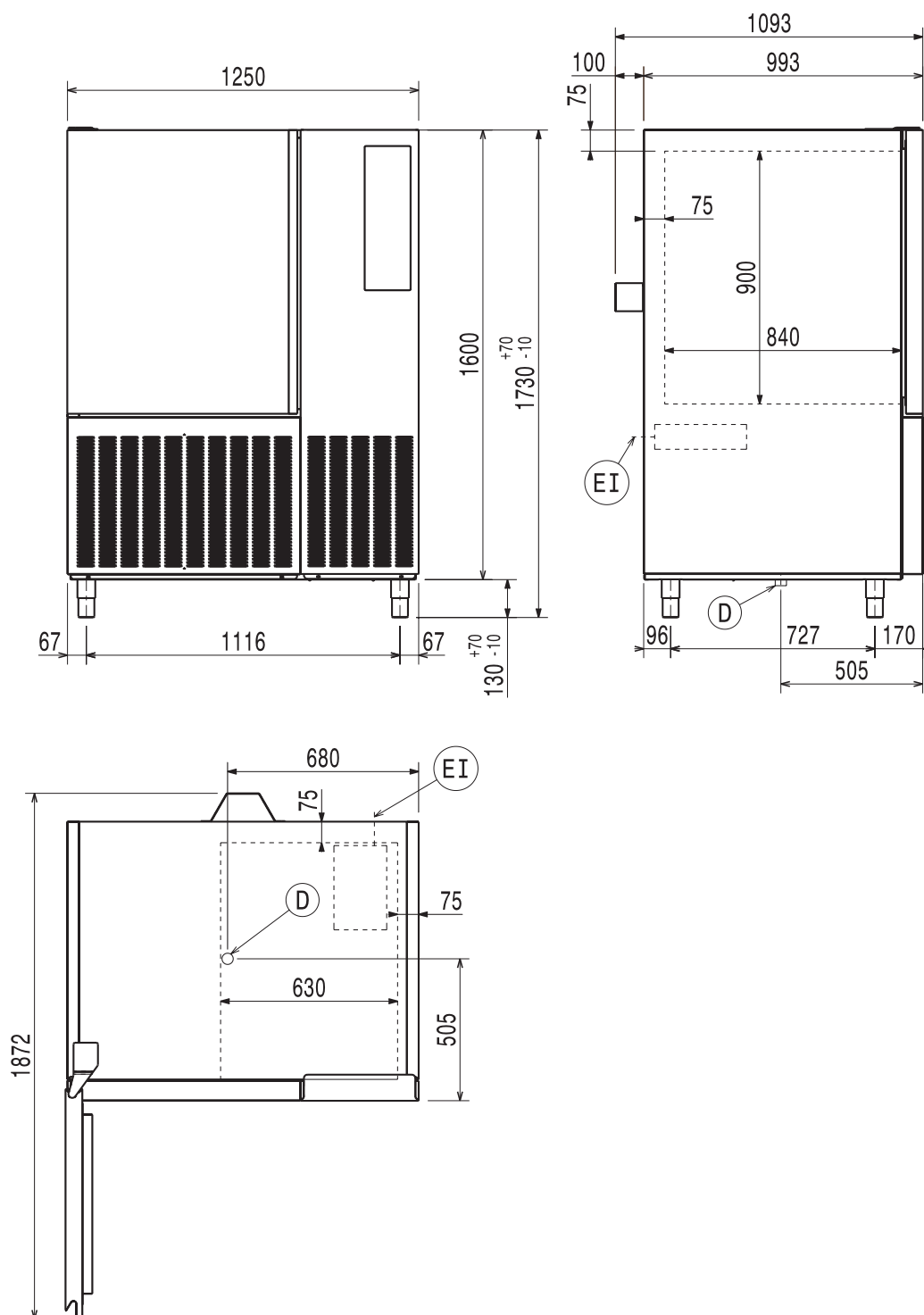
FI Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1

DA Installationsskema
70KG 10 GN 2/1

NO Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

NL Installatieschema
70KG 10 GN 2/1

EL 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

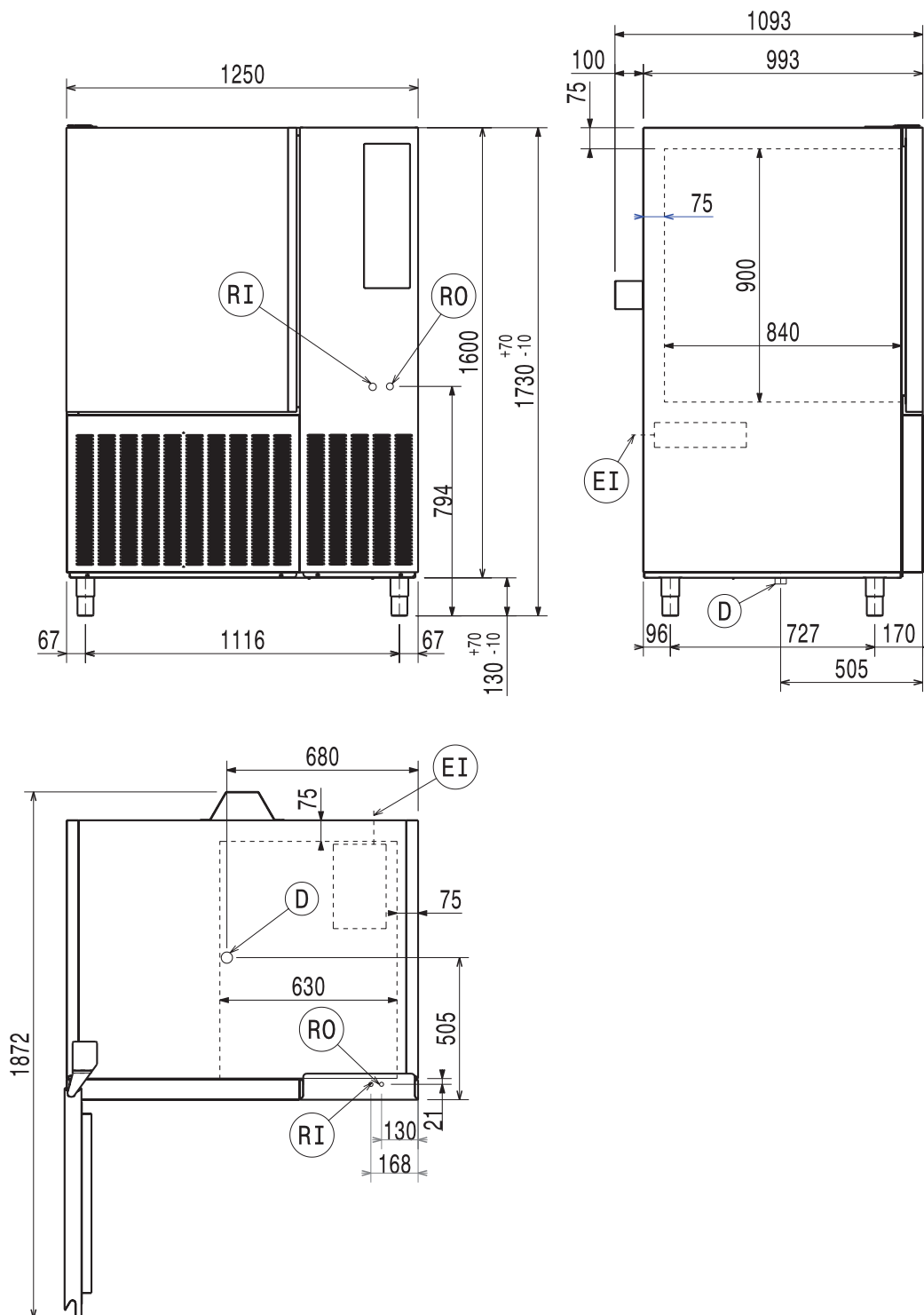
NO

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*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*

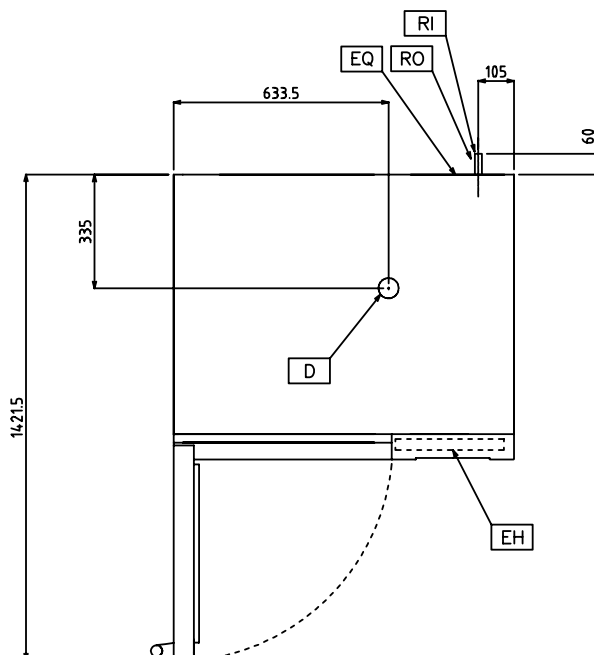
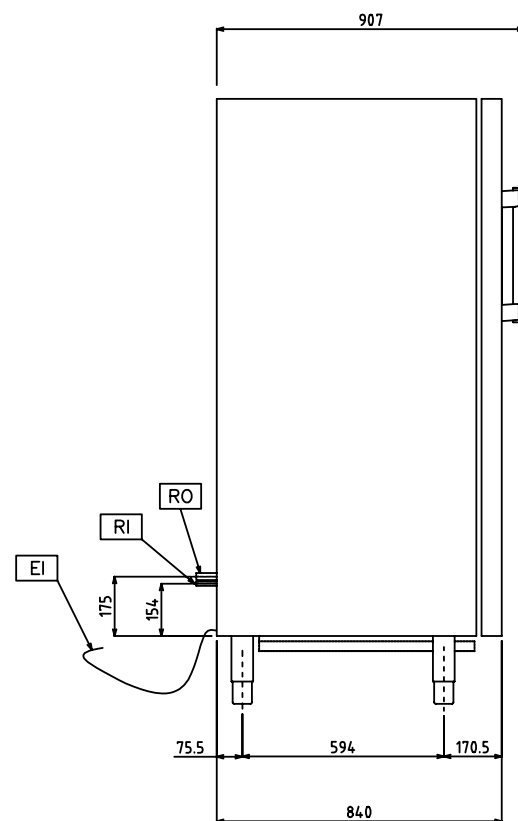
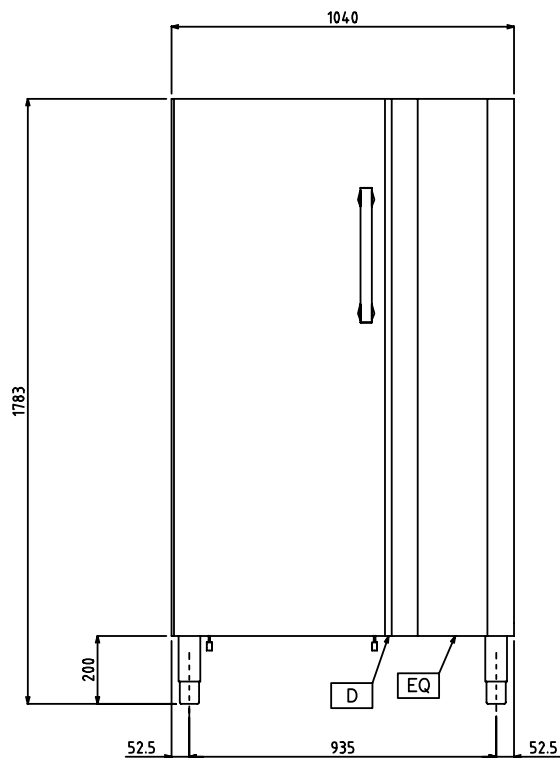
NO

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

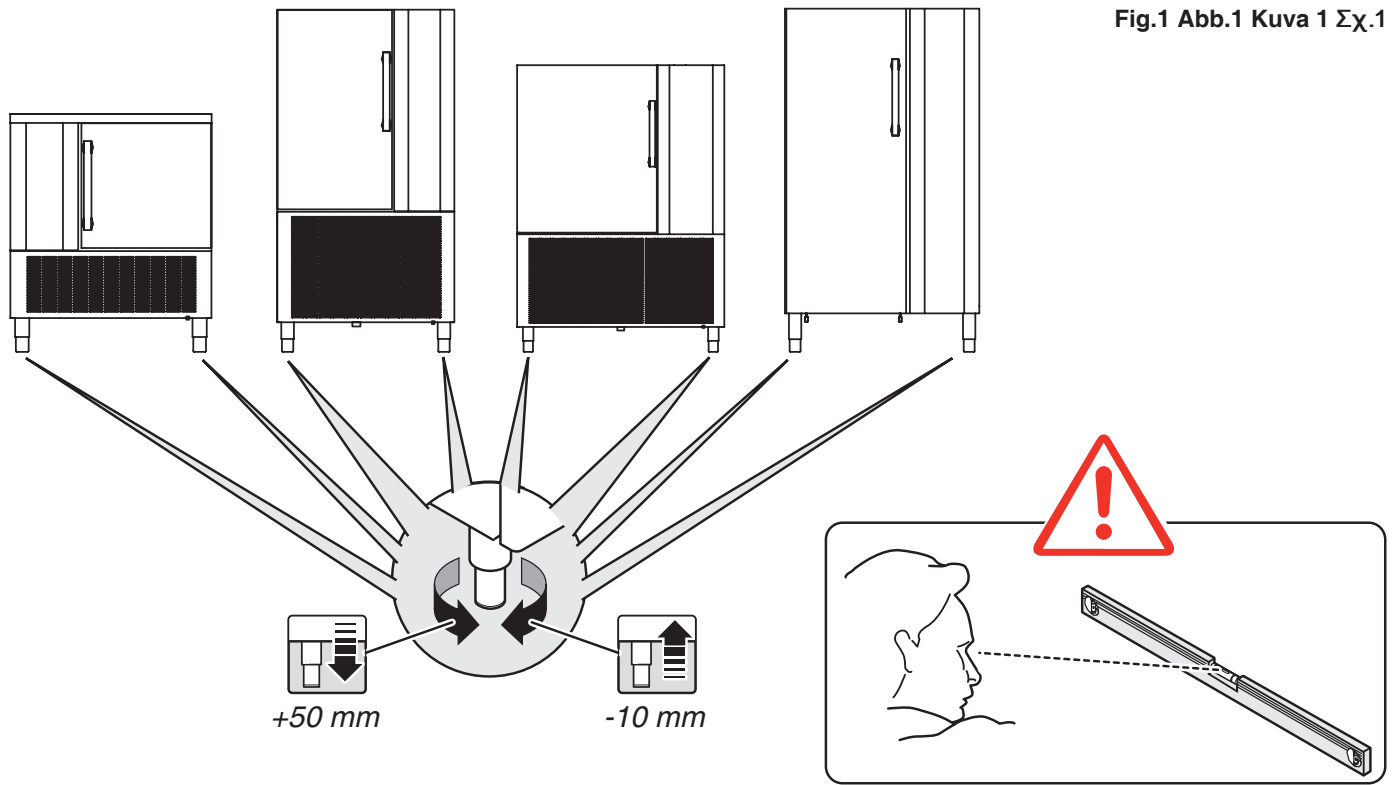


Fig.2 Abb.2 Kuva 2 ΣΧ.2

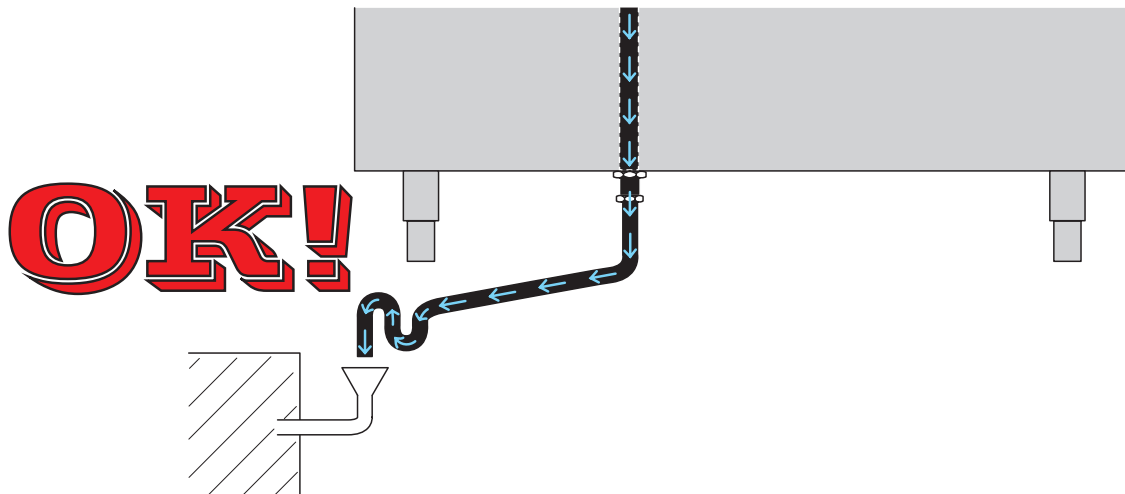
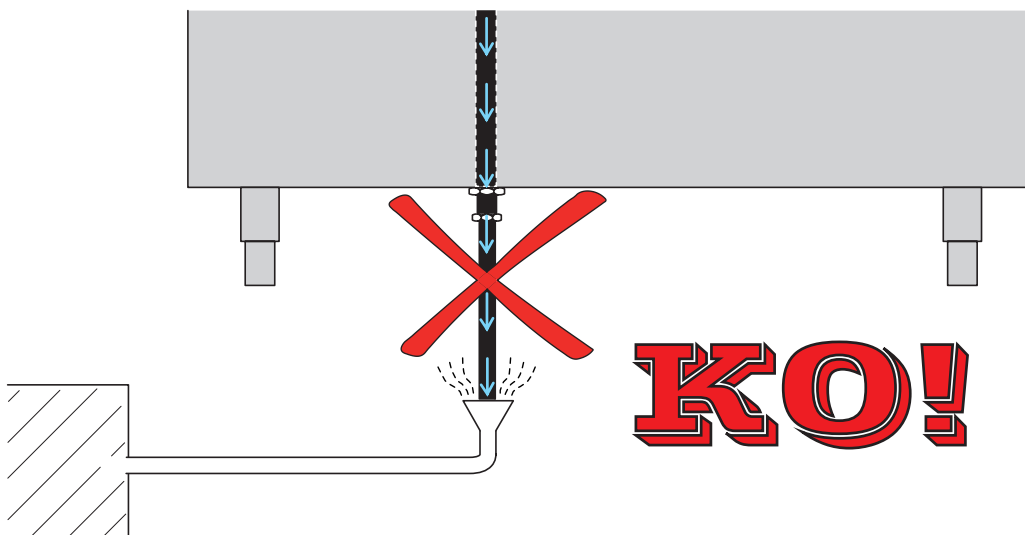


Fig.3 Abb.3 Kuva 3 ΣΧ.3



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

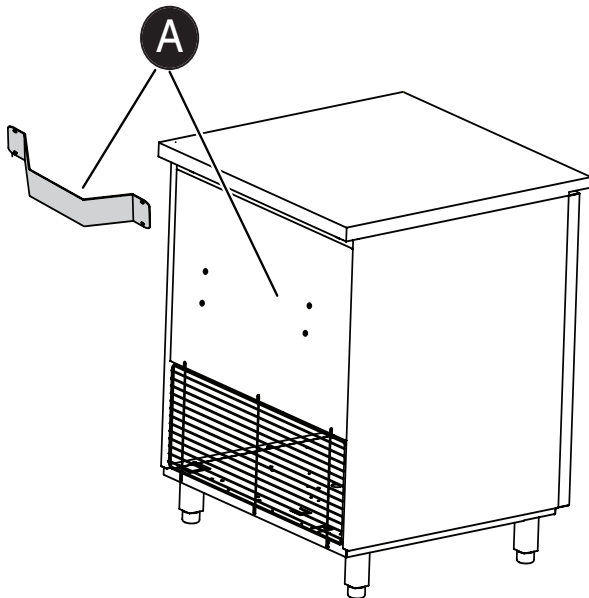


Fig.4 Abb.4 Kuva 4 Σχ.4

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)

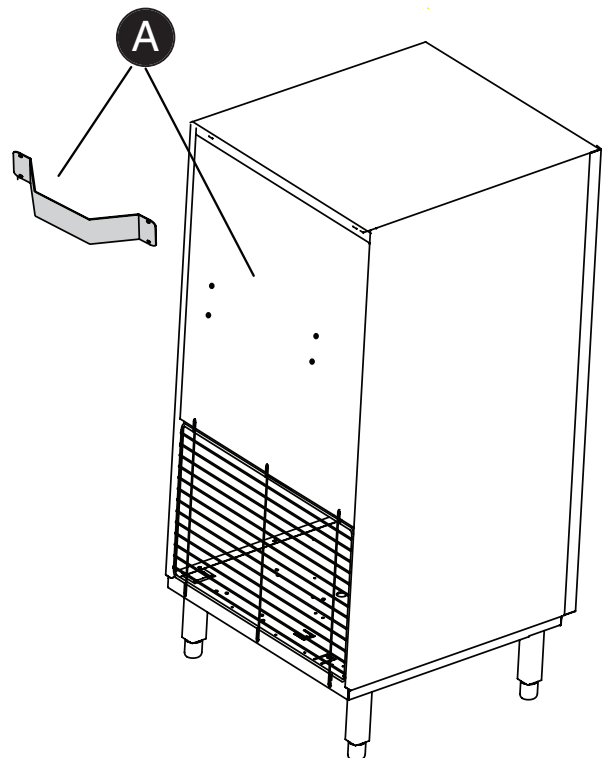
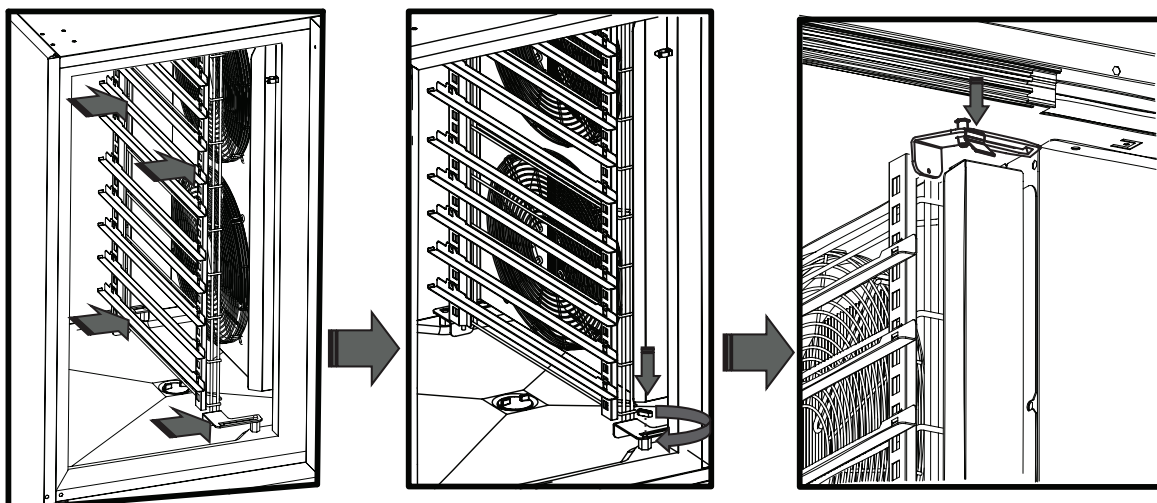
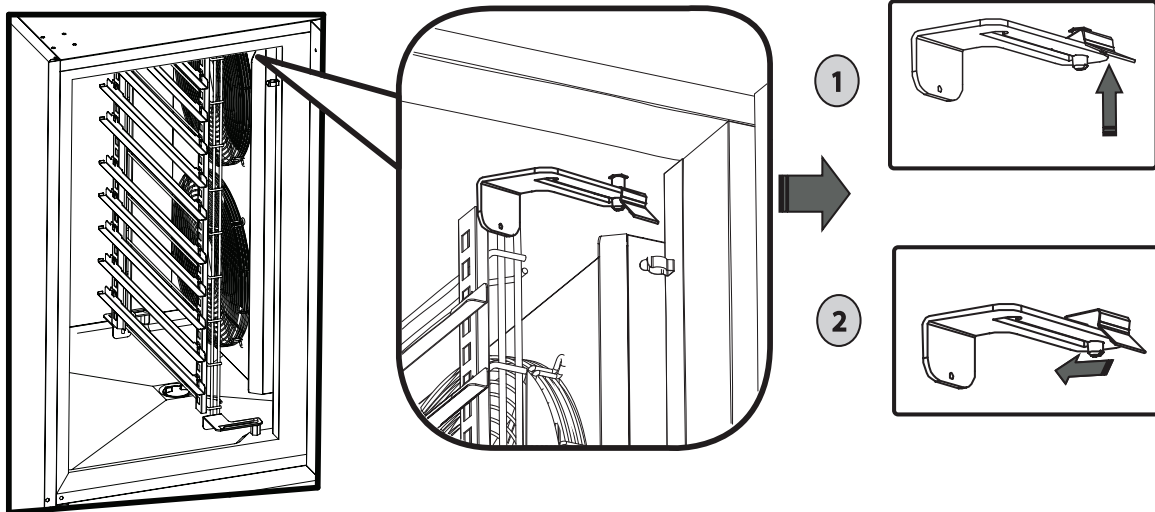
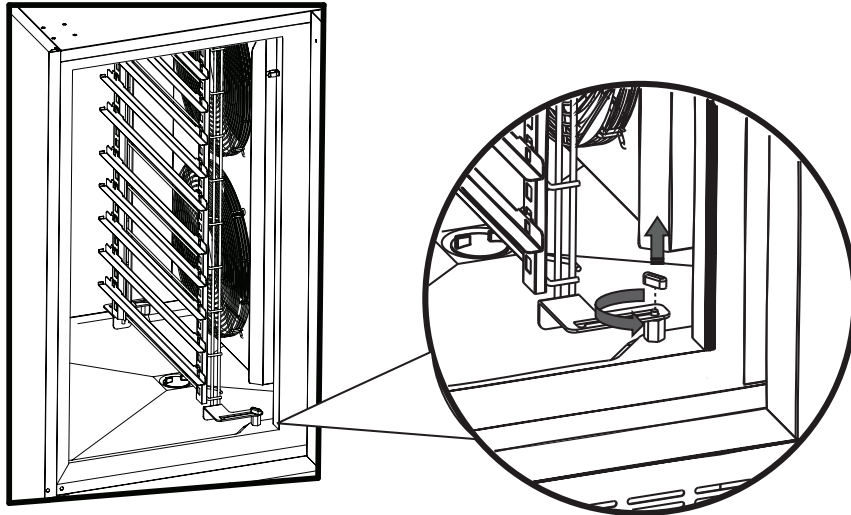


Fig.5 Abb.5 Kuva 5 Σχ.5

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

Premisa



El manual de instrucciones para la instalación (a continuación, llamado Manual) proporciona información útil para que el operador trabaje correctamente y en seguridad en la máquina (a continuación, llamada “máquina”, “enfriador” o “equipo”).

Estas instrucciones no se han considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosos para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a manejar la máquina, sobre el uso y el mantenimiento del equipo.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento de la máquina, ponerse en contacto con el Fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre como obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina.

Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

El fabricante se exime de toda responsabilidad si el manejo del equipo no responde a las indicaciones del manual.

Prohibida la reproducción total o parcial.



Se recuerda que, aunque debido a exigencias de organización ha sido necesario dividir este manual en volúmenes separados, estos volúmenes deben conservarse y consultarse como parte de un único manual de instrucciones.

Conservar el manual cerca de la máquina, en un lugar fácilmente accesible.

Los operadores y encargados del manejo y el mantenimiento deben poder localizarlo y consultarlo fácilmente en cualquier momento.

INSTALACIONES PREVIAS A CARGO DEL CLIENTE

Para más información sobre la conexión eléctrica, consultar el apartado B.2.11 “Conexión eléctrica”.

La superficie sobre la que se va a colocar el equipo ha de estar nivelada.

A.1 INFORMACIÓN GENERAL

A.1.1 INTRODUCCIÓN

Este apartado contiene información sobre la finalidad de uso de la máquina y su prueba de ensayo y se describen los símbolos utilizados (que caracterizan y permiten reconocer el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual y la información útil para el usuario que emplea el equipo.

A.1.2 USO PREVISTO Y LIMITACIONES

Este electrodoméstico es un abatidor de temperatura, un congelador de aire forzado, o ambos, diseñado para conservar los alimentos. El equipo hace descender con rapidez la temperatura de los alimentos cocinados para que conserven sus propiedades iniciales durante un periodo de tiempo, y garantiza la duración de los alimentos durante varios días. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean vigiladas e instruidas acerca del uso por alguien responsable de su seguridad.

ATENCIÓN: El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).



¡ATENCIÓN!

No conservar sustancias explosivas como, por ejemplo, envases a presión con propelentes inflamables (⚠) en el equipo.

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

A.1.3 PRUEBAS

Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Se envían al comprador listos para usar. Los resultados de las pruebas visuales, eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

A.1.4 DEFINICIONES

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador

persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.

Fabricante

Electrolux Professional S.p.A. o cualquier otro centro de asistencia autorizado por ésta.

Persona encargada del uso ordinario de la máquina

operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.

Técnico especializado o asistencia técnica

operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normativas de seguridad, puede valorar las intervenciones que se deben efectuar en la máquina y reconocer y evitar posibles riesgos. Ha de tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.

Peligro

fuentes de posibles lesiones o daños para la salud.

Situación peligrosas

cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.

Riesgo

Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.

Protecciones

medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.

Protección

elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.

Dispositivo de seguridad

dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.

Cliente

la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).

Dispositivo de detención de emergencia

conjunto de componentes que hace que la máquina se detenga en caso de emergencia. el dispositivo se activa mediante una única acción y evita o reduce los daños a personas, máquinas, animales u objetos.

Electrocución

descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

A.1.5 Convenciones tipográficas

Para un uso correcto del manual y, por lo tanto, de la máquina, se aconseja conocer perfectamente los términos y las convenciones tipográficas utilizadas.

Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



¡ATENCIÓN!

PELIGRO PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD DEL PERSONAL.



¡ATENCIÓN!

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN - TENSION PELIGROSA.



¡ATENCIÓN!

PELIGRO DE DAÑAR LA MÁQUINA.

En el texto, los símbolos van acompañados por advertencias de seguridad, breves frases que detallan ulteriormente el tipo de peligro. Las advertencias sirven para garantizar la seguridad del personal y evitar posibles daños a la máquina o al producto. Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros.

A.1.6 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

F.Mod. xxxxxxxx	Comm.Model xxxxxxxx	LW30B	2015
PNC 9V/TX xxxxxxxx	Ser.Nr. xxxxxxxx	Cyclopentane	
W Tot. xxx kW	Volt xxxV xxx 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 placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto.

A continuación, se explica su significado.

F.Mod.	descripción del producto de fábrica
Comm.Model	descripción comercial
LW30B(*)	grupo de certificación
PNC	código de fabricación
Ser.Nr.	número de serie
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	potencia máxima absorbida
Cyclopentane	gas expansivo utilizado como aislamiento
Total Current	consumo de corriente
Defrost Power	potencia en descongelación
Evaporation Heater El.	potencia de resistencia
Lighting	potencia de luz interior
Class	clase climática
Refrigerant	tipo de gas refrigerante
Cap.	capacidad de enfriamiento nominal
IP23	grado de protección contra el polvo y el agua
CE	marca CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	fabricante

(*) Denominación del grupo de certificación

LW	Gama (Lengthwise)
30-50-70-100 (según el modelo)	Kilos de abatimiento
B-R (según el modelo)	Unidad de refrigeración B= versión con grupo a bordo R= Versión remota

La placa de características se encuentra en la parte posterior del grupo, en el lateral izquierdo

La placa que indica el código PNC y el número de matrícula está debajo de la marca. Antes de instalar el equipo, comprobar que los requisitos de la conexión eléctrica coincidan con los que se indican en la placa de características.



¡ATENCIÓN!
No quitar, manipular ni dejar ilegible la marca “CE” de la máquina.



¡ATENCIÓN!
Citar los datos de la marca “CE” de la máquina cuando se contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).



¡ATENCIÓN!
Destruir la marca “CE” cuando llegue el momento de desgazar la máquina.

A.1.7 IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

Este manual describe diferentes modelos de enfriadores. Para conocer los datos específicos de un modelo, se ha de consultar el apartado A.2.2 DIMENSIONES, PRESTACIONES Y CONSUMOS.

A.1.8 DERECHOS DE AUTOR

Este manual es para que lo consulte el operador y sólo se puede entregar a terceros con la autorización de Electrolux Professional SPA.

A.1.9 RESPONSABILIDAD

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con recambios no incluidos en el correspondiente catálogo (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales perjudica el funcionamiento de la máquina);
- intervenciones efectuadas por personal técnico no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- mantenimiento insuficiente;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales no previstos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por el cliente.

El empresario o el encargado del lugar de trabajo son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección individual adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

Electrolux Professional SPA declina toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todas las integraciones del manual de instrucciones de uso que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original ya que forman parte integrante de éste.

A.1.10 DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

En la tabla siguiente se indican los Dispositivos de Protección Individual (DPI) que se deben utilizar durante las distintas fases de empleo de la máquina. El cliente o el técnico encargado de la asistencia técnica son responsables de proporcionar y elegir dispositivos de protección individual idóneos y de la categoría y el tipo adecuados.

Fase	Ropa de protección	Calzado de protección	Guantes	Gafas	Auriculares de protección	Máscara	Casco
Transporte		X					
Manutención		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X	X (*)				
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X					
Desmontaje		X					
Desguace		X					

Leyenda:

X

DPI PREVISTO

DPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO

DPI NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el **Uso ordinario** protegen las extraer la bandeja fría del equipo.

NOTA: para la **limpieza** se deben utilizar guantes adecuados para el contacto con las aletas de refrigeración (láminas metálicas).

Se recuerda que si los operadores, los técnicos especializados, los encargados del mantenimiento y cualquier operador que emplee el equipo no utilizan los dispositivos de protección individual, puede comportar la exposición a sustancias químicas y daños a la salud.

A.1.11 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace. En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

A.1.12 DESTINATARIOS DEL MANUAL

Este manual se dirige:

- al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- a los técnicos especializados - asistencia técnica (véanse el manual de servicio)

A.2 DATOS TÉCNICOS

A.2.1 MATERIALES Y FLUIDOS EMPLEADOS

Las zonas de contacto del producto son de acero. Para los grupos refrigerantes se emplea como líquido refrigerante el HFC (R134a(GWP:1430) / R404a(GWP:3922)), conforme a la normativa actual. El tipo de gas refrigerante empleado se indica en la placa de características.

A.2.2 DIMENSIONES, PRESTACIONES Y CONSUMOS

1 - Enfriadores y congeladores para 6 fuentes GN 1/1

Dimensiones externas:

- anchura	mm	897
- profundidad con puerta cerrada	mm	1007/994
- profundidad con puerta abierta	mm	1479
- altura	mm	1060

Dimensiones de la cámara:

- anchura	mm	445
- profundidad	mm	700
- altura	mm	450

Productividad (según especificaciones):

- NF	kg	18
- UK enfriamiento	kg	30
- UK congelación	kg	25

Fuentes:

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

Tensión de alimentación
(*)380-415V/3ph+N/50Hz
(*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)según el modelo

2 - Enfriadores y congeladores para 10 fuentes GN 1/1

Dimensiones externas:

- anchura	mm	895
- profundidad con puerta cerrada	mm	1009/942
- profundidad con puerta abierta	mm	1480
- altura	mm	1730

Dimensiones de la cámara:

- anchura	mm	434
- profundidad	mm	700
- altura	mm	900

Productividad (según especificaciones):

- NF	kg	36
- UK enfriamiento	kg	50
- UK congelación	kg	50

Fuentes:

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

Tensión de alimentación con grupo a bordo:

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

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

(*)según el modelo

Tensión de alimentación con grupo remoto:

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

3 - Enfriadores y congeladores para 10 fuentes GN 2/1

Dimensiones externas:

- anchura	mm	1250
- profundidad con puerta cerrada	mm	1160/1093
- profundidad con puerta abierta	mm	1873
- altura	mm	1730

Dimensiones de la cámara:

- anchura	mm	630
- profundidad	mm	840
- altura	mm	900

Productividad (según especificaciones):

- NF	kg	50,4
- UK enfriamiento	kg	70
- UK congelación	kg	70

Fuentes:

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

Tensión de alimentación
(*)380-415V/3ph+N/50Hz
(*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)según el modelo

4 - Enfriadores y congeladores para 20 fuentes GN 1/1 con grupo remoto

Dimensiones externas:

- anchura	mm	1040
- profundidad con puerta cerrada	mm	895
- profundidad con puerta abierta	mm	1421
- altura	mm	1783

Dimensiones de la cámara:

- anchura	mm	525
- profundidad	mm	705
- altura	mm	1453

Productividad (según especificaciones):

- NF	kg	72
- UK enfriamiento	kg	100
- UK in congelación	kg	85

Armario para carros bandejeros:

GASTRONORM 1/1 (325 mm x 530 mm h=65 mm)	No.	20
PASTELERÍA (400 mm x 600 mm h=65 mm)	No.	20

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

Nivel de presión acústica equivalente Leq (*) dB(A) <70

(*) El valor puede aumentar en función del puesto de trabajo en el que se mide

A.2.2.1 CLASE CLIMÁTICA

La clase climática descrita en la placa de características hace referencia a los siguientes valores:

4 = 32°C (IEC/EN 60335-2-89)

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

5 = 43°C (IEC/EN 60335-2-89)

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

A.2.3 CARACTERÍSTICAS MECÁNICAS DE SEGURIDAD, RIESGOS

El equipo no presenta superficies cortantes ni elementos sobresalientes.

Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están fijadas con tornillos por razones de seguridad.

B.1 TRANSPORTE, MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE

B.1.1 INTRODUCCIÓN

El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y la manutenzione (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se han de efectuar con medios apropiados con una capacidad adecuada.

La máquina se puede transportar por carretera, ferrocarril, nave o avión. Salvo en el caso de transporte por carretera, la máquina se envía en un contenedor junto a otras máquinas. La colocación de la máquina en el contenedor puede ser efectuada por el fabricante o por el transportista.



¡ATENCIÓN!

Debido a las dimensiones de la máquina, durante el transporte, manutenzione y almacenamiento no se pueden apilar varias máquinas; por lo tanto, se excluyen los eventuales riesgos de vuelco por cargas apiladas.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños provocados al embalaje o a la máquina.

Cuando se reciba la máquina, se debe controlar que los embalajes y los componentes de la máquina no estén dañados. Si lo están, notificarlo inmediatamente al transportista y avisar al fabricante. Si el equipo recibido presenta daños visibles y ocultos, presentar una reclamación al transportista. Los daños o las pérdidas visibles se deben indicar en el documento de transporte en el momento de la entrega. El documento de transporte debe ser firmado por el representante del transportista (por ejemplo, el conductor). Si el documento de transporte no está firmado, el transportista puede rechazar la reclamación.

Si detecta daños no visibles o faltan componentes una vez desembalado el equipo, tendrá 15 días para solicitar al transportista una inspección. Guarde el contenido de la caja y todo el material de embalaje. Guarde el contenido de la caja y todo el material de embalaje. Para devolver un equipo dañado al fabricante es necesario obtener previamente una autorización escrita del mismo. La máquina debe ser transportada, movida y almacenada exclusivamente por personal calificado, que debe poseer:

- específica formación técnica y experiencia;
- conocimientos de las normas de seguridad y de la legislación vigente en materia;
- conocimientos de las prescripciones generales de seguridad;
- capacidad de reconocer y evitar los peligros.

En el caso de que el transporte sea efectuado por un transportista elegido por cliente, el fabricante declina toda responsabilidad.



¡ATENCIÓN!

Es obligatorio que los encargados del transporte, manutenzione y almacenaje de la máquina reciban formación y preparación sobre sistemas de elevación; también es obligatorio que utilicen dispositivos de protección individuales adecuados al tipo de operación que deben efectuar (por ejemplo, mono de trabajo, calzado de seguridad, guantes y casco de protección).

B.1.2 TRANSPORTE: Instrucciones para el transportista

Durante el viaje, se deben controlar varias veces que los sistemas de fijación estén bien tensados; en particular, esto se ha de hacer:

- transcurridos pocos kilómetros del inicio del viaje;
- en caso de cambios bruscos de temperatura;
- en caso de hielo;
- en caso de carreteras en mal estado.

Cuando se quiten los sistemas de anclaje, comprobar que la estabilidad de los componentes de la máquina no dependa de ellos y que, por lo tanto, dicha operación no haga caer la carga del vehículo



¡ATENCIÓN!

Durante las operaciones de carga y descarga se prohíbe pararse debajo de cargas suspendidas. Se prohíbe el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.



¡ATENCIÓN!

El peso de la máquina no es suficiente para mantenerla estable. La carga se puede desplazar en las siguientes condiciones:

- al frenar;
- al acelerar;
- en un curva;
- en caso de recorridos en mal estado.

Si, para sujetar la máquina, se utilizan correas de fibra sintética, protegerlas contra fricciones, abrasiones y daños provocados por las aristas vivas de la carga. Si hay aristas vivas que pueden dañar las correas, utilizar protecciones angulares o tubulares correderas.



¡ATENCIÓN!

Cuando se quiten los sistemas de anclaje, comprobar que la estabilidad de los componentes de la máquina no dependa de ellos y que, por lo tanto, dicha operación no haga caer la carga del vehículo. Antes de descargar los componentes de la máquina, asegurarse de haber quitado todos los sistema de anclaje.

B.1.3 MANUTENCIÓN

Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.

B.1.4 PROCEDIMIENTOS PARA LAS OPERACIONES DE MANUTENCIÓN

Para efectuar correctamente las operaciones de elevación:

- utilizar el equipo más adecuado por sus características y capacidad (por ejemplo, carretillas elevadoras o transpaletas eléctricos);
- proteger las aristas vivas;

Antes de efectuar la elevación:

- comprobar que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impedir el acceso de cualquier persona a la zona de manutenzione;
- comprobar que la carga sea estable;
- controlar que no haya material que pueda caer durante la elevación; maniobrar la máquina verticalmente para evitar golpes;
- mover la máquina manteniéndola a la mínima altura del suelo.



¡ATENCIÓN!

Está prohibido elevar la máquina sujetándola por componentes móviles o débiles, como: cárteres, canales eléctricos, piezas neumáticas, etc.

B.1.5 TRASLACIÓN

El encargado de la operación debe:

- poseer una visión general del recorrido que se debe efectuar;
- interrumpir la maniobra en caso de situaciones de peligro.



¡ATENCIÓN!

No empujar ni arrastrar el equipo, ya que podría volcarse.

B.1.6 COLOCACIÓN DE LA CARGA

Antes de colocar la carga, asegurarse de que el paso esté libre y que el suelo sea plano y pueda soportar su peso. Retirar el equipo del palet de madera, descargarlo hacia un lado y depositarlo en el suelo.

B.1.7 ALMACENAJE

La máquina y/o sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura comprendida entre -10 °C y 50 °C . Almacenar la máquina en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones de la máquina o daños a los pies de apoyo.



¡ATENCIÓN!

La colocación, el montaje y el desmontaje de la máquina deben ser efectuados por un técnico especializado.



¡ATENCIÓN!

No modificar las piezas suministradas con la máquina. Sustituir las piezas perdidas o averiadas con recambios originales.

B.2 INSTALACIÓN Y MONTAJE



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de instalación de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados que dispongan de dispositivos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.) y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados. Es necesario delimitar la zona de montaje para impedir el acceso a personas ajenas.

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones que se describen a continuación deben realizarse de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes, teniendo en cuenta el equipo utilizado y los procedimientos de operación.



¡ATENCIÓN!

Antes de desplazar el equipo hay que asegurarse de que la capacidad de elevación del medio que se desea utilizar sea adecuada al peso del equipo.

B.2.1 TRABAJOS A CARGO DEL CLIENTE

El cliente ha de efectuar los siguientes trabajos:

- Para más información sobre la conexión eléctrica, consultar el apartado B.2.11 "Conexión eléctrica".
- La superficie sobre la que se va a colocar el equipo ha de estar nivelada.

B.2.2 LÍMITES DE ESPACIO DE LA MÁQUINA

Alrededor de la máquina se tiene que dejar un espacio adecuado para poder efectuar intervenciones, operaciones de mantenimiento, etc. Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo. Se recomienda instalar el equipo a una distancia mínima de 50 mm de cualquier máquina presente en la zona (la proximidad puede ocasionar problemas relacionados con la formación de condensación en las paredes del equipo) y respetar el espacio que se necesita para abrir la puerta.

B.2.3 EMPLAZAMIENTO

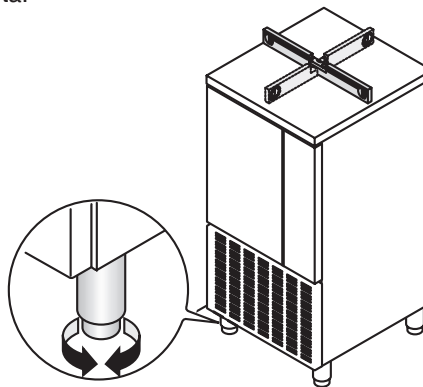
Respetar todas las normas de seguridad y anti-incendio previstas para la instalación de este tipo de equipos.

Emplazar el equipo en un sitio ventilado, lejos de fuentes de calor tales como radiadores o equipos de calefacción. No cubra nunca el condensador, ni siquiera temporalmente para no afectar su correcto funcionamiento y, por lo tanto, el del equipo. Si la máquina se instala en un ambiente donde hay sustancias corrosivas (cloro, etc.), se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección. La temperatura ambiente no debe superar los +32 °C.

La máquina se tiene que llevar hasta el lugar de colocación y separarse de la base del embalaje únicamente cuando se esté a punto de instalar.

Colocación de la máquina:

- Colocar la máquina en el lugar elegido;
- Regular la altura con los pies niveladores y controlar el cierre de la puerta.



¡ATENCIÓN!

Si el equipo no está nivelado, pueden surgir problemas de funcionamiento.

- Ponerse guantes de protección y desembalar la máquina como se indica a continuación:

- Cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas.
- Quite la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno para las esquinas y los elementos de protección verticales.

Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que la cola no quede adherida. Los residuos de cola pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo. Enjuagar y secar cuidadosamente. Se aconseja pasar un trapo impregnado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero inoxidable para crear una capa protectora.

B.2.4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecocompatibles. Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:



polietileno:

película externa del embalaje, bolsa de instrucciones



polipropileno:

flejes



poliestireno expandido:

protecciones angulares

Los componentes de madera y cartón también se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

Nota (para modelos con unidad integrada): Los equipos con unidad integrada deben mantenerse en posición vertical. Si el equipo se transporta en posición horizontal, es preciso esperar unas cuantas horas antes de ponerlo en funcionamiento.

B.2.5 POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA DE RECOGIDA DEL AGUA DE CONDENSACIÓN

Modelos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1: En el fondo externo del equipo están montadas las guías que sujetan la bandeja de recogida del agua de condensación. Sacar la bandeja que se encuentra dentro de la cámara y deslizarla por las guías de soporte. **Los modelos 20 GN 1/1** no tienen bandeja de recogida del agua de condensación.

B.2.6 POSICIONAMIENTO DEL DISTANCIADOR

En los modelos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1, se ha de montar el distanciador. El distanciador se debe colocar sobre el panel posterior del mueble (ver las figuras 4 y 5) y fijar en los orificios específicos con tornillos M5 x 12. El distanciador mantiene el aparato a una cierta distancia de la pared para permitir el debido enfriamiento de los componentes del grupo de refrigeración. **El fabricante no es responsable de los problemas de funcionamiento o los daños causados en el aparato por no haber montado los distanciadores.**

B.2.7 MONTAJE DE LA COLUMNA "Cook&Chill"

Si el abatidor 6 GN 1/1 está preparado para la columna "Cook&Chill", seguir las instrucciones del manual de instalación (código 595R068) incluido en el kit.

Nota: Antes de instalar el horno sobre el enfriador es conveniente consultar también el manual del horno.

Atención: Si el enfriador dispone de tapa, consulte las instrucciones de la sección B.2.8 para desmontarla. El código del kit para montaje en columna "Cook&Chill" es F881049.

B.2.8 COLOCACIÓN DE LA TAPA

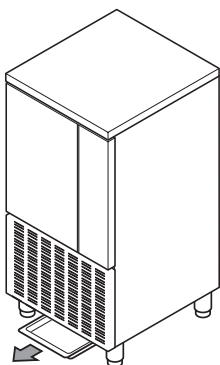
Si el abatidor 6 GN 1/1 está preparado para la columna "Cook&Chill" pero no se desea instalar en ella, solicitar el kit del top superior con código F880027. Seguir las instrucciones de montaje del esquema adjunto con código 5897224.

B.2.9 DESAGÜE MANUAL

B.2.9.1 Desagüe manual

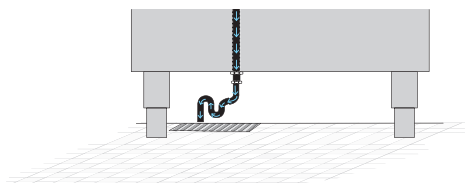
Los equipos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1 están dotados de una pila de desagüe. Al quitar la tapa de la pila, el líquido fluye a la bandeja de recogida que está ubicada en el fondo y debe vaciarse periódicamente. Vuelva a colocar el tapón de desagüe inmediatamente después de la operación de limpieza.

Nota: antes de quitar la tapa para el desagüe del líquido con el que se lavó la cámara hay que asegurarse de que la bandeja de recogida esté vacía.



B.2.9.2 Desagüe automático

Modelos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1 y 20 GN 1/1: Para no tener que vaciar periódicamente la bandeja de recogida se puede conectar la pila "C", situada en el fondo del equipo, a un desagüe o a una manguera que conduzca el agua directamente a una rejilla de pavimento.



En los equipos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1 el desagüe tiene 1/2" de diámetro y debe conectarse a un tubo del mismo diámetro, o bien a un tubo de goma con diámetro de 25 mm.

En los equipos 20 GN 1/1 el desagüe tiene 1/2" de diámetro y debe conectarse a un tubo del mismo diámetro, o bien a un tubo de goma con diámetro de 20 mm.

En el recorrido hasta la alcantarilla se debe instalar un colector para evitar que el reflujo de las aguas residuales del alcantarillado se introduzca en los tubos internos del equipo. Asegúrese que

no hay mangueras retorcidas ni tubos metálicos acodados en la canalización de desagüe. Evite las prolongaciones horizontales, en las que el agua se puede acumular y estancar.

Nota: antes de quitar la tapa para que salga el líquido con el que se lavó la celda hay que asegurarse de haberla conectado al desagüe y de haber vaciado la bandeja de recogida.

B.2.10 EMPLAZAMIENTO DE LOS EQUIPOS PREPARADOS PARA GRUPO REMOTO Y EMPLAZAMIENTO DE LA UNIDAD DE CONDENSACIÓN



¡ATENCIÓN!

Para elegir la unidad de condensación remota, utilizar como referencia la unidad recomendada por el fabricante que se indica en la ficha técnica del aparato.



¡ATENCIÓN!

En caso de que se utilice una unidad de condensación remota de mayor capacidad, consultar la ficha técnica de los datos de potencia refrigerante o bien visitar el sitio del fabricante, de la agencia o del centro de asistencia de zona autorizado por el fabricante.



¡ATENCIÓN!

La instalación del equipo y de la unidad de condensación del líquido refrigerante sólo debe ser realizada por el personal del servicio técnico del fabricante o por una persona experta.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de instalación de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados que dispongan de dispositivos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.) y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados.

Respetar todas las normas de seguridad previstas para la instalación de este tipo de equipos.

Emplazar la unidad condensadora en un ambiente adecuadamente ventilado y lejos de fuentes de calor.

Si el grupo remoto se instala en el exterior hay que protegerlo de los fenómenos meteorológicos con una cobertura adecuada que al mismo tiempo permita la ventilación de la unidad condensadora.

Elegir las secciones de los conductos consultando los datos técnicos de los grupos aconsejados.

Tender los tubos de cobre seleccionando el recorrido más breve y limitando al máximo el número de curvas, codos y tramos horizontales. Proceder de la siguiente manera:

- en los tramos horizontales, la línea de aspiración debe tener menos del 2% de pendiente hacia la unidad condensadora.
- Los purgadores de aire deben instalarse antes que todas las prolongaciones ascendentes de la línea de admisión (cada 2 metros);
- La línea de admisión debe aislarse con un revestimiento de al menos 9 mm de espesor;
- se aconseja instalar la unidad remota a una distancia máxima de 15 m y dejar una altura máxima de 5 m entre la unidad y el equipo.
- Montar en la línea de impulsión, en el orden que se indica, un filtro deshidratador de medidas adecuadas, un indicador de paso del líquido y una válvula solenoide (en este orden).



¡Atención!

Para elegir la unidad de condensación remota, utilizar como referencia la unidad recomendada por el fabricante que se indica en la ficha técnica del aparato.

**¡Atención!**

En caso de que se utilice una unidad de condensación remota de mayor capacidad, consultar la ficha técnica de los datos de potencia refrigerante o bien visitar el sitio del fabricante, de la agencia o del centro de asistencia de zona autorizado por el fabricante.

B.2.11 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según establecen las normativas y legislación vigente en el país de instalación de la máquina.

**¡ATENCIÓN!**

Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado.

Para realizar la conexión eléctrica se deben respetar escrupulosamente las instrucciones de la placa y del apartado A.2 DATOS TÉCNICOS. En los equipos con grupo remoto la conexión del grupo y la conexión del equipo son diferentes.

Antes de realizar la conexión, **verifique que:**

- El punto de conexión debe estar provisto de una toma de tierra eficaz y la tensión y la frecuencia de la red deben coincidir con las que indica la placa de características. En caso de dudas sobre la eficiencia del cable de tierra hay que hacer revisar la instalación por personal cualificado.
- Comprobar que la alimentación eléctrica de la instalación pueda soportar la carga efectiva de corriente, y que, además, se haya efectuado en conformidad con las normas vigentes en el país de instalación de la máquina.
- El equipo debe estar conectado a la red eléctrica de manera permanente, respetando las polaridades que se indican a continuación:
 - marrón/ negro(*)/ gris(*): fase
 - (*) presentes solo en los equipos con alimentación trifásica
 - amarillo/verde: tierra;
 - azul: neutro;
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor diferencial magnetotérmico (o bien un enchufe) de las medidas adecuadas para el consumo indicado en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III, y que cumpla los requisitos de las normas vigentes. Para más información sobre la capacidad del interruptor o de la clavija, consultar el consumo de corriente indicado en la placa de datos técnicos del equipo. **El dispositivo elegido se debe poder bloquear en posición abierta en caso de mantenimiento.**

ATENCIÓN: si se utiliza una clavija, ésta debe ser conforme con las normas de instalación nacionales. La clavija se debe:

- conectar a una toma accesible incluso después de haber instalado el equipo;
- situar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verla en todo momento.
- Una vez efectuada la conexión, la diferencia entre la tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento y la tensión nominal no debe ser más de $\pm 10\%$.

Nota: en los modelos con grupo remoto hay que efectuar la conexión eléctrica de la unidad condensadora y de la electroválvula como se indica en el esquema eléctrico anexo a la máquina. La conexión requiere un cable de sección adecuada. Introducir y bloquear los cables con el prensacable. Conectar los conductores en los bornes correctamente.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido en prevención de riesgos por el servicio de asistencia técnica o por un técnico con cualificación similar.

El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

**¡ATENCIÓN!**

el cable para la conexión permanente a la red de alimentación es de tipo H07RN-F (designación 60245 IEC 66); se debe sustituir con uno de características iguales o superiores.

**¡ATENCIÓN!**

al sustituir el cable de alimentación hay que tener en cuenta que el conductor de tierra debe ser más largo que los conductores activos.

B.2.12 VACIADO DE LAS LÍNEAS Y CARGA DEL GAS REFRIGERANTE**¡ATENCIÓN!**

Las operaciones de vaciado y carga del gas refrigerante deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados que dispongan de dispositivos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.) y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados.

B.2.12.1 Prueba de fuga

- Lavar los tubos de aspiración e impulsión con nitrógeno seco bajo presión.
- Conectar a las tomas de alta y baja presión una bombona de nitrógeno; instalar un manómetro con un empalme en "T"; inyectar gas en ambas líneas hasta alcanzar una presión de 15 bar. Cierre la espita de la bombona y, después de al menos una hora, compruebe que la presión no ha descendido por debajo del nivel anterior.

B.2.12.2 Vaciado

- Vaciar manualmente el circuito abriendo las llaves de los racores.
- Conectar los tubos a una bomba para vacío preferentemente de doble estadio equipada con vacuómetro y tomas de alta y baja presión. Alcanzar un nivel de vacío no mayor que 70mTorr (0.0931 mbar). Mantenerlo **30 minutos como mínimo** y proceder a la carga del grupo como se indica a continuación.

B.2.12.3 Carga del refrigerante

- Introducir el refrigerante líquido R404A en las líneas de alta y baja presión hasta que la presión de las bombonas sea igual a la del circuito. La carga de líquido inicial es el 20-30% de la carga total.
- Cerrar la línea de alta presión, poner en marcha el compresor e inyectar gas lentamente hasta que las burbujas desaparezcan del indicador de líquido.

B.2.13 COMPROBACIONES OBLIGATORIAS PARA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

- Antes de que el equipo esté operativo, es necesario ejecutar un ciclo completo de enfriamiento o congelación rápida.
- Controlar en el indicador de paso de líquido refrigerante si hay carga suficiente. Si es necesario, rellenar siguiendo las instrucciones del apartado B.2.13.3.
- Verificar con un termómetro digital si la temperatura que se lee en el panel de mandos es correcta.
- En las unidades con condensador conviene verificar si el aceite vuelve al compresor. La comprobación puede realizarse de la siguiente manera:
 1. Verificar, si con el condensador apagado, el nivel de aceite alcanza por lo menos 1/4 de la altura del visor del compresor.
 2. Ejecutar un ciclo completo de HARD CHILLING (BC) o FREEZING (BCF) con el equipo vacío.

3. Desconectar el enfriador al final del ciclo.
Esperar 15 minutos y verificar el nivel de aceite. El aceite debe verse a través de la mirilla situada en la carcasa; Si no está visible, añada aceite hasta mitad de altura (utilice aceite con las características indicadas en la placa del compresor exclusivamente).

C.1 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

SI EL EQUIPO PRESENTA LA MARCA NF EN LA PARTE FRONTAL, GOZA DEL DERECHO DE USO DE LA MARCA NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE. Cualquier modificación aportada a la máquina implica la caducidad de tal derecho. Información sobre la marca **NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE**:

- organismo certificador:
AFAQ AFNOR Certification
11 avenue Francis de Pressensé
93571 Saint-Denis La Plaine
Cedex - France
www.marque-NF.com
- conformidad con la norma **NF031**
- las principales características certificadas son:
 - facilidad de limpieza
 - facilidad de funcionamiento: prestaciones frigoríficas

ATENCIÓN: la conformidad con el reglamento NF está garantizada si los pies se mantienen a una altura igual o mayor que 150 mm.

C.1.1 INTRODUCCIÓN

Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los operadores y a la misma máquina. Por ello, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad si no se utilizan o se manipulan los dispositivos de seguridad.

C.1.2 PROTECCIONES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

C.1.2.1 Protecciones

En la máquina, los cárteres existentes son:

- protecciones fijas (por ejemplo, cárteres, tapas, paneles laterales, etc.), sujetadas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o enganches rápidos, siempre desmontables y que únicamente se pueden abrir con herramientas o equipos;
- protecciones móviles interbloqueadas (paneles frontales) para acceder al interior de la máquina;
- puertas de acceso al equipo eléctrico de la máquina realizadas con paneles embisagrados, que únicamente se pueden abrir con herramientas. Se prohíbe abrir la puerta durante el funcionamiento de la máquina.



¡ATENCIÓN!
Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.

C.1.3 SEÑALES DE SEGURIDAD EXPUESTAS EN LA MÁQUINA O CERCA DE ELLA

PROHIBIDO	SIGNIFICADO
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad.
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en las partes eléctricas).
PELIGRO	SIGNIFICADO
	PELIGRO DE QUEMADURAS.
	PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN (expuesto en las partes eléctricas indicando la tensión).



¡ATENCIÓN!
No quitar, manipular ni dejar ilegibles las etiquetas de la máquina

C.1.4 FINAL DE LA VIDA DE LA MÁQUINA

Cuando se decida no volver a utilizar la máquina nunca más, se aconseja dejarla inoperativa quitando los cables de alimentación eléctrica.

C.1.5 ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

En la máquina se pueden producir, principalmente, riesgos de carácter mecánico, térmico y eléctrico.

Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:

- directamente, proyectando soluciones adecuadas,
- indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.

En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.

De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.

Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento.

Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos bien visibles. Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual. En particular, periódicamente se aconseja controlar que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; sustituirlos si están dañados.



¡ATENCIÓN!
Las operaciones de mantenimiento de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados que dispongan de dispositivos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.) y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!
Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han modificado o manipulado los cárteres, las protecciones o los dispositivos de seguridad.



¡ATENCIÓN!
Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina, consultar el manual ya que contiene las instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

C.1.6 USO INCORRECTO PREVISIBLE

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos previsibles:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular las protecciones o los dispositivos de seguridad;
- no utilizar los dispositivos de protección individual por parte de los operadores, técnicos especializados y encargados del mantenimiento;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, el uso de equipos y escaleras no adecuadas);
- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles o inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- instalar de modo incorrecto la máquina;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con la refrigeración, la congelación o la conservación o que pueden dañar

- la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- subirse a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.



¡ATENCIÓN!
¡Se prohíbe cualquier tipo de comportamiento arriba descrito!



¡ATENCIÓN!
Se prohíbe desmontar o dejar ilegibles las señales de seguridad, de peligro y obligación presentes en la máquina.



¡ATENCIÓN!
Se prohíbe desmontar o manipular las protecciones de la máquina.

C.1.7 RIESGOS RESIDUALES

En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones.

De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar.

Durante las fases de instalación de la máquina, se han previsto espacios suficientes para limitar estos riesgos.

Para preservar estas condiciones, las zonas alrededor de la máquina siempre tienen que estar:

- libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas;
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, están prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN DE PELIGRO
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo.
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración)	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en la máquina utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras poco estables) o si se sube directamente a la máquina.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que contiene la máquina si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico (gas refrigerante)	Inhalación de gas refrigerante. Consultar las etiquetas del equipo.
Lesiones en la vista y la piel.	Exposición a las radiaciones ultravioletas Riesgo existente en los equipos que poseen una lámpara germicida si el interbloqueo de la puerta se avería.

C.2 USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA

C.2.1 USO PREVISTO

Nuestros equipos han sido diseñados y optimizados para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Este electrodoméstico sólo se debe utilizar con la finalidad para la que ha sido diseñado, es decir, para enfriar y congelador rápidamente los alimentos y conservarlos. El equipo hace descender con rapidez la temperatura de los alimentos cocinados para que conserven sus propiedades iniciales durante un periodo de tiempo, y garantiza la duración de los alimentos durante varios días. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto. El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean vigiladas e instruidas acerca del uso por alguien responsable de su seguridad.

ATENCIÓN: El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

C.2.2 CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL INSTRUIDO PARA EL USO DE LA MÁQUINA

El Cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y la de otras personas.

El Cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

C.2.3 CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL HABILITADO PARA INTERVENIR EN LA MÁQUINA

El Cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

C.2.4 OPERADOR ENCARGADO DEL USO ORDINARIO

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;
- interpretar correctamente los dibujos de las señales y los pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo, cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- desactivar inmediatamente la máquina.

D.1 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Para más información sobre la limpieza y el mantenimiento ordinario y extraordinario, consultar los capítulos D.1 y D.2 del manual "INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO" suministrado con este manual.

D.1.1 INTERVALOS DE MANTENIMIENTO

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar datos sobre los intervalos de tiempo bien definidos. Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.

Además, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de Asistencia Técnica.

D.1.1.2 Intervalos de mantenimiento

Se recomienda respetar los intervalos de mantenimiento indicados en la tabla siguiente para garantizar la eficacia constante de la máquina:

Mantenimiento, controles y limpieza	Periodicidad
Limpieza ordinaria Limpieza general de la máquina y de la zona circundante	Diaria
Protecciones mecánicas Control del estado de conservación, controlar que no haya partes deformadas, aflojadas ni desmontadas.	Mensual
Mando Control de la parte mecánica, controlar que no haya partes rotas ni deformadas y que los tornillos estén bien apretados. Control de la legibilidad y el estado de conservación de los adhesivos, los mensajes y los símbolos. Cambiarlos si es necesario.	Anual
Estructura de la máquina Apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina.	Anual
Señal de seguridad Control de la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	Anual
Cuadro eléctrico de mando Control del estado de los componentes eléctricos instalados en el cuadro eléctrico de control. Control de los cables entre el cuadro eléctrico y los órganos de la máquina.	Anual
Cable de conexión eléctrica y enchufe Control del estado del cable de conexión (sustituirlo si es necesario) y del enchufe.	Anual
Mantenimiento extraordinario de la máquina Control de todos los componentes, los equipos eléctricos, la corrosión, los tubos, etc.	Década (*)

(*) la máquina ha sido fabricada y diseñada para una vida útil de diez años. Transcurrido dicho tiempo (desde la puesta en servicio de la máquina) se deberá efectuar una inspección general. A continuación se indican algunos de los controles que deben ser efectuados.

- Control de partes o componentes eléctricos oxidados; si es necesario, sustituirlos y restablecer las condiciones originales;
- control de la estructura y las juntas soldadas;
- control y sustitución de los tornillos y/o pernos y control de componentes aflojados;
- control del sistema eléctrico y electrónico;
- control del funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- control de las condiciones generales de las protecciones y los revestimientos.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento, control e inspección de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados o el Servicio de Asistencia Técnica que dispongan de dispositivos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.

D.1.5 DESMONTAJE

En aquellos casos en los que sea necesario desmontar y volver a montar el equipo, comprobar que todas las piezas estén ensambladas en el orden correcto (marcarlas durante las operaciones de desmontaje si es necesario).

Antes de desmontar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que pueden ceder o romperse. Antes de iniciar las operaciones de desmontaje:

- extraer los alimentos presentes en la máquina;
- interrumpir la alimentación;
- delimitar la zona de trabajo;
- colocar en el cuadro eléctrico general de control un cartel que prohíba el uso de la máquina por motivos de mantenimiento;
- iniciar las operaciones de desmontaje.



¡ATENCIÓN!

Todos las operaciones de desguace deben efectuarse con la máquina apagada, fría y desenchufada.



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado.



¡ATENCIÓN!

Para efectuar estas operaciones es obligatorio utilizar: mono de trabajo, calzado de seguridad y guantes.



¡ATENCIÓN!

Mover los componentes durante las operaciones de desmontaje y manutención a la menor altura posible del suelo.

D.1.6 PUESTA FUERA DE SERVICIO

En aquellos casos en los que no sea posible reparar la máquina, realizar las operaciones de puesta fuera de servicio, señalizar la avería con un cartel y contactar con el Servicio de Asistencia del fabricante.

D.2 DESGUACE DE LA MÁQUINA



¡ATENCIÓN!
LAS OPERACIONES DE DESMONTAJE DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO.



¡ATENCIÓN!
LOS TRABAJOS EN LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS DEBEN SER EFECTUADOS EXCLUSIVAMENTE POR UN ELECTRICISTA CUALIFICADO.

D.2.1 ALMACENAJE DE RESIDUOS

Al final de su vida útil, el equipo se debe desechar correctamente. Asegurarse de desmontar las puertas antes de desechar el equipo.

Los residuos especiales se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medio ambiente vigentes en el país del usuario.

D.2.2 MACROOPERACIONES DE DESMONTAJE DEL EQUIPO

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que pueden ceder o romperse durante la fase de desguace. Eliminar los componentes de la máquina por separado, teniendo en cuenta el tipo de desecho (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.). El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación. Desmontar el equipo agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el fluido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes del frigorífico son residuos especiales asimilables a los urbanos.

El símbolo  aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un residuo doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre.

Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio postventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.



¡ATENCIÓN!
Quitarle el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre.



¡ATENCIÓN!
Destruir la marca “CE” y los documentos del equipo cuando llegue el momento de desguazar la máquina.