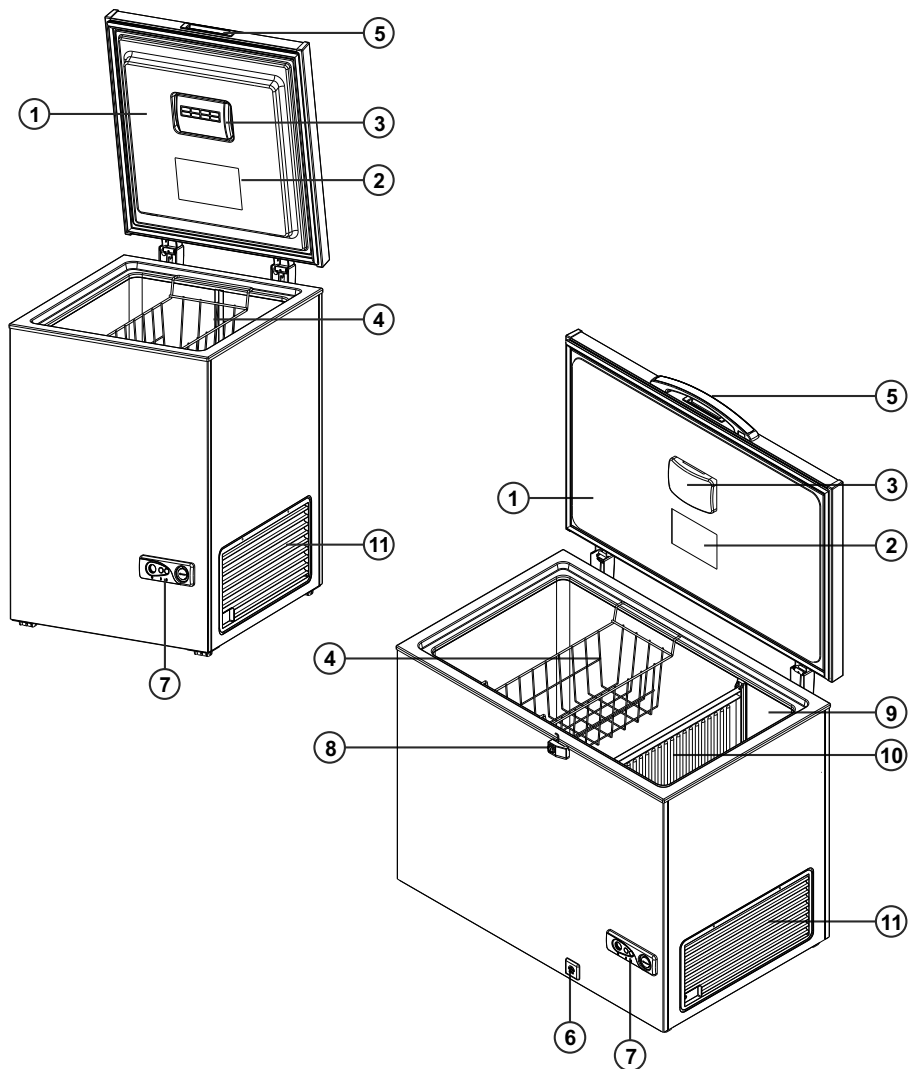


MOD : SCO51-C5

Production code : 30000033911




IT

SPECIFICHE TECNICHE PER I NEGOZI DI ALIMENTI SURGELATI

- | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------|
| 1 - Coperchio | 5 - Asa | 10 - Separatore |
| 2 - Alimenti pronti per la conservazione | 6 - Drenaggio dell'acqua | 11 - Reparto motori |
| 3 - Coperchio dell'illuminazione interna | 7 - Pannello di controllo | 12 - Ponte centrale |
| 4 - Cestino portaoggetti | 8 - Meccanismo di bloccaggio | 13 - Termometro |
| | 9 - Scomparto congelatore a scoppio | |

NOTA : le immagini sopra riportate sono opzionali. Possono variare a seconda dei modelli e delle versioni.

1. CONTENUTO

2. INTRODUZIONE

3. CARATTERISTICHE TECNICHE DEI CONGELATORI

4. MONTAGGIO DEI CONGELATORI / PRIMA MESSA IN FUNZIONE

5. FUNZIONAMENTO DEL CONGELATORE

6. PULIZIA, MANUTENZIONE E TRASPORTO DEL CONGELATORE

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. REGOLE DI CONFORMITÀ

2. INTRODUZIONE

Prima di mettere in funzione il congelatore, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per garantire la massima efficienza di questo prodotto, costruito per servire l'utente nel corso degli anni.

Questi congelatori sono destinati alla conservazione, all'uso o alla vendita di alimenti congelati confezionati direttamente da un'unità di congelamento in esercizi commerciali e cucine di ristoranti, caffetterie, negozi di alimentari, bancarelle e mercati

In tutti i processi produttivi vengono utilizzate tecnologie "ecologiche" e materiali e refrigeranti ecologici.

Come prima cosa, leggere attentamente questo manuale per garantire la massima efficienza del congelatore ed evitare difetti nell'uso.

Rilevare eventuali danni al congelatore subito dopo la consegna. In caso di danni, contattare il rivenditore autorizzato entro 24 ore.

Attenzione ! Prima di mettere in funzione il congelatore, dopo il trasporto è necessario un tempo minimo di 2 ore.

CARATTERISTICHE TECNICHE	Dimensioni esterne LxLxH (mm)	Dimensioni interne LxLxH (mm)
SCO31-C3	1015x720x845	890x510x675
SCO41-C4	1305x720x845	1180x510x675
SCO51-C5	1555x720x845	1430x510x675
SCO66-C6	2055x720x845	1930x510x675

I valori indicati nelle tabelle precedenti sono valori standard e possono variare in base alle caratteristiche opzionali. Per informazioni sulla classe climatica, la potenza volumetrica e la tensione/frequenza, consultare la targhetta di identificazione sul retro del congelatore.

Per l'etichetta del tipo di campione, consultare la quarta di copertina della guida.

Classi climatiche (per i congelatori di gelati)			
Clase	Temperatura °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C
0	20	50	9,3
1	16	80	12,6
2	22	65	15,2
3	25	60	16,7
4	30	55	20,0
5	27	70	21,1
6	40	40	23,9
7	35	75	30,0
8	23,9	55	14,3

4. MONTAGGIO DEI CONGELATORI / MESSA IN FUNZIONE INIZIALE

Rimuovere le chiusure in plastica inserite tra il coperchio e il corpo.

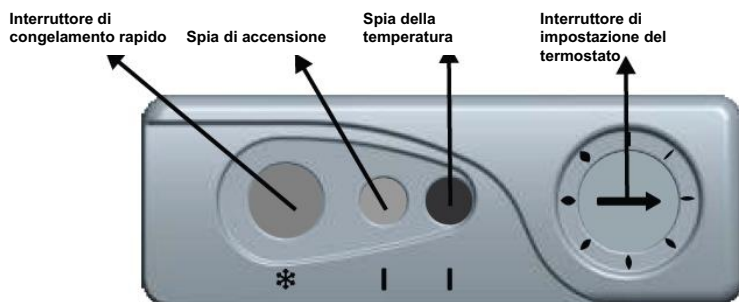
La circolazione dell'aria nella parte posteriore è necessaria per il buon funzionamento del corpo.

Spostare il congelatore all'indietro per posizionarlo correttamente.

Lasciare uno spazio minimo di 10 cm tra i lati e la parte posteriore per garantire una corretta circolazione dell'aria. Il congelatore è ora pronto per essere collegato.

Attenzione: quando si mette in funzione il congelatore per la prima volta o si apre il coperchio mentre il congelatore è in funzione, l'aria ambiente della stanza fluisce nel corpo. Poiché quest'aria fresca si raffredda improvvisamente, il suo volume diventa denso e crea un effetto di vuoto nel corpo per un periodo di 10 minuti. In questo caso, potrebbe essere difficile aprire il coperchio del congelatore. Aspettate un po' e non forzate la maniglia. Dopo poco tempo, il coperchio sarà facile da aprire.

5. FUNZIONAMENTO DEL CONGELATORE



Pannello di controllo del congelatore

Interruttore di impostazione del termostato

Per il congelatore :

L'impostazione del termostato è quella più ottimale per i prodotti dotati di termostato meccanico di fabbrica. Si consiglia di non sostituirlo finché non si verificano problemi di temperatura tra i prodotti. Se si ritiene che il prodotto non rientri nell'intervallo di temperatura desiderato, è possibile regolare l'impostazione del termostato.

Il termostato è impostato al massimo durante la produzione (posizione finale in senso orario). È possibile regolare facilmente la manopola del termostato con l'aiuto di una moneta dal livello 1 (più caldo) al livello 7 (più freddo). Regolare l'impostazione del termostato tenendo conto dei cambiamenti stagionali, del carico di cibo nel congelatore e delle condizioni ambientali in cui opera.



Luce di alimentazione:

Indica che il prodotto è collegato e attivato.

Spia della temperatura (per il congelatore) :

Se acceso, indica che la temperatura all'interno del congelatore non è al valore limite desiderato.

Spia del compressore (per il congelatore a doppia modalità) :

Se la spia del compressore è accesa, significa che il compressore è in funzione. Quando il termostato raggiunge il valore limite, il compressore si ferma e la spia si spegne.

Interruttore di congelamento rapido:

Quando si preme l'interruttore di congelamento rapido, la relativa spia si accende e il prodotto inizia a funzionare al massimo delle prestazioni (il compressore funziona continuamente). Quando la spia è accesa, l'impostazione automatica della temperatura (termostato) viene disattivata.

AVVERTENZA: questa funzione è disattivata in alcuni prodotti. Quando si preme l'interruttore di congelamento rapido, la sua spia non si accende e il prodotto funziona in base all'impostazione automatica della temperatura (termostato). Consultare il fornitore per conoscere le caratteristiche del prodotto.

AVVERTENZA: quando si preme l'interruttore di congelamento rapido, il compressore funziona continuamente e il termostato rimane spento. Se questo interruttore viene tenuto premuto per lungo tempo, si può verificare un aumento del consumo energetico o un guasto del compressore.

Congelamento rapido:

Lasciare un minimo di 24 ore in modalità di congelamento prima di inserire alimenti freschi nel congelatore a cassetta. Non modificare l'impostazione del termostato per il congelamento rapido. Premere il pulsante di congelamento rapido per avviare la modalità di congelamento rapido e interromperla premendo nuovamente il pulsante. In questo modo, gli alimenti congelati che si estraggono dal congelatore per lo scongelamento potranno rimanere senza scongelarsi per un periodo di tempo più lungo.

Imballaggio

I materiali di confezionamento (film di polietilene e fogli di alluminio) devono avvolgere gli alimenti in modo ermetico, senza lasciare spazio all'aria.

I contenitori senza coperchio devono essere coperti con due pieghe di un foglio di alluminio o di una pellicola trasparente e poi fissati con una gomma.

Evitare di riempire eccessivamente il contenitore, poiché gli alimenti fluidi e pastosi aumentano di volume di 1/10 durante il congelamento.

Contrassegnare i contenitori con etichette prima di congelarli. Utilizzare etichette autoadesive. Scrivete sulle etichette la data di congelamento, la quantità, la data di scadenza e il tempo massimo di conservazione.

Conservazione degli alimenti:

Collocare i prodotti da conservare per un periodo più lungo nella parte inferiore del refrigeratore e quelli destinati alla lavorazione nella parte superiore.

Per ottenere il massimo beneficio dal congelatore e per garantire una corretta conservazione degli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente tra il coperchio superiore e le confezioni di cibo. Pertanto, non superare mai la linea di carico massimo indicata sul corpo.

linea di carico massima



Si prega di osservare rigorosamente le seguenti regole:

Gli alimenti devono essere porzionati in base alle esigenze nutrizionali, in base alla quantità giornaliera o all'utilizzo nella propria attività.

Gli alimenti devono essere confezionati in modo ermetico per evitare la perdita di acqua, anche se devono essere conservati per un breve periodo di tempo.

I materiali da imballaggio devono essere ermetici, resistenti al freddo, all'umidità, all'olio, agli acidi, alle porte e agli strappi. Devono inoltre essere ben chiusi, confortevoli e realizzati con materiali adatti al congelamento.

Se il congelatore è dotato di uno scomparto di abbattimento, collocare gli alimenti prima sul pavimento dello scomparto di abbattimento. Per evitare uno scongelamento parziale degli alimenti precedentemente congelati, non lasciare che i nuovi alimenti entrino in contatto con essi.

Se il vostro congelatore non dispone di uno scomparto per l'abbattimento, gli alimenti a temperatura ambiente da congelare e da reinserire nel congelatore devono essere inseriti per primi nel cestello o in modo che gli alimenti precedentemente congelati non entrino in contatto con esso per evitare uno scongelamento parziale.

Attenzione: se si dispone di un congelatore a doppio coperchio, poiché nel ponte centrale del congelatore è presente un elemento riscaldante, i prodotti non devono entrare in contatto con questa zona.

Le informazioni sulla capacità di congelamento del vostro congelatore sono riportate nella tabella dei dati tecnici.

TABELLA 1

Carne, pollame, pasticceria e alimenti di forma non uniforme	Pellicola trasparente Foglio di alluminio	Spessore minimo del rotolo 0,05 mm Extra forte
Verdure, frutta (con o senza zucchero), pasticcini, torte, torte salate, carni macinate	Pellicola trasparente	Spessore minimo 0,05 mm
Frutti che si sciolgono nello zucchero, alimenti fluidi o pastosi (marmellata di mele, tuorlo d'uovo, bevande, ecc.)	Pellicola trasparente	Imballaggio in alluminio, imballaggi in pergamena, imballaggi in plastica e vetro resistenti al freddo

CARNI

Salsicce, wurstel e tutti gli altri prodotti a base di carne devono essere possibilmente sgrassati e lasciati riposare per qualche tempo prima di essere congelati.

Preparazione: preparare le porzioni in base alle esigenze di utilizzo. È più facile impilare e congelare gli alimenti se le confezioni non superano i 10-11 cm di spessore. Assicurarsi che le ossa non rompano i sacchetti, altrimenti la carne perde acqua e sapore.

Confezionamento: avvolgere accuratamente gli alimenti con pellicola trasparente o metterli in sacchetti di plastica. Prima di essere congelati, gli alimenti devono essere avvolti ermeticamente, senza lasciare spazio all'aria nelle confezioni.

Si conserva: Agnello: 8 mesi; Maiale: 6-10 mesi.

Preparazione: quando la carne congelata viene scongelata, deve essere cucinata nello stesso modo della carne fresca. Riposo della carne in frigorifero: affinché la carne fresca diventi tenera, deve essere lasciata riposare in frigorifero. Il vostro macellaio potrà dirvi per quanto tempo la carne che avete acquistato ha riposato.

Attenzione! Non ricongelare mai la carne scongelata se non è stata cotta dopo lo scongelamento.

POLLICE

Tutto il pollame (pollo, oca, anatra e simili) e tutta la selvaggina (coniglio, cervo, cinghiale) possono essere congelati. Il pollame deve essere ben vestito e pulito prima di essere congelato e lasciato in frigorifero per un giorno dopo averlo lavato un paio di volte sotto l'acqua corrente. Avvolgere quelli piccoli interi e dividere quelli più grandi in parti prima di conservarli. La selvaggina deve essere tagliata a pezzi 24 ore dopo la macellazione.

Le carni congelate si conservano per 3 mesi se si aggiunge olio extra e per 12 mesi in caso contrario, quindi si consiglia di aggiungere olio dopo lo scongelamento.

Confezionamento: il pollame e la selvaggina possono essere avvolti in una pellicola per congelatori o, preferibilmente, in un foglio di alluminio. Il pollame e la selvaggina devono essere avvolti strettamente senza lasciare spazi d'aria prima del congelamento.

Tempo di conservazione : anatra: 2-4 mesi; pollo e gallina: 7-9 mesi; oca, coniglio: 9-12 mesi.

PESCE

Poiché il pesce acquistato al mercato non può essere considerato abbastanza fresco, solo il pesce appena pescato dovrebbe essere considerato fresco.

Preparazione: I pesci da stufare e friggere devono essere lavati accuratamente sotto l'acqua corrente dopo essere stati eviscerati. Tagliare i pesci di peso superiore a 1 kg. Mettere il pesce pronto per il congelamento in un foglio di alluminio o di pellicola e congelarlo per 1-2 ore senza avvolgerlo, quindi immergerlo a testa in giù in acqua salata e attendere che si formi uno strato di ghiaccio sul pesce (per i pesci grassi, aggiungere all'acqua un gr di acido di limone).

Confezionamento: il pesce può essere avvolto in una pellicola per congelatori o preferibilmente in un foglio di alluminio. I pezzi devono essere ben avvolti senza lasciare spazio all'aria prima del congelamento.

Tempo di conservazione il tempo di conservazione del pesce grasso è più breve di quello del pesce magro.

Pesce magro: 4-8 mesi; pesce grasso: 2 mesi; frutti di mare: 2-6 mesi.

ORTAGGI

Tutte le verdure precotte e bollite possono essere congelate.

Verdure non adatte al congelamento: lattuga, crescione, ravanello, cipolla, verdure crude o mature.

Preparazione: Pulire le verdure e lavarle bene sotto il rubinetto, tagliarle a pezzetti e farle bollire leggermente.

Cottura d'urto: la cottura d'urto viene effettuata per preservare il colore, il sapore, l'odore e la vitamina C contenuti nelle verdure. Preparate uno scolapasta e una pentola riempita con 7-8 litri di acqua calda.

Pulire le verdure, metterle al massimo 0,5 kg alla volta nello scolapasta, coprirle con un coperchio e immergerle in acqua bollente (5 litri) e tenerle per 2-3 minuti. Se l'acqua diventa calda, occorre farla bollire di nuovo. L'acqua deve essere sufficientemente calda quando si immergono le verdure.

Tenere le verdure sotto il rubinetto e lasciarle scolare. È possibile utilizzare la stessa acqua bollita un paio di volte nel processo di ammollo.

Imballaggio: per congelare le verdure si possono usare sacchetti di plastica. Avvolgetele in modo appropriato in modo che occupino il minimo spazio di conservazione. Le verdure a foglia verde, come gli spinaci, possono essere confezionate in contenitori di plastica. Le porzioni non devono superare 1 kg ciascuna.

Preparazione delle verdure scongelate: le verdure congelate devono essere scongelate in acqua o olio bollenti. Prima di sminuzzare le verdure (spinaci, cavoli), bisogna lasciarle scongelare. Una volta scongelate, devono essere cucinate immediatamente. Il tempo di cottura delle verdure precedentemente congelate è di 1/3 inferiore a quello delle verdure fresche.

FRUTTA

Congelare solo frutta matura (non troppo matura). Bollire o sterilizzare i frutti che possono perdere facilmente colore (mele, pere e simili). È possibile utilizzare la frutta congelata in seguito come stufato, gelatina, marmellata e additivi per dolci. La frutta può essere congelata con o senza aggiunta di zucchero, a seconda della destinazione d'uso. I frutti conservati in acqua zuccherata mantengono il loro odore e sapore anche dopo il congelamento.

Preparazione in base alla destinazione d'uso

Per il consumo a crudo: i frutti possono essere congelati in acqua con o senza zucchero aggiunto. Togliere dal contenitore e lasciare scongelare a piacere.

Per preparare marmellate e stufati: scongelare gli alimenti congelati e trattarli come se fossero freschi.

Per le torte: scongelare accuratamente prima dell'uso. Una volta scongelato, utilizzare immediatamente per la preparazione di torte.

Per le torte di biscotti: Congelare la frutta senza aggiungere zucchero. Scongelare a temperatura ambiente, disporre sopra la pasta sfoglia e cospargere di zucchero prima di infornare.

Confezionamento: conservare la frutta in sacchetti di plastica che non rilasciano succo e la frutta in contenitori di plastica che rilasciano succo.

Si conserva: albicocca, gelatina di frutta: 4-6 mesi, tutti gli altri frutti 8-12 mesi.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E UOVA

I prodotti caseari e oleosi (panna acida, crema pasticcera, panna cagliata e maionese) non sono adatti alla surgelazione.

Uova: non congelarle con il guscio (altrimenti si rompono). Pertanto, prima di congelarle, mescolare tuorli e albumi separatamente o insieme fino a quando non sono ben amalgamati. Aggiungere una piccola quantità di sale o di zucchero in modo che la miscela di tuorli non sia troppo rigida.

Confezionamento: congelare i tuorli e gli albumi in contenitori di plastica e conservarli confezionati.

TORTE (Pane, torte e pasticcini)

È possibile congelare dolci, torte, crostate e prodotti da forno. Per mantenere le torte fresche a lungo, è necessario conservarle congelate. È possibile ricongelare le torte scongelate. Le torte pronte con crema sulla crosta devono essere ben confezionate dopo il congelamento.

Confezionamento: avvolgere le torte precedentemente cotte in un foglio di alluminio. Lasciarle scongelare per il tempo indicato nella tabella. È più comodo conservare le torte in contenitori di plastica. È più facile conservare gli impasti di pasticceria in un involucri di plastica, poiché può essere difficile separare l'impasto congelato dall'involucro di alluminio.

Si conserva: Pane e biscotti: 3-6 mesi; altri: 1-3 mesi.

Scongelamento: se le torte scongelate vengono cotte a 150-200 °C per 5-10 minuti avvolte in un foglio di alluminio, diventano più croccanti e mantengono il loro aroma, a differenza di quelle scongelate a temperatura ambiente.

PIATTI PRECEDENTEMENTE CUCINATI

Alcune spezie cambiano il loro aroma se conservate a lungo e acquistano un sapore più forte (ad esempio, il lievito, il basilico, l'aneto, l'aceto, le miscele di spezie, lo zenzero, l'aglio, la paprika, la maggiorana, il pepe nero, il peperoncino, la senape, il timo, la vaniglia e la cipolla).

Pertanto, se si intende congelare un piatto, è sufficiente aggiungere una piccola quantità di spezie. Dopo lo scongelamento è possibile aggiungere la quantità e il tipo di spezie desiderate.

La durata di conservazione dei piatti precotti dipende anche dal tipo di grasso e olio utilizzato. La margarina, l'olio d'oliva e il burro nei piatti consentono il congelamento. L'olio di arachidi e lo strutto non sono adatti al congelamento.

Confezionamento: conservare le pietanze grasse in contenitori di plastica e le altre in pellicola per congelatori o sacchetti di plastica.

Si conserva: dessert a base di latte e pasticceria: 1-3 mesi; piatti di patate e casseruole: 2 - 3 mesi.

6. PULIZIA, MANUTENZIONE E TRASPORTO DEL CONGELATORE

Per garantire una maggiore efficienza del congelatore, la scocca deve essere pulita e sottoposta a manutenzione almeno una volta all'anno. Prima di pulire la carrozzeria, rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente.

DESCONGELACIÓN:

La formazione di cristalli di ghiaccio all'interno richiederà più tempo se il coperchio del corpo non viene aperto frequentemente e gli alimenti vengono conservati in confezioni chiuse.

La formazione di ghiaccio sulle pareti interne del congelatore ne riduce l'efficienza di congelamento nel tempo. Si consiglia di sbrinare il corpo quando il ghiaccio raggiunge uno spessore di 5-6 mm. Mettere il congelatore in modalità di congelamento rapido 24 ore prima dello sbrinamento. Quindi rimuovete le confezioni, avvolgetele separatamente e mettele nello scomparto freezer del frigorifero per evitare l'accumulo di calore. In questo modo gli alimenti si conservano bene durante lo sbrinamento e la pulizia.

Se il congelatore è dotato di uno scarico dell'acqua:

Seguire la procedura descritta per scaricare l'acqua eventualmente accumulata sul pavimento del congelatore durante lo sbrinamento:

Fase 1. Rimuovere il divisorio del congelatore (**facoltativo) (Foto A) e posizionarlo sotto il rubinetto di scarico dell'acqua esterna (Foto C).

** Per i prodotti che non dispongono di questa opzione, si raccomanda di utilizzare un intradosso che possa essere parzialmente inserito sotto il prodotto per raccogliere l'acqua di drenaggio.

Passo 2. Il rubinetto di scarico esterno si trova nella parte anteriore inferiore del congelatore. Ruotarlo di 90° a sinistra (un quarto di giro), estrarlo di 2-3 cm e lasciarlo (figura B). Se si desidera accelerare lo scarico dell'acqua, è possibile rimuovere il rubinetto.

Fase 3. Rimuovere il rubinetto di gomma dal pavimento della carrozzeria (il rubinetto è fissato alla piastra del pavimento, quindi non esercitare alcuna forza). (Figura D)

Attenzione! Non utilizzare mai acqua calda, riscaldatori elettrici, utensili affilati o simili, poiché potrebbero danneggiare il congelatore.

Opzionale

Immagine A



Immagine B



Immagine C



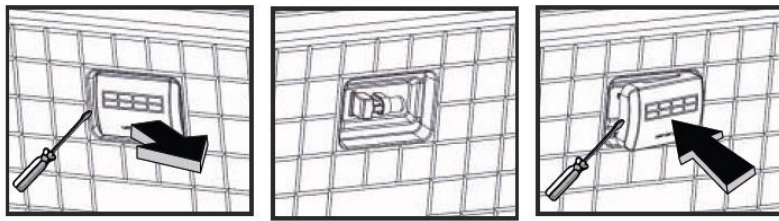
Immagine D



Se il congelatore non è dotato di scarico:

- Scollegare la spina dalla presa.
- Versare 3 litri di acqua calda nel congelatore, chiudere il coperchio e attendere 30 minuti, quindi raschiare lo strato di ghiaccio con un raschietto di plastica (non fornito con il prodotto).
- Dopo aver rimosso il ghiaccio, pulire il congelatore con un panno asciutto.

AVVERTENZA: non collocare mai un apparecchio elettrico all'interno del congelatore e non utilizzare mai un utensile appuntito per pulire il congelatore.

Sostituzione della lampadina elettrica

Se la lampadina smette di funzionare, scollegare sempre il congelatore dalla rete elettrica prima di sostituirla.

Spingere i lati lunghi del coperchio dentato del bulbo e tirarlo verso l'alto.

Ruotare la lampadina, rimuoverla e sostituirla con una nuova lampadina onemax da 15 watt.

Riposizionare il coperchio della lampada.

Inserite la spina nel congelatore per utilizzarla in seguito.

Ferie/ vacanze/ interruzione dell'uso per un periodo di tempo:

Non scollegare il congelatore se non lo si usa e non lo si fa funzionare per un breve periodo di tempo.

Se non lo si usa e non lo si esplora per un po' di tempo, staccare la spina del congelatore e svuotarlo. Dopo lo sbrinamento, pulite il congelatore con un panno. Lasciate il coperchio aperto per evitare che lo sportello venga spinto nel congelatore.

Trasporto del congelatore: prima di spostarlo, staccare la spina dalla presa di corrente, sbrinarlo, pulire le pareti interne e il pavimento con un panno umido, posizionare i tappi di plastica tra il coperchio superiore e la scocca e trasportarlo nella normale posizione d'uso.

Attenzione: Nel sistema di isolamento del congelatore viene utilizzato gas di espansione (GPentano). Quando si smaltisce il congelatore, è necessario rispettare le leggi e le normative vigenti nel paese in cui viene utilizzato.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se il segnale rosso sul pannello di controllo è costantemente acceso:

Indica che la temperatura interna è elevata. Attendere un paio d'ore e verificare se il congelatore raggiunge la temperatura desiderata. Controllare se il coperchio è stato lasciato aperto o se il congelatore è vicino a una fonte di calore.

- Se il compressore funziona continuamente:

Verificare se la temperatura ambiente è superiore a 43 °C. Controllare anche se è in funzione la modalità di abbattimento, se il termostato è impostato per raffreddare più di quanto desiderato o se le griglie devono essere pulite per una corretta circolazione dell'aria.

- Se la spia verde dell'alimentazione è spenta e il congelamento non funziona:

Controllare se c'è un'interruzione di corrente o se il congelatore è collegato correttamente.

- Se il congelatore funziona in modo rumoroso

Controllare che le gambe siano in piano.

- Se il congelatore è dotato di uno sportello,

Pulire il congelatore il prima possibile.

- Se ci sono strappi nel telaio del congelatore,

In ambienti fortemente idratati può verificarsi una lacerazione temporanea. Si tratta di un fenomeno normale.

Dopo aver controllato i punti precedenti e seguito le raccomandazioni, se il congelatore continua a funzionare in modo insoddisfacente, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.

8. REGOLE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

I congelatori descritti in questo manuale sono stati costruiti e controllati in conformità con le norme di legge.

Congelatori per gelato :

LVD 2014/35/UE

EMC 2014/30/UE

TS EN 60335-2-89

AEEE (WEEE) 2012/19/EU