



MOD: KBR/21D

Production code : RBGD2100D+PKBD1550D

03/2025

BAR

LINEA FREDDI

Gentile Cliente,

la ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questa apparecchiatura; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione ed installazione dell'apparecchio.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima dell'utilizzo e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Buon lavoro!



Avvertenze di sicurezza

- Questo libretto riporta importanti informazioni riguardo all'installazione, uso e manutenzione della vostra apparecchiatura. Vi invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di procedere a qualsiasi operazione per tutelare la vostra incolumità e non danneggiare il prodotto.
- Conservare con cura il libretto per ogni ulteriore consultazione futura e cederlo al nuovo proprietario in caso di cessione dell'apparecchiatura.
- Le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore rispettando le norme in vigore nel Paese di utilizzo relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di installare l'apparecchiatura:
 - verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo;
 - confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli dell'apparecchio riportati nella targhetta dati;
 - scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica (se presente).
- La targhetta dati fornisce importanti informazioni tecniche indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva l'azienda da qualsiasi responsabilità.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Smaltire gli imballi secondo le disposizioni e le normative in vigore nel Paese di utilizzo.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Queste apparecchiature possono essere utilizzate per il mantenimento freddo e la distribuzione di alimenti.
- Per mantenere la funzionalità e le prestazioni, il mobile refrigerato deve lavorare in condizioni ambientali non superiori a 25°C e 60%U.R., garantendo sempre il ricambio dell'aria dei locali.
- Le apparecchiature non sono adatte per raffreddare i prodotti. Non mettere prodotti con temperatura più alta rispetto alla temperatura impostata.
- Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica ed idrica (se presente) e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da se. Richiedere sempre l'utilizzo di ricambi originali.
- L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori.
- Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Costruttore.
- Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
- La lingua di stesura originale è l'italiano: il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

Presentazione gamma KIT BAR

CARATTERISTICHE GAMMA

- Piano lavoro in acciaio inox completo di abbassamento su tutto il perimetro (su richiesta alzatina lato cliente).
- Vasche 300 x 500 x 300 mm h posizionabili a destra o a sinistra.
- Vasca sgocciolatoio stampata sul piano con griglie forate estraibili.
- Mobile con parte interna e facciata in acciaio Inox.
- Rivestimento esterno in lamiera zincata/alluminio (su richiesta in acciaio inox).
- Zoccolatura in acciaio inox.
- Celle con angoli arrotondati per consentire una facile pulizia.
- Guide cassetti semplici in acciaio inox.
- Chiusura porte con impugnatura provvista di guarnizione perimetrale magnetica e chiusura con chiave (optional).
- Chiusura cassetti con impugnatura longitudinale provvista di guarnizione perimetrale magnetica e chiusura con chiave (optional).
- Isolamento in poliuretano ad alta densità 50 mm di spessore, 40 kg/m³ CFC e HCFC free.
- Impianto refrigerante con sistema ventilato.
- Gas refrigerante: R455A.
- Campo temperatura +3°C ÷ +12°C.
- Comandi elettromeccanici: interruttore generale, termostato digitale per la regolazione della temperatura con sbrinamento programmabile.
- Vano porte con fondo rinforzato per barili KEG-EURO oppure DIN 50L.
- Scarico acqua completo di sifone.

ACCESSORI

- Serratura a chiave
- Cassettiera (2 cassetti 2/5+3/5, 2 cassetti 1/2+1/2, 3 cassetti 1/3+1/3+1/3)
- Porta destra o sinistra
- Tramoggia spazzatura
- Ripiano intermedio in acciaio inox
- Rivestimento lato clienti in acciaio inox
- Rivestimento laterale in acciaio inox
- Porta a vetro
- Led per illuminazione interna

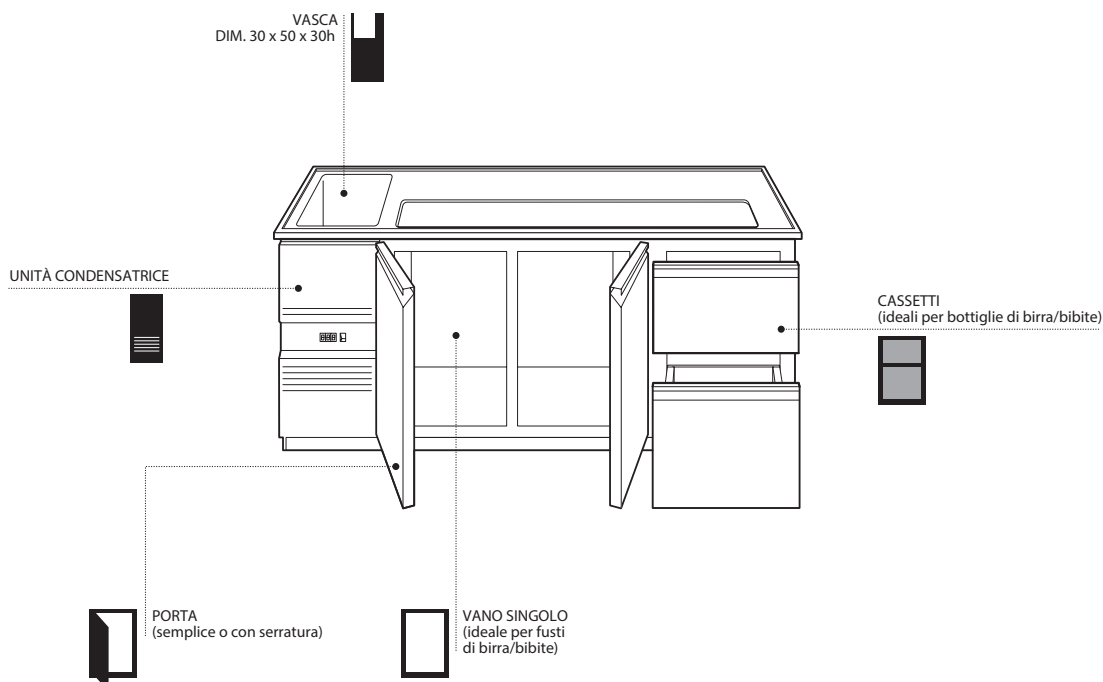


Per ulteriori informazioni contattare il Costruttore

DATI TECNICI

Alimentazione	230V 1N 50Hz (fare sempre riferimento alla targhetta dati)
IP	fare riferimento alla targhetta dati
Corrente assorbita	fare riferimento alla targhetta dati
Capacità di raffreddamento	fare riferimento alla targhetta dati
Intervallo di temperatura di lavoro	+3°C a +12°C
Temperatura di evaporazione	-10°C
Temperatura ambiente di lavoro	min. +16°C max +32°C
Tipo Refrigerante	fare riferimento alla targhetta dati
Quantità refrigerante (gr)	fare riferimento alla targhetta dati
Classe climatica	4 (30°C, 55%R.H. - EN ISO 23953)
Pressione operativa massima (PS)	28 BAR

ESEMPIO DI COMPOSIZIONE



Presentazione gamma SOTTOBANCO DA BAR

CARATTERISTICHE GAMMA

- Parte interna e facciate in acciaio inox AISI 304.
- Rivestimento esterno in lamiera acciaio inox AISI 430/zincata/alluminio.
- Celle con angoli arrotondati per una agevole e facile pulizia.
- Guide cassetti semplici in acciaio inox.
- Chiusura porte e cassetti con guarnizione perimetrale magnetica.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità 50 mm di spessore, 40 kg/m³ CFC e HCFC free.
- Impianto refrigerante con sistema ventilato e con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Vaschetta refrigerata con serpentina esterna coibentata.
- Gas refrigerante: R455A.
- Campo temperatura +3°C ÷ +12°C.
- Comandi digitali: interruttore generale, termostato regolazione temperatura.

ACCESSORI

- Serratura a chiave
- Cassettiera (2 cassetti 2/5+3/5, 2 cassetti 1/2+1/2, 3 cassetti 1/3+1/3+1/3)
- Porta destra o sinistra
- Fermo per bottiglie
- Vaschetta per bottiglie
- Cornice per vaschetta
- Tramoggia spazzatura
- Ripiano intermedio in acciaio inox

- Battente per porte senza montante centrale
- Piani di lavoro
- Porta a vetro
- Led per illuminazione interna

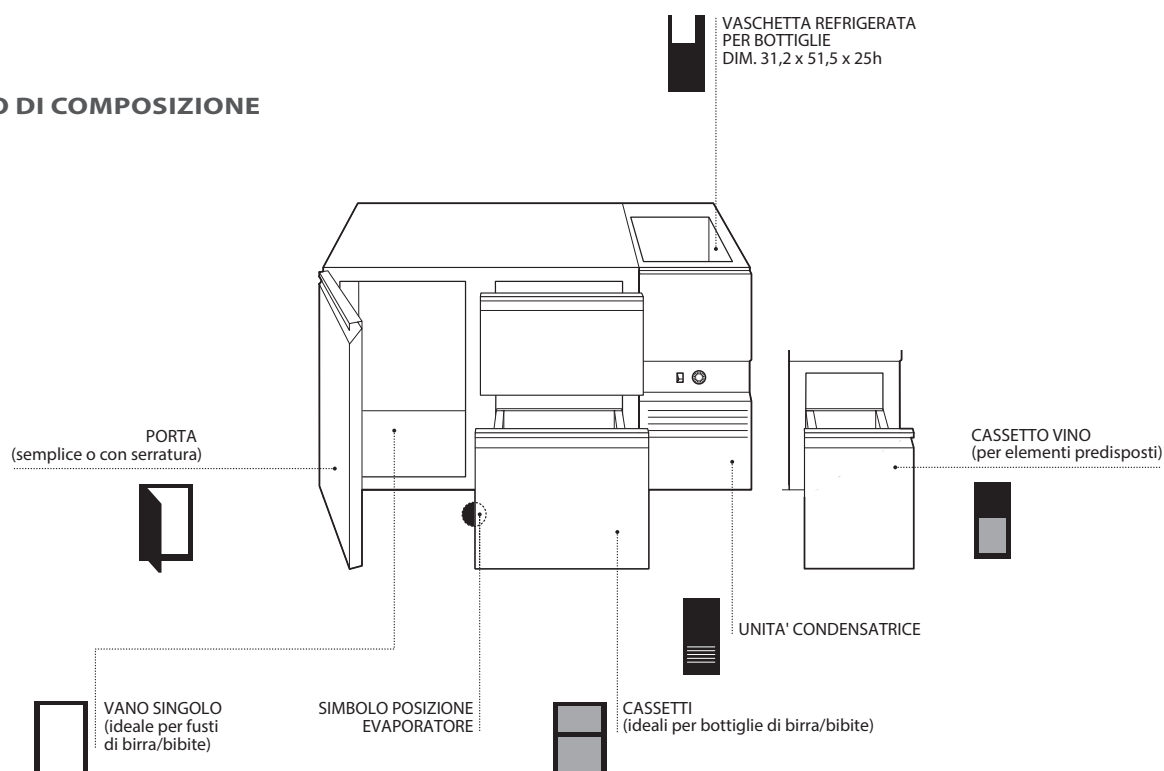


Per ulteriori informazioni contattare il Costruttore

DATI TECNICI

Alimentazione	230V 1N 50Hz (fare sempre riferimento alla targhetta dati)
IP	fare riferimento alla targhetta dati
Corrente assorbita	fare riferimento alla targhetta dati
Capacità di raffreddamento	fare riferimento alla targhetta dati
Intervallo di temperatura di lavoro	+3°C a +12°C
Temperatura di evaporazione	-10°C
Temperatura ambiente di lavoro	min. +16°C max +32°C
Tipo Refrigerante	fare riferimento alla targhetta dati
Quantità refrigerante (gr)	fare riferimento alla targhetta dati
Classe climatica	4 (30°C, 55%R.H. - EN ISO 23953)
Pressione operativa massima (PS)	28 BAR

ESEMPIO DI COMPOSIZIONE



IT

1 Controllo integrità apparecchiatura

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controllare l'integrità della stessa, verificando che non abbia subito danni durante il trasporto.

Nel caso di danni:

- rilevare i dati dell'apparecchiatura, presenti nella targhetta dati (Fig. 1);
- preparare una documentazione fotografica del danno;
- avvisare tempestivamente il vettore/costruttore.

2 Trasporto nel locale di installazione

Muniti di protezioni personali, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di posizionamento: la movimentazione va fatta mediante un carrello elevatore (Fig. 2).

3 Caratteristiche locale di posizionamento

Il locale di posizionamento deve (Fig. 3):

- avere una buona ventilazione e non essere esposto ad agenti atmosferici;
- avere temperatura compresa tra +16° a +32°C massimo;
- avere umidità non superiore al 60%;
- avere una pavimentazione priva di asperità, livellata e in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura a pieno carico;
- rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- essere dedicato alla preparazione di alimenti.



L'apparecchiatura deve essere installata in modo da avere facilmente accesso agli allacciamenti elettrici ed idrici (se presenti).



Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) per pericolo di incendio. È consigliabile rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.

4 Posizionamento

SPELLICOLAMENTO

Rimuovere la pellicola di protezione (Fig. 4): pulire eventuali residui di colla con acqua saponata senza usare utensili che potrebbero rovinare le superfici o detergenti abrasivi o acidi.



Fig. 4

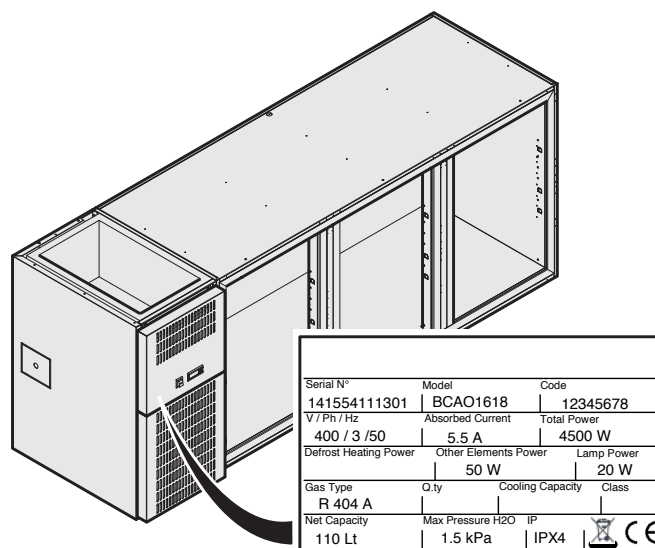


Fig. 1

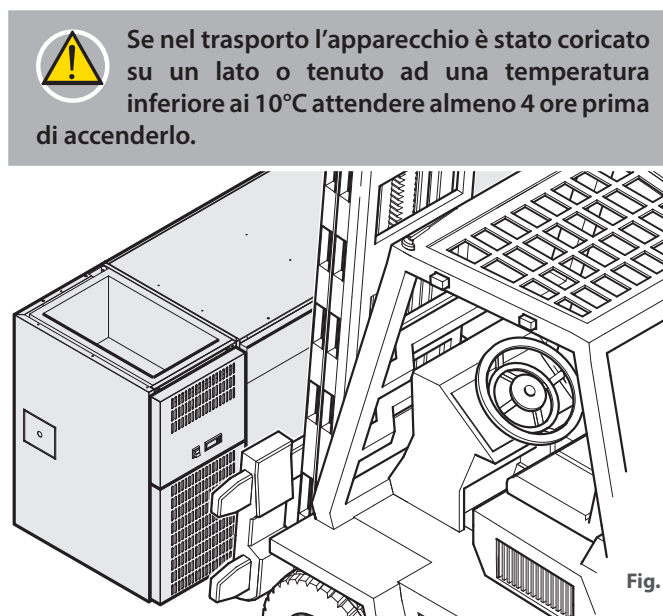


Fig. 2

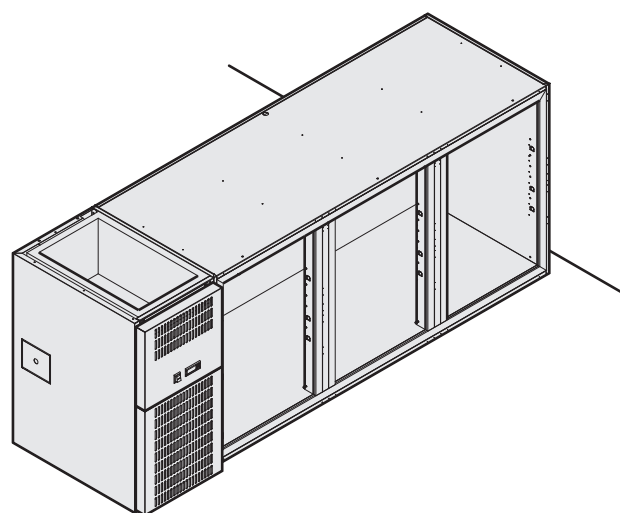


Fig. 3

MONTAGGIO CASSETTI E ANTINE

Montare antine ed eventuali cassette seguendo le indicazioni di Fig. 4.



Nella schiena interna dell'apparecchiatura si trova l'evaporatore: non forare per evitare danneggiamenti del circuito refrigerante!

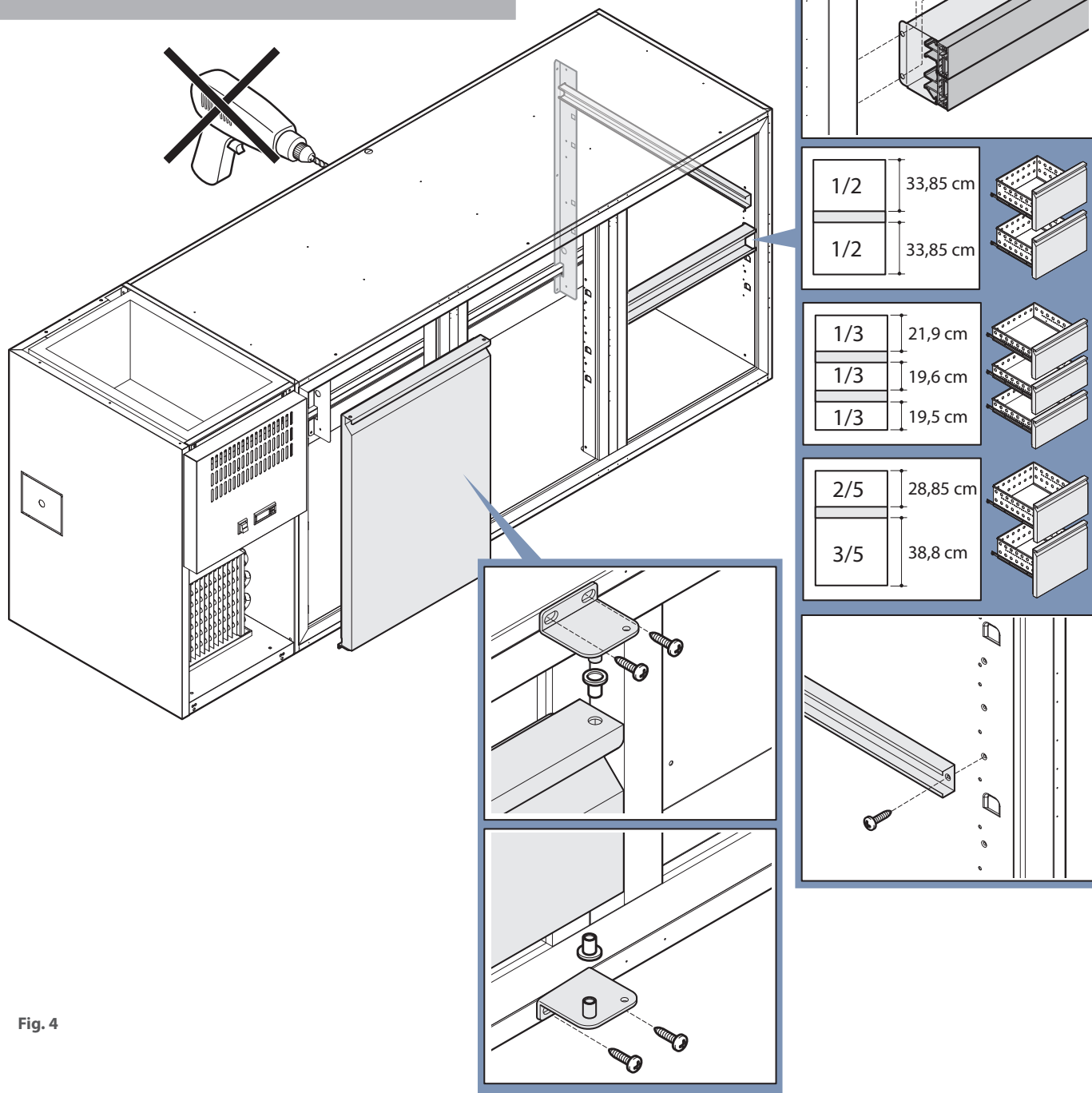
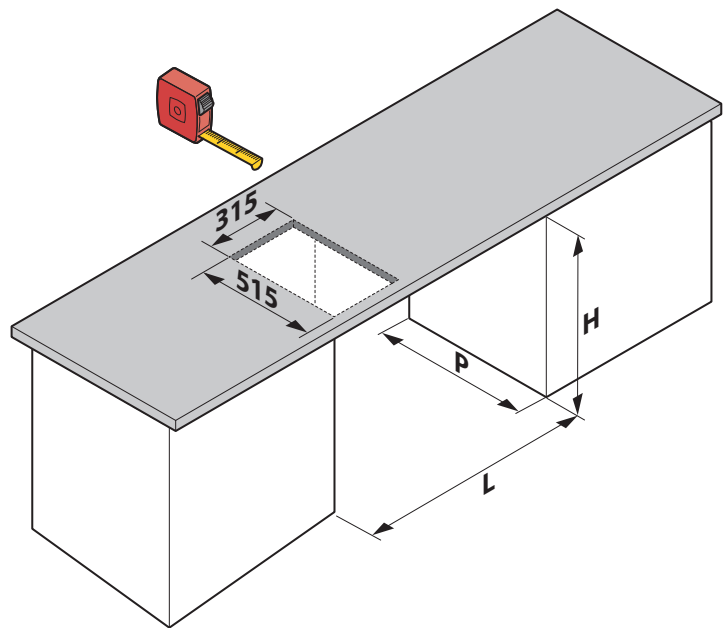


Fig. 4

INSERIMENTO SOTTO PIANO (SOLO PER ELEMENTI SOTTOBANCO BAR)

Inserire gli elemento sottobanco sotto ai piani previsti verificando preventivamente che le misure di incasso predisposte siano corrette (Fig. 5).



	990x680x850 (LxPxH)		580x680x850 (LxPxH)		730x680x850 (LxPxH)
	1570x680x850 (LxPxH)		1160x680x850 (LxPxH)		1310x680x850 (LxPxH)
	2150x680x850 (LxPxH)		1740x680x850 (LxPxH)		1890x680x850 (LxPxH)
	2730x680x850 (LxPxH)		2320x680x850 (LxPxH)		2470x680x850 (LxPxH)

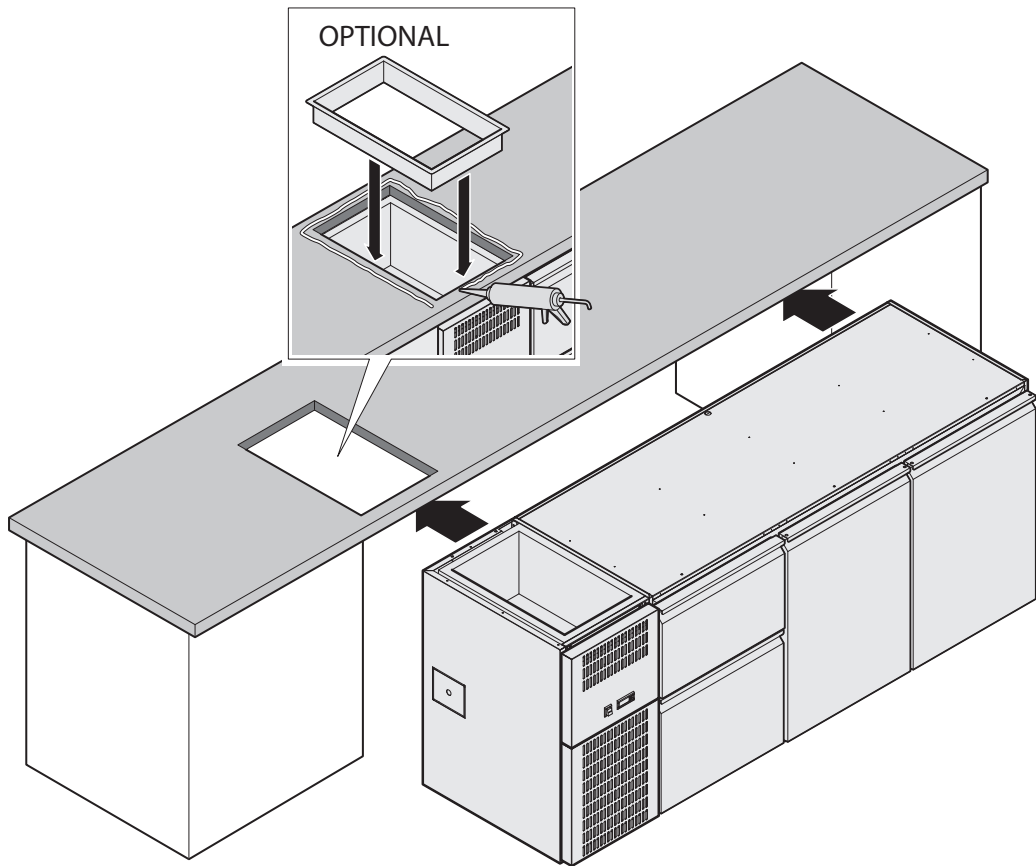


Fig. 5

MESSA IN BOLLA

Le apparecchiature, sia kit bar che sottobanchi, devono essere messe in bolla; se montano dei piedini agire su questi per un perfetto livellamento (**Fig. 6**).

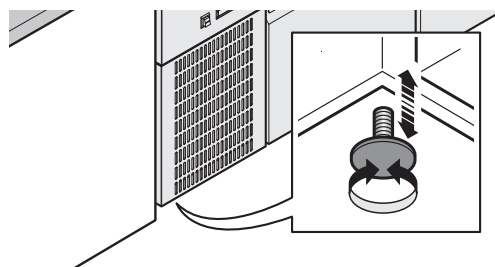


Fig. 6

5 Collegamento scarico

Gli elementi devono essere collegati ad uno scarico:

- con attacco 3/4";
- preferibilmente di tipo sifonato oppure con tubazioni resistenti al calore ($>90^{\circ}\text{C}$) e con pendenza non inferiore al 4%;
- di diametro costante per tutta la lunghezza.

Se non si utilizza un sifone, deve obbligatoriamente essere mantenuto un "air gap" (distanza libera) di almeno 4 cm tra il tubo di scarico e la zona di evacuazione (grata o altro tubo ricevente). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON possano risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.

Nel caso di apparecchiature con scarichi multipli (es. scarico lavello, gocciolatoio, vasca refrigerante), essi vanno raccordati e convogliati ad un sifone.

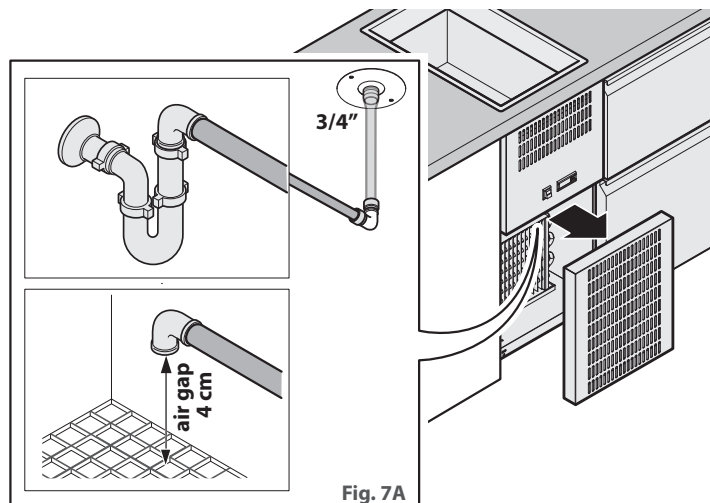


Fig. 7A

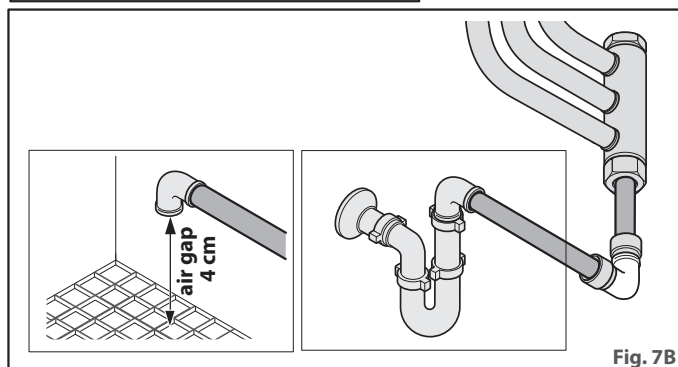
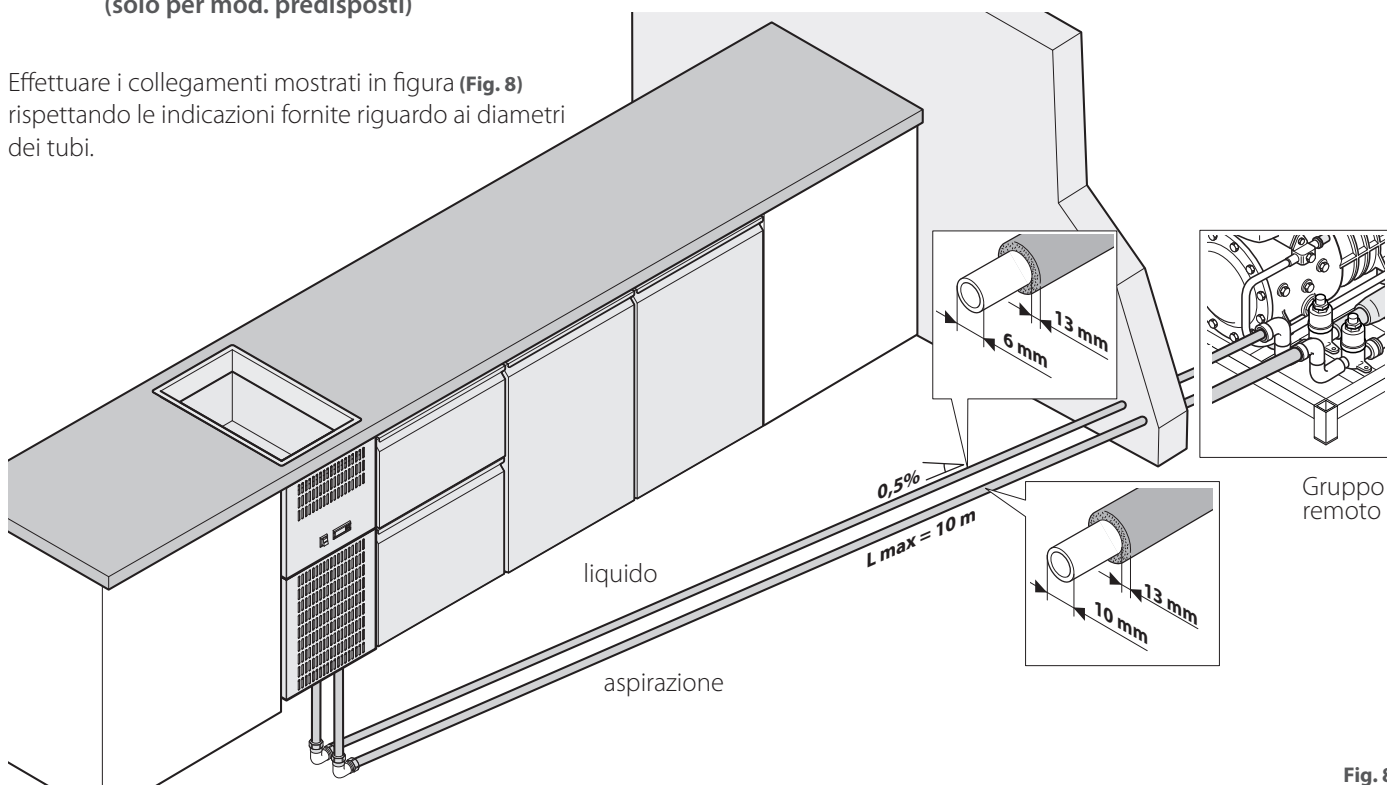


Fig. 7B

6 Collegamento refrigerante (solo per mod. predisposti)

Effettuare i collegamenti mostrati in figura (**Fig. 8**) rispettando le indicazioni fornite riguardo ai diametri dei tubi.



Gruppo remoto

Fig. 8

7 Collegamenti elettrici



Prima di procedere all'allacciamento elettrico:

- leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale;
- confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli dell'apparecchio riportati nella targhetta dati.



Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.



Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando

l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo

Tale morsetto permette di collegare un cavo di colore giallo/verde con sezione compresa tra i 2,5 e 10mm². L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore (Fig. 9).



L'apparecchio deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvisto a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

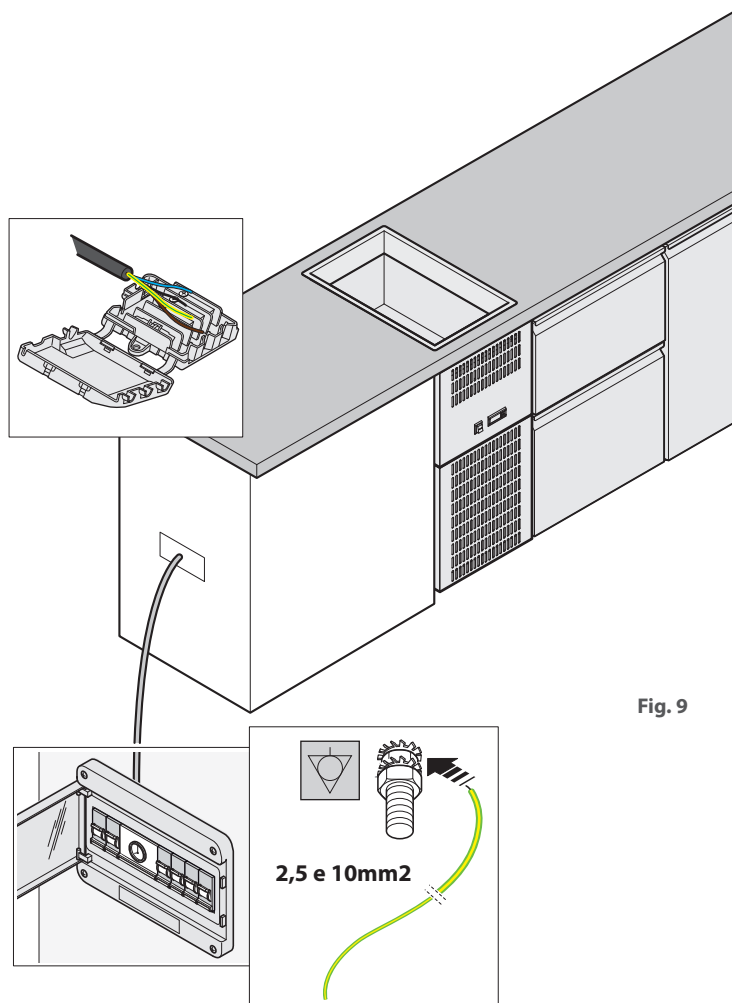


Fig. 9

8 Utilizzo



Queste apparecchiature possono essere utilizzate unicamente per il mantenimento freddo di bibite e fusti birra/bibite.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA

Al primo utilizzo, effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura come spiegato al capitolo a pag.15.

- 1 Accendere l'interruttore generale di rete e l'apparecchiatura premendo l'interruttore ON/OFF.
- 2 Utilizzare il pannello comandi per impostare la temperatura desiderata (range da +3°C a +12°C).



Vedi capitolo del pannello comandi a pag.15



Uso improprio:
Il frigorifero **NON** è progettato per raffreddare rapidamente le bevande.

Il frigorifero **NON** deve essere riempito con prodotti che hanno una temperatura notevolmente più elevata rispetto alla temperatura interna impostata. Nel frigorifero possono essere inseriti solo prodotti preraffreddati.

Se il frigorifero è:

- vuoto, può essere necessaria fino a un'ora dopo l'accensione per il raggiungimento della temperatura desiderata.
- riempito, questo processo può richiedere fino a 24 ore.

Il tempo per raggiungere la temperatura desiderata dipende anche dalle condizioni ambientali, dalla quantità di prodotti inseriti e dalla loro temperatura. Caricare tanti prodotti e/o prodotti troppo caldi può richiedere molto più tempo per raggiungere la temperatura impostata.

SBRINAMENTO ("FIG. 11")

Lo sbrinamento è ciclico e automatico.

Se si desidera effettuare uno sbrinamento manuale, premere il tasto  per almeno due secondi per avviare il ciclo di sbrinamento.

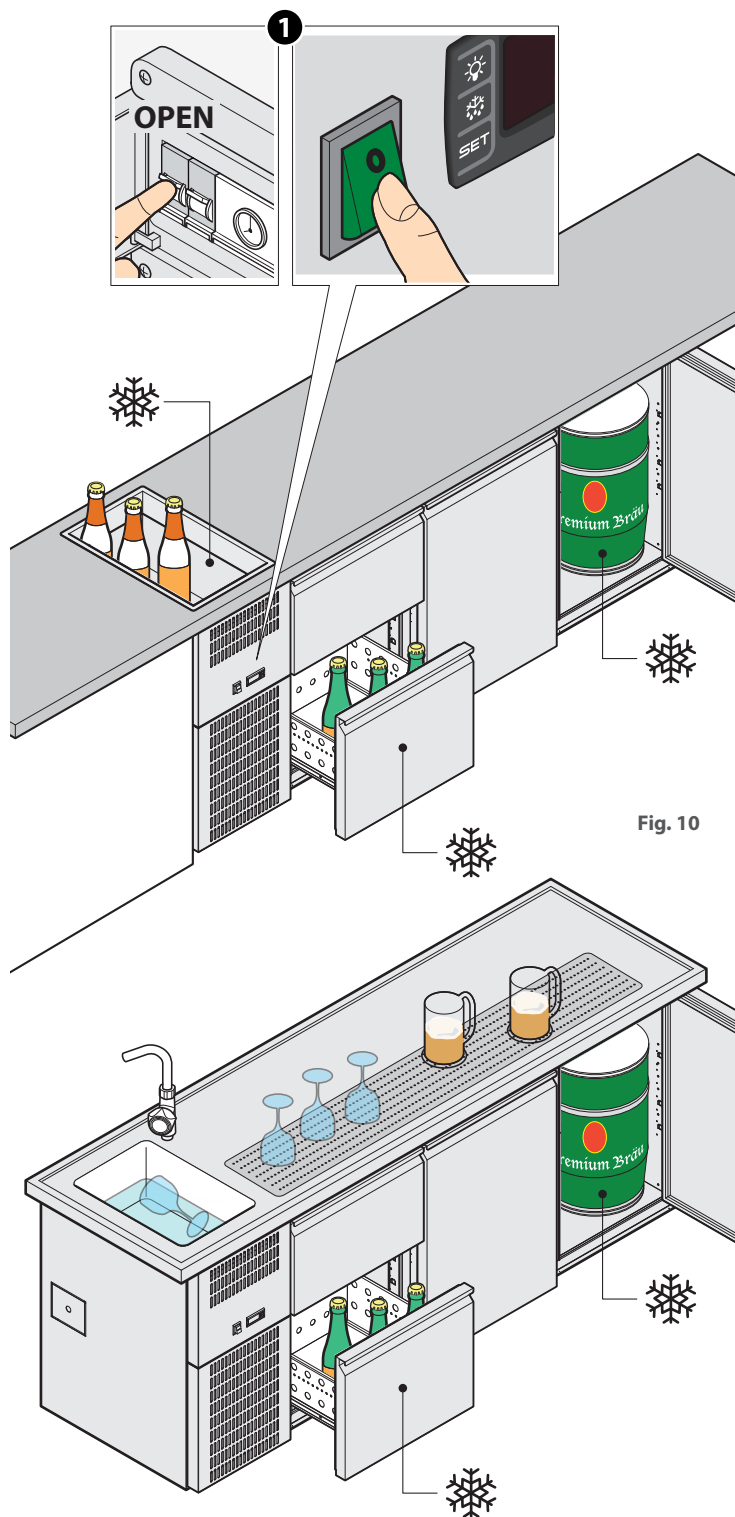


Fig. 10



Fig. 11

TERMINE GIORNATA LAVORATIVA (Fig. 13)

Al termine della giornata lavorativa:

- spegnere tutti l'interruttore ON/OFF;
- spegnere l'interruttore generale dell'impianto;

Attraverso l'apposito foro di drenaggio è possibile far defluire nello scarico i residui di ghiaccio eventualmente formatesi nella vasca/nel piano.

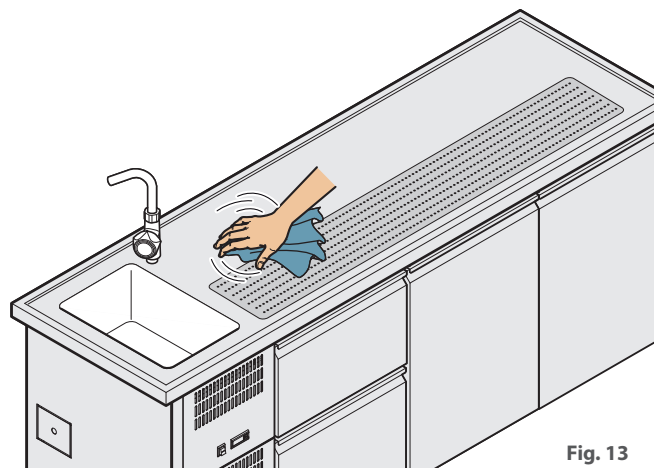
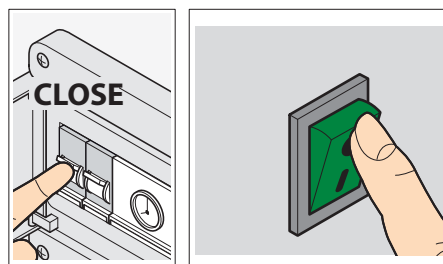
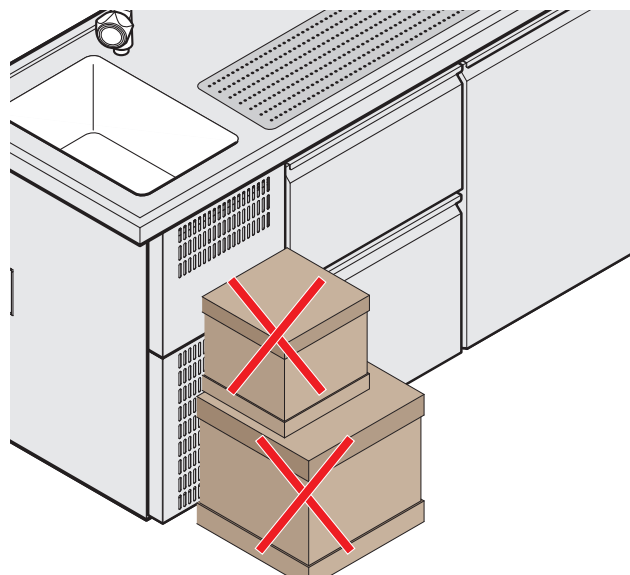
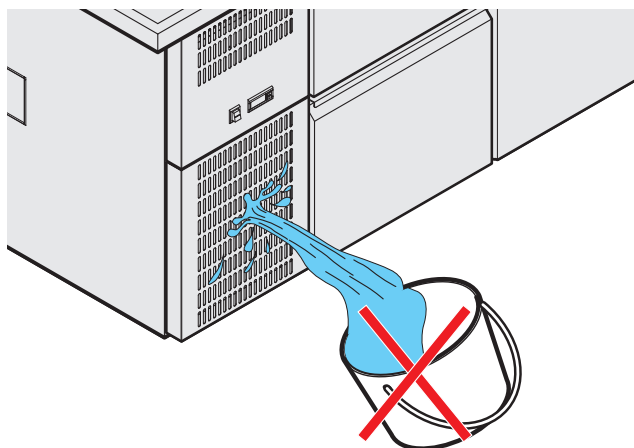


Fig. 13



ATTENZIONE A...



Pannello comandi

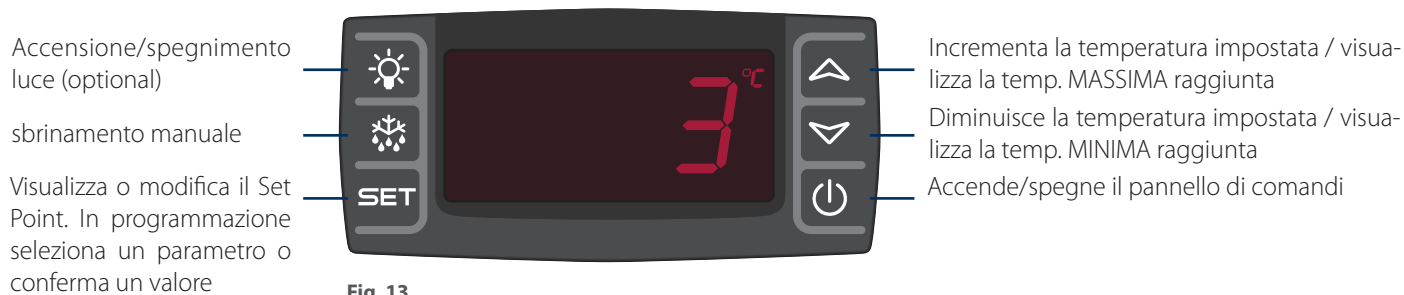
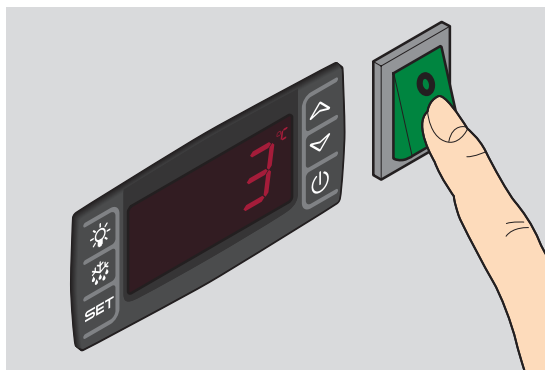


Fig. 13

Funzionamento pannello comandi

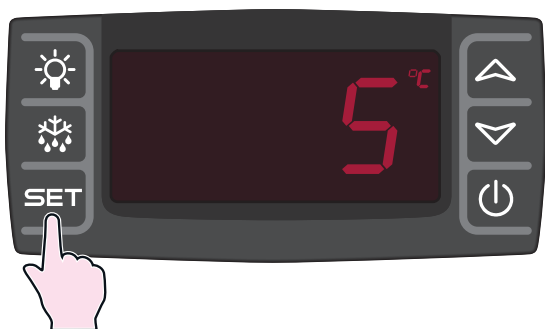
ACCENSIONE APPARECCHIATURA



Accendere l'interruttore generale di rete.
Premere l'interruttore ON/OFF per accendere l'apparecchiatura.
Il pannello di comandi si accende automaticamente e si avvia un rapido test durante il quale i led lampeggeranno per qualche secondo.

L'apparecchiatura è ora operativa.

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA IMPOSTATA DI DEFAULT



Per visualizzare la temperatura impostata di "default" (-5°C per piani e vasche refr. statiche, +5°C per piani e vetrine ventilati) premere e rilasciare il tasto **SET**.

Per rivisualizzare la temperatura effettiva premere nuovamente il tasto **SET** o attendere 5 secondi.

IT

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA MINIMA RAGGIUNTA



1 Premere e rilasciare il tasto , a display verrà visualizzata la scritta "LO" e successivamente la temperatura MINIMA raggiunta.

Per tornare a vedere la temperatura effettiva premere nuovamente il tasto  o attendere 5 secondi.

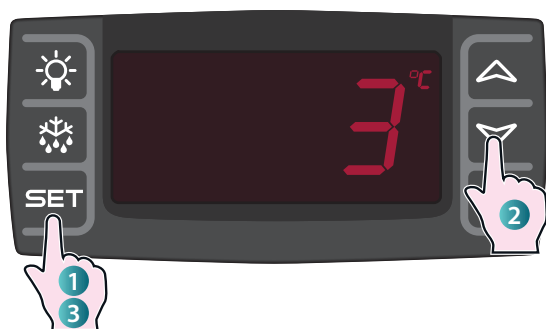
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA



1 Premere e rilasciare il tasto , a display verrà visualizzata la scritta "HI" e successivamente la temperatura MASSIMA raggiunta.

Per tornare a vedere la temperatura effettiva premere nuovamente il tasto  o attendere 5 secondi.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA



1 Tenere premuto il tasto  per 3 secondi: sarà visualizzata la temperatura impostata di "default" e i led "C°" o "F" inizieranno a lampeggiare.

2 Per modificare questo valore, agire sul tasto  per aumentarla o  per diminuirla (range da +2°C a +8°C).

3 Per memorizzare il valore immesso e uscire dalla programmazione premere nuovamente il tasto  o attendere 15 secondi.

SBRINAMENTO MANUALE



Premere il tasto  per almeno due secondi per avviare il ciclo di sbrinamento.

BLOCCO/SBLOCCO TASTIERA



Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  fino a quando appare la scritta "POF" lampeggiante: la tastiera è ora bloccata.

Per sbloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  fino a quando appare la scritta "PON" lampeggiante.

ACCENSIONE LUCE (OPTIONAL)



Se le apparecchiature montano delle luci internamente ai vani, per accenderle premere e rilasciare il tasto .

8 Manutenzione ordinaria



Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).



L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.



Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).



Per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori, sia per i componenti in acciaio che in vetro, **NON** utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

VASCA, PIANI DI LAVORO E SUPERFICI IN ACCIAIO

Pulire **quotidianamente** tutte le superfici in acciaio per mantenere adeguati livelli di igienicità.

Per la pulizia utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata o di un detersivo specifico per l'acciaio (seguire le istruzioni del produttore del detersivo).

Terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

Nel caso dei bagnomaria svuotare ed asciugare la vasca ad ogni fine giornata lavorativa.

PANNELLO COMANDI

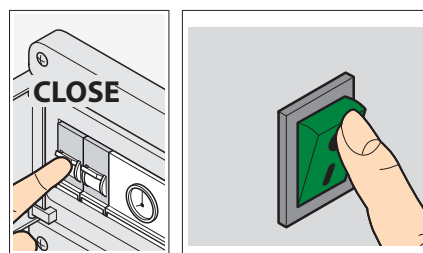
Pulire il pannello comandi (di qualsiasi tipologia) con un panno morbido appena imbevuto di prodotti specifici per superfici plastiche (seguire le istruzioni del produttore del detersivo).



Avere cura che non ci siano infiltrazioni di detersivo nel pannello comandi.

VETRINE (SE PRESENTI)

Pulire i vetri delle vetrine con un panno morbido appena imbevuto di prodotti specifici per cristalli (seguire le istruzioni del produttore del detersivo).



PULIZIA CONDENSATORE

Pulire **FREQUENTEMENTE** le griglie di aerazione del condensatore, in quanto fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

A seconda dei modelli, il pannello del condensatore si toglie rimuovendo le viti che lo trattengono oppure semplicemente tirandolo verso l'esterno.

Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica (se presente);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.



Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

Smaltimento a fine vita



Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura:

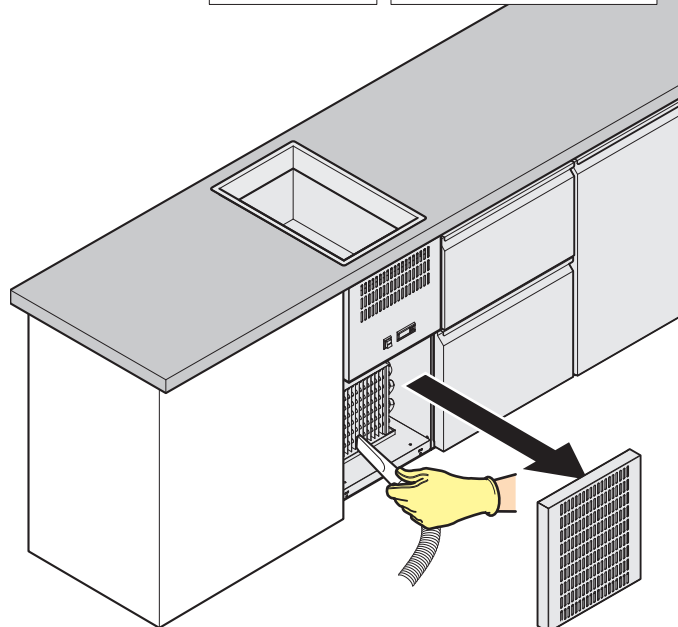
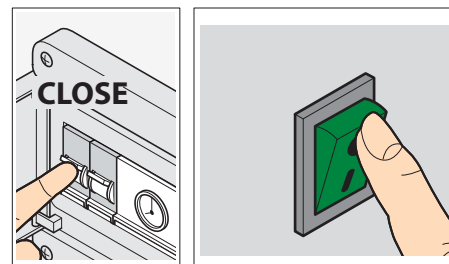
- assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).
- far in modo che nessuno possa rimanere accidentalmente ferito.

SMALTIMENTO APPARECCHIATURA



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Anomalie

ANOMALIA	CAUSA	RISOLUZIONE
L'apparecchiatura non si accende	A) L'interruttore dell'apparecchiatura o quello del quadro elettrico NON è in posizione "ON" (acceso). B) Il magnetotermico del quadro elettrico NON è armato. C) Interruzione nella fornitura di corrente. D) Il cavo di alimentazione è danneggiato. E) Un fusibile è danneggiato. F) Sovraccarico del condensatore per carente raffreddamento.	A) - B) Ripristinare le corrette condizioni di utilizzo. C) Attendere il ripristino delle corrette condizioni di utilizzo. D - E) Rivolgersi ad un Centro di Assistenza per la sostituzione. F) Disinserire la corrente e pulire con un aspirapolvere le alette del condensatore.
L'apparecchiatura non raffredda a sufficienza	A) La temperatura impostata è troppo elevata. B) L'apparecchiatura è esposta a luce diretta del sole o a fonti di calore dirette. C) Le guarnizioni delle porte/cassetti sono danneggiate e non chiudono perfettamente. D) Le griglie di aerazione del condensatore sono sporche o ostruite da oggetti. E) Mancanza di gas refrigerante. F) Sonda interna o termostato guasti. G) Troppi prodotti inseriti o prodotti troppo caldi	A) Verificare le impostazioni della temperatura. B) Spostare l'apparecchiatura o proteggerla con appositi dispositivi. C) Rivolgersi ad un centro assistenza per la sostituzione. D) Disinserire la corrente e pulire con un aspirapolvere le alette del condensatore e le feritoie di aerazione. E -F) Rivolgersi ad un Centro Assistenza. G) Riempire solo con prodotti pre-refrigerati e mantenere libere le aperture per l'aria in prossimità delle ventole.

Se vi è la necessità di chiamare il Centro di Assistenza, comunicare sempre:

- la data di acquisto;
- i dati dell'apparecchiatura reperibili nella targhetta dati (ultime pagine di questo libretto);
- il difetto riscontrato.

RIPARAZIONI E RICAMBI

Non tentare di riparare l'apparecchiatura da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.

Targhetta dati

Indirizzo costruttore			Marcatura CEE Marcatura RAEE
Cross reference			
Modello	C/REF	Model	S/N
Alimentazione	Voltage	Total Power (W)	Potenza totale
Corrente nominale	Rated Current (A)	IP	Lamp Power (W)
Gas espandente	BLOWING GAS	Other Element (W)	Pot. altri elementi
Potenza resistenze sbrinam.	Defrost Power (W)	Refrigerant	Tipo di gas
Capacità di raffreddamento	Cooling Capacity (W)	GWP	Classe climatica
Quantità gas refrigerante	Quantity (gr)	CO2e	Year
		Immissione CO2	Anno di produzione
		Indice potenziale di riscaldamento globale	
		Grado di protezione	

Scheda di sicurezza gas R455

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Prolungate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici, anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Inalazione

Allontanare l'infortunato dall'esposizione, portarlo in un luogo caldo. Praticare la respirazione artificiale, somministrare ossigeno o effettuare massaggio cardiaco se necessario.

Richiedere assistenza medica immediata.

Contatto con la pelle

Far sgelare con acqua le zone interessate.

Togliere gli indumenti contaminati, in quanto potrebbero aderire alla pelle in caso di ustioni da gel e lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua tiepida. Se si verificano irritazione cutanea o formazione di vesciche richiedere assistenza medica.

Contatto con gli occhi

Lavare immediatamente con acqua pulita, tenendo scostate le palpebre, per almeno 10 minuti. Richiedere assistenza medica.

Ingestione

Non provocare il vomito! Se l'infortunato è cosciente, far sciacquare la bocca con acqua e far bere 200-300 ml d'acqua.

Richiedere assistenza medica immediata.

MISURE ANTINCENDIO

Lievemente infiammabile (A2L). La decomposizione termica provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (cloruro di idrogeno, fluoruro di idrogeno). In caso di incendio usare autorespiratore e indumenti di protezione adeguati.

Mezzi di estinzione

Utilizzare agenti estinguenti appropriati all'incendio circostante.

INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

Inalazione

Gas a bassa tossicità. Prolungate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici, anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Concentrazioni più elevate possono causare asfissia a causa del contenuto d'ossigeno ridotto nell'atmosfera.

Contatto con la pelle

Gli schizzi di liquido e il liquido nebulizzato possono provocare ustioni da gelo. È improbabile un contatto sporadico sia pericoloso ma un contatto ripetuto o prolungato può causare la rimozione del grasso cutaneo, con conseguenti secchezza, screpolature e dermatite.



INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Si decompone con relativa rapidità nell'atmosfera inferiore (troposfera). I prodotti di decomposizione sono altamente dispersi e quindi hanno una concentrazione molto bassa. Non influenza lo smog fotochimico (cioè non rientra tra i composti organici volatili -VOC- secondo quanto stabilito dall'accordo UNECE). Il potenziale di distruzione dell'ozono (ODP) è 0.00 misurato a fronte di un ODP standard pari a 1 per il CFC11 (secondo la definizioni UNEP). La sostanza è regolamentata dal Protocollo di Montreal (revisione del 1992). Gli scarichi di prodotto rilasciati nell'atmosfera, non provocano contaminazione delle acque a lungo termine.

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Recuperare e riciclare il prodotto: se questo non è possibile, l'eliminazione deve avvenire in un impianto attrezzato e autorizzato.

Misure in caso di fuoriuscita accidentale

Assicurare un'adeguata protezione personale con l'impiego di mezzi di protezione per le vie respiratorie durante l'eliminazione degli spandimenti.

Se le fuoriuscite sono di modesta entità, isolare la fonte della perdita, lasciar evaporare il materiale a condizione che vi sia una ventilazione adeguata.

Se le fuoriuscite sono rilevanti, ventilare la zona e contenere il materiale versato con sabbia, terra o altro materiale assorbente idoneo per impedire che il liquido penetri negli scarichi o nelle buche di lavoro, perché i vapori possono creare un'atmosfera soffocante.

MANIPOLAZIONE

Evitare l'inalazione di elevate concentrazioni di vapori. Le concentrazioni atmosferiche devono essere ridotte al minimo e mantenute al minimo livello ragionevolmente possibile, al di sotto del limite di esposizione professionale. I vapori sono più pesanti dell'aria, e quindi è possibile la formazione di concentrazioni elevate vicino al suolo dove la ventilazione generale è scarsa. In questi casi, assicurare adeguata ventilazione o indossare idonei dispositivi di protezione delle vie respiratorie con riserva d'aria. Evitare il contatto con fiamme libere e superfici calde perché si possono formare prodotti di decomposizione irritanti e tossici. Evitare il contatto tra liquido e gli occhi/la pelle.