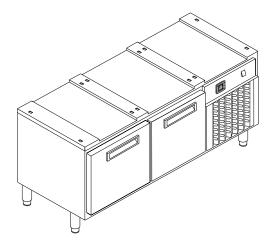
## **Base refrigerata**

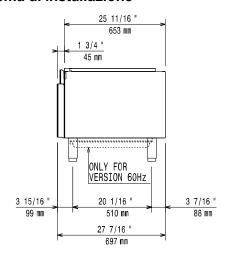
N7E / N9E

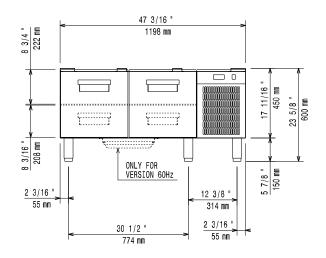


IT Manuale di installazione e funzionamento



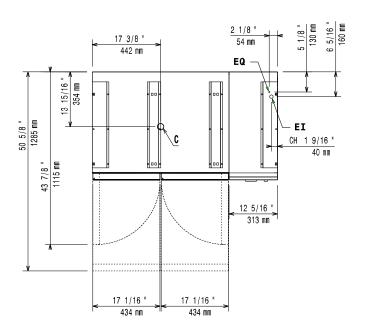


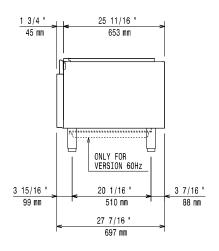


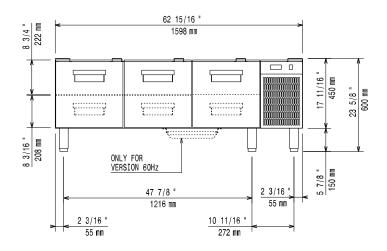


## **MODELS N7E:**

- +7TTAECOMIN +7TTCPCOMIN
- +7TTAECOMIR +7TTCPCOMIR
- +7TTCECOMIN +7TTEPCOMIN
- +7TTCECOMIR +7TTEPCOMIR
- +7TTAPCOMIN +7TTBECOMIN
- +7TTAPCOMIR +7TTBECOMIR
- +7TTEECOMIN +7TTBPCOMIN
- +7TTEECOMIR +7TTBPCOMIR

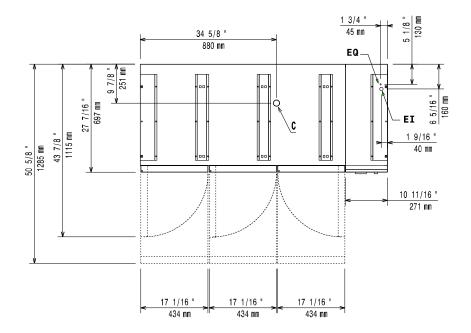


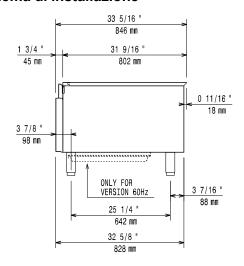


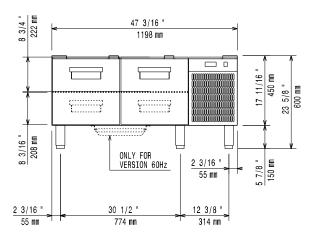


## **MODELS N7E:**

- +7TTBECOMKN
- +7TTBECOMKR
- +7TTBPCOMKN
- +7TTBPCOMKR
- +7TTAECOMKN
- +7TTAECOMKR
- +7TTCECOMKN
- +7TTCECOMKR
- +7TTAPCOMKN
- +7TTAPCOMKR
- +7TTCPCOMKN
- +7TTCPCOMKR

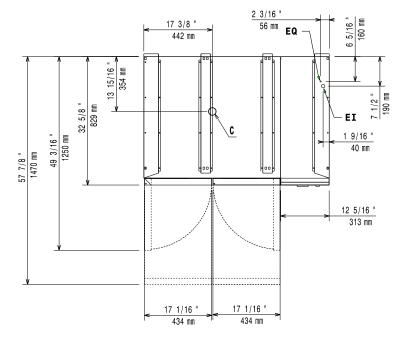


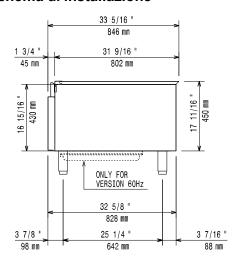


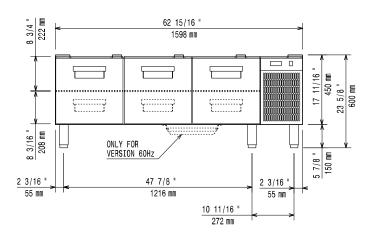


## **MODELS N9E:**

- +9TTAECOMIN
- +9TTAECOMIR
- +9TTAPCOMIN
- +9TTAPCOMIR

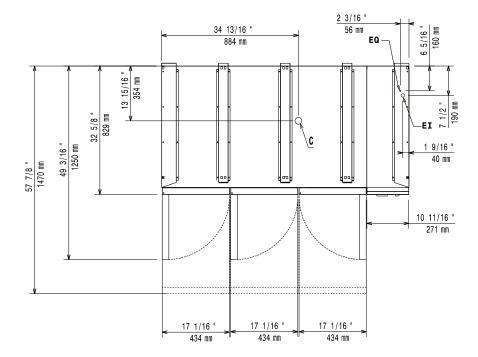






## **MODELS N9E:**

- +9TTAECOMKN
- +9TTAECOMKR
- +9TTAPCOMKN
- +9TTAPCOMKR
- +9TTBECOMKN
- +9TTBECOMKR
- +9TTBPCOMKN
- +9TTBPCOMKR



EQ – Equipotenziale

#### Premessa

Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

#### Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione Supporto per:



Registrare il prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni dell'apparecchiatura e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

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

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che l'apparecchiatura venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



#### **IMPORTANTE**

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- E' vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
  - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
  - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli
  operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

## Indice

Α	A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA		
	A.1	Informazioni generali	
	A.2 A.3	Dispositivi di protezione individuale	
	A.3 A.4	Specifiche tecniche	
	A.5	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	
	A.6	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	13
	A.7	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	
	A.8 A.9	Rischi residui	15
	A.10	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento	15
	A.11	Installazione e montaggio	16
	A.12	Allacciamento elettrico	
	A.13 A.14	Posizionamento	
	A.15	Modelli a distanza	17
	A.16	Pulizia dell'apparecchiatura	. 17
	A.17	Manutenzione preventiva	
	A.18 A.19	Ricambi e accessori	17
	A.20	Manutenzione dell'apparecchiatura	18
	A.21	Smaltimento dell'apparecchiatura	
В	GARA	NZIA	18
	B.1	Termini di garanzia ed esclusioni	
С	DATI 1	TECNICI	
•	C.1	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore	
	C.2	Come interpretare la descrizione di fabbrica	21
	C.3	Specifiche tecniche	
	C.4 C.5	Classe climatica	
_		RMAZIONI GENERALI	
D		Introduzione	
	D.1 D.2	Destinazione d'uso e restrizioni	22
	D.3	Collaudo	
	D.4	Diritti d'autore	
	D.5	Conservazione del manuale	
	D.6 D.7	Destinatari del manuale	
	D.7 D.8	Responsabilità	
F	USO (	DRDINARIO	
_	E.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario dell'apparecchiatura	
	E.2	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	23
	E.3	Operatore qualificato per l'uso ordinario dell'apparecchiatura	23
F	INSTA	LLAZIONE E MONTAGGIO	23
	F.1	Introduzione	
	F.2 F.3	Responsabilità del Cliente Smaltimento dell'imballo	
	г.э F.4	Posizionamento del carico, conservazione e posizionamento.	
	F.5	Installare un'apparecchiatura top sulla base refrigerata	24
	F.6	Unione delle apparecchiature su basi refrigerate (solo modelli N7E)	24
	F.7	Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)	24
	F.8	Allacciamento elettrico.	
	F.9	Collegamento a terra e nodo equipotenziale	24
G	ISTRU	IZIONI PER L'UTENTE	25
	G.1	Uso	
		G.1.1 Modelli frigorifero	
	$C^{2}$	G.1.2 Modelli congelatore	25
	G.2	·	
Н		IA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	
	H.1	Manutenzione ordinaria	
		H.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori	26
		H.1.3 Prima pulizia	26
		H.1.4 Periodi di inutilizzo	
	H.2	H.1.5 Parti interne (ogni 6 mesi)	
	H.3	Intervalli di manutenzione	
ı	SMAL	TIMENTO DELLA MACCHINA	28
	1.1	Stoccaggio dei rifiuti	
	1.2	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	

J	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	28
---	-------------------------	----

#### A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

## A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



## **AVVERTENZA**

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



## **AVVERTENZA**

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



## **ATTENZIONE**

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



## **AVVERTENZA**

Pericolo d'incendio / Materiali infiammabili



## **IMPORTANTE**

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.

- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

## A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
	The state of the s			00	
Trasporto	_	•	0	_	0
Movimenta- zione	_	•	0	_	_
Disimballag- gio	_	•	0	<del>_</del>	_
Installazione	_	•	●1	_	_
Uso ordinario	•	•	●2	_	_
Regolazioni	0	•			
Pulizia ordinaria	0	•	● 1-3	0	_
Pulizia straordinaria	0	•	● 1-3	0	_
Manuten- zione	0	•	0	_	_
Smontaggio	0	•	0	0	_
Demolizione	0	•	0	0	_
Legenda:					
•	DPI PREVISTO				
0	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
_	DPI NON PREVISTO				

- 1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).
- 2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).
- 3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

## A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiature stessa.
- Non far mai funzionare ll'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.







Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le marcature nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato
  o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale
  (A.2 Dispositivi di protezione individuale), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono
  chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
  - Installazione e montaggio
  - Posizionamento
  - Connessioni elettriche
  - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
  - Smaltimento dell'apparecchiatura
  - Interventi su apparecchiature elettriche

## A.4 Specifiche tecniche

### Materiali e fluidi impiegati

 Il gas R290 è un tipo di gas potenzialmente infiammabile ed esplosivo! E' assolutamente necessario adottare ogni precauzione possibile atta al fine di evitare qualunque pericolo collegato alla natura di tale gas durante qualsiasi operazione ordinaria e/o straordinaria effettuata sull'apparecchiatura stessa.

#### **Prestazioni**

Livello di pressione acustica	<70
equivalente Leq dB(A) <sup>1</sup>	

<sup>1.</sup> I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204. Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.

### Classe climatica

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

- CLASSE CLIMATICA: 5
  - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
  - 40°C ambiente con il 40% di umidità relativa (EN 16825).

## A.5 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

## Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzate con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

## A.6 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato	
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza	
	Vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici)	
	Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.	
Pericolo	Significato	
	Attenzione superficie calda	
<u>A</u>	Pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione).	

## A.7 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

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

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.



## **AVVERTENZA**

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

#### A.8 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

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

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

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustione/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura improvvisa del coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente (se presenti, a seconda del tipo di apparecchiatura):  • coperchio • porta/e
	cassetti

## A.9 Carico e scarico del prodotto



## **AVVERTENZA**

- Coprire o avvolgere gli alimenti prima di introdurli all'interno del frigorifero ed evitare l'introduzione di cibi troppo caldi o liquidi in evaporazione.
- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, se non quelli raccomandati dal costruttore.
- Non danneggiare il circuito.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi congelati all'interno dell'apparecchiatura, a meno che non si tratti di qualcosa raccomandato dal costruttore.
- Per le indicazioni relative al carico massimo per ogni cassetto rispettare quanto riportato nella tabella sottostante:

CARICO MASSIMO PER RIPIANO 5	54 KG
------------------------------	-------

## A.10 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio dell'apparecchiatura è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.

- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento dell'apparecchiatura sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso sicuro dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

## A.11 Installazione e montaggio

- Le operazioni descritte devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza e alle prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- L'apparecchiatura non è idonea per essere installata all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, luce diretta, ecc.).

### A.12 Allacciamento elettrico

- Il sistema di alimentazione elettrica deve essere adeguato alla corrente nominale dell'apparecchiatura allacciata. L'allacciamento deve essere eseguito in conformità alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Le informazioni relative alla tensione di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Interporre tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in conformità alle normative vigenti.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.
- Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.

### A.13 Posizionamento

- Installare le apparecchiature avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Evitare che le zone in cui si trova l'apparecchiatura vengano inquinate da sostanze corrosive (es. cloro). Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina. Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.

## A.14 Limiti di spazio dell'apparecchiatura

- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 dalla parete posteriore, o comunque uno spazio adequato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Mantenere una distanza di almeno 100 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

## A.15 Modelli a distanza

### **Posizionamento**

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Per la scelta dell'unità remota di condensazione fare riferimento all'unità consigliata dal Costruttore e indicata nella scheda tecnica dell'apparecchiatura.
- In caso di dimensionamento straordinario dell'unità di condensazione remota fare riferimento alla scheda tecnica per i dati di potenza refrigerante oppure consultare il sito del Costruttore o Agenzia/Centro Assistenza di zona autorizzati dal Costruttore.
- L'installazione dell'apparecchiatura e dell'unità di condensazione del liquido refrigerante deve essere effettuata solamente dal personale di servizio del costruttore oppure da personale specializzato.

## A.16 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

## A.17 Manutenzione preventiva

Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'attrezzatura, si consiglia di far eseguire eventuali operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional ogni 12 mesi, in conformità ai manuali di servizio Electrolux Professional. Per maggiori dettagli, si prega di contattare il Centro di assistenza locale Electrolux Professional.

### A.18 Ricambi e accessori

Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere l'apparecchiatura non conforme agli standard di sicurezza.

## A.19 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nell'apparecchiatura sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile, i rischi sono stati neutralizzati:
  - direttamente, adottando soluzioni progettuali adequate.
  - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.

- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel presente manuale.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

## A.20 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

## A.21 Smaltimento dell'apparecchiatura

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

#### **B** GARANZIA

#### B.1 Termini di garanzia ed esclusioni

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- · installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da;

- capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
- alimentazione idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
- parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;
- negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
- installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;
- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
- oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
- incidenti o forza maggiore;
- il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di

- lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

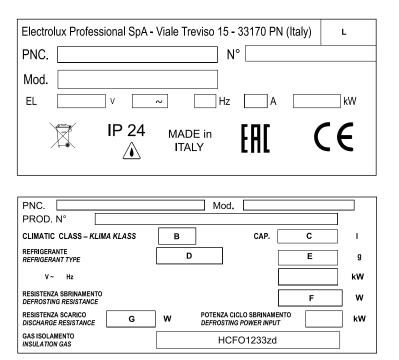
La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

## C DATI TECNICI

## C.1 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

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



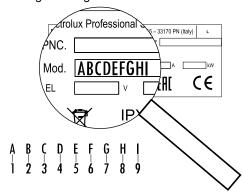
La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

PNC	codice di produzione
Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
N°	numero di serie
V	tensione di alimentazione
~	numero di fasi
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza assorbita
A	Corrente assorbita
IP24	grado di protezione alla polvere e all'acqua
C€	marcatura CE
В	classe climatica
С	capacità nominale
D	tipo di gas refrigerante
E	grammi di refrigerante
F	potenza resistenza sbrinante
G	potenza resistenza scarico
L	anno di costruzione
Electrolux Professional SpA, Viale Treviso 15, 33170 Pordenone, Italy	Costruttore

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

## C.2 Come interpretare la descrizione di fabbrica

La descrizione di fabbrica presente nella targhetta caratteristica ha il seguente significato:



#### 1 - Prodotto / Marchio

Е	Electrolux	
Z	Zanussi	
N	To brand	

## 2 - Famiglia (profondità)

7	700 mm	
9	900 mm	

#### 3 - Tipo di funzione

T	Frigorifero	o congelatore

#### 4 - Dimensione - Zone - Dettagli

TA	Cassetti del frigorifero di dimensioni grandi
TB	Cassetti del frigorifero di dimensioni medie
TC	Porte del frigorifero
TD	Porte e cassetti del frigorifero
TE	Cassetti del congelatore di dimensioni grandi
TF	Cassetti del congelatore di dimensioni medie
TG	Porte del congelatore
TH	Base fredda "Dual temperature"

#### 5 - Alimentazione

E	230 V/1 N ~	
Р	230 V/60 Hz ~	

#### 6 - Tipo di modulo

C Base

#### 7 - Combinazione della base

O Non applicabile

#### 8 - Larghezza del modulo

MI	1200 mm	
MK	1600 mm	

#### 9 - Opzione

N	R290 (gas per base refrigerata)
K	R452A (gas per base refrigerata)
R	Unità di controllo a distanza

## C.3 Specifiche tecniche

Caratteristiche		MODELLI		
		Modello frigorifero	Modello congelatore	
Gamma temperatura interna °C		-2 +10	-19 -22	
Alimentazione elettrica monofase (50 o 60 Hz)	V	230	230	
Potenza in ingresso	W	Vedi dati targhetta	Vedi dati targhetta	
Corrente massima in ingresso	А	Vedi dati targhetta	Vedi dati targhetta	
Potenza di refrigerazione	W	Vedi dati targhetta <sup>1</sup>	Vedi dati targhetta²	
Temperatura ambiente massima	°C	+ 43	+ 43	
Unità refrigerante	Unità con- densatrice integrata	R290		
Office reinigerante	Unità con- densatrice remota	R452a		
Capacità massima del relè	Unità con- densatrice remota	12 (8) A 250 V CA		
Livello di pressione acustica equiva- lente Leq dB(A) <sup>3</sup>	dB (A)	<70	<70	
Carico massimo per ripiano	kg	54	54	
Carico massimo per cassetto	kg	40	40	
Dimensioni cassetto/griglia	mm	Griglie 325 x 530	1 cassetto N7E: 304 x 581*250h 2 cassetti N7E: 304 x 536*98h 1 cassetto N9E: 304 x 630*250h 2 cassetti N9E: 304 x 642*98h	

- 1. Con una temperatura ambiente pari a +43°C, una temperatura di condensa pari a +50°C e una temperatura di evaporazione pari a -15°C
- Con una temperatura ambiente pari a +43°C, una temperatura di condensa pari a +50°C e una temperatura di evaporazione pari a -35°C
   I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204. Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.

## C.4 Classe climatica

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

#### **CLASSE CLIMATICA: 5**

- 43°C [109,4°F] (IEC/EN 60335-2-89)
- 40°C [104°F] ambiente con il 40% di umidità relativa.
- (IEC/EN ISO 23953).

## C.5 Materiali e fluidi impiegati

Le zone a contatto con il prodotto alimentare sono realizzate in acciaio, all'interno delle suddette zone sono presenti viterie e supporti d'acciaio inox.

I gas fluorurati sono contenuti in un dispositivo ermeticamente sigillato.

Nei gruppi refrigeranti viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC (R452a (GWP:2141)) o HC nel caso dei modelli con refrigerante R290. Il tipo e la quantità del gas utilizzato sono indicati sulla targhetta caratteristiche.

L'equivalente in CO2 del gas può essere calcolato moltiplicando il valore GWP per la quantità di gas.

#### D INFORMAZIONI GENERALI



## **AVVERTENZA**

Fare riferimento a "AVVER-TENZE e informazioni di sicurezza"

#### **D.1** Introduzione

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

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

#### D.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione e la conservazione delle vivande. Essa è destinata ad un uso industriale. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

## Questa apparecchiatura è costruita in conformità ai requisiti delle direttive:

- CEE 89/336 compatibilità elettromagnetica
- · CEE 73/23 bassa tensione
- CEE 98/37 macchine e relative norme di riferimento.

## La base refrigerata è progettata per funzionare in strutture integrate. Le strutture integrate previste sono:

- · Installazione in linea e accanto ad altre funzioni di cucina;
- · installazione "under the counter";
- · installazione in un vano apposito.

La macchina non viene fornita completa con la finitura nella parte superiore. Nella parte superiore della machina vi è un accessorio (top perforato) atto all'installazione, che garantisce la funzionalità di equipaggiamento da cucina specifico fornito dal costruttore.



#### **ATTENZIONE**

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

#### D.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un efficienza elevate.

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

#### D.4 Diritti d'autore

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

#### D.5 Conservazione del manuale

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

#### D.6 Destinatari del manuale

#### Questo manuale si rivolge:

- · al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio:
- al datore di lavoro degli utilizzatori dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- · a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

#### D.7 Definizioni

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

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario del- l'apparecchia- tura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o perso- nale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nel- l'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di un'apparecchiatura utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.

Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).		
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.		

#### D.8 Responsabilità

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

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale:
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione con ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- · manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio dell'apparecchiatura;

- · eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

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

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

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

#### E USO ORDINARIO

## E.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario dell'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

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

## E.2 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

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

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

## E.3 Operatore qualificato per l'uso ordinario dell'apparecchiatura

Deve avere almeno:

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

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (es. corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura deve:

 disattivare immediatamente l'apparecchiatura e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua);

## F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

#### F.1 Introduzione

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



#### **ATTENZIONE**

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

### F.2 Responsabilità del Cliente

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

- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.

- verificare la planarità del pavimento su cui è posta la macchina.
- inserire una valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura (in base al modello). Installare la valvola in un luogo facilmente accessibile.
- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al paragrafo F.8 Allacciamento elettrico;

#### F.3 Smaltimento dell'imballo

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente.

Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:



PE

#### **Polietilene**

- · Involucro esterno
- · Busta istruzioni



#### Polipropilene

· Reggette



#### Polistirolo espanso

· Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

## F.4 Posizionamento del carico, conservazione e posizionamento

Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico.

- Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.
- La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra -10°C and 50°C.
  - Tale luogo dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni della macchina o danneggiamento dei piedini di supporto.
- Installare l'apparecchiatura in una stanza ben ventilata, quanto più lontana possibile da fonti di calore e in una maniera tale da assicurare una corretta circolazione dell'aria, specialmente attorno all'unità compressore.
  - La temperatura ambiente non deve superare +43°C per mantenere le temperature interne previste.
- Utilizzare i piedi regolabili per assicurarsi che l'apparecchiatura non sia inclinata.
  - È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.
- Verificare che la porta si chiuda perfettamente.
- Sopra l'apparecchiatura ci deve essere libera circolazione d'aria.

Non ci devono essere ostruzioni causate da vassoi, scatole in cartone, vasi o altri materiali; in caso contrario devono essere immediatamente rimosse.

## F.5 Installare un'apparecchiatura top sulla base refrigerata

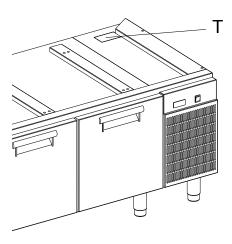
Aiutandosi con lo schema di installazione, verificare che le apparecchiature top possano essere montate sulla base refrigerata.

#### Se è possibile, procedere come segue:

- Svitare i piedi dell'apparecchiatura top e sostituirli con i perni filettati (non forniti);
- Posizionare l'apparecchiatura, abbinando i perni ai fori corrispondenti (forniti con clip) sulla base;
- 3. Assicurarsi che i perni siano inseriti correttamente e che l'apparecchiatura sia stabile.
- 4. Regolare l'altezza dell'apparecchiatura agendo sui perni o con l'eventuale inserimento di spessori se necessario

## F.6 Unione delle apparecchiature su basi refrigerate (solo modelli N7E)

Installare l'apparecchiatura sull'estremità destra della base refrigerata (vedere figura sequente).



Per collegare lo scarico della griglia al tubo di scarico, rimuovere il pannello pre-tagliato "T".

# F.7 Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)

- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua e/o vapore, se presente) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati della targhetta caratteristiche l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

#### F.8 Allacciamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere effettuato in conformità alle norme di sicurezza locali in vigore.

### Per collegare l'apparecchiatura alla rete di alimentazione:

- inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica corrispondente
- 2. assicurarsi che:
  - la tensione e la frequenza nominali sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura corrispondano a quelle della rete elettrica;
  - la presa elettrica abbia una capacità adeguata e sia messa a terra nel modo corretto.
    - In caso di dubbio sull'efficacia della presa di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
  - Dev'essere montato un interruttore per tutti i poli con una distanza di apertura dei contatti di 3 mm tra la linea di alimentazione e la presa.



#### NOTA!

Dal momento che questa apparecchiatura ha un attacco elettrico di tipo a Y, il cavo di alimentazione può essere sostituito solamente da un elettricista esperto.



#### **IMPORTANTE**

Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme di sicurezza non vengono rispettate.

## F.9 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio.

La vite è contrassegnata dal simbolo ♥.

#### **G** ISTRUZIONI PER L'UTENTE

#### G.1 Uso

#### Precauzioni generali

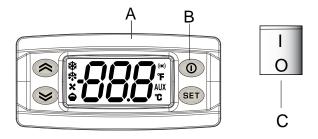
- Questa apparecchiatura dev'essere utilizzata esclusivamente per lo scopo per il quale è stata progettata, segnatamente per refrigerare o conservare vivande. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Per sfruttare al meglio l'apparecchiatura, osservare le seguenti indicazioni:
  - evitare di posizionare vivande o liquidi caldi nell'apparecchiatura;
  - assicurarsi che tutti i cibi siano coperti o incartati;
  - lasciare spazio a sufficienza tra le griglie e i lati dell'apparecchiatura, al fine di consentire una corretta circolazione dell'aria;
  - non lasciare aperte le porte a lungo mentre si posizionano oggetti nell'apparecchiatura o si estraggono oggetti dall'apparecchiatura.



#### **IMPORTANTE**

Carico massimo per ogni ripiano e/o cassetto: 40 kg.

#### G.1.1 Modelli frigorifero



#### Pannello di controllo

- A Termoregolatore digitale
- B Accensione
- C Interruttore generale

#### Accensione

- Accendere l'interruttore di sicurezza a monte dell'apparecchiatura;
- Premere il tasto "C" sul cruscotto;
   L'accensione delle spie incorporate indica che la macchina è sotto tensione.
- Accendere il termoregolatore digitale "A" tenendo premuto per almeno 5 secondi il tasto "B";

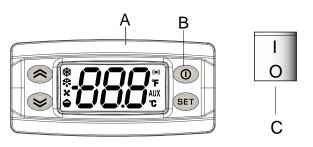
Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, il termostato scollegherà l'unità compressore e la ricollegherà quando sarà necessario, in modo da ottenere una temperatura quasi costante.

Il termostato è impostato di fabbrica su una temperatura di esercizio pari a 0°C. Ad apparecchiatura in funzione, il Termoregolatore digitale "A" indica la temperatura interna della cella.

#### G.1.1.1 Sbrinamento

L'apparecchiatura è dotata di una funzionalità di sbrinamento automatica. L'acqua di sbrinamento viene raccolta in una bacinella al di sotto dell'apparecchiatura

#### G.1.2 Modelli congelatore



#### Pannello di controllo

- A Termometro e controllo elettronico
- B Accensione
- C Interruttore generale

#### **Accensione**

- Accendere l'interruttore di sicurezza a monte dell'apparecchiatura;
- Premere il tasto "C" sul cruscotto;
   L'accensione delle spie incorporate indica che la macchina è sotto tensione.
- Accendere il termoregolatore digitale "A" tenendo premuto per almeno 5 secondi il tasto "B".
   Il termostato è impostato di fabbrica su una temperatura di esercizio pari a -22°C per garantire una temperatura media della cella pari a -20°C

La temperatura di esercizio può essere modificata:

set 🔨	per aumentare la temperatura
set 🗸	per abbassare la temperatura.

- Ad apparecchiatura in funzione, il Termoregolatore digitale "A" indica la temperatura interna della cella.
- Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, il termostato scollegherà l'unità compressore e la ricollegherà quando sarà necessario, in modo da ottenere una temperatura quasi costante.

#### G.1.2.1 Sbrinamento

L'apparecchiatura è dotata di una funzionalità di sbrinamento automatica.

## G.2 Caricamento del prodotto

Distribuire il prodotto uniformemente all'interno della cella (distante dalla porta e dallo schienale) per consentire una buona circolazione dell'aria.



## **AVVERTENZA**

Coprire o avvolgere gli alimenti prima di introdurli all'interno del frigorifero ed evitare l'introduzione di cibi troppo caldi o liquidi in evaporazione.

Non lasciare la porta aperta più del necessario durante il prelievo o l'introduzione del prodotto.

Si consiglia di conservare le chiavi (nei modelli provvisti di serratura) in un luogo accessibile solo a personale autorizzato.

Oualora si volesse evitare l'apertura dell'apparecchiatura da

Qualora si volesse evitare l'apertura dell'apparecchiatura da parte di personale non autorizzato, si consiglia di chiudere sempre a chiave.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



Н

## **AVVERTENZA**

Fare riferimento a "AVVER-TENZE e informazioni di sicurezza".

#### H.1 Manutenzione ordinaria

#### H.1.1 Informazioni per la cura

Le seguenti operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'utente dell'apparecchiatura.



#### **IMPORTANTE**

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.



## **AVVERTENZA**

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

#### H.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente.



#### **ATTENZIONE**

Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.

#### H.1.3 Prima pulizia

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti).

Quindi, sciacquare ed asciugare accuratamente.



#### **IMPORTANTE**

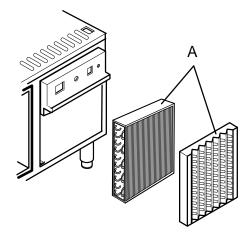
Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.

#### Pulizia periodica

 Pulire le parti in acciaio inox con un panno, acqua tiepida e sapone neutro, quindi sciacquare e asciugare adeguatamente.

Durante la pulizia di queste superfici, non utilizzare detergenti contenenti sostanze abrasive o corrosive, pagliette di ferro normali, spazzole, raschietti o attrezzi

 Le parti verniciate devono essere pulite utilizzando cera di silicone;  Le alette del condensatore dell'unità di refrigerazione ("A") devono essere pulite almeno una volta ogni sei mesi, utilizzando una spazzola o un preparato per pulitura a vuoto:



- Evitare di utilizzare utensili affilati durante la pulizia dell'evaporatore e del condensatore;
- Svuotare la bacinella di sbrinamento posta al di sotto dell'apparecchiatura ogni giorno.

#### H.1.4 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- sfilare la spina dalla presa;
- togliere tutti gli alimenti contenuti nella cella e pulire l'interno e gli accessori;
- lasciare le porte aperte per favorire la circolazione d'aria all'interno, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- · Arieggiare periodicamente i locali



#### **IMPORTANTE**

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.

Terminate le operazioni di manutenzione bisogna assicurarsi che la macchina sia in grado di lavorare in modo sicuro ed in particolare che i dispositivi di protezione e di sicurezza siano completamente funzionanti.

#### H.1.5 Parti interne (ogni 6 mesi)



#### **IMPORTANTE**

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.



#### **IMPORTANTE**

In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

## H.2 Riparazioni e manutenzione straordinaria



NOTA!

Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

#### H.3 Intervalli di manutenzione

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal pannello frontale o dal pannello posteriore dell'apparecchiatura.

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo precisi.

È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

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

I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista specializzato o dall'Assistenza Clienti; Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria  pulizia generale della macchina e nella zona circostante.	Giornalmente	Operatore
Protezioni meccaniche     controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Mensile	Assistenza
Comando     verificare che la parte meccanica non riporti rotture o     deformazioni, e controllare il serraggio delle viti: verificare la     leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed     eventualmente ripristinarli.	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina  serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza     verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando     controllare le condizioni dei componenti elettrici installati     all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i     cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina.	Annuale	Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	Annuale	Assistenza
Manutenzione straordinaria della macchina verifica di tutti i componenti gas (se presenti).	Annuale	Assistenza
Revisione generale della macchina     verificare tutti i componenti, gli equipaggiamenti elettrici, le corrosioni, le tubazioni	Ogni 10 anni <sup>1</sup>	Assistenza

<sup>1.</sup> la macchina è stata costruita e progettata per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

## Lisa delle verifiche:

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

#### **Smontaggio**

- Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e con l'energia elettrica di alimentazione della macchina staccata.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da un elettricista qualificato.
- · Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso di: tuta da lavoro, calzature di sicurezza e guanti.
- Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

#### SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



## **AVVERTENZA**

Fare riferimento a "AVVER-TENZE e informazioni di sicurezza"

### I.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

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

## I.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione dell'apparecchiatura, si raccomanda di verificare attentamente le condizioni fisiche della stessa, valutando in particolare che non vi siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti l'apparecchiatura in modo differenziato, tenendo conto della

diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale, conferire l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza clienti a oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



#### NOTA!

All'atto della demolizione dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.

#### J DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- · Raccolta fogli di collaudo.
- · Schema elettrico.

- · Schema di installazione.
- · Dichiarazione di conformità

## $\epsilon$