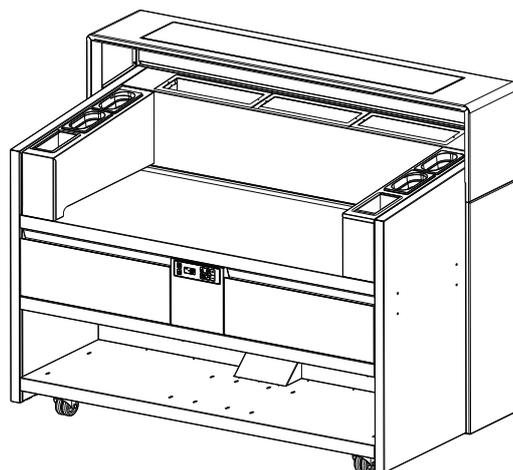


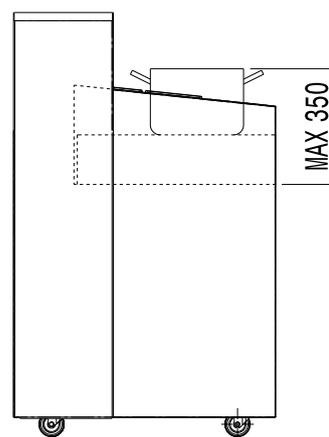
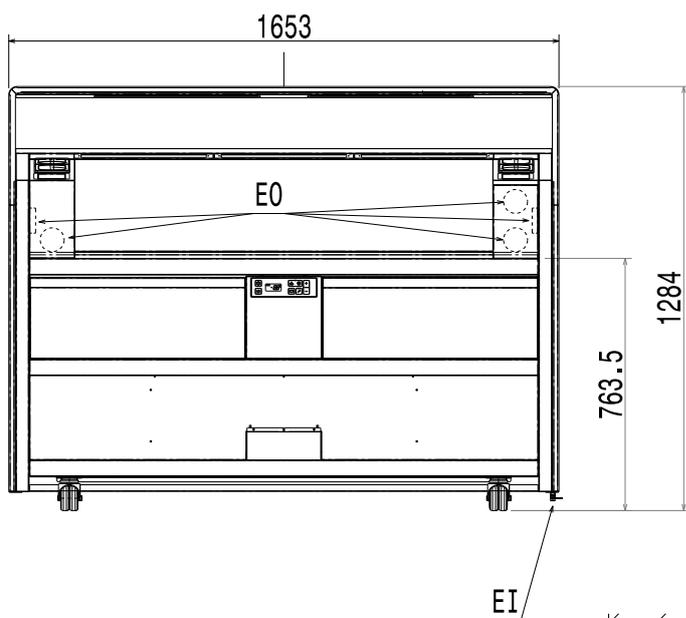
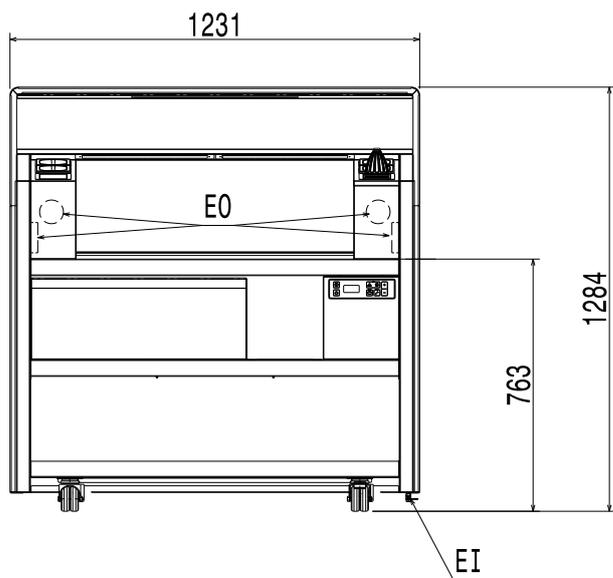
LIBERO POINT



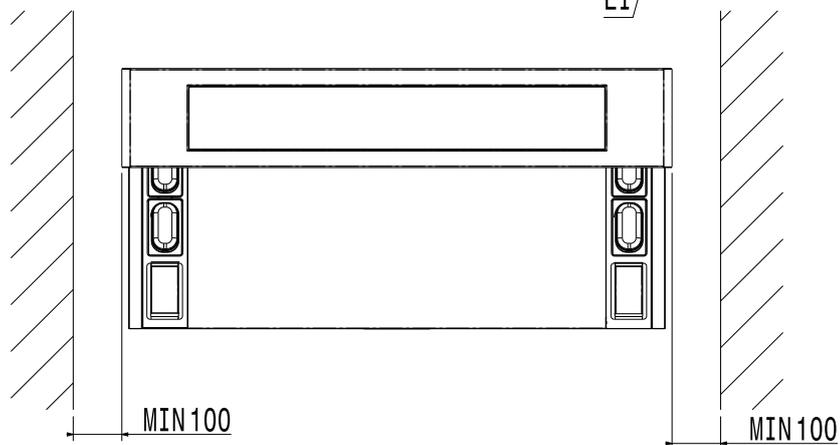
IT Manuale di installazione e funzionamento



Schema di installazione



Scala: 1:10



Premessa



Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare la macchina (o "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 della macchina 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 della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina 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 sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina 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 macchina. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina 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 la macchina 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.
- È 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 della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	6
A.1	Informazioni generali.....	6
A.2	Dispositivi di protezione individuale.....	7
A.3	Sicurezza generale.....	8
A.4	Specifiche tecniche.....	9
A.5	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento.....	9
A.6	Installazione e montaggio.....	9
A.7	Allacciamento elettrico.....	10
A.8	Norme di sicurezza generali.....	11
A.9	Carico e scarico del prodotto.....	13
A.10	Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina.....	14
A.11	Posizionamento.....	14
A.12	Smaltimento della macchina.....	15
A.13	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile.....	16
A.14	Pulizia e manutenzione della macchina.....	16
A.15	Intervalli di manutenzione.....	17
B	GARANZIA.....	19
B.1	Termini di garanzia ed esclusioni.....	19
C	DATI TECNICI.....	20
C.1	Posizione della targhetta caratteristiche.....	20
C.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore.....	20
C.3	Come interpretare il Rif. Tipo (*).....	21
C.4	Caratteristiche tecniche generali.....	21
D	INFORMAZIONI GENERALI.....	21
D.1	Introduzione.....	21
D.2	Nuova concezione dell'apparecchiatura.....	21
D.3	Indicazioni aggiuntive.....	22
D.4	Facilità di pulizia.....	22
D.5	Riciclabilità ed impatto ambientale.....	22
D.6	Destinazione d'uso e restrizioni.....	22
D.7	Collaudo.....	22
D.8	Diritti d'autore.....	22
D.9	Conservazione del manuale.....	22
D.10	Destinatari del manuale.....	22
D.11	Definizioni.....	22
D.12	Responsabilità.....	23
E	TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO.....	23
E.1	Modo d'uso.....	23
E.1.1	Procedure per le operazioni di movimentazione.....	23
E.1.2	Posa del carico.....	23
E.2	Apertura dell'imballo.....	23
E.2.1	Smaltimento dell'imballo.....	23
E.3	Stoccaggio.....	23
F	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO.....	24
F.1	Introduzione.....	24
F.2	Responsabilità del Cliente.....	24
F.3	Introduzione allacciamenti.....	24
F.4	Allacciamento elettrico.....	24
F.4.1	Apparecchiature elettriche.....	24
F.4.2	Interruttore.....	24
F.4.3	Collegamento a terra e nodo equipotenziale.....	24
G	USO ORDINARIO DELLA MACCHINA.....	25
G.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina.....	25
G.2	Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina.....	25
G.3	L'operatore addetto all'uso ordinario.....	25
H	PANNELLO DI CONTROLLO.....	25
H.1	Descrizione pannello comandi.....	25
I	ISTRUZIONI PER L'UTENTE.....	27
I.1	Introduzione.....	27
I.1.1	Zona A — Aspirazione e filtraggio.....	27
I.1.2	Zona B - Piano e Connessioni.....	27
I.1.3	Zona C - Zona di secondo filtraggio.....	27
I.1.4	Zona D - Vano contenimento e pannello comandi.....	28
I.1.5	Zona E - Ruote ed espulsione aria.....	28
I.2	Controlli preliminari, regolazioni e prove di funzionamento.....	28
I.2.1	Verifiche elettriche.....	28
I.2.2	Verifica posizionamento componenti.....	28
I.2.3	Misure precauzionali.....	28
I.2.4	Massima contemporaneità (solo per Libero Point 3 fasi).....	28
I.3	Attivazione giornaliera della macchina.....	28
I.3.1	Fase di aspirazione.....	28

I.3.2	Aspirazione automatica	28
I.3.3	Rigenerazione filtri	29
I.3.4	Sostituzione filtri	29
I.3.5	Azzeramento contatore	29
I.3.6	Blocco pannello comandi	29
I.4	Utilizzo dei cassettei refrigerati (se presenti).....	29
I.4.1	Accensione dei cassettei refrigerati.....	29
I.4.2	Selezione della temperatura cassettei	29
J	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	29
J.1	Manutenzione ordinaria	29
J.1.1	Informazioni per la cura	29
J.1.2	Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori.....	29
J.1.3	Cura dell'apparecchiatura – Ogni giorno	30
J.1.4	Cura dell'apparecchiatura – Ogni settimana.....	30
J.1.5	Pulizia, rigenerazione e sostituzione dei filtri - Codici di allarme	31
J.1.6	Periodi di inutilizzo.....	31
J.2	Codici di avvertenza	31
J.3	Riparazioni e manutenzione straordinaria	31
K	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	32
K.1	Stoccaggio dei rifiuti	32
K.2	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	32
L	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	32

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed 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 alla macchina o al prodotto in lavorazione.



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio / Materiali infiammabili



AVVERTENZA

Vite equipotenziale



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

Rif. tipo: LP...	
Punto 1 e 2 = LP	Prodotto / Marchio: Libero Point
Punto 3 = R – N	Tipo di funzione: Frigorifero Neutro
Punto 4 = 2 – 3	Dimensioni / Moduli Due moduli Tre moduli
Punto 5 = 2 – 4	Numero di spine monofase Due spine Tre spine
Punto 6 = S – U	Tipo di spina Shuko UK

Punto 7 = 0 – 2 –3	Numero di spine trifase (se presenti) Zero spine Due spine Tre spine
Punto 8 e 9 = HC	Tipo di refrigerante (se presente) R600a

- 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.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) che abbiano capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non abbiano esperienza o conoscenze sufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione o seguano le istruzioni delle persone responsabili della loro sicurezza.
 - 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.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura o vicino all'apparecchiatura
- Non rimuovere, manomettere, o rendere illeggibile la marcatura “CE” della macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura “CE” della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura “CE” dovrà essere distrutta.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante queste operazioni 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 macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- 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 usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o un apparecchio di pulizia a vapore.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- 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.

A.4 Specifiche tecniche

Materiali e fluidi impiegati

- Il gas R600a è un tipo di gas potenzialmente infiammabile ed esplosivo! È 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 equivalente Leq dB(A) ¹	<70
--	-----

1. 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 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di portata adeguata.
- 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 della macchina è vietato l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare la macchina per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare la macchina.
- Per le operazioni di scarico ed immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina 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.

A.6 Installazione e montaggio

- Le operazioni devono essere eseguite da personale qualificato (fare riferimento a G.1 *Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina*) in conformità

alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto concerne l'attrezzatura usata sia le modalità operative.

- La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

A.7 Allacciamento elettrico

Le informazioni relative alla tensione di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.

- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla linea di alimentazione deve essere effettuato in conformità alle leggi e norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tra il cavo d'alimentazione e la linea elettrica deve essere interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche (32 A), con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore o della spina, fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura (32 A).
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- 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.
- Una volta eseguito l'allacciamento, controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura a impianti che dispongono di protezione contro la sovratensione; il produttore declina ogni responsabilità per gli effetti dovuti ad anomalie causate dall'impianto di alimentazione elettrico.
- La macchina progettata per funzionare a 50 o 60 Hz non necessita di impostazioni da parte dell'utente.

Collegamento elettrico per apparecchiature con spina

- Per l'allacciamento è sufficiente inserire la spina del cavo di alimentazione nella corrispondente presa dell'impianto elettrico, accertandosi prima che:
- la presa sia munita di un efficace contatto terra e che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quella riportata sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del collegamento a terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato;
- l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione;
- La spina deve essere in una posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione;

Collegamento elettrico per apparecchiature con cavo senza spina

- Il punto di collegamento sia munito di un efficace contatto terra e che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quella riportata sulla targhetta caratteristiche. In caso

di dubbio sull'efficacia del cavetto di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato;

- l'apparecchiatura deve essere collegata in maniera permanente alla rete di alimentazione rispettando le polarità come indicato di seguito:
 - marrone/nero/grigio: fase
 - giallo/verde: terra
 - blu: neutro;
- Il cavo di alimentazione utilizzato per l'allacciamento permanente alla rete di alimentazione è di tipo H07RN-F (designazione 60245 IEC 66); in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un tipo avente almeno queste caratteristiche. In caso di sostituzione del cavo alimentazione il conduttore di terra deve essere tenuto più lungo dei conduttori attivi e di quelli neutri.
- L'interruttore differenziale magnetotermico deve poter essere bloccato in posizione di aperto in caso di manutenzione.
- Se viene utilizzata una spina, questa dovrà essere conforme alle regole d'installazione nazionali. La spina stessa inoltre dovrà essere:
 - accessibile dopo che l'apparecchiatura è stata posizionata
 - nel luogo di installazione;
 - in una posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione;

A.8 Norme di sicurezza generali

Non utilizzare unità di cottura a gas e non cucinare alla fiamma poiché potrebbe essere pericoloso.

Tenere fluidi combustibili ed esplosivi lontano dalle apparecchiature poiché potrebbero verificarsi incendi o esplosioni.

Una pulizia non effettuata correttamente può causare danni sostanziali e irreparabili alle superfici in acciaio inossidabile.

Non utilizzare l'apparecchiatura senza supervisione. Per prevenire infortuni quali bruciature da contatto con superfici calde, l'uso del prodotto in pubblico dovrebbe essere autorizzato solo sotto supervisione.

L'installazione della cappa non deve violare le norme sull'uso del gas.

È necessario garantire un'adeguata aerazione dell'ambiente quando la cappa è in uso insieme ad apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili.

È necessario rispettare le norme concernenti l'aerazione e l'eliminazione dell'aria di scarico.

Devono essere soddisfatti i requisiti di ventilazione specificati per le attrezzature da cucina.

In presenza di apparecchiature dotate di camino aperto nella stessa stanza, è necessario soddisfare tutti i requisiti specificati per prevenire l'aspirazione dei gas di scarico.

Protezioni installate sulla macchina

- Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:
 - protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
 - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
 - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Durante la manutenzione, che deve essere sempre svolta da personale qualificato, 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 della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale.
- I filtri devono essere periodicamente puliti e sottoposti a manutenzione secondo le istruzioni contenute nel presente manuale.
- Sussiste il pericolo d'incendio se la pulizia non viene effettuata secondo le istruzioni.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.
- Non scollegare l'apparecchiatura fintanto che i moduli di cottura non siano spenti e non più attivi. Nei mercati ove utilizzabile, con l'uso di apparecchiature tipo "Fry Top" con una notevole inerzia termica, è necessario garantirne il raffreddamento prima di scollegare l'alimentazione. Per ogni eventuale dubbio o per ulteriori informazioni fare sempre riferimento ai manuali d'uso delle specifiche apparecchiature.

Rischi residui

- La macchina evidenzia dei rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti. Per limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina 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 sulla macchina: tali situazioni sono da considerare scorrette e quindi sono severamente vietate.

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Schiacciamento	Interferenze di terze persone, utilizzo di mezzi di sollevamento o trasporto inadeguati, manovre errate
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento
Ustione/abrasioni (es.: resistenze)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Cesoimento arti superiori	L'operatore inserisce intenzionalmente o non intenzionalmente le dita all'interno di una ventola in movimento
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
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 il coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione della macchina o dell'imballo che la contiene

Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

- L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire un accesso accidentale.



ATTENZIONE

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad es.: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita, ecc.) l'operatore deve: disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

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	15 KG
----------------------------	-------

A.10 Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina

Divieto	Significato
	E' vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche)
	Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.
	Installare l'apparecchiatura in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

Pericolo	Significato
	Pericolo di elettrocuzione (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione)

Cessato utilizzo

- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

A.11 Posizionamento

La macchina viene fornita in un unico blocco.

La macchina deve essere portata sul luogo d'installazione e staccata dalla base di imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

L'apparecchiatura va appoggiata direttamente al pavimento su cui scorrerà grazie alle ruote.

Assicurarsi di bloccare le ruote dotate di freno dal lato operatore prima di ogni intervento sulla macchina e prima della sua messa in servizio.

- 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.
- 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.



AVVERTENZA

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri complessivi dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti elettrici. Verificare in loco che tutti gli allacciamenti necessari siano disponibili e pronti per l'installazione.
- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) 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.
- Si raccomanda di posizionare l'apparecchiatura ad una distanza di almeno 500 mm da eventuali altre macchine presenti nel locale (una stretta vicinanza, infatti, può causare problemi di formazione di condensa sulle pareti delle apparecchiature stesse) e tenere in considerazione lo spazio necessario all'apertura della porta.
Tale misura deve essere maggiorata nel caso di utilizzo e/o passaggio di attrezzature e/o mezzi, e nel caso della necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro.
- Isolare adeguatamente le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza di almeno 500 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.
- Dotarsi di guanti di protezione e disimballare la macchina eseguendo le operazioni di seguito riportate:
 - tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
 - rimuovere il cappello (in cartone), gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali;
 - nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
 - qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
 - passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.
- In caso di connessione elettrica permanente: il dispositivo deve essere bloccabile in posizione di "aperto" e accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.

A.12 Smaltimento della macchina

- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- 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.

A.13 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina 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 della macchina;
- 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);
- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

A.14 Pulizia e manutenzione della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina con delicatezza e svuotare tutte le vasche dell'acqua/dell'olio o contenitori di raccolta del grasso (se presenti).
- La spina deve essere in una posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione;
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta (a seconda del tipo di apparecchiatura).
- Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi). Fare riferimento a "A.2 Dispositivi di protezione individuale" per i dispositivi di protezione individuale adeguati.

Manutenzione ordinaria

- Togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

Precauzione in caso di periodi prolungati di inattività

- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale 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 Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.

- 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.

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.

Riparazioni e manutenzione straordinaria

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per qualsiasi guasto o danno causati dall'intervento di un tecnico non autorizzato dal produttore e la garanzia del produttore originale decade.

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 la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

A.15 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.

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:



IMPORTANTE

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 Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none"> • pulizia generale della macchina e nella zona circostante. 	Giornalmente	Operatore
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none"> • controllare regolarmente e pulire i filtri a carbone attivo (fare riferimento a <i>J Pulizia e manutenzione della macchina</i>). 	Giornalmente	Operatore

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Dispositivi di protezione meccanica <ul style="list-style-type: none"> controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni. 	Annuale	Assistenza
Funzionalità <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina. 	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none"> verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza. 	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina. 	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva <ul style="list-style-type: none"> rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura. 	Ogni 6 mesi ¹	Assistenza
Funzionalità <ul style="list-style-type: none"> verificare lo stato delle parti interne. 	Ogni 6 mesi ¹	Assistenza
Funzionalità <ul style="list-style-type: none"> esaminare e pulire l'impianto di scarico. 	Ogni 6 mesi ¹	Assistenza
Revisione generale della macchina <ul style="list-style-type: none"> verificare tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni... 	Ogni 10 anni ²	Assistenza

1. In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza della manutenzione preventiva.
2. 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.

- 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.



NOTA!

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

Cessato utilizzo

- 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 messa fuori servizio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

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 dell'acqua, vapore, aria, gas inadeguati o interrotti (comprese impurità e/o altri fattori non conformi ai requisiti tecnici di ciascuna macchina);
 - 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 Posizione della targhetta caratteristiche



IMPORTANTE

Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare l'apparecchiatura leggendo quanto riporta la targhetta caratteristiche posta sotto il pannello comandi. La targhetta si trova all'esterno dell'apparecchiatura in corrispondenza del fianco rivolta verso la ruota sinistra.



IMPORTANTE

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



NOTA!

La targhetta caratteristiche si riferisce alla configurazione di fabbrica originale.



NOTA!

Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).

C.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

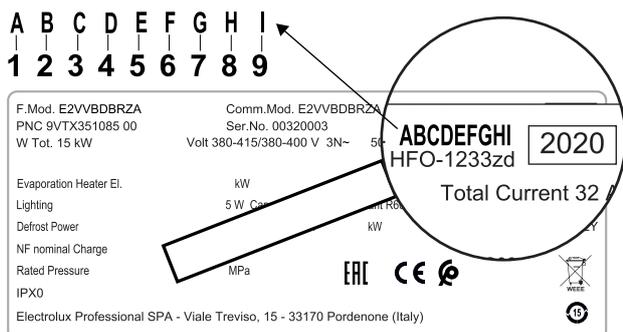
F.Mod. E2VVBDBRZA PNC 9VTX351085 00 W Tot. 15 kW	Comm.Mod. E2VVBDBRZA Ser.No. 00320003 Volt 380-415/380-400 V 3N~	Type Ref. LPR22S2HC HFO-1233zd	2020		
Evaporation Heater El.	kW	Class 5	GWP 4	C02-eq 0	1
Lighting	5 W Cap. L	Refrigerant R600a	0,025 kg		
Defrost Power	kW Heating Power	kW	MADE IN ITALY		
NF nominal Charge					
Rated Pressure	MPa	ERC	CE		
IPX0					
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)					

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

F.Mod.	Descrizione di fabbrica del prodotto
Comm. Model.	Descrizione commerciale
LPR22S2HC	Rif. Tipo (*)
PNC	Codice apparecchiatura
Ser.Nr.	Numero di serie
380-415/380-400 V 3N	Tensione di alimentazione
kW	Potenza max. assorbita
50/60 Hz	Frequenza di alimentazione
Total current	Corrente assorbita
Defrost power	Sbrinamento
Condensate Drainage Element	Scarico per condensa
Lighting	Luce interna
Class	Climatica
Refrigerant	Tipo di gas refrigerante
Cap.	Capacità nominale
CE	marcatura CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso, 15 — 33170 Pordenone	Costruttore

C.3 Come interpretare il Rif. Tipo (*)

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



1 - 2 - Prodotto / Marchio

LP Libero Point

3 - Tipo di funzione

R Frigorifero

N Neutro

4 - Dimensioni / Moduli

2 Due moduli
3 Tre moduli

5 - Numero di spine monofase

2 2 spine
4 4 spine

6 - Tipo di spina

S Shuko
U Regno Unito

7 - Numero di spine trifase (se presenti)

0 Zero spine
2 Due spine
3 Tre spine

8 - 9 - Tipo di refrigerante (se presente)

HC R600a

C.4 Caratteristiche tecniche generali

Modelli		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDDBRZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
Tipologia		LPN24S	LPN24U	LPN34S	LPN34U	LPR24S0HC	LPR24U0HC
Tensione di alimentazione	V	380 — 415				380 — 415	
						380 — 400	
Potenza elettrica assorbita	A	32					
Fasi	Nr.	3+N					
Frequenza	H-z.	50 / 60				50	
						60	
Potenza termica massima	k-W	14,5	12,5	14,5	12,5	14,5	12,5
Tipo di spina		4 x SHUKO	4 x INGLESE	4 x SHUKO	4 x INGLESE	4 x SHUKO	4 x INGLESE
Moduli	Nr.	2		3		2	

Modelli		E2VVADBRZA	E2VVBDBRZA	E2VVCDBRZA	E2VVDDBRZA	E2VVADBRZU	E2VVCDBRZU
Tipologia		LPR34S0HC	LPR34U0HC	LPN22S2	LPR22S2HC	LPN32S3	LPR32S3HC
Tensione di alimentazione	V	380 — 415		380 — 415	380 — 415		380 — 415
		380 — 400			380 — 400		
Potenza elettrica assorbita	A	32					
Fasi	Nr.	3+N					
Frequenza	H-z.	50		50 / 60	50		50 / 60
		60			60		
Potenza termica massima	k-W	14,5	12,5	15	15	20	20
Tipo di spina		4 x SHUKO	4 x INGLESE	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO
Moduli	Nr.	3		2		3	

D INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utente dell'apparecchiatura.

D.2 Nuova concezione dell'apparecchiatura

La linea di credenze "Standard" è stata progettata secondo un nuovo sistema che ottimizza le prestazioni, riduce il consumo di energia e tiene in considerazione i requisiti di spazio e

D.1 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso di questa apparecchiatura, al suo collaudo

l'impatto ambientale. Di seguito le principali caratteristiche di questo nuovo sistema:

- il telaio della porta permette di riempire completamente le pareti laterali di schiuma isolante, mentre la parte interna è stata creata in modo tale da aumentare l'isolamento.
- la guarnizione della porta, a forma di palloncino a tre camere, ha una doppia area di isolamento che riduce la condensa e la perdita di consumi.
- tutti i componenti interni (es. supporti posteriori) sono removibili.
- l'apparecchiatura è dotata di un convogliatore che distribuisce il flusso d'aria interno in modo uniforme, permettendo così di mantenere una temperatura uniforme anche quando c'è un caricamento eccessivo del prodotto.
- il compressore è posizionato in modo tale da facilitare la carica del gas.
- il gas refrigerante può essere di vari tipi:
 - R600a

D.3 Indicazioni aggiuntive

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 della macchina fornita.

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

D.4 Facilità di pulizia

La linea di armadi è di facile pulizia grazie alla presenza in cella di angoli raggiati e la possibilità di rimuovere tutti i componenti interni.

D.5 Riciclabilità ed impatto ambientale

Le apparecchiature sono state progettate tenendo conto anche dell'impatto ambientale, quindi sono stati utilizzati:

- ciclopentano per la schiumatura che permette di avere un migliore isolamento ed è al 100% "rispettoso dell'ambiente" (buon impatto ambientale);
- nei gruppi refrigeranti viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC (R600a).
- l'unità refrigerante è rimovibile in un unico pezzo;
- i componenti dell'apparecchiatura sono realizzati con materiale riciclabile.

D.6 Destinazione d'uso e restrizioni

Le nostre apparecchiature sono studiate e ottimizzate al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Questa apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione e la conservazione delle vivande.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



ATTENZIONE

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



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

D.7 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.8 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.9 Conservazione del manuale

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

D.10 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 della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

D.11 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 della macchina.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Addetto all'uso ordinario della macchina	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.
Assistenza Clienti o personale specializzato	un operatore addestrato/formato dal Costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare i 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 nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di una macchina 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 la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

D.12 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 di 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 della macchina 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 della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina 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 TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

E.1 Modo d'uso

E.1.1 Procedure per le operazioni di movimentazione

Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

E.1.2 Posa del carico

Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

E.2 Apertura dell'imballo



IMPORTANTE

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto. Ispezionare gli imballaggio prima e dopo lo scarico.

Rimuovere il materiale di imballaggio. Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.



NOTA!

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).

Disimballare la macchina eseguendo le operazioni di seguito riportate:

- tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;

- rimuovere il cappello (in cartone), gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali;
- nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
- qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
- si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

E.2.1 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



PP

Polipropilene

- Reggette



PS

Polistirolo espanso

- Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

E.3 Stoccaggio

L'apparecchiatura e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra -10°C [14°F] e 50°C [122°F].

Il luogo in cui verrà immagazzinata l'apparecchiatura dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare di deformare l'apparecchiatura o danneggiare i piedini di supporto.



ATTENZIONE

È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.

F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



AVVERTENZA

Fare riferimento a “**AVVERTENZE e informazioni di sicurezza**”

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.
- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al paragrafo F.4.1 *Apparecchiature elettriche*;

F.3 Introduzione allacciamenti

- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un tecnico 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.4 Allacciamento elettrico

F.4.1 Apparecchiature elettriche



AVVERTENZA

I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.



IMPORTANTE

Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.

Per l'allacciamento è sufficiente quindi inserire la spina del cavo di alimentazione nella corrispondente presa dell'impianto elettrico, accertandosi prima che:

1. La presa sia munita di un efficace contatto terra e che la frequenza di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia della terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale qualificato.
2. L'alimentazione elettrica dell'impianto deve essere predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
3. Tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica sia interposto 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 accordo alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura (32 A).
4. Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.



IMPORTANTE

La spina stessa inoltre dovrà essere: accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto di installazione; portata in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione.



AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da personale con qualifica simile 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.

F.4.2 Interruttore

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.

F.4.3 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 USO ORDINARIO DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “**AVVERTENZE e informazioni di sicurezza**”

G.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempire 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 della macchina.

G.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina

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 della macchina.

G.3 L'operatore addetto all'uso ordinario

Deve avere almeno:

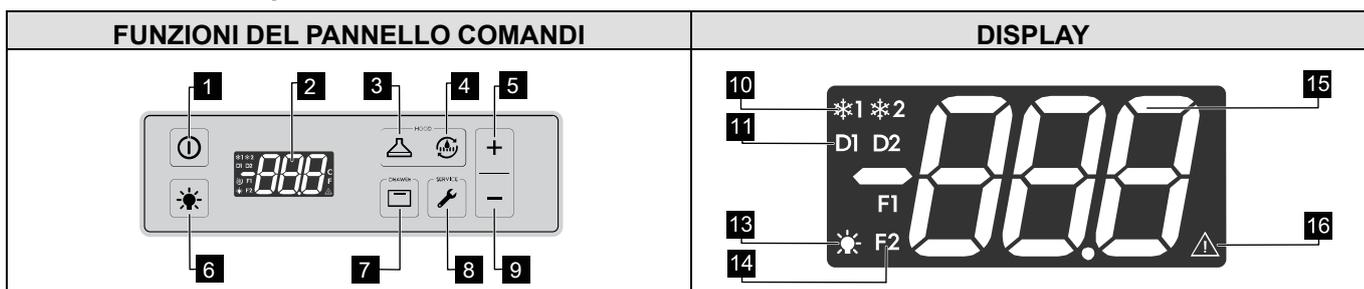
- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;
- cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi;
- conoscenze 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 (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsetti, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:

- disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

H PANNELLO DI CONTROLLO

H.1 Descrizione pannello comandi



PROGRAMMA	FUNZIONE	NOTE ESPLICATIVE
1 —	ON/OFF	Questo tasto consente di attivare/disattivare l'apparecchiatura
2 —	-	Display multifunzione
3 —	Ventilatore	Questo tasto consente di modificare la velocità di aspirazione (da 1 a 4) premendo quindi il tasto + o - per aumentare o diminuire il livello (vedere il valore riportato sul display “2” del pannello comandi)
4 —	Azzerà	Questo tasto consente di azzerare il contatore interno al termine del ciclo di rigenerazione dei filtri “F1”/“F2” (vedere i simboli “14” sul display e i valori riportati sul display “2” del pannello comandi)
5 — +	Più	Questo tasto consente di aumentare il livello (vedere i valori riportati sul display “2” del pannello comandi)
6 —	Luce	Questo tasto consente di accendere e spegnere la luce (vedere il simbolo “13” sul display)

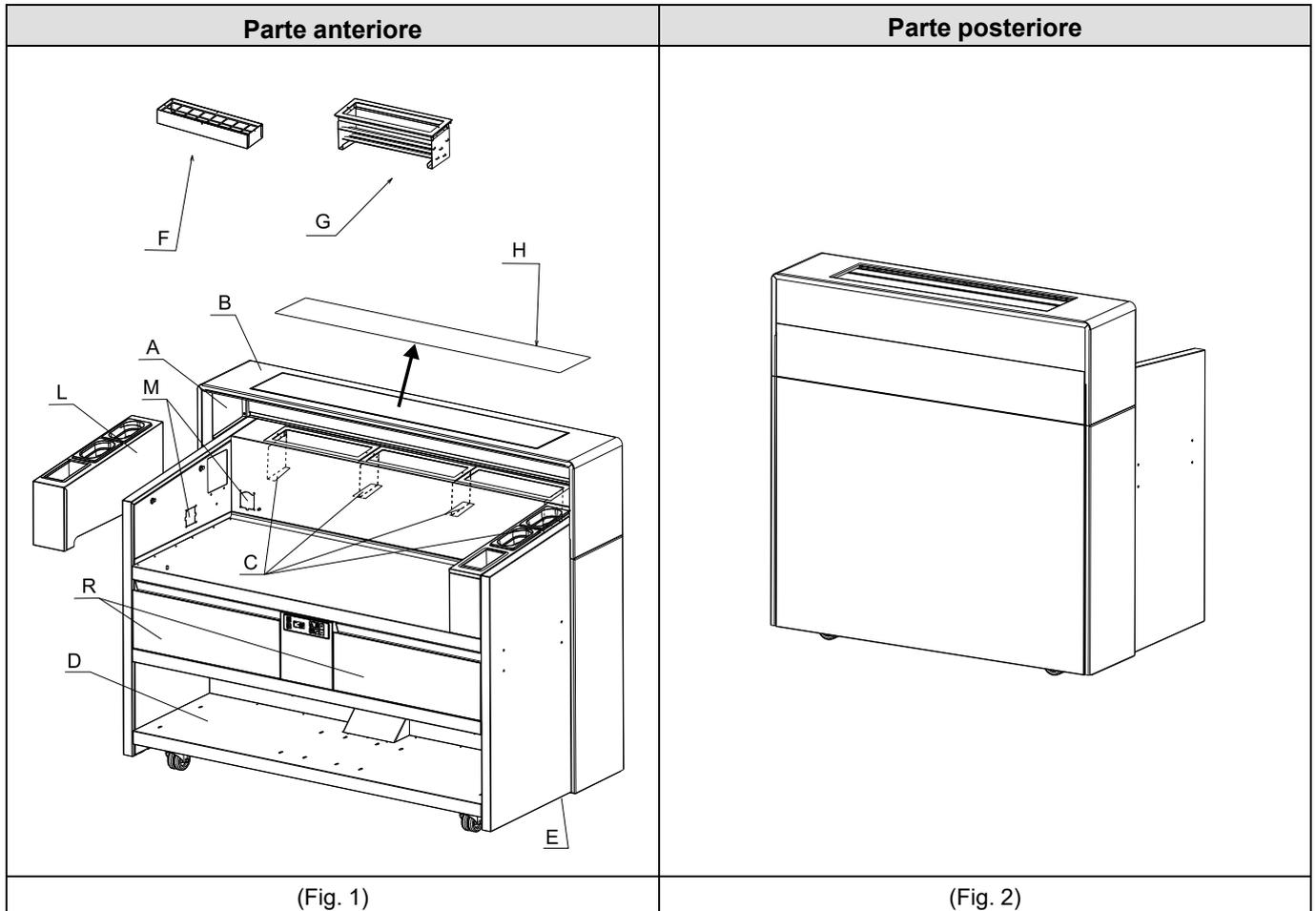
7 — 	Cassetto / Cassetti	Questo tasto consente di accendere e spegnere i cassettei refrigerati e di modificare il livello di temperatura (da 1 a 5) premendo quindi i tasti "5" o "9" per aumentare o diminuire il livello (vedere il valore riportato sul display "2" del pannello comandi)
8 — 	Assistenza	Questo tasto consente di accedere alla modalità di servizio (riservata al personale specializzato autorizzato, che può chiedere al costruttore di fornire un manuale di servizio)
9 — 	Meno	Questo tasto consente di diminuire il livello (vedere i valori riportati sul display "2" del pannello comandi)
10 — 	Compressori	Queste icone si illuminano quando viene acceso il relativo compressore
11 — 	Cassetti	Queste icone si illuminano quando viene selezionato il relativo cassetto
12 —	-	-
13 — 	Luce	Questa icona si illumina quando viene attivato il relativo tasto
14 — 	Filtri	Queste icone si illuminano quando è necessario procedere alla pulizia o alla rigenerazione del filtro grassi ("F1") o del filtro a carbone attivo ("F2")
15 — 	Display	-
16 — 	Icona Allarme	Questa icona si illumina in presenza di un qualsiasi tipo di problema (vedere lista degli allarmi)



AVVERTENZA

Fare riferimento a “AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”.

I.1 Introduzione



Questa macchina è adatta per appoggiare apparecchiature di cottura, sistemate sul piano superiore, per la cottura “a vista” degli alimenti ed è destinata solo all’uso per la quale è stata espressamente concepita, e cioè per l’aspirazione e il filtraggio dei vapori e fumi derivanti dalla cottura con le apparecchiature “Liberò Line” e il mantenimento, all’interno dei cassetti refrigerati, dei cibi atti ad essere cotti al momento (se presenti). Può essere utilizzata vicino al cliente, in quanto dotata di :

1. Un sistema di filtraggio fumi e vapori con ricircolo d’aria, la quale, opportunamente trattata, viene immessa nell’ambiente dalla parte inferiore della macchina;
2. Cassetti refrigerati per la conservazione dei cibi prossimi alla cottura (solo versioni refrigerate).

Descrizione moduli macchina

La macchina è composta dalle seguenti zone:

- **A** — Zona di aspirazione di fumi e vapori, dal lato operatore, immediatamente sotto il ripiano;
- **B** — Zona di appoggio degli strumenti di cottura “a vista”, sul piano superiore appena sotto la zona di aspirazione;
- **C** — Zona di purificazione dell’aria dai grassi e dai fumi, nella parte interna dell’apparecchiatura (non visibile ad occhio nudo);
- **D** — Zona di stoccaggio del materiale di lavoro, appena sotto il piano superiore; in questa zona è possibile installare gli accessori cassettiere ordinabili separatamente;
- **E** — Zona di uscita dell’aria trattata, sotto l’apparecchiatura grazie ad un foro grigliato di sicurezza;
- **F** — Filtro a carbone attivo;
- **G** — Filtro grassi;

- **H** — Vetro rimovibile per pulizia.
- **L** — Supporti delle vaschette.
- **M** — Uscite.
- **R** — Cassetti.

I.1.1 Zona A — Aspirazione e filtraggio

Il prodotto dispone di un sistema di aspirazione, filtraggio ed eliminazione degli odori dei vapori derivanti dalla cottura sofisticato e molto efficiente.

In questa zona vengono aspirati i vapori e i fumi delle cotture effettuate nella **Zona B**. Il primo tipo di filtri intercetta il vapore e sedimenta le particelle di grasso / oleose; il secondo tipo trattiene gli elementi microscopici che causano l’odore dei vapori di cottura nella **Zona C**.

I.1.2 Zona B - Piano e Conessioni

In questa zona vengono appoggiati le apparecchiature di cottura e sono alloggiato le prese di corrente elettrica alle quali collegarli.

Sono inoltre presenti le bacinelle di contenimento dei condimenti, i cui involucri di alloggiamento possono essere rimossi per accedere alle prese di corrente.

I.1.3 Zona C - Zona di secondo filtraggio

In questa zona, non visibile ad occhio nudo, avviene un secondo filtraggio dei vapori e dei fumi provenienti dalla cottura.

L’utilizzo più o meno intenso (durata dell’uso durante la giornata, livello di velocità di estrazione impostato,

preparazione di pietanze grasse) determina la maggiore o minore sedimentazione di particelle di grasso / oleose.

I fumi passano attraverso dei filtri posti in alloggiamenti presenti dietro i pannelli del lato cliente.

I.1.4 Zona D - Vano contenimento e pannello comandi

In questa zona rappresentata da un vano aperto è possibile stoccare materiale utile all'operatore oppure, su ordinazione, installare cassettiere aggiuntive.

Nelle sole versioni refrigerate adiacenti alle zone aperte sono presenti i cassetti refrigerati atti alla conservazione dei cibi.

Sulla zona frontale è presente il pannello comandi della macchina.

I.1.5 Zona E - Ruote ed espulsione aria

In questa zona, posta sotto l'apparecchiatura, avviene l'espulsione dell'aria trattata attraverso una griglia di sicurezza e sono presenti le ruote atte allo spostamento della stessa; le ruote dal lato operatore sono bloccabili in quanto dotate di freno.

I.2 Controlli preliminari, regolazioni e prove di funzionamento

I.2.1 Verifiche elettriche

Prima della messa in servizio della macchina si deve:

1. Controllare il corretto collegamento dei conduttori elettrici che alimentano la macchina;
2. Controllare la conformità della tensione e frequenza di rete con i dati riportati in Tabella 1;
3. Controllare che tutte le protezioni, i dispositivi di sicurezza e gli arresti di emergenza siano al loro posto e funzionanti.

I.2.2 Verifica posizionamento componenti

1. Verificare il corretto posizionamento dei filtri a maglie presenti nella **Zona A** della macchina. I filtri devono essere ben posizionati;
2. Bloccare i freni delle ruote presenti dal lato operatore;
3. Verificare che eventuali oggetti non ostruiscano la bocca di aspirazione della **Zona A**;
4. Rimuovere i supporti bacinella "L" (fig. 1);
5. Installare le apparecchiature di cottura, allacciandole alle prese "M", attendendosi scrupolosamente alle istruzioni ad esse collegate e rispettando i valori specificati nei Dati tecnici.

Riposizionare i supporti bacinella "L" facendo passare i cavi delle apparecchiature di cottura sotto gli scansi appositamente progettati.

I.2.3 Misure precauzionali



IMPORTANTE

È severamente vietato utilizzare l'apparecchiatura senza aver bloccato le ruote frenanti presenti sul lato operatore; è altresì vietato spostare la macchina quando:

1. È ancora accesa;
2. Non è stato disconnesso il cavo di alimentazione e avvolto attorno all'accessorio porta cavo;
3. Non sono stati rimossi dai piani superiori e dai vani di contenimento tutti i tipi di oggetti che possono ribaltarsi;
4. La macchina non è saldamente afferrata dall'operatore.



IMPORTANTE

Nell'uso ordinario fare riferimento ai manuali delle singole apparecchiature di cottura. Alcune di queste possono richiedere di essere ancora alimentate anche quando è cessata l'attività per consentire il regolare raffreddamento degli elementi funzionali. In questo caso quindi non scollegare le apparecchiature e non togliere l'alimentazione, attendere invece il corretto raffreddamento degli elementi di cottura. Il mancato rispetto delle indicazioni specifiche può creare danni anche irreparabili alle apparecchiature.

Inoltre per le versioni refrigerate:

- i cassetti refrigerati non sono adatti alla conservazione dei cibi per un lungo periodo di tempo, ma solamente alla loro conservazione preliminare rispetto ad una cottura prevista a breve termine;
- per una corretta conservazione dei cibi, si consiglia di accendere la macchina ed attivare i cassetti refrigerati almeno un'ora prima del loro effettivo utilizzo;
- raffreddare i cibi caldi prima di immagazzinarli all'interno dei cassetti refrigerati;
- non aprire i cassetti refrigerati più spesso del necessario;
- non lasciare aperti i cassetti refrigerati durante il loro funzionamento;
- appena si forma uno strato di ghiaccio, sbrinare i cassetti refrigerati.

I.2.4 Massima contemporaneità (solo per Libero Point 3 fasi)



AVVERTENZA

La corrente assorbibile delle apparecchiature che possono essere collegate simultaneamente non deve superare i 32 A.

I.3 Attivazione giornaliera della macchina

Premere il tasto per circa due secondi; il segnalatore acustico emette un suono.

La macchina è ora nella fase di aspirazione; la velocità di partenza è sempre impostata su 1 (sul display è riportato il messaggio).

I.3.1 Fase di aspirazione

Per modificare la velocità di aspirazione, premere il tasto , quindi aumentare o diminuire la velocità di aspirazione tramite i tasti o . Sono disponibili 4 velocità di aspirazione, che possono essere eseguite in sequenza da 1 a 4 e da 4 a 1, ma non in loop (es. 1-2-3-4-1-2-3-4 e viceversa).

Al momento della modifica della velocità, il relativo livello lampeggia sul display; può essere confermato premendo il tasto oppure attendendo 5 secondi.

I.3.2 Aspirazione automatica

Questa funzione è disponibile solo in abbinamento con apparecchiature di cottura Libero Pro.

La velocità di aspirazione fumi può variare autonomamente in relazione alle condizioni di cottura delle apparecchiature abbinata alla cappotta.

Quando l'apparecchiatura di cottura viene accesa, la luce a LED si illumina immediatamente.

La cappotta varierà automaticamente il livello di aspirazione in base alla quantità di fumo prodotta.

L'aspirazione dei fumi si protrarrà anche dopo la conclusione del processo di cottura degli alimenti per consentire un'aspirazione ottimale.

La luce a LED si spegne automaticamente al termine della fase di cottura.

Per interrompere l'aspirazione automatica, regolare manualmente la velocità della cappa come descritto in I.3.1 *Fase di aspirazione*

Per ripristinare l'aspirazione automatica, spegnere e riaccendere la macchina premendo il tasto .

I.3.3 Rigenerazione filtri

Nell'apparecchiatura sono presenti due tipi di filtri, che necessitano di essere rigenerati e/o sostituiti dopo un certo numero di ore.

Quando il contatore interno raggiunge il valore impostato, l'apparecchiatura emette un segnale e il messaggio  (F1 = filtro grosso) o (F2 = filtro a carbone attivo) compare sul display alternandosi con l'indicazione della velocità della ventola a indicare che il relativo filtro deve essere rigenerato (pulito).

Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

I.3.4 Sostituzione filtri

Quando il contatore interno raggiunge il valore impostato, l'apparecchiatura emette un segnale e il messaggio  (F1 = filtro grosso) o (F2 = filtro a carbone attivo) compare sul display alternandosi con l'indicazione della velocità della ventola a indicare che il relativo filtro deve essere sostituito.

Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

I.3.5 Azzeramento contatore

Dopo aver provveduto alla rigenerazione o alla sostituzione dei filtri, è necessario azzerare il contatore.

Premere il tasto  per circa cinque secondi; il messaggio  o  compare sul display;

Tenere il tasto  premuto per attivare la procedura di azzeramento del contatore di uno o di entrambi i filtri, in sequenza.



NOTA!

Qualora debba essere azzerato solo il contatore del filtro F2, accedere alla funzione premendo il tasto , quindi premere il tasto  per accedere al secondo filtro.

Per informazioni dettagliate sulla pulizia e la sostituzione dei filtri, fare riferimento a J Pulizia e manutenzione della macchina.

I.3.6 Blocco pannello comandi

Premere i tasti  e  per più di tre secondi per bloccare/sbloccare il pannello comandi. Sul display comparirà il messaggio lampeggiante  se il pannello comandi viene

sbloccato; se il pannello comandi viene bloccato, comparirà il messaggio lampeggiante .

I.4 Utilizzo dei cassettei refrigerati (se presenti)

Alcuni modelli sono dotati di uno o due cassettei refrigerati.

Ogni cassetto possiede un proprio gruppo refrigerante e può essere acceso, regolato, spento in maniera indipendente.

Per poter utilizzare i cassettei refrigerati al fine di conservare i cibi, è necessario accendere il sistema di aspirazione premendo il tasto .



PERICOLO

Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.

I.4.1 Accensione dei cassettei refrigerati

Premere il tasto  per accendere il cassetto ; premerlo ancora una volta per accendere il cassetto .

Il livello di refrigerazione iniziale è sempre impostato su 1 (sul display viene riportato il messaggio .

I.4.2 Selezione della temperatura cassettei

Per modificare il livello di refrigerazione, premere il tasto  o  per aumentare o ridurre la temperatura. Sono disponibili 5 livelli di refrigerazione, che possono essere eseguiti in sequenza da 1 a 5 (il livello più freddo) e da 5 a 1, ma non in loop (es. OFF-1-2-3-4-5-4-3-2-1).

Al momento della modifica, il relativo livello lampeggia sul display e potrà essere confermato premendo il tasto  oppure attendendo 5 secondi.

Ogni cassetto è equipaggiato di un termoregolatore per il mantenimento automatico della temperatura. I valori della temperatura di raffreddamento dei cassettei variano da 0 a +10 in funzione della regolazione.



NOTA!

Se la temperatura all'interno del cassetto è superiore al valore di riferimento, il relativo compressore si accende per raffreddare il cassetto e sul display comparirà l'icona  o .

J PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

J.1 Manutenzione ordinaria

J.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.

J.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.

J.1.3 Cura dell'apparecchiatura – Ogni giorno

Al termine della giornata di lavoro eseguire le istruzioni sotto elencate:

- Rimuovere le vaschette di contenimento delle attrezzature dell'operatore e i relativi supporti "L" (vedere fig. 1).
- Scollegare i moduli di cottura (per pulirli secondo le relative istruzioni) e liberare il piano di appoggio dell'unità per procedere alla pulizia.
- Spegnerne il sistema di raffreddamento dei cassetti refrigerati.
- Spegnerne l'unità tenendo premuto il tasto  (vedere fig. 1) per circa due secondi.
- Scollegare il connettore principale dall'alimentazione elettrica.
- Le vaschette e i relativi supporti "L" possono essere inseriti in lavastoviglie per rimuoverne i grassi.



IMPORTANTE

Non aprire i cassetti refrigerati al fine di garantire la conservazione degli alimenti ivi contenuti fino alla riattivazione della funzione di refrigerazione.

Contenitori laterali

- Svuotare i contenitori laterali e lavarli in lavastoviglie.
- Asciugare con cura i contenitori e riposizionarli in sede una volta terminata la pulizia dell'unità.

Pulizia dei filtri grassi

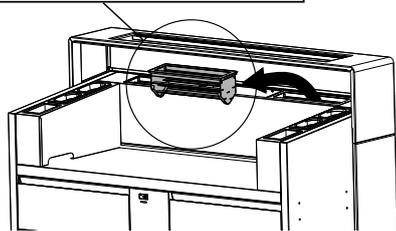
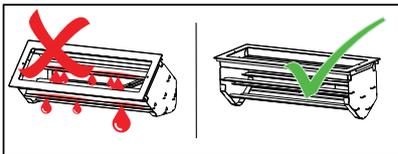
In caso di preparazioni che richiedono l'uso di molto grasso, potrebbe rendersi necessaria la pulizia quotidiana dei filtri a maglie.

- Estratte i filtri grassi "G" (vedere fig. 1) e lavarli in lavastoviglie.



IMPORTANTE

Rimuovere i filtri tenendoli in posizione verticale: fare attenzione a non inclinarli per evitare che il grasso coli sui filtri a carbone attivo sottostanti.



- Terminata la pulizia, asciugare accuratamente i filtri e riposizionarli in sede.



IMPORTANTE

Pulire il filtro grassi al termine di ogni utilizzo (almeno una volta al giorno) per evitare che il condensato raggiunga il filtro assorbiodori sporcandolo. Se il filtro assorbiodori è ostruito non riesce più a svolgere correttamente la propria funzione e deve essere sostituito; perciò è importante verificare lo stato del filtro assorbiodori ogni settimana per procedere prontamente alla sua rigenerazione.

Superfici satinata in acciaio

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.

- In caso di sporco incrostato, rimuovere grasso e altri residui alimentari dalle superfici in acciaio una volta fredde con acqua tiepida saponata, con o senza detergente, e un panno o una spugna. Strofinare seguendo la direzione della satinatura e risciacquare spesso, evitando assolutamente l'uso di prodotti per la pulizia contenenti sostanze abrasive, pagliette, spazzole o raschietti di acciaio comune.



ATTENZIONE

La combinazione di movimenti circolari e particelle di sporco depositate sul panno/spugna o sugli oggetti metallici potrebbe deteriorare o danneggiare l'acciaio: le superfici danneggiate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.

Ripristinare la satinatura se necessario.

- Risciacquare con un panno bagnato e asciugare con cura dopo la pulizia.



IMPORTANTE

Pulire le parti di vetro, plastica e metallo solo con detersivi non aggressivi. Fermare immediatamente l'uso di questi prodotti se si rileva qualsiasi modifica visiva o tattile delle superfici e risciacquare con acqua (esempio: vetri opachi/graffiati/altro, scolorimento plastica/fusione/altro, o segni di ruggine/macchie/graffi sul metallo). Asciugare con cura dopo il risciacquo.

Superfici annerite dal calore (quando occorre)

- L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri.

Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

Al termine della pulizia quotidiana, posizionare in sede i moduli di cottura, i contenitori laterali e tutte le parti.

J.1.4 Cura dell'apparecchiatura – Ogni settimana



IMPORTANTE

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale addestrato.

Al termine della settimana di lavoro, procedere come descritto in *Cura dell'apparecchiatura – Ogni giorno*, quindi:

Pulizia dei cassetti refrigerati (vedere fig. 1)

- Spostare i prodotti eventualmente contenuti nei cassetti refrigerati "R" nel frigorifero per garantirne la corretta conservazione, quindi pulire i cassetti con un panno umido.
- Asciugare accuratamente i cassetti e lasciarli socchiusi per evitare la formazione di cattivi odori. Qualora i cassetti vengano riempiti, ricordarsi di chiuderli e di riattivare la funzione di refrigerazione per evitare sprechi.

Sbrinamento dei cassetti refrigerati

Se fatta regolarmente, la pulizia dei cassetti previene la condensazione dell'umidità e la formazione di ghiaccio; tuttavia un utilizzo intensivo unito a particolari condizioni ambientali potrebbe rendere necessaria lo sbrinamento dei cassetti.

In tal caso procedere come segue:

- Togliere i prodotti dal cassetto ed, eventualmente, immagazzinarli in altro frigorifero perché si mantengano freddi.
- Spegnerne l'apparecchiatura.
- Lasciare il cassetto aperto e attendere che il ghiaccio si scioglia, quindi rimuovere la calotta per eliminare l'acqua.
- Pulire ed asciugare accuratamente il cassetto.

Rigenerazione dei filtri a carbone attivo

- Estrarre i filtri a maglie "G" e rimuovere i filtri a carbone attivo "F". I filtri a carbone attivo devono essere tenuti due ore in forno a 100 °C. Non usare mai acqua e fare

attenzione alla superficie perché è ancora calda (temperatura elevata).

- Al termine della rigenerazione, riposizionare i filtri a carbone attivo, i filtri a maglie e tutte le altre parti in sede.

J.1.5 Pulizia, rigenerazione e sostituzione dei filtri - Codici di allarme

L'apparecchiatura è dotata di un controller digitale che mostra i messaggi di allarme relativi alla pulizia, rigenerazione e/o sostituzione dei filtri secondo la tabella seguente:

CODICE DI ALLARME	DESCRIZIONE	AZIONE
F1C	Pulizia filtri a maglie	Pulire i filtri grassi
F1R	Sostituzione filtri a maglie	Sostituire i filtri grassi
F2C	Rigenerazione filtri a carbone attivo	Rigenerare i filtri a carbone attivo
F2R	Sostituzione filtri a carbone attivo	Sostituire i filtri a carbone attivo



IMPORTANTE

È importante pulire i filtri grassi al termine di **ogni utilizzo (anche più volte al giorno)**.

J.1.6 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

J.2 Codici di avvertenza

Etichetta	Avvertenza	Causa	Azione correttiva (Utente)	Azione correttiva (Assistenza)
P1	Sonda 1 lampeggiante	Guasto sonda 1	Contattare l'Assistenza Tecnica	Vedere il manuale di servizio
P2	Sonda 2 lampeggiante, in alternanza con "temp"	Guasto sonda 2		
HA1	Allarme sovratemperatura vano 1, in alternanza con "temp"	Guasto gruppo refrigerante		
LA1	Allarme bassa temperatura vano 1, in alternanza con "temp"			
HA2	Allarme sovratemperatura vano 2, in alternanza con "temp"			
LA2	Allarme bassa temperatura vano 2, in alternanza con "temp"			
EE	Allarme perdita dati nell'EEPROM, in alternanza con "temp"	Il controllore elettronico è difettoso	Spegnere l'apparecchiatura e l'alimentazione principale, quindi accendere nuovamente l'apparecchiatura. Se il problema persiste contattare l'Assistenza Tecnica	Contattare l'Assistenza Tecnica

J.3 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.

- Spegnere il sistema di raffreddamento dei cassette refrigerati.
- Spegnere l'apparecchiatura tenendo premuto il tasto  (vedere fig. 1) per circa due secondi.
- Scollegare il connettore principale dall'alimentazione elettrica.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchiatura.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.
- Inoltre arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.



ATTENZIONE

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.



ATTENZIONE

Rispettare i requisiti per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria; la non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.

K SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “**AVVERTENZE e informazioni di sicurezza**”

K.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.

K.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa

natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, 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 o il servizio clienti oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



NOTA!

All'atto della demolizione della macchina, ogni marcatura, il presente manuale e altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

L DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Raccolta fogli di collaudo.
- Schema elettrico.

- Schema di installazione.
- Dichiarazione di conformità

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com