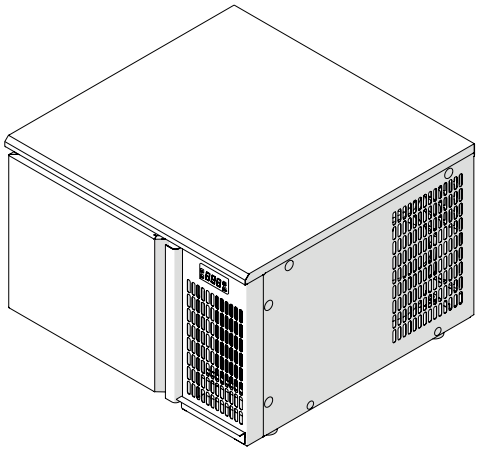
ABBATTITORE DI TEMPERATURA

ISTRUZIONI ORIGINALI



Revisione 01 - 01/2023

IT MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

IT

SOMMARIO

SOMMARIO 3
SCHEDE TECNICHE 5
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE 7

1. INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI ... 8
1.1. Scopo del documento 8
1.2. Fornitura e conservazione 8
1.3. Note di consultazione 8
1.4. Compendio normativo 9
1.5. Garanzia 9

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA 10
2.1. Obblighi e divieti 11
2.1.1. Obblighi 11
2.1.2. Divieti 11

3. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE 12
3.1. Identificazione apparecchiatura 12
3.2. Uso previsto 13
3.3. Descrizione 13
3.4. Componenti principali 14

4. RICEZIONE E MOVIMENTAZIONE 15
4.1. Ricezione apparecchiatura 15
4.1.1. Movimentazione con imballo 15
4.1.2. Rimozione imballo e controllo 16
4.1.3. Smaltimento dell'imballo 17
4.2. Movimentazione 17
4.2.1. divisione versioni e pesi per movimentazione 17
4.2.2. Operazioni di movimentazione 17

5. INSTALLAZIONE 18
5.1. Locale di installazione 18
5.1.1. Caratteristiche del locale di installazione 18
5.1.2. Distanze minime di sicurezza 19
5.2. Posizionamento e regolazione piedini 20
5.3. Scarico acqua di condensa 20

6. ALLACCIAMENTI 21
6.1. Allacciamento elettrico 21
6.1.1. Allacciamento alimentazione elettrica 21

7. PANNELLO COMANDI 22
7.1. Interfaccia digitale 22
7.1.1. Allarmi 23
7.2. Caratteristiche interfaccia in funzione del ciclo 24
7.3. Regolazione parametri di funzionamento 25
7.3.1. Tabella parametri 25

8. UTILIZZO 27
8.1. Verifiche prima dell'utilizzo 27
8.2. Accensione 27
8.3. Carico del prodotto da abbattere 28
8.4. Abbattimento del prodotto 29
8.4.1. Misurazione della temperatura 29
8.4.2. Modalità di abbattimento 29
8.4.3. Ciclo di abbattimento con sonda spillone 30
8.4.4. Ciclo di abbattimento a tempo 31
8.4.5. Tempi di abbattimento 32
8.5. Sbrinamento 33
8.5.1. Sbrinamento manuale 33
8.6. Spegnimento/stand-by 33

9. PULIZIA 34
9.1. Avvertenze di sicurezza per la pulizia 34
9.2. Tabella operazioni di pulizia 35
9.3. Pulizia generale 35
9.4. Pulizia condensatore 35
9.5. Pulizia sonda spillone 35

10. MANUTENZIONE 36
10.1. Manutenzione ordinaria 36
10.1.1. Controlli e verifiche 36
10.2. Manutenzione straordinaria 37
10.2.1. Sostituzione motoventilatore 37
10.2.2. Sostituzione unità refrigerante 37
10.2.3. Sostituzione guarnizione porta 37

11. DIAGNOSTICA 38
11.1. Allarmi 38

12. MESSA FUORI SERVIZIO E SMALTIMENTO 39
12.1. Lunghi periodi di inattività 39
12.2. Smaltimento 39

13. Allegati 40
13.1. Schema elettrico 40

Abbattitore di temperatura, 3 teglie GN 2/3 (354 x 325 mm)

ADATTO AD ABBATTERE

GASTRONOMIA

PESCE

CARNE

PANE

PASTICCERIA

GELATO

FUNZIONI

VENTILAZIONE

TEMPO

ABBATTIMENTO

SBRINAMENTO

SURGELAZIONE

BUZZER

SONDA SPILLONE

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Versione	▪ Digitale ▪ Con gruppo incorporato **(CG)** ▪ Fluido refrigerante R290 (A richiesta)
Tipologia di refrigerazione	▪ Ventilata (V)
Temperatura di esercizio	▪ +3°C / -18°C / -40°C
Dimensioni	L.660 x P.640 x H.420 mm
Dimensioni camera	L.340 x P.363 x H.270 mm
Dotazioni di serie	▪ Sonda temperatura camera ▪ Sonda spillone ▪ N°3 coppie di guide

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

1. INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI

Vi ringraziamo per aver acquistato una nostra apparecchiatura.

Leggere attentamente questo manuale prima di eseguire operazioni di installazione, manutenzione e/o prima di utilizzare l'apparecchiatura.

Questo manuale accompagna l'apparecchiatura **ATTILA - ATT02.**

Il Fabbricante non si ritiene responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

1.1. SCOPO DEL DOCUMENTO

Il **Manuale d'Uso e Manutenzione** rappresenta il documento di riferimento, redatto dal Fabbricante dell'apparecchiatura, rivolto agli operatori ed al personale specializzato che verrà a contatto con la stessa durante il suo intero ciclo di vita.

Lo scopo del documento è fornire le informazioni per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura, dall'installazione allo smaltimento, ponendo l'attenzione sui pericoli che possono derivare da un uso scorretto e tenendo conto del comportamento improprio ragionevolmente prevedibile dell'operatore.

1.2. FORNITURA E CONSERVAZIONE

Il manuale è in **formato elettronico**.

Questo manuale è parte integrante dell'apparecchiatura.

Conservare il presente manuale in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future. In caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura, assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo manuale al fine di informarlo circa la procedura di installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

1.3. NOTE DI CONSULTAZIONE

SIMBOLO	TIPO	DESCRIZIONE
-	TESTO GRASSETTO	Evidenzia nel testo alcune frasi significative e i riferimenti.
	SEGNALE DI PERICOLO GENERICO O DEDICATO	Evidenzia rischi per la salute e sicurezza del personale autorizzato e/o rischi di danneggiamento o malfunzionamento della macchina.
	SEGNALE DI DIVIETO GENERICO O DEDICATO	Evidenzia il divieto di compiere un'azione.
	SEGNALE DI OBBLIGO GENERICO O DEDICATO	Indica una prescrizione (obbligo a compiere un'azione).
	INFORMAZIONE	Segnala un'informazione rilevante.

1.4. COMPENDIO NORMATIVO

L'apparecchiatura è progettata secondo il compendio normativo descritto nella dichiarazione di conformità che l'accompagna e la targa di identificazione posizionata sulla stessa, oltre ai requisiti, scaricabili direttamente dal sito istituzione del Fabbricante.

1.5. GARANZIA

Valgono i termini di garanzia previsti dalla legge. Qualora l'apparecchiatura risultasse difettosa, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato più vicino, oppure al Rivenditore di riferimento.

Per la riparazione dell'apparecchiatura è necessario inviare la seguente documentazione:

- Numero di matricola
- Copia della fattura con la data di acquisto dell'apparecchiatura
- Descrizione del guasto.

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchiatura e dall'utilizzo di ricambi non originali.

Questa apparecchiatura professionale deve essere utilizzata e manutenuta solo da soggetti maggiorenni (> 18 anni in Europa o altri limiti definiti dal compendio normativo locale) aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

AVVERTIMENTO
Pericolo elettrico. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

AVVERTIMENTO
Questa apparecchiatura contiene idrocarburi refrigeranti infiammabili ed esplosivi.

AVVERTIMENTO
Pericolo di incendio o di esplosione. La macchina contiene un refrigerante infiammabile. Non usare dispositivi meccanici o attrezzature che possono innescare incendi ed esplosioni. Utilizzare solo attrezzature anti scintilla per zone Ex. Non forare i tubi del refrigerante.

AVVERTIMENTO
Pericolo di incendio o di esplosione. La macchina contiene un refrigerante infiammabile. Consultare le schede di sicurezza del refrigerante prima di intervenire sull'apparecchiatura.

AVVERTIMENTO
Pericolo di incendio o di esplosione. La macchina contiene un refrigerante infiammabile. Attenersi alle indicazioni di movimentazione fornite.

AVVERTIMENTO
Pericolo di taglio. Il profilo della porta presenta bordi taglienti. Utilizzare la maniglia per la chiusura dell'apparecchiatura.

Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di manutenzione.

Il personale tecnico qualificato deve rimuovere la corrente elettrica e portare al potenziale di terra l'intera apparecchiatura prima di eseguire operazione di manutenzione. Deve utilizzare indumenti, scarpe ed attrezzature ESD capaci di dissipare lentamente le cariche elettrostatiche e di non produrle.

Durante la carica del fluido refrigerante infiammabile, attenersi rigorosamente alle prescrizioni inserite nella scheda di sicurezza della sostanze.

Utilizzare solo ricambi originali.

È severamente vietato apportare modifiche all'apparecchiatura.

Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.

2.1. OBBLIGHI E DIVIETI

2.1.1. OBBLIGHI

- Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di installazione (vedere capitolo **"INSTALLAZIONE"**)
- Tenere libera e pulita tutta la zona attorno all'apparecchiatura
- Tenere libero l'intero perimetro dell'apparecchiatura in modo che vi sia ricircolo d'aria
- Utilizzare solo contenitori per alimenti
- Attendere il raggiungimento della temperatura impostata prima di caricare il prodotto all'interno dell'apparecchiatura
- Posizionare nel luogo di lavoro un cartello di pericolo infiammabile.

2.1.2. DIVIETI

- Non installare l'apparecchiatura se alla ricezione risulta essere danneggiata
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio
- Non modificare e manomettere in alcun modo l'apparecchiatura
- Non appoggiare o conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze
- Non appoggiare sull'apparecchiatura alcun tipo di materiale (scatoloni o altro)
- Non movimentare l'apparecchiatura prendendola dalla maniglia. Afferrarla ai lati
- Non posizionare l'apparecchiatura ad esposizione diretta di raggi solari ed a tutte le altre forme di irraggiamento termico
- Non posizionare l'apparecchiatura all'interno di un locale ad alta umidità relativa (possibile formazione di condensa)
- Non posizionare l'apparecchiatura dentro ad una nicchia chiusa o a ridosso del muro
- Non ostruire le prese d'aria
- Non impostare temperature inferiori a quelle consentite
- Non danneggiare e piegare le alette dell'evaporatore ed i tubi del fluido refrigerante
- Non conservare medicinali, sangue e emoderivati nell'apparecchiatura
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, nell'apparecchiatura
- Non conservare prodotti di tipo chimico e infiammabile
- Non appoggiare pentole calde, prodotti e oggetti caldi sui piani o vicini all'apparecchiatura.

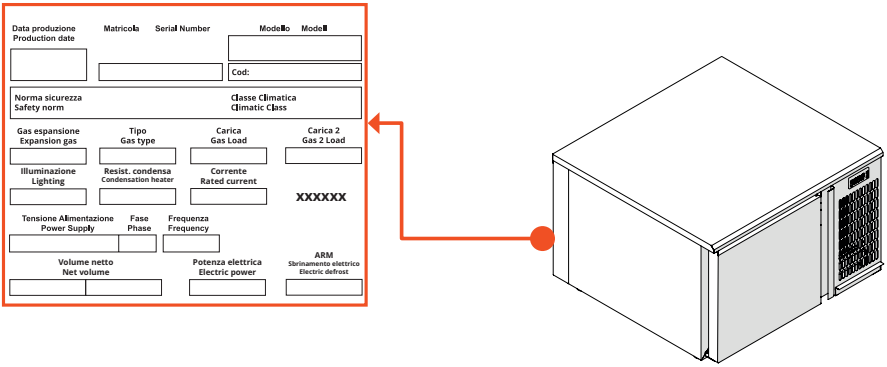
3. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE

3.1. IDENTIFICAZIONE APPARECCHIATURA

La targa di identificazione è nella parte posteriore dell'apparecchiatura. Contiene:

- Matricola
- Caratteristiche tipologiche/funzionali
- Estremi della certificazione e della marcatura.

Non rimuovere la targa di identificazione e/o sostituirla con altre targhe. Contattare il Fabbricante in caso di necessità.



La targa di identificazione può subire modifiche in funzione del Paese di destinazione dell'apparecchiatura.

3.2. USO PREVISTO

L'apparecchiatura è un **ABBATTITORE DI TEMPERATURA** ad uso professionale. Consente di raffreddare rapidamente prodotti alimentari precedentemente cotti.

Funziona nelle seguenti modalità:

- Abbattimento positivo = fino a +10°C/ +3°C
- Abbatimento negativo o surgelazione = fino a -18°C/ -40°C.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

Non utilizzare questa apparecchiatura per l'abbattimento di prodotti diversi da quelli previsti.

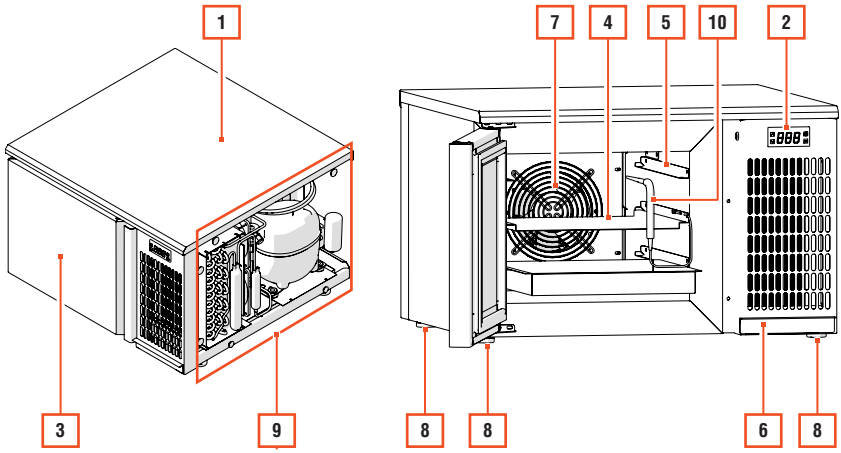
Non utilizzare nell'apparecchiatura contenitori sotto pressione con propellente infiammabile.

3.3. DESCRIZIONE

L'apparecchiatura ha una struttura interna ed esterna in acciaio inox. Il fondo esterno è in acciaio galvanizzato.
Ha una coibentazione di 40 mm realizzata con resine poliuretaniche.
È dotato di cavo di alimentazione elettrica.

L'isolamento è realizzato senza l'uso di CFC pericolosi per l'ambiente.

3.4. COMPONENTI PRINCIPALI



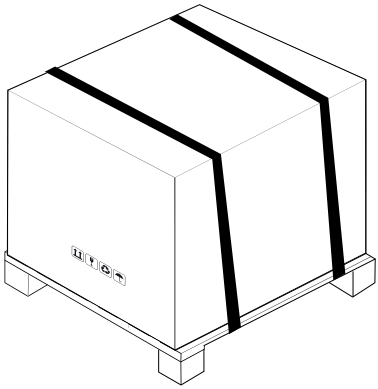
POS.	ELEMENTO	NOTE
1	STRUTTURA	
2	PANNELLO DI COMANDO	
3	PORTA CON MANIGLIA	
4	RIPIANO	
5	SUPPORTO RIPIANO	
6	VASCHETTA DI RACCOLTA ACQUA DI CONDENSA ESTRAIBILE	
7	GRUPPO EVAPORATORE	Comprensivo di: ▪ Ventilatore ▪ Resistenza
8	PIEDINI	
9	UNITÀ REFRIGERANTE	Comprensivo di: ▪ Compressore ▪ Condensatore ▪ Sonda temperatura camera ▪ Ventilatore
10	SONDA SPILLONE	

4. RICEZIONE E MOVIMENTAZIONE

4.1. RICEZIONE APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è consegnata su bancale imballata con cartone reggiato.

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.



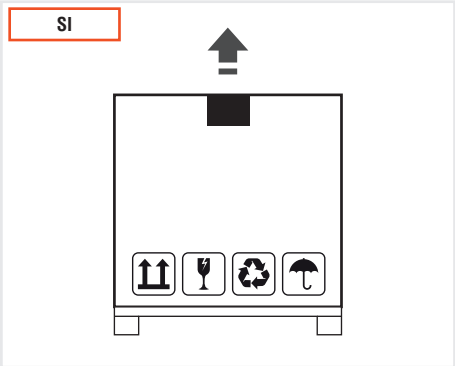
4.1.1. MOVIMENTAZIONE CON IMBALLO

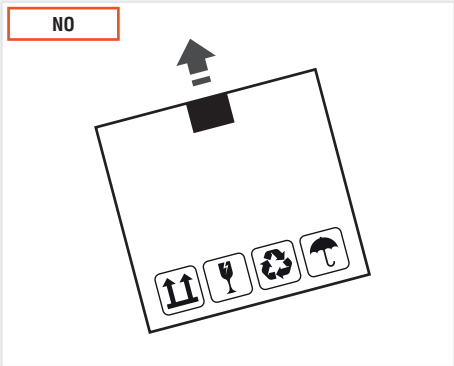
Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme di sicurezza vigenti.

Movimentare l'imballo mantenendolo sempre in posizione verticale (vedere le indicazioni riportate sull'imballo).

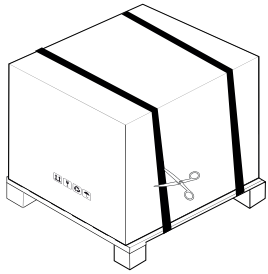
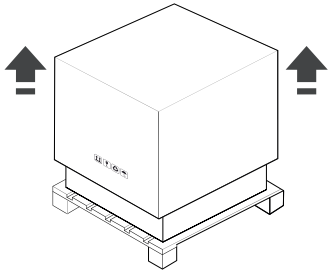
In caso di inclinazione dell'imballo, attendere almeno 8 ore prima di procedere all'avviamento. In questo modo, l'olio presente nel condensatore defluisce verso tutte le parti per la loro lubrificazione.





4.1.2. RIMOZIONE IMBALLO E CONTROLLO

Per la rimozione dell'imballo:

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Rimuovere le reggette.	
2	Rimuovere il cartone di imballo.	
3	Sollevare l'apparecchiatura per rimuoverla dal bancale. Posizionare l'apparecchiatura nel luogo ad essa dedicata. **Nota:** per sollevare e movimentare manualmente l'apparecchiatura sono necessari n°2 operatori.	
4	Rimuovere le pellicole protettive presenti a protezione dell'acciaio (sia esterne che interne).	

Conservare il bancale di imballo.

Dopo aver rimosso tutti i materiali di imballo, controllare l'eventuale presenza di anomalie.

Nel caso si riscontri la presenza di anomalie, non installare l'apparecchiatura. Contattare il Rivenditore o Centro Assistenza Autorizzato entro 8 giorni dalla data di acquisto.

4.1.3. SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I materiali utilizzati per l'imballo sono riciclabili e devono essere raccolti.

Separare i vari materiali costituenti l'imballo e smaltirli in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

4.2. MOVIMENTAZIONE

4.2.1. DIVISIONE VERSIONI E PESI PER MOVIMENTAZIONE

VERSIONE	DIMENSIONE IMBALLO	PESO LORDO
ATT02	L.715 x P.725 x H.590 mm	56 Kg

4.2.2. OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE

Prima di effettuare le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni riportate.

Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme di sicurezza vigenti.

Movimentare l'apparecchiatura mantenendola sempre in posizione verticale. Non inclinare l'apparecchiatura.

Il sollevamento/ movimentazione deve essere eseguito da n°2 operatori.

Sollevare manualmente l'apparecchiatura, afferrandola alla base.

In caso di inclinazione dell'apparecchiatura, attendere almeno 8 ore prima di procedere all'avviamento. In questo modo, l'olio presente nel condensatore defluisce verso tutte le parti per la loro lubrificazione.

ATTENZIONE
Durante la movimentazione prestare attenzione a non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animale e/o cose nelle immediate vicinanze.

ATTENZIONE
Non tirare l'apparecchiatura dalla maniglia di apertura porta per movimentarla.

5. INSTALLAZIONE

Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di installazione dell'apparecchiatura.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme di sicurezza vigenti.

Non installare e utilizzare l'apparecchiatura in ambienti, luoghi o aree classificate ATEX.

5.1. LOCALE DI INSTALLAZIONE

5.1.1. CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE

Non installare l'apparecchiatura in ambienti esterni, direttamente esposti agli agenti atmosferici.

Il locale di installazione deve essere un locale a temperatura ed umidità adeguata e controllata, al fine di evitare malfunzionamenti e fenomeni di condensa.

Seguire le condizioni ambientali ammesse riportate:

CONDIZIONI AMBIENTALI AMMESSE	
Temperatura ambiente	max 30°C
Umidità dell'aria	max 60%

Non utilizzare l'apparecchiatura al di fuori delle condizioni d'uso e di esercizio consentite.

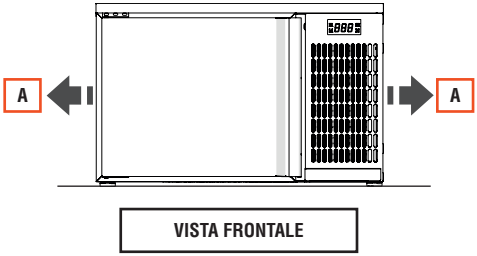
Non ostruire le aperture per la ventilazione dell'aria di mandata e di ripresa presenti nell'apparecchiatura.

Posizionare l'apparecchiatura lontano da fonti di calore e fiamme libere.

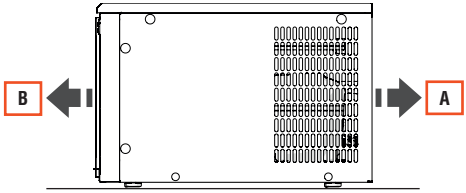
5.1.2. DISTANZE MINIME DI SICUREZZA

Per consentire un buon funzionamento dell'apparecchiatura e quindi un ricircolo corretto d'aria, rispettare le distanze minime di sicurezza dalle pareti laterali, dalle altre apparecchiature e/o da fonti di calore.

DISTANZE MINIME DI SICUREZZA		
A	Laterale / Posteriore / Superiore	10 cm
B	Lato porta	Distanza pari alla lunghezza d'apertura porta



VISTA FRONTALE

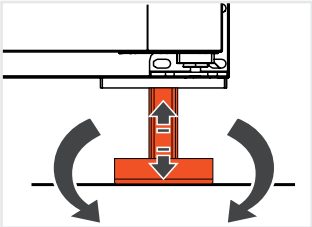


VISTA LATERALE

5.2. POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI

Posizionare l'apparecchiatura perfettamente in piano, in modo da consentirne il corretto funzionamento, il corretto scarico dell'acqua di condensa dello sbrinamento ed evitare vibrazioni rumorose del motore.

Per il **posizionamento e la regolazione dei piedini** dell'apparecchiatura:

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Posizionare l'apparecchiatura su un piano orizzontale.	
2	Regolare (se necessario) l'altezza dei piedini a vite.	
3	Verificare la planarità con una livella a bolla.	
4	Verificare il corretto posizionamento della vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa e del relativo scarico.	

5.3. SCARICO ACQUA DI CONDENSA

L'apparecchiatura ha una vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa. Estrarre la vaschetta al termine dello sbrinamento manuale con porta aperta.

6. ALLACCIAMENTI

6.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di allacciamento dell'apparecchiatura.

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto del compendio normativo e dei regolamenti applicabili nel Paese di installazione dell'apparecchiatura.

6.1.1. ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Fare riferimento allo schema elettrico dell'apparecchiatura.

Per eseguire un corretto collegamento elettrico:

- Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale
- Verificare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targa di identificazione. È ammessa una variazione ± 10% della tensione nominale
- Collegare l'apparecchiatura ad un efficiente impianto di messa a terra. Verificarne il funzionamento e la dichiarazione di conformità in accordo con il compendio normativo del Paese di installazione
- Installare un interruttore bipolare di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando l'apparecchiatura è collegata direttamente senza l'impiego della spina. Deve essere quindi posto nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura in modo tale che esso possa essere ben visibile dal personale in caso di manutenzione
- Verificare che la sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura

È obbligatorio a termine di legge collegare l'apparecchiatura ad un efficiente impianto di messa a terra, dichiarato e verificato dagli enti preposti.

Non collegare la spina elettrica dell'apparecchiatura ad una prolunga e/o riduttore.

Procedere come segue:

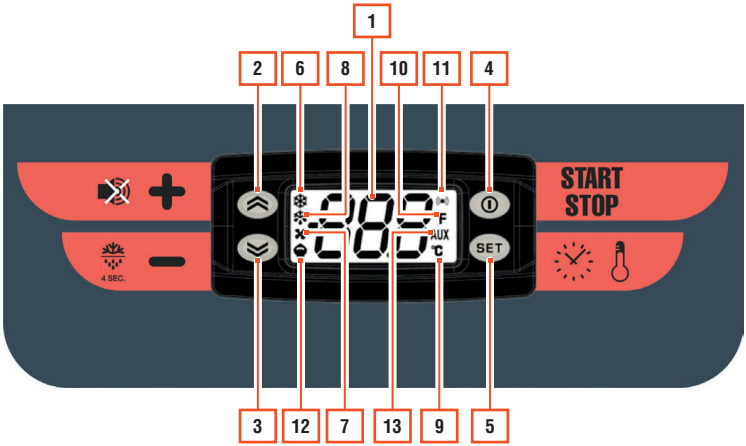
PASSO	AZIONE
1	Collegare la spina di alimentazione alla presa a parete.

AVVERTIMENTO
Pericolo elettrico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, procedere alla sua sostituzione.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per collegamenti errati, non eseguiti a regola d'arte o eseguiti da personale tecnico non qualificato ed autorizzato.

7. PANNELLO COMANDI

7.1. INTERFACCIA DIGITALE



POS.	ICONA	ELEMENTO	DESCRIZIONE
1		**DISPLAY**	Visualizza i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura.
2		**UP**	**Premere e rilasciare** Scorre all'interno del menù. Aumenta tempo o temperatura del ciclo selezionato. **Se è attivo il buzzer** Tacitazione del buzzer (alla prima pressione).
3		**DOWN**	**Premere e rilasciare** Scorre all'interno del menù. Diminuisce tempo o temperatura del ciclo selezionato. **Premere per almeno 4 sec** Avvio sbrinamento manuale (con apparecchiatura in stand-by).
4		**START / STOP**	**Premere e rilasciare** Avvio/arresto ciclo selezionato. **Premere per almeno 4 sec** Attiva la funzione Stand-by (con cicli di abbattimento fermi).
5	set	**SET (ENTER)**	**Premere e rilasciare** Selezione ciclo di abbattimento.

POS.	ICONA	ELEMENTO	DESCRIZIONE
6		**Led compressore**	▪ **Acceso fisso**: compressore attivo. ▪ **Lampeggiante**: ritardo, protezione o attivazione bloccata. ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
7		**Led ventole**	▪ **Acceso fisso**: ventole evaporatore attive. ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
8		**Led defrost (sbrinamento)**	▪ **Acceso fisso**: sbrinamento attivo. ▪ **Lampeggiante**: attivazione manuale o da digital input. ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
9	°C	**Led gradi centigradi**	▪ **Acceso fisso**: quando lo strumento visualizza temperature (in gradi Celsius). ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
10	°F	**Led gradi fahrenheit**	▪ **Acceso fisso**: quando lo strumento visualizza temperature (in gradi Fahrenheit). ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
11		**Led allarme**	▪ **Acceso fisso**: presenza di un allarme. ▪ **Lampeggiante**: allarme tacitato. ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
12		**Led salvadanaio**	▪ **Acceso lampeggiante**: abbattimento in corso. ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.
13	AUX	**Led aux**	▪ **Acceso fisso**: conservazione in corso. ▪ **Off**: in tutti gli altri casi.

7.1.1. ALLARMI

Gli allarmi presenti sono quelli relativi alle sonde. Sono mostrati solo quando è richiesta la visualizzazione della sonda relativa.

CODIFICA	DESCRIZIONE ALLARME
Pr	Errore generico o interno delle sonde.
Pr1	Errore sonda camera.
Pr2	Errore sonda spillone.
PnS	Sonda spillone non inserita correttamente.

Se è in corso un abbattimento e si verifica un errore sonda spillone (Pr2), il ciclo passa a tempo pur rimanendo la visualizzazione dell'errore.

7.2. CARATTERISTICHE INTERFACCIA IN FUNZIONE DEL CICLO

I comandi presenti sull'interfaccia assumono delle caratteristiche in funzione del ciclo di funzionamento dell'apparecchiatura.

FASE DI ARRESTO	
VISUALIZZAZIONE DISPLAY	Il display visualizza il tempo (in minuti) se è selezionato un ciclo a tempo oppure la temperatura della sonda spillone in °C per un ciclo a sonda. Il simbolo acceso indica la selezione di un ciclo negativo.
FUNZIONALITÀ COMANDI	Il tasto set permette di selezionare il ciclo di abbattimento. La pressione del tasto per 4 sec. pone l'apparecchiatura in Stand-by. La pressione semplice del tasto avvia o interrompe il ciclo selezionato. La pressione dei tasti e permette di modificare il tempo o la temperatura del ciclo selezionato. Se è attivo il buzzer, la prima pressione del tasto tacita il buzzer.
FASE DI ABBATTIMENTO	
VISUALIZZAZIONE DISPLAY	Il display visualizza il tempo mancante (in minuti) se è selezionato un ciclo a tempo oppure la temperatura della sonda spillone in °C per un ciclo a sonda. Sul lato destro del display, lampeggia il simbolo che indica che il ciclo di abbattimento è in corso. Ogni 2 minuti sul display scorre la scritta "**freezzer**" per abbattimento positivo e "**chiller**" per quello negativo e lampeggia il tempo trascorso. Se la porta è aperta (contatto non è chiuso) a display compare la scritta "**PAP**" ad indicare che è aperta.
FUNZIONALITÀ COMANDI	Con la pressione del tasto si visualizza la temperatura camera. Con la pressione del tasto si visualizza il tempo trascorso da inizio abbattimento per 5 secondi. Se è attivo il buzzer, la prima pressione del tasto permette di tacitare il buzzer. Una pressione semplice del tasto termina il ciclo di abbattimento/conservazione.

7.3. REGOLAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

Per la **regolazione dei parametri di funzionamento** dell'apparecchiatura, mediante pannello di comando:

PASSO	AZIONE
1	Premere contemporaneamente i tasti ⌃ e ⌄ per almeno 4 sec. Sul display compare la scritta "**ABB**". **Nota:** l'apparecchiatura deve essere spenta /in stand-by.
2	Premere il tasto set. Sul display compare il numero del parametro stesso (es. "**P00**").
3	Agire sui tasti ⌃ e ⌄, durante la visualizzazione del numero, per passare al parametro successivo/ precedente.
4	Premere nuovamente il tasto set per modificare il parametro selezionato. **Nota**: per modificare il parametro agire sui tasti ⌃ e ⌄ (fare riferimento alla tabella di seguito riportata).

7.3.1. TABELLA PARAMETRI

COD.	DESCRIZIONE	DEF.	MIN.	MAX	UNITÀ
P0	Durata suono buzzer: • 0 = disabilitato. L'incremento di P0 è a step unitari.	10	0	60	sec.
P1	Presenza porta: • 0 = porta assente; • 1 = porta presente.	1	0	1	-
P2	Ventilatore in abbattimento: • 0 = in parallelo al compressore; • 1 = sempre accesi.	1	0	1	-
P3	Abilitazione sonda spillone.	1	0	1	-
P4	Abilitazione abbattimento negativo.	1	0	1	-
P5	Abilita sbrinamento: • 0 = disabilitato; • 1 = ventola on compressore off con porta aperta; • 2 = resistenze on ventola e compressore off; • 3 = gas caldo compressore on valvola aperta (on).	1	1	3	-
P6	Ferma utenze a porta aperta: • 0 = Compressore + Ventole; • 1 = Ventole.	1	0	1	-
P7	Intervallo sbrinamenti ore.	5	0	1	-
P8	Isteresi di regolazione.	3	1	20	°C
P9	Protezione compressore Off/On (valido anche a reset).	2	0	99	min.
P10	Protezione compressore On/On.	3	0	99	min.
P11	Durata sbrinamento minuti.	10	0	99	min.

COD.	DESCRIZIONE	DEF.	MIN.	MAX	UNITÀ
P12	Durata sgocciolamento.	3	0	99	min.
P13	Set spillone per abbattimento positivo.	3	-50	99	°C
P14	Set spillone per abbattimento negativo.	-18	-50	99	°C
P15	Set spillone per abbattimento profondo.	-35	-50	99	°C
P16	Set camera per abbattimento positivo.	-2	-50	99	°C
P17	Set camera per abbattimento negativo.	-35	-50	99	°C
P18	Set camera per abbattimento profondo.	-40	-50	99	°C
P19	Set camera per abbattimento infinito.	-45	-50	99	°C
P20	Set camera per conservazione positiva.	0	-50	99	°C
P21	Set camera per conservazione negativa.	-25	-50	99	°C
P22	Set camera per conservazione profonda	-35	-50	99	°C
P23	Set camera per conservazione infinito.	-50	-50	99	°C
P24	Durata abbattimento positivo a tempo (configurabile).	90	0	999	min.
P25	Durata abbattimento negativo a tempo (configurabile).	270	0	999	min.
P26	Durata abbattimento positivo massimo da norma: • 0 = disabilitato.	90	0	999	min.
P27	Durata abbattimento negativo massimo da norma: • 0 = disabilitato.	270	0	999	min.
P28	Durata max. abbattimento negativo profondo: • 0 = disabilitato.	0	0	999	min.
P29	Durata max. abbattimento negativo infinito: • 0 = disabilitato.	0	0	999	n
P30	Tempo on compressore con porta aperta (min).	3	0	999	n
P31	Visualizzazione temperatura: • 0 = Centigradi; • 1 = Fahrenheit.	0	0	1	n
P32	Visualizzazione stato Stand-by: • 0 = Stand-by; • 1 = OFF.	2	0	2	n
P33	Differenza sonda spillone / camera maggiore di.	5	0	100	°C
P34	Tempo secondo controllo sonda spillone / camera.	5	0	999	min.

8. UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchiatura controllare che sia in perfette condizioni. In presenza di difetti, occorre mettere l'apparecchiatura fuori servizio e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

ATTENZIONE
Tenere libere da ostruzioni tutte le aperture di ventilazione dell'aria di mandata e di ripresa all'interno dell'apparecchiatura.

8.1. VERIFICHE PRIMA DELL'UTILIZZO

Solo il personale tecnico specializzato deve eseguire il primo avviamento dell'apparecchiatura.

Prima di effettuare l'accensione, verificare che:

- Le superfici dell'apparecchiatura e circostanti siano asciutte
- L'apparecchiatura sia in posizione perfettamente piana e livellata
- Sia stata eseguita la regolazione dei parametri di funzionamento (vedere capitolo **"PANNELLO COMANDI"**)
- L'interruttore generale sia in posizione "0-OFF"
- Non siano presenti contatti diretti o indiretti con parti elettriche in tensione

Non eseguire operazioni con mani umide o bagnate.

Pulire accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti prima di caricare il prodotto (vedere capitolo"PULIZIA").

8.2. ACCENSIONE

Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.

Per l'accensione dell'apparecchiatura:

PASSO	AZIONE
1	Premere il tasto ⏻. **Nota**: l'apparecchiatura si accende.

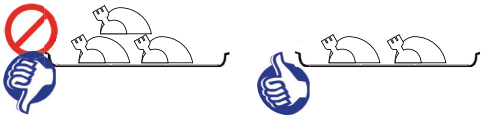
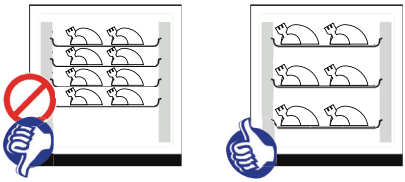
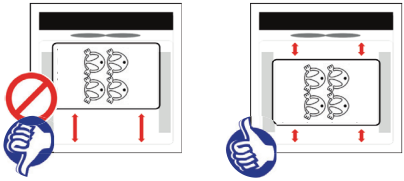
8.3. CARICO DEL PRODOTTO DA ABBATTERE

Caricare su ogni ripiano un massimo di 1 kg. Il carico deve essere uniformemente distribuito sul ripiano.

Pre-raffreddare la camera prima di iniziare il ciclo di abbattimento sia positivo che negativo.

Per un corretto abbattimento, non introdurre prodotti caldi. Attendere il tempo necessario al raffreddamento del prodotto prima di posizionarlo all'interno dell'apparecchiatura.

Per garantire un funzionamento corretto dell'apparecchiatura effettuare il carico del prodotto avendo cura di soddisfare i seguenti requisiti:

REQUISITO	IMMAGINE
Non sovrapporre i prodotti da abbattare	
Tenere uno spazio tra le teglie contenenti il prodotto da abbattere di almeno 70 mm, in modo da permettere un buon ricircolo di aria all'interno della camera dell'apparecchiatura	
Posizionare le teglie vicino all'evaporatore	
Ripartire in spazi uguali la distanza fra le teglie	

Limitare l'apertura della porta solo per il tempo necessario alle operazioni di carico e scarico dei prodotti all'interno dell'apparecchiatura.

8.4. ABBATTIMENTO DEL PRODOTTO

Quanto segue ha carattere puramento indicativo. La responsabilità dei processi di abbattimento è esclusiva dell'utilizzatore dell'apparecchiatura, che deve attenersi ai regolamenti locali e ai manuali di buona prassi operativa (GHP) da lui stesso applicabili. Il Fabbricante non risponde per danni a cose e a persone.

In applicazione della ISO 22042 il Fabbricante garantisce:

- Un abbattimento positivo da 65°C a + 10°C entro 120 min
- Un abbattimento negativo da 65°C a - 18°C entro 270 min

con il carico determinato nel documento Energy Consumption Declaration disponibile nel sito istituzionale.

Al termine della fase di abbattimento positivo, si ha il passaggio automatico in conservazione ad una temperatura da 0°C a +3°C e si visualizza il lampeggiare della scritta "AUX".
Al termine della fase di abbattimento negativo, si ha il passaggio automatico in conservazione ad una temperatura da -22°C a -25°C e si visualizza il lampeggiare della scritta "AUX".

Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante il ciclo di abbattimento per rispettare i tempi indicati.

8.4.1. MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA

Quando lo spessore del prodotto lo consente, utilizzare la sonda di temperatura a spillone, per conoscere l'esatta temperatura raggiunta al cuore del prodotto.

Non interrompere il ciclo di abbattimento prima che si sia raggiunta la temperatura di +3°C in abbattimento positivo e -18°C in abbattimento negativo.

8.4.2. MODALITÀ DI ABBATTIMENTO

Le modalità di abbattimento sono le seguenti:

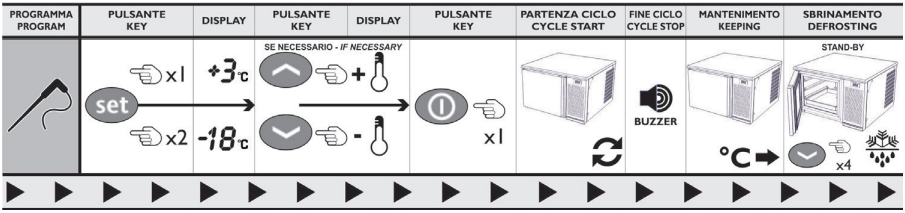
- **A TEMPO** - se si conosce il tempo di abbattimento del prodotto da abbattere
- **CON SONDA SPILLONE** - da inserire nel cuore del prodotto.

TIPO DI ABBATTIMENTO	TIPO DI CICLO	TIPO DI PRODOTTO	CICLO AL CUORE DEL PRODOTTO
POSITIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature	+ 3 °C MAX 90 min
NEGATIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature	Fino a -18 °C (240 minuti)
	Velocità ridotta	Prodotti delicati, verdure, creme, dessert al cucchiaio, prodotti di piccole pezzature	

8.4.3. CICLO DI ABBATTIMENTO CON SONDA SPILLONE

Per **effettuare il ciclo di abbattimento con sonda spillone**, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Premere il tasto set per selezionare le temperature standard (+3°C; -18°C; -35°C; inf.).
2	Se necessario, agire sui tasti ︿ e ﹀ per impostare la temperatura del ciclo di abbattimento.
3	Premere il tasto ⏻ per avviare il ciclo.
4	A ciclo terminato (quando il buzzer inizia a suonare), l'apparecchiatura passa automaticamente in fase di conservazione. **Nota**: è possibile tacitare il buzzer con il tasto ﹀.
5	Per interrompere il ciclo, premere il tasto ⏻.

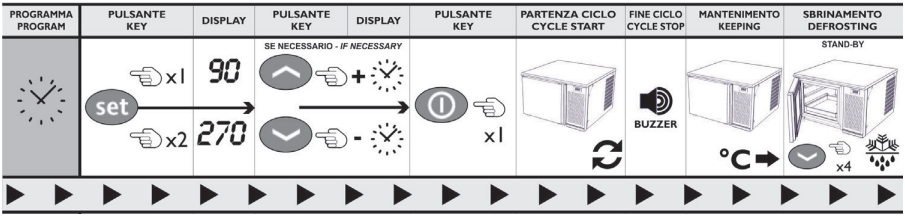


Se all'avvio di un abbattimento con sonda, dopo 5 minuti, si presentasse l'errore "PnS", riposizionare la sonda in modo più idoneo. In alternativa l'abbattimento continuerà a tempo.

8.4.4. CICLO DI ABBATTIMENTO A TEMPO

Per **effettuare il ciclo di abbattimento a tempo**, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Premere il tasto set, sul pannello di comando, per selezionare i tempi standard (90; 270).
2	Se necessario, agire sui tasti ⌃ e ⌄ per impostare il tempo del ciclo di abbattimento.
3	Premere il tasto ⏻ per avviare il ciclo.
4	A ciclo terminato (quando il buzzer inizia a suonare), l'apparecchiatura passa automaticamente in fase di conservazione. **Nota**: è possibile tacitare il buzzer con il tasto ⌄.
5	Per interrompere il ciclo, premere il tasto ⏻.



8.4.5. TEMPI DI ABBATTIMENTO

Quanto segue ha carattere puramento indicativo. La responsabilità dei processi di abbattimento è esclusiva dell'utilizzatore dell'apparecchiatura, che deve attenersi ai regolamenti locali e ai manuali di buona prassi operativa (GHP) da lui stesso applicabili. Il Fabbricante non risponde per danni a cose e a persone.

In applicazione della ISO 22042 il Fabbricante garantisce:

- Un abbattimento positivo da 65°C a + 10°C entro 120 min
- Un abbattimento negativo da 65°C a - 18°C entro 270 min

con il carico determinato nel documento Energy Consumption Declaration disponibile nel sito istituzionale.

ALIMENTO	CARICO MASSIMO	SPESSORE PRODOTTO	TEMPO DI ABBATTIMENTO	CICLO UTILIZZATO
PRIMI PIATTI				
Besciamella	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIVO
Brodo di carne	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIVO
Cannelloni al forno	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIVO
Minestrone di verdure	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Pasta fresca	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIVO
Ragù e pomodoro	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di fagioli	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di pesce	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
CARNI E POLLAME				
Arrosto di maiale	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIVO
Brasato di manzo	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIVO
Manzo bollito	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIVO
Petto di pollo	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIVO
Roast-beef	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIVO
PESCE				
Cernia al forno intera	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIVO
Cicale di mare	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIVO
Cozze sottovuoto	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuti	POSITIVO
Insalata di pesce	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIVO
Polipo bollito	5 Kg	-	60 minuti	POSITIVO
Seppie in umido	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
VERDURE				
Carote trifolate	4 Kg	40-50 mm	60 minuti	POSITIVO
Funghi trifolati	4 Kg	40-50 mm	60 minuti	POSITIVO
Zucchine trifolate	3 Kg	40-50 mm	90 minuti	POSITIVO

ALIMENTO	CARICO MASSIMO	SPESSORE PRODOTTO	TEMPO DI ABBATTIMENTO	CICLO UTILIZZATO
PASTICCERIA/DESSERT				
Budino vaniglia e cioccolato	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema inglese	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema pasticcera	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Panna cotta (monoporzione)	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIVO
Semifreddo	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIVO
Tiramisù	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIVO

8.5. SBRINAMENTO

8.5.1. SBRINAMENTO MANUALE

Lo sbrinamento dell'apparecchiatura avviene in modo manuale.

Eseguire lo sbrinamento con porta aperta o porta chiusa. In caso di sbrinamento con porta chiusa, il tempo necessario sarà maggiore.

Per eseguire lo **sbrinamento manuale**:

PASSO	AZIONE
1	Mantenere premuto per 4 sec. il tasto . **Nota:** l'apparecchiatura deve essere spenta /in stand-by.

Al termine dello sbrinamento svuotare la vaschetta di raccolta acqua di condensa.

8.6. SPEGNIMENTO/STAND-BY

Per eseguire lo **spegnimento dell'apparecchiatura**:

PASSO	AZIONE
1	Mantenere premuto il tasto . **Nota:** l'apparecchiatura si spegne.

9. PULIZIA

9.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA PER LA PULIZIA

AVVERTIMENTO
Pericolo elettrico. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare operazioni di pulizia.

AVVERTIMENTO
Pericolo elettrico. Non utilizzare getti d'acqua e/o lance ad alta pressione per lavare le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

AVVERTIMENTO
Non danneggiare il circuito del fluido refrigerante.

La prima pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale specializzato.

Rispettare le seguenti indicazioni:

- Pulire regolarmente le superfici dell'apparecchiatura, per evitare il deterioramento dei materiali che la compongono
- Utilizzare solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi, avendo poi cura di asciugare le parti umide con un panno morbido
- Eseguire almeno una pulizia periodica giornaliera della zona di carico per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri
- Eseguire almeno una pulizia mensile interna, se l'apparecchiatura è adibita all'abbattimento di prodotti surgelati
- Non utilizzare getti d'acqua per lavare le parti interne dell'apparecchiatura
- Non direzionare getti d'acqua sulle parti elettriche
- Non utilizzare attrezzi metallici duri per asportare l'eventuale ghiaccio formatosi.

Utilizzare guanti da lavoro per eseguire le operazioni di pulizia.

Non utilizzare detersivi che contengono cloro, soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, candeggina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

Non utilizzare una pulitrice a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

9.2. TABELLA OPERAZIONI DI PULIZIA

La tabella elenca una serie di operazioni di pulizia da eseguire seguendo la tempistica consigliata.

OPERAZIONE	FREQUENZA				
	GIORNALIERA	SETTIMANALE	MENSILE	OGNI 6 MESI	ANNUALE
Pulizia interna	■				
Pulizia della zona di carico	■				
Pulizia sonda spillone	■				
Pulizia esterna		■			
Pulizia della vaschetta di raccolta acqua di condensa		■			

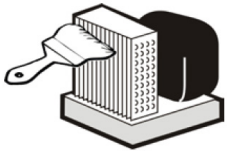
9.3. PULIZIA GENERALE

Effettuare la pulizia generale dell'apparecchiatura utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti non aggressivi.

9.4. PULIZIA CONDENSATORE

Eseguire periodicamente la pulizia del condensatore per garantirne il buon funzionamento.

Utilizzare un getto d'aria soffiando dall'interno verso l'esterno dell'unità. Qualora non fosse possibile, utilizzare un pennello a setola lunga sull'esterno del condensatore.



Non utilizzare getti d'acqua.

9.5. PULIZIA SONDA SPILLONE

Lavare con acqua e soluzione igienizzante la sonda spillone.

10. MANUTENZIONE

AVVERTIMENTO
Pericolo elettrico. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare le operazioni di manutenzione.

Solo il personale tecnico autorizzato deve eseguire la manutenzione dell'apparecchiatura.

10.1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Per garantirne il buon funzionamento nel tempo dell'apparecchiatura, occorre eseguire controlli e manutenzioni periodiche/preventive.

10.1.1. CONTROLLI E VERIFICHE

La seguente tabella elenca una serie di controlli e di interventi da eseguire seguendo una tempistica consigliata.

OPERAZIONE	FREQUENZA			
	SETTIMANALE	MENSILE	OGNI 6 MESI	ANNUALE
Verificare che le guarnizioni delle porte e la porta stessa si chiudano correttamente.		■		
Verificare che non vi siano perdite di fluido refrigerante e che l'impianto refrigerante funzioni correttamente. **La verifica delle perdite di gas refrigerante deve essere effettuata da personale qualificato e autorizzato, in applicazione dei regolamento locali.**				■
Verificare che lo stato di manutenzione dell'impianto elettrico sia in completa sicurezza.				■

10.2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La **manutenzione straordinaria** comprende le attività di revisione, riparazione, ripristino delle condizioni di funzionamento nominali o la sostituzione di un componente guasto, difettoso o usurato.

10.2.1. SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Per la sostituzione contattare il Rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

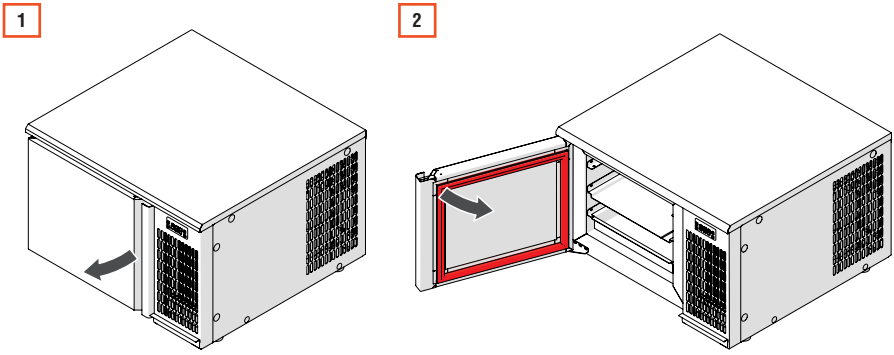
10.2.2. SOSTITUZIONE UNITÀ REFRIGERANTE

Per la sostituzione contattare il Rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

10.2.3. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA

Per eseguire la **sostituzione della guarnizione porta**, procedere come descritto:

PASSO	AZIONE
1	Aprire la porta dell'apparecchiatura.
2	Tirare delicatamente verso l'esterno un angolo della guarnizione e sfilarla dall'alloggiamento.
3	Sostituire la guarnizione con una avente le stesse caratteristiche.
4	Chiudere la porta dell'apparecchiatura.



11. DIAGNOSTICA

11.1. ALLARMI

MESSAGGIO	CAUSA	TIPOLOGIA ERRORE	SOLUZIONI
Pr	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti.	Errore generico o interno delle sonde.	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite.
Pr1	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti.	Errore sonda camera.	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite.
Pr2	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti.	Errore sonda spillone.	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite.
	Tempi troppo lunghi di abbattimento.	Controllare che l'evaporatore non sia intasato dal ghiaccio.	Lasciare aperta la porta almeno per 15 min per far sciogliere il ghiaccio formatosi.
		Controllare di aver caricato il prodotto nel modo corretto e non eccessivamente.	Alleggerire il carico delle vaschette o teglie.
		Controllare che la ventola interna della cella giri.	Contattare l'assistenza.
		Assicurasi che la temperatura del laboratorio non sia eccessivamente alta e con alto tasso di umidità.	Contattare l'assistenza.
	Mancato mantenimento dell' alimento alla fine del ciclo di abbattimento.		Contattare l'assistenza.
PAP	Porta aperta.	Porta aperta.	Controllare che la porta sia chiusa correttamente.
SnP	Controllare il corretto inserimento della sonda.	Sonda non inserita.	Inserire la sonda più in profondità o continuare l'abbattimento a tempo.

12. MESSA FUORI SERVIZIO E SMALTIMENTO

12.1. LUNGHI PERIODI DI INATTIVITÀ

In caso di inutilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

PASSO	AZIONE
1	Scollegare l'alimentazione elettrica.
2	Eseguire un'accurata pulizia dell'apparecchiatura (vedere capitolo **"PULIZIA"**).
3	Coprire l'apparecchiatura con un telo.

12.2. SMALTIMENTO

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese.

Non disperdere i materiali nell'ambiente.

Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali lamiera, plastica, gomma, vetro ed altro, devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

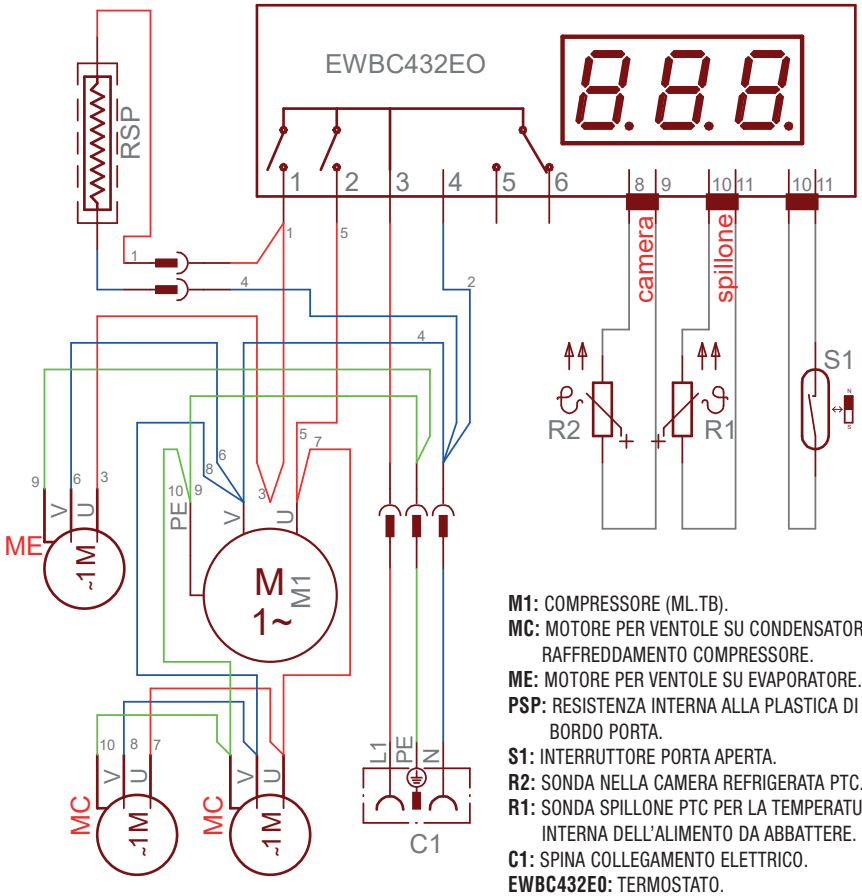
Lo smaltimento abusivo o non corretto dell'apparecchiatura, comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa di legge vigente nel Paese di installazione.

Non disperdere il fluido refrigerante e l'olio nell'ambiente.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura destinata allo smaltimento rimuovendo i cavi di alimentazione elettrica.

13. ALLEGATI

13.1. SCHEMA ELETTRICO



M1: COMPRESSORE (ML.TB).
MC: MOTORE PER VENTOLE SU CONDENSATORE E RAFFREDDAMENTO COMPRESSORE.
ME: MOTORE PER VENTOLE SU EVAPORATORE.
PSP: RESISTENZA INTERNA ALLA PLASTICA DI BORDO PORTA.
S1: INTERRUTTORE PORTA APERTA.
R2: SONDA NELLA CAMERA REFRIGERATA PTC.
R1: SONDA SPILLONE PTC PER LA TEMPERATURA INTERNA DELL'ALIMENTO DA ABBATTERE.
C1: SPINA COLLEGAMENTO ELETTRICO.
EWBC432E0: TERMOSTATO.