



F.LLI FANELLI S.r.l.
Via del Canneto, 20
34015 Muggia (Trieste)
Tel. +39 040 231042
Fax +39 040 9234280
http: //www.euro-frigo.it
e-mail: info@euro-frigo.it



MANUAL DE USO Y MANUTENCION DE LOS EQUIPOS FRIGORIFICOS EUROFRIGO



MANUAL DE UTILIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS FRIGORIFICOS EUROFRIGO



MANUEL D'EMPLOINT ET MANUTENTION DES APPAREILS REFRGERATEUR EUROFRIGO



vers. 01.15



TIPO DE EMBALAJE, METODOLOGIA DE CARGA, TRANSPORTE Y DESCARGA. TIPO DE EMBALAJE

Jaula de madera con base adecuada para la inserción de las palas de las carretillas elevadoras. La estructura soporta la sobre posición de otro mueble embalado de la misma serie.

METODOLOGIA DE CARGA, DESCARGA, MANIPULACIÓN Y ESTIVA

La carga y la descarga deben ser efectuados por personal competente y autorizado que este dotado de las medidas de seguridad previstas en la legislación vigente (casco, guantes, etc.). Debido al peso de los aparatos la carga y la descarga se deben efectuar con los oportunos medios mecánicos (transpalet, carretilla elevadora, etc.) cuya capacidad de carga sea superior al peso del aparato. Cuando se remonte un aparato sobre otro debe ser exactamente del mismo modelo. Para otras precauciones hay que atenerse a las instrucciones sobre el transporte.

TRANSPORTE

El transporte de la máquina se puede efectuar sin adoptar medidas excepcionales ya que las máquinas no contienen materiales o sustancias inflamables o consideradas nocivas o peligrosas si se dispersan en el ambiente. Naturalmente el transporte debe ser efectuado por personal competente y provisto de todas las autorizaciones previstas en la normativa vigente. Necesariamente las máquinas deben transportarse en posición vertical y nunca pueden momentáneamente inclinarse volcarse o dar la vuelta sin comprometer el normal funcionamiento de las mismas y la pérdida de la garantía. No se puede sobreponer nada en las máquinas durante el transporte. Debido a que las máquinas tienen en mayor o menor medida una superficie acristalada el transporte debe efectuarse prestando mucha atención para evitar golpes y sacudidas, como se evidencia sobre el embalaje. Una caída desde una mínima altura puede producir daños irreparables.

INSTALACION, REQUISITOS DEL LOCAL Y ESPECIFICACIONES SOBRE EL POSICIONAMIENTO DE LA MAQUINA

INSTALACION

La instalación debe necesariamente ser realizada por un técnico especializado y, si lo exige la normativa provisto de la autorización correspondiente.

Colocar la máquina aun embalada cerca de su emplazamiento definitivo y desembalarla siguiendo las instrucciones. El emplazamiento definitivo dispondrá de una toma de corriente realizada según la normativa vigente y provista de todas las seguridades que la ley especifica para el cableado eléctrico tendrá las mismas características citadas.

Se debe instalar para cada máquina un circuito de alimentación separado y dotado de su propio interruptor y protección térmica.

Para el modelo que lo necesite se deberá instalar un desagüe para evacuar el agua formada por la condensación. Para los modelos con grupo frigorífico a distancia se instalarán las tuberías del circuito de refrigeración y el cableado eléctrico de acuerdo con la normativa vigente.

Por motivos de compatibilidad los aparatos no están provistos de toma de corriente. Por lo tanto será el instalador el que dotará al cable de la correspondiente toma de corriente dimensionada para el consumo del aparato y de acuerdo con la normativa vigente.

Antes de conectar a la red se aconseja comprobar que el voltaje corresponde al previsto en el armario dentro de los límites de tolerancia como se detalla en la placa de características del mismo.

Es obligatorio conectar la máquina a una toma de tierra.

En los modelos que incorporen una puerta con retorno automático el instalador, posicionando el armario, verificará que la puerta cierre perfectamente efectuando las oportunas regulaciones sobre el mecanismo de retorno.

CONDICIONES AMBIENTALES

Para que las características de la máquina correspondan con las que ha previsto el fabricante las condiciones ambientales del local deben responder a las siguientes características:

- A) La humedad relativa debe situarse entorno al 60 %. Utilizar deshumidificadores o humidificadores si el valor está muy lejos del señalado.
- B) La temperatura ambiente del local puede variar entre los +10°C y +32°C.
- C) El aire no debe haber partículas de polvo de ningún género.

ESPECIFICACIONES SOBRE EL POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

La máquina debe estar perfectamente nivelada mediante los pies regulables se están previstos o en su caso predisponiendo una adecuada base de apoyo. Para evitar vibraciones y el fastidioso fenómeno de la resonancia acústica o cualquier situación de peligro deberá verificar que el plano de apoyo sea absolutamente sólido estable y que pueda soportar el peso de la máquina con amplio margen de seguridad. Durante el funcionamiento, por otra parte la máquina no deberá ser expuesta a la luz solar directa ni a cualquier tipo de fuente de calor, corriente de aire caliente o fría. En particular si en el local se ha instalado un equipo de acondicionamiento de aire de deberá prestar atención a la salida del aire que no incida directamente sobre la máquina. En el caso de unidades con el equipo frigorífico incorporado se deberá prestar atención a la instalación para que el aire de condensación sea evacuado eficientemente. En cualquier caso se debe dejar un espacio entre el mueble y la pared de 10/15 cms para facilitar el correcto intercambio térmico y no reducir las prestaciones de la máquina.

PROCEDIEMIENTO Y MATERIALES PARA LA LIMPIEZA DEL EQUIPO

LIMPIEZA DE LA MAQUINA

Debido a que esta gama de aparatos se utilizan para conservar alimentos debemos tener una especial atención a la limpieza del mismo, lo que también prolongará la vida del mismo.

A) RECOMENDACIONES GENERALES

Tratándose de una máquina con alimentación eléctrica si se prebe utilizar líquidos para realizar la limpieza es absolutamente necesario desconectar la máquina de la toma de corriente antes de empezar las operaciones de limpieza. Dada la duración de estas operaciones es limitada y que la puerta de la máquina no debe abrirse no será necesario sacar el producto del interior del armario. Evidentemente para la limpieza del interior del armario si se debe transferir el producto a cualquier otro equipo frigorífico. Por motivos de higiene y de seguridad las operaciones de limpieza se deben efectuar siempre con guantes.

B) LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERNA, INTERNA Y DE LOS BURLETES

Para la limpieza de la parte externa y externa plastificadas o revestidas y de los burletes usar siempre un jabón neutro, aclarar con agua tibia y secar rápidamente con un paño seco. No se deben utilizar nunca disolventes, ácidos o productos abrasivos. Para el interior del mueble es necesario utilizar para la primera limpieza un producto antibacterias fácilmente localizable en el mercado y repetir la operación tantas veces como sea preciso.

C) LIMPIEZA DE LOS VIDRIOS

Para la limpieza de las superficies acristaladas se pueden utilizar los detergentes específicos para estas superficies que se encuentran en el mercado teniendo la precaución de no utilizarlos en las superficies plastificadas ni en los burletes de goma.

D) LIMPIEZA DEL ACERO INOX Y DE LAS PARTES METÁLIZAS O CROMADAS.

En las versiones con superficies en acero Inox o con partes metálicas o cromadas se pueden utilizar los detergentes habituales que se encuentran en el mercado para este tipo de uso, teniendo cuidado de no manchar con estos detergentes las partes plastificadas o de goma, en cuyo caso aclarar inmediatamente con abundante agua y secar.

E) LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

Para obtener un funcionamiento óptimo de la máquina y mantenerla siempre perfectamente eficiente será necesario de tanto en tanto proceder a la limpieza del condensador. Antes de desmontar la rejilla de protección se debe desconectar la máquina de la red eléctrica. Para limpiar el condensador será suficiente proveerse de un pincel no

muy blando y limpiar los residuos que han quedado entre las aletas del condensador pasando el pincel en el sentido de las aletas sin apretar con mucha fuerza. Si se dispone de un aspirador eléctrico o de aire comprimido el trabajo resultará más sencillo. No utilizar ningún objeto punzante para efectuar esta operación porque se puede llegar a perforar el condensador con la consecuente pérdida del gas refrigerante.

No tocar nunca el condensador con las manos sin protección porque las aletas son extremadamente cortantes y pueden producir heridas.

Después de haber realizado la limpieza volver a montar la rejilla de protección antes de conectar la máquina de nuevo a la red eléctrica. No intentar realizar cualquier otro tipo de operación en el interior de la unidad condensadora porque puede resultar peligrosa y además perjudicial para la máquina. En caso de encontrar cualquier problema consultar con el Servicio Técnico autorizado.

ATENCION

Al realizar las operaciones de limpieza interior se debe prestar particular atención para no tocar el evaporador, en los modelos donde este es accesible porque las aletas pueden resultar muy cortantes y existe el riesgo de producirse heridas importantes. Por otra parte el evaporador no necesita ninguna limpieza. El hielo que se forma sobre él será automáticamente eliminado en la fase del desescarche. No intentar eliminar el hielo manualmente porque se puede dañar seriamente el evaporador.

USO Y MANUTENCION

PUESTA EN MARCHA

Antes de introducir el producto en la máquina será oportuno realizar una limpieza general como está descrito en el apartado correspondiente. También, después de la puesta en marcha será necesario dejar el aparato el tiempo suficiente para que alcance la temperatura de ejercicio. El producto que se introduzca debe estar ya a la temperatura de conservación. No introducir productos calientes o hirviendo. Al efectuar la carga del producto se aconseja desconectar momentáneamente el aparato a través del interruptor general (verde) y mirando de completar la operación de carga en el menor tiempo posible. Si se trata de un modelo a baja temperatura es conveniente recordar que se trata de un conservador de producto no de un congelador y por lo tanto no se puede introducir producto a temperatura ambiente y utilizar el aparato para congelarlo.

UNIDADES CON CONTROL DIGITAL

Para efectuar la selección de los diferentes parámetros accesibles del control automático (termómetro, termostato, temporizador y alarma digital) se dirige al manual del control digital que se incluye en el aparato y forma parte integrante de este manual.

DESCRIPCION DE LOS CONTROLES

Nota:

- 1) Algunos de los controles descritos seguidamente pueden no estar presentes en todos los modelos.
- 2) Los controles de los modelos digitales están detalladamente descritos en el manual específico del control que se adjunta con la máquina.

Interruptor luminoso verde: interruptor de alimentación general

Interruptor luminoso amarillo: interruptor de alimentación de las resistencias anticondensación de los vidrios y marcos de las puertas.

Interruptor negro: interruptor para la iluminación.

Termómetro analógico o digital: Sirve para tener bajo control la temperatura del interior del mueble. La sonda de este termómetro esta situada en las proximidades del evaporador, por lo tanto la temperatura indicada puede no coincidir con la temperatura del producto conservado. Particularmente durante el desescarche este termómetro indica una temperatura más alta que la efectiva porque está influenciado por el calor del gas caliente o de la resistencia.

Atención: El temporizador analógico está ajustado de fábrica. La alteración de esta regulación por parte de personal inexperto o no competente y el consecuente desfase de los desescarches puede provocar el deterioro del producto conservado en el interior de la máquina y un mal funcionamiento. Se aconseja por lo tanto ser muy cauteloso cuando se ajusta el temporizador y en caso de duda conviene avisar al servicio de asistencia técnica.

PRECAUCIONES

La parte superior del mueble no puede usarse como plano de apoyo o para stocar género o mercancía debido a que normalmente sobre esta parte de la maquina está situado parte del circuito eléctrico y se necesita la oportuna aireación. En cualquier caso la máquina no ha sido pensada para soportar ningún tipo de peso sobre el plano superior.



TIPO DE EMBALAGEM, METODOLOGIA DE CARGA, TRANSPORTE E DESCARGA ***TIPO DE EMBALAGEM***

Caixa de madeira com base adequada para a inserção dos garfos dos empilhadores. A estrutura suporta a sobreposição de outro volume embalado da mesma série.

MÉTODO DE CARGA, DESCARGA, MANIPULAÇÃO E ESTIVA

A carga e descarga devem ser efectuadas por pessoal competente e autorizado, que esteja dotado das medidas de segurança previstas na legislação vigente (capacete, luvas, etc.) com os oportunos meios mecânicos (porta-paletes, empilhadores, etc.), cuja capacidade de carga seja superior ao peso do aparelho. Quando se carregue um aparelho sobre outro, este deve ser exactamente do mesmo modelo. Para outras precauções, deverão ser observadas as instruções sobre transporte.

TRANSPORTE

O transporte da máquina pode ser efectuado sem adoptar medidas excepcionais, já que estas não contêm materiais ou substâncias inflamáveis ou consideradas nocivas ou perigosas quando dispersas no ambiente. Naturalmente, o transporte deve ser efectuado por pessoal competente e munido de todas as autorizações previstas na normativa em vigor. Obrigatoriamente, os aparelhos devem ser transportados em posição vertical e não podem nunca, ainda que momentaneamente, inclinar-se, tombar ou dar voltas sem comprometer o normal funcionamento das mesmas e a perda de garantia. Não se pode sobrepôr nada às máquinas durante o transporte. Dado que as máquinas têm, em maior ou menor medida, uma superfície envidraçada, o transporte deve efectuar-se prestando muita atenção para evitar pancadas e sacudidas, como se evidencia na embalagem. Uma queda, mesmo que de mínima altura, pode produzir danos irreparáveis.

INSTALAÇÃO, REQUISITOS DO LOCAL E ESPECIFICAÇÕES SOBRE O POSICIONAMENTO DA MÁQUINA

INSTALAÇÃO

A instalação deve obrigatoriamente ser realizada por um técnico especializado e, se exigido pela normativa, munido da autorização correspondente.

Colocar a máquina ainda embalada perto da sua localização definitiva e desembalar segundo as instruções. A localização definitiva disporá de uma tomada de corrente montada segundo a normativa em vigor e munida de todas as seguranças que a lei especifica para as instalações eléctricas.

Aconselha-se a instalação, para cada máquina, de um circuito de alimentação individual e dotado do seu próprio interruptor e protecção térmica.

Para o modelo que o necessite, deverá instalar-se um esgoto para evacuar a água formada por condensação. Para os modelos com grupo frigorífico à distância, deverão instalar-se as tubagens do circuito de refrigeração e a instalação eléctrica de acordo com a normativa em vigor.

Por motivos de compatibilidade, os aparelhos não estão munidos de ficha eléctrica. Por isso, será o instalador que dotará o cabo com a correspondente ficha dimensionada ao consumo do aparelho e de acordo com a normativa vigente.

Antes de ligar à rede, é aconselhável comprovar que a voltagem corresponde ao previsto no armário, dentro dos limites de tolerância, como pormenorizado na placa de características do mesmo.

É obrigatório ligar a máquina a uma tomada com fio de terra.

Nos modelos com porta de retorno automático, o instalador, depois de posicionar o armário, deverá verificar que a porta feche perfeitamente, efectuando os oportunos acertos no mecanismo de retorno.

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Para que as características da máquina correspondam às previstas pelo fabricante, as condições ambientais do local devem obedecer às seguintes características:

- A) A humidade relativa deve situar-se à volta de 60%. Utilizar desumidificadores ou humidificadores se o valor estiver muito afastado do assinalado.
- B) A temperatura ambiente do local pode variar entre os +10°C e +32°C.
- C) No ar não deve haver partículas de pó de nenhum tipo.

ESPECIFICAÇÕES SOBRE O POSICIONAMENTO DA MÁQUINA

A máquina deve estar perfeitamente nivelada através dos pés reguláveis, se incluídos, ou, se for o caso, instalando uma adequada base de apoio. Para evitar vibrações e o incómodo fenómeno de ressonância acústica ou qualquer situação de perigo, deverá verificar-se que o plano de apoio seja absolutamente sólido e estável e que pode suportar o peso da máquina com uma ampla margem de segurança. Por outro lado, durante o funcionamento, a máquina não deverá estar exposta à luz solar directa nem a qualquer tipo de fonte de calor, corrente de ar quente ou frio. Em particular, se no local estiver instalado um equipamento de ar condicionado, deverá prestar-se atenção a que a saída do ar não incida directamente sobre a máquina. No caso de unidades com equipamento frigorífico instalado, deverá prestar-se atenção à instalação para que o ar de condensação seja evacuado eficientemente. Em qualquer caso, deve-se deixar um espaço de 10/15 cm entre o armário e a parede para facilitar a correcta circulação térmica e não prejudicar o desempenho da máquina.

PROCEDIMENTO E MATERIAIS PARA LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

LIMPEZA DA MÁQUINA

Dado que esta gama de aparelhos se destinam a conservar alimentos, deve-se ter especial atenção à sua limpeza, o que também prolongará a vida dos mesmos.

A) RECOMENDAÇÕES GERAIS

Tratando-se de uma máquina com alimentação eléctrica, e se se prevê utilizar líquidos para proceder à sua limpeza, é absolutamente necessário desligar a máquina da tomada de corrente antes de iniciar as operações de limpeza. Dado que a duração destas operações é limitada e que a porta do aparelho não deve ser aberta, não será necessário esvaziar o armário. Para a limpeza interior deste, deve-se então transferir o produto para outro equipamento frigorífico. Por razões de higiene e segurança, as operações de limpeza devem efectuar-se sempre com luvas.

B) LIMPEZA DA PARTE EXTERNA, INTERNA E DOS VEDANTES

Para limpeza das partes externas plastificadas ou revestidas e dos vedantes em borracha, usar sempre um detergente neutro, enxaguar com água morna e secar rapidamente com um pano seco. Nunca utilizar solventes, ácidos ou produtos abrasivos. Para a primeira limpeza do interior do armário, é necessário um produto anti-bacteriano, fácil de encontrar no mercado, e repetir a operação as vezes necessárias.

C) LIMPEZA DOS VIDROS

Para a limpeza das superfícies envidraçadas podem ser utilizados os detergentes específicos para estas, que se encontram no mercado, tendo a precaução de não os aplicar sobre as superfícies plastificadas nem sobre os vedantes de borracha.

D) LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL E DAS PARTES METÁLICAS OU CROMADAS

Nas versões com superfícies em aço inoxidável ou com partes metálicas ou cromadas, podem ser utilizados os detergentes habituais que se encontram no mercado para este tipo de utilização, tendo o cuidado de não manchar com estes detergentes as partes plastificadas ou de borracha, em cujo caso se deve enxaguar e secar imediatamente.

E) LIMPEZA DO CONDENSADOR

Para obter um funcionamento óptimo da máquina e mantê-la sempre em perfeito estado será necessário proceder periodicamente à limpeza do condensador. Antes de desmontar a grelha de protecção, deve-se desligar a máquina da corrente. Para limpar o condensador, será suficiente munir-se de um pincel não muito macio e limpar os resíduos que tenham ficado entre as alhetas do condensador, passando o pincel no sentido destas sem exercer pressão. Se se dispuser de aspirador eléctrico ou de máquina de ar

comprimido, o trabalho tornar-se-á mais fácil. Não utilizar nenhum objecto pontegudo para efectuar esta operação, pelo perigo de perfurar o condensador com a consequente fuga de gás refrigerante.

Nunca tocar no condensador com as mãos desprotegidas porque as alhetas são extremamente cortantes e podem produzir ferimentos.

Depois de efectuar a limpeza, voltar a montar a grelha de protecção antes de ligar a máquina à corrente. Não tentar efectuar qualquer outro tipo de operação no interior da unidade condensadora porque tal pode tornar-se perigoso e prejudicial para a máquina. Em caso de qualquer problema, consultar os Serviços Técnicos autorizados.

ATENÇÃO!

Ao efectuar as operações de limpeza interior é necessário prestar especial atenção para não tocar no evaporador (nos modelos em que este está acessível) porque as alhetas são extremamente cortantes e existe o perigo de produzirem ferimentos graves. Além disso, o evaporador não necessita de qualquer limpeza. O gelo que se forma sobre este será automaticamente eliminado na fase de descongelamento. Não tentar retirar o gelo manualmente porque tal pode danificar seriamente o evaporador.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de introduzir os produtos na máquina, será oportuno efectuar uma limpeza geral como descrito na secção correspondente. Do mesmo modo, depois de ligada, é necessário deixar que o aparelho alcance a temperatura de funcionamento. Os produtos a introduzir devem estar já à temperatura de conservação. Não introduzir produtos quentes ou a ferver. Ao realizar a colocação dos produtos, aconselha-se desligar momentaneamente a máquina através do interruptor geral (verde), tratando de completar a operação no menor tempo possível. Se se tratar de um modelo de baixa temperatura é conveniente recordar que se trata de um conservador de produtos e não de um congelador e que, por isso, não se pode introduzir produtos à temperatura ambiente e utilizar o aparelho para os congelar.

UNIDADES COM CONTROLO DIGITAL

Para efectuar a selecção dos diferentes parâmetros acessíveis do controlo automático (termómetro, termostato, temporizador e alarme digital) consultar o manual do controlo digital incluído com o aparelho e que forma parte integrante deste manual.

DESCRIÇÃO DOS CONTROLOS

Nota:

- 1) Alguns dos controlos a seguir descritos podem não estar presentes em todos os modelos.
- 2) Os controlos dos modelos digitais estão descritos em pormenor no manual específico do controlo, que se anexa a esta máquina.

Interruptor luminoso verde: interruptor de alimentação geral.

Interruptor luminoso amarelo: interruptor de alimentação das resistências anti-condensação dos vidros e aros das portas.

Interruptor preto: interruptor para a iluminação.

Termómetro analógico ou digital: Serve para controlar a temperatura interior do aparelho. A sonda deste termómetro está situada na proximidade do evaporador. Por isso, a temperatura indicada pode não coincidir com a temperatura dos produtos conservados. Principalmente durante a descongelação, este termómetro indica uma temperatura mais alta que a real porque está influenciado pelo calor do gás quente ou da resistência.

Atenção: O temporizador analógico está regulado de fábrica. A alteração desta regulação por parte de pessoal inexperiente ou não competente e o conseqüente desfasamento das descongelações pode provocar a deterioração dos produtos conservados no interior da máquina e um mau funcionamento. Aconselha-se, portanto, a maior cautela aquando do ajuste do temporizador e, em caso de dúvida, será conveniente avisar os serviços de assistência técnica.

PRECAUÇÕES

A parte superior do armário não pode ser usada como plano de apoio ou para armazenar qualquer artigo ou mercadoria, já que nesta parte da máquina está situado parte do circuito eléctrico e necessita da conveniente circulação de ar. Em qualquer caso, a máquina não foi concebida para suportar nenhum tipo de peso sobre o plano superior.

PORTA DE FECHO AUTOMÁTICO PARA A SÉRIE FVM INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

O aparelho foi fabricado completo com duas portas de correr com mecanismo de fecho automático. Numa porta há um perfil de puxador com secção baixa, enquanto que na outra há um perfil com secção mais alta. A porta com perfil de puxador de secção alta será montada primeiro, posicionada na guia interna com o puxador à direita, enquanto que a outra porta será posicionada na guia externa com o puxador à esquerda. Para a montagem das portas, é aconselhável considerar as seguintes instruções:

1. Nivelar perfeitamente o aparelho frigorífico

2. Puxar o gancho até levá-lo à posição para poder inseri-lo no perfil superior da porta (ver figura), tendo o cuidado de, ao puxar o gancho, evitar que a corrente saia da corredeira.
3. Levantar a porta e introduzi-la a fundo na guia superior.
4. Baixar a porta até apoiar os rodízios no canal da guia inferior.
5. Repetir a mesma operação com a outra porta.



TYPE D'EMBALLAGE, METHODOLOGIE DE CHARGEMENT, TRANSPORT ET DECHARGEMENT.

TYPE D'EMBALLAGE

Cage de bois prédisposée pour l'insertion des fourches du chariot élévateur. La structure supporte la superposition d'un autre meuble de la même série

METHODOLOGIE DE CHARGEMENT, DECHARGEMENT, MOUVEMENT ET STOCKAGE.

Le chargement et le déchargement doivent être effectués par un personnel compétent autorisé, qui adopte les mesures de sécurité prévues par la norme en vigueur (casque, gants,...) Vu le poids des appareils. Le chargement, le déchargement et le mouvement doivent nécessairement être effectués avec les moyens mécaniques opportuns (transpalette, chariot élévateur) auquel la portée de sécurité soit supérieure au poids brut de l'appareil.

Pour les autres précautions suivre les instructions sur le transport

TRANSPORT

Le transport des appareils peut être effectué sans particulière perspicacité vu que les appareils ne comprennent pas de matériel ou substance inflammable, retenu dangereux ou nocif s'ils se dispersent dans l'air.

Naturellement, le transport doit être effectué par un personnel compétent ayant toutes les autorisations prévues par la norme en vigueur

Comme indiqué sur l'emballage des appareils, ils doivent nécessairement voyager en position verticale et ne doivent pas être momentanément inclinés, ni appuyés sur le côté ou renversés, cause définitive de compromettre le correct fonctionnement et la déchéance de la garantie. Absolument rien doit être superposé aux appareils durant le transport. Vu la présence de parties sur quelque version, le mouvement et le transport doivent être exécutés en prêtant une particulière attention, afin d'éviter d'heurter ou secouer comme évidencé sur l'emballage. La chute d'une hauteur même minime peut provoquer aux appareils des dégâts irréparables.

MODALITE D'INSTALLATION, MILIEU ET POSITIONNEMENT SPECIFIQUE REQUIS.

INSTALLATION.

L'installation doit nécessairement être effectuée par un personnel spécialisé et si requis par la norme, muni d'autorisation

Porter l'appareil encore emballé à proximité du point choisi pour l'installation et déballez en suivant les instructions. Le site sera doté d'installation électrique à règle d'art, en respectant les normes en vigueur et fourni de toutes les protections prévues par la loi. En outre, il est opportun de disposer les prises d'alimentation électrique de voltage et capacité entre les limites de tolérance prévues de l'appareil.

Il est obligatoire d'installer pour chaque appareil un circuit d'alimentation séparé doté d'un propre interrupteur et protection thermique

Pour les modèles qui le prévoient il sera aussi prévu une canalisation pour le déchargement des condensés. Pour le modèle à unité de condensation externe, il sera précédemment prévu des tubes aller et retour du gaz frigorifère, comme les câblages de liaisons des parties électriques. Tout en respectant les normes en vigueur

Pour des motifs de compatibilité, les appareils viennent fournis dépourvus de prise électrique.

Par conséquent l'installateur devra doter le câble d'alimentation à une opportune prise électrique de portée suffisante à l'absorption de l'appareil et spécifiquement correspondant aux normes en vigueur

Avant de lier le réseau, on conseille vivement de s'assurer que le voltage disponible soit celui prévu de l'appareil et entre dans les limites de tolérance comme indiqué sur le coupon matricule sur l'appareil même

On rappelle l'attention sur l'obligation de la liaison à terre des appareils électriques

Sur les modèles avec porte à retour automatique, l'installateur, positionné l'appareil, vérifiera la perfection de la fermeture de la porte effectuant éventuellement le réglage du mécanisme de retour

L'installateur doit vérifier l'alignement parfait de l'appareil

MILIEU REQUIS

Pour que les prestations des appareils correspondent à celle prévu du constructeur le milieu d'installation de l'appareil doit correspondre à quelque simple caractéristique :

- A) L'humidité relative doit s'attester sur une valeur proche au 60%, dans le cas utilisez humidificateur ou déshumidificateur pour porter l'humidité à une valeur acceptable.
- B) La température ambiante du local peut variée de + 10° C à +32°C
- C) Dans l'air il ne doit pas y avoir la présence de poussière d'aucun genre.

POSITIONNEMENT SPECIFIQUE

L'appareil doit être nivelé utilisant le réglage des pieds à vis. Il est prévu de prédisposer une base d'appui, adéquate, pour éviter des vibrations et de désagréable phénomènes de résonance acoustique ou situation de danger.

En outre il faudra vérifier que la base d'appui soit absolument solide, stable et qu'elle puisse supporter le poids de l'appareil, avec d'ample marge de sécurité. Par contre, durant le fonctionnement, l'appareil ne devrait pas être exposé à la lumière directe solaire, à la chaleur, ni à un courant d'air chaud ou froid. En particulier si dans le local de fonctionnement il y a l'installation d'un climatiseur, il faudra un soin particulier afin que les bouches d'émission d'air ne soient en direction de l'appareil.

Dans le cas d'appareil réfrigérateur à unité de condensation interne (built-in or plug in) si à proximité de celui-ci, y a d'autre installation de la même série, ou de série et type différentes, il faudra avoir un soin particulier, afin qu'il y ait un efficace système de ventilation qui dissipe l'air de refroidissement des condenseurs. En tout le cas laissez libre, sur le rétro de l'appareil, un espace d'environ 10-15 centimètres, pour permettre un échange thermique correct et ne pas réduire les performances de l'appareil.

PROCEDURE ET MATERIEL POUR LE NETTOYAGE DES APPAREILS FRIGORIFIQUES.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

Etant prédisposé à la conservation de denrées alimentaires prévu des normes en vigueur, il est opportun que l'appareil soit toujours tenu propre. Cela pour garantie de la durée des prestations et la qualité esthétique des appareils

A) RECOMMANDATION GENERALE

Se traitant d'un appareil électrique, si l'on prévoit d'utiliser des liquides pour effectuer les opérations de nettoyage.

Il est absolument nécessaire de déclencher l'appareil du réseau électrique avant de commencer les opérations.

Vu la durée normalement limitée des suivantes opérations, dans le cas les portes de l'appareil restent fermées, il n'est pas nécessaire d'enlever les produits contenus à l'intérieur de celui-ci. Evidemment pour le nettoyage interne de l'appareil il sera nécessaire de transférer les produits dans un autre appareil frigorifique. Pour motif d'hygiène et motif de sécurité les opérations de nettoyage vont toujours être effectuées avec des gants

B) NETTOYAGE DES PARTIES INTERNE, EXTERNE ET DES JOINTS.

Pour le nettoyage des parties interne et externe plastifiées ou revêtues de joints utilisez seulement des produits neutres, rincez avec eau chaude (non bouillante) utilisant un chiffon bien serré et essuyez tout de suite avec un linge souple. Ne jamais utiliser des solvants, acides ou produits abrasifs ! Pour les parties internes, il est opportun d'utiliser pour le premier nettoyage et par la suite périodiquement un produit antibactérien facilement trouvable en commerce.

C) NETTOYAGE DES VITRES.

Pour le nettoyage des surfaces vitrées on peut utiliser les produits normalement vendus en commerce en faisant attention à ne pas entamer avec ces produits les parties plastifiées, les joints ou les parties métalliques. Dans ce cas rincez immédiatement avec de l'eau et essuyez

D) NETTOYAGE DE L'ACIER INOX ET DES PARTIES METALLIQUES OU CHROMEES.

Dans les versions avec surface en acier inoxydable, métallique ou chromé, on pourra utiliser normalement les produits spécifiques à ces matières, vendus en commerce, en faisant attention à ne pas entamer les parties plastifiées, les joints ou les vitres, avec ces produits. Dans ce cas rincez immédiatement avec de l'eau et essuyez

E) NETTOYAGE DE CONDENSEUR.

Pour obtenir in meilleur fonctionnement de l'appareil et pour maintenir son efficacité parfaite il sera nécessaire de temps es temps procéder au nettoyage du condenseur. Avant d'enlever la protection du condenseur, il est nécessaire de déclencher l'appareil du réseau électrique. Pour nettoyer le condenseur il sera suffisant se munir d'une brosse souple pour enlever les résidus de poussières, sans appliquer de force dans le sens des ailettes. Si l'on dispose d'un aspirateur ou d'un soufflet à air comprimé le travail résultera plus simple. Ne pas utiliser d'objets pointus, cette opération pourrait causer la perforation du dcondenseur et la fuite de gaz frigorigique

Ne jamais toucher le condenseur à main nue, les ailettes peuvent resulter coupantes et risque de se blesser !!

Après avoir effectué le nettoyage, remontez les panneaux de protection avant de remettre le courant. Ne tenter pas de faire d'autres opérations à l'intérieur de l'embrasure de l'unité de condensation, cela pourrait résulter dangereux et nuisible pour l'appareil. Dans le cas ou vous notez quelque problème, contactez l'assistance autorisée.

ATTENTION

En effectuant les opérations de nettoyage interne vous devez faire très attention afin d'éviter d'entrer en contacte avec l'évaporateur, dans le modèles ou celui-ci est accessible, les ailettes peuvent résulter très coupantes avec le risque de se blesser sérieusement. Par contre l'évaporateur ne nécessite d'aucun nettoyage. Eventuel dépôt de glace viendra automatiquement éliminé dans la phase de dégivrage. Ne tentez pas d'éliminer manuellement, vous pouvez endommager l'évaporateur.

EMPLOI ED MANUTENTION.

MISE EN MARCHE.

Avant d'introduire les produits dans l'appareil il est opportun effectuer un nettoyage initiale comme décrit dans le paragraphe dédié à cet argument. En outre, après l'allumage, l'appareil doit être laissé en fonction le temp nécessaire pour rejoindre la température opérative. Les produits à inserer doivent être déjà à la température de conservation. Ne pas insérer des produits chaude ou bouillants. Pour effectuer la mise en place des produits, on conseille d'éteindre momentanément l'apparail agissant sur l'interrupteur générale (vert) en esseyant si possible de completer l'opération de mise en place dans un temp bref.

Dans le cas l'appareil à une basse température, il est bien se souvenir qu'il s'agit d'un conservateur et non d'un congélateur, pour autant il n'est pas correct ni recommandé d'insérer des produits à température ambiante et d'utiliser l'appareil pour congeler.

APPAREIL AVEC CONTROLE DIGITAL.

Pour effectuer la sélection des différents paramètres accessible du contrôle automatique (thermomètre, timer, alarm digitale) voir manuel des appareils ci-dessous qui fait partie intégrante de ce manuel

DESCRIPTION DE BOUTONS.

Note :

- 1) quelques boutons décrit peuvent ne pas être présente sur tout les appareil
- 2) les boutons des appareils digitaux sont spécifiquement décrit dans le manuel d'emploi, auquel on envoit pou ultérieur information.

INTERRUPTEUR VERT LUMINEUX: interrupteur d'alimentation générale

INTERRUPTEUR JAUNE LUMINEUX: interrupteur d'alimentation des câbles réchauffants ou du réchauffants des vitres

INTERRUPTEUR NOIR: interrupteur d'installation de l'éclairage

THERMOMETRE DIGITAL: ils servent à tenir sous contrôle la température de la cuve. La sonde de ce thermomètre est posée à proximité de l'évaporateur. Par conséquent la température indiquée peut ne pas coïncider avec la température du produit conservé. En particulier pendant le dégivrage ce thermomètre indique une température plus élevée de celle effective, car elle vient influencée par la chaleur der résistances ou gaz chaud.

ATTENTION! Le timer digital viennent fourni réglé par l'usine. L'altération du réglage est dû à un personnel inexpert et incompetent, et se sont le conséquences d'un degivrage déphasé qui peut provoquer la détérioration du produit conservé à l'intérieur de l'appareil, quoi qu'il en soit s'est dû à un mauvais réglage. On conseille donc le maximum de précaution dans la modification du réglage des timer, dans le cas vous avez quelque doute, il convient s'adresser au service d'assistance technique

PRECAUTION GENERALE

La partie supérieur (externe) des appareils ne peut être utilisé comme étage d'appui ou stockage de marchandises d'aucun genre, car normalement dans cette partie de l'appareil est situé le réseau électrique, qui nécessite d'une opportune aération. En tot les cas les appareils ne sont pas projetés pour supporter des poids genre sur la partie supérieur.