

FAGOR

FRÍO COMERCIAL (Español) → Página 3

COMMERCIAL REFRIGERATION (English) → Pg.13

FROID COMMERCIAL (Français) → Page 22

DECLARACION DE CONFORMIDAD Declara que el modelo arriba referenciado está de conformidad con las Directivas siguientes : Sobre Seguridad Eléctrica de equipos destinados a trabajar entre determinados límites de tensión DC/73/23/CEE. Sobre Compatibilidad Electromagnética DC/89/336/CEE.

DECLARATION OF CONFORMITY We declare that the model above mentioned is in conformity with the next Directives : About Electrical Safety of equipments destined to work among fixed limits of Tension DC/73/23/CEE. About Electromagnetic Compatibilty DC/89/336/CEE.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ Declaire que le modèle plus haut mentionné est en conformité avec les Directives travailler entre définis limites de tension DC/73/23/CEE. Sur Compatibilité Électromagnétique DC/89/336/CEE.

ÍNDICE

0.	Homologaciones y Normativas		4
1.	INSTALACIÓN		5
1.1.	Recepción		5
1.2.	Emplazamiento		5
1.3.	Conexiónado		6
1.4.	Elementos a cargo del cliente		7
2.	USO		8
2.1.	Pruebas de funcionamiento		8
2.2.	Elementos constructivos	9	
2.3.	Consejos de funcionamiento y uso	9	
2.4.	Determinación y clasificación de los aparatos		9
2.5.	Estabilidad y riesgo de sobrecarga	10	
2.6.	Riesgos generales		11
3.	MANTENIMIENTO		12
3.1.	Conservación de los aparatos		12
3.2.	Mantenimiento		13
3.3.	Antes de solicitar la intervención del técnico		14
3.4.	Piezas de recambio		15

HOMOLOGACIONES Y NORMATIVAS

Nuestros fabricados cumplen con la actual normativa de la U.E., incorporando la marca **CE** de homologación europea.

Las normas aplicadas son:

U.N.E. 66.900	SISTEMAS DE CALIDAD
U.N.E. 66.902	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN E INSTALACION
U.N.E. 66.904	GESTIÓN DE CALIDAD
U.N.E. 86.101 82 (1)	MÉTODOS DE ENSAYO
U.N.E. 86.101 82 (2)	CONDICIONES DE ENSAYO
U.N.E. 86.101 82 (3)	ENSAYO DE TEMPERATURA
U.N.E. 86.101 82 (4)	ENSAYO DE DESCARCHE
U.N.E. 86.101 82 (5)	ENSAYO DE CONDENSACIÓN DE VAPOR DE AGUA
U.N.E. 86.101 82 (6)	ENSAYO DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉCTRICA
DC/73/23/CEE	DIRECTIVA SOBRE SEGURIDAD ELÉCTRICA
DC/89/336/CEE	DIRECTIVA SOBRE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA

1. INSTALACIÓN

1.1. **Recepción**

Le aconsejamos desembalar el frigorífico lo más rápido posible y comprobar que no ha sufrido daños eventuales provocados por el transporte

Si hubiera recibido algún golpe, debe comunicarlo al transportista o agencia que haya realizado el transporte, ya que ellos son los responsables del mismo.

En ningún caso, un aparato dañado podrá ser devuelto a FAGOR INDUSTRIAL, sin notificarlo y previa autorización nuestra, una vez gestionado por el usuario los daños con la agencia de transporte.

Al retirar el embalaje, hay que tener sumo cuidado en no dañarse con las grapas del embalaje, así como de no dañar al frigorífico con las herramientas utilizadas para desembalarlo.

1.2. **Emplazamiento**

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo.

Con ayuda de una carretilla o transpaleta, levantar el frigorífico, vigilando que éste no esté desequilibrado, y trasladarlo al lugar de instalación.

No empujar ni arrastrar el frigorífico; puede volcar o provocar roturas o deformaciones en el chasis o en las patas.

Retirar el palet, cuidando no provocar golpes en el mueble.

Nivelar el aparato, roscando o desenroscando las patas.

Retirar el film de protección del acero inoxidable.

Lavar el frigorífico, según se indica en el apartado Conservación.

1.3. **Conexionado**

a) Antes de conectar el frigorífico a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

b) Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial.

c) Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

d) No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

e) Debido al peligro de descargas eléctricas, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

f) Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF.

g) Es necesario que el frigorífico funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.

Es conveniente que los artículos a conservar estén protegidos con algún plástico alimentario, para evitar que se mezclen los olores.

h) Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo no taponar las tomas de aire, tanto del ventilador interior en el caso de que lo lleven, como del equipo frigorífico.

i) La instalación y las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico especializado, preferentemente con formación específica.

El cable de alimentación puede ser sustituido sin necesidad de herramientas especiales. Es de tipo HO5 VV-F.

El cableado interior consta de 3 hilos de sección adecuada.

Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35 protegidas con fundas.

j) Para una normal utilización del frigorífico, el usuario debe recibir del técnico especializado las correspondientes instrucciones de uso y conservación.

k) Para cualquier operación a realizar en el grupo frigorífico, tenga en cuenta dos recomendaciones:

1ª Desconectar la tensión de red.

2ª Protegerse las manos, ya que algunos elementos soportan una elevada temperatura, que puede producir quemaduras.

1.4. Elementos a cargo de cliente

Debe disponerse de instalación eléctrica con interruptor diferencial y magnetotérmico.

Una toma de corriente tipo Schuko, con bornes de 4,8mm. y toma de tierra.

Un desagüe conectado a la red de alcantarillado.

En caso de aparatos con humedad controlada o de condensación por agua o mixta, es necesario disponer de toma de agua.

El lugar donde se vaya a colocar el mueble, debe estar perfectamente nivelado.

2. USO

2.1. Pruebas de funcionamiento

CONDICIONES DE SERVICIO

Los límites de funcionamiento establecidos para el frigorífico, de clase climática N son:

Temperatura ambiente	+ 32° C
Temperatura condensación	+ 54° C
Humedad relativa	60%

Para el caso de ser "Tropicalizado" la temperatura ambiente es de + 42° C

PRUEBAS DE RUIDOS

Las pruebas de ruidos se realizan en una sala sin elementos absorbentes de ruidos y sin que haya ningún obstáculo importante cerca del frigorífico.

Los niveles de ruidos registrados en las pruebas acústicas han sido realizados conforme a las normas ISO 230 a la 235.

Leq (nivel continuo) es menor de 70 dB. (A)
Lp (nivel de presión sonora) es menor de 130 dB. (C)

NOTA.- (A) (C) Las ponderaciones frecuenciales.

2.2. Elementos constructivos

Todo el habitáculo donde se depositan los alimentos está realizado con materiales atóxicos ya probados por el Código Alimentario Español.

Todos los accesorios o protecciones, cumplen el mismo requisito, incluida la tornillería, que será de acero inox. o cromada.

El equipo frigorífico está realizado para funcionar con gas refrigerante ecológico, aprobado por la normativa actual de la CE.

2.3. Consejos de funcionamiento y uso

Nuestros frigoríficos están concebidos para la conservación de bebidas y alimentos.

Constan de los dispositivos necesarios para garantizar la seguridad y la salud del USUARIO.

Es recomendable no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble.

2.4. Determinación y clasificación de los aparatos

Podemos establecer distintas clasificaciones, en función de la temperatura a conseguir:

REFRIGERACIÓN (+ 10 a 0° C.)

Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados durante cortos periodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-15 a -25° C.)

Conservan productos previamente ultracongelados durante largos periodos de tiempo (seis meses).

PESCADO (+2 a -6° C.)

Para mantenimiento de pescado fresco recubierto de hielo, durante cortos períodos de tiempo.

Para un mejor conocimiento y utilización de nuestros frigoríficos, les acompañamos tabla de temperaturas de conservación de distintos productos, teniendo en cuenta la clasificación de nuestros frigoríficos.

2.5. Estabilidad y riesgo de sobrecarga

Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.

En los frigoríficos provistos de cajones está prohibido cargarlos con más de 40 kgrs. por cajón, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida.

Es aconsejable no abrir más de un cajón a la vez, en evitación de un posible vuelco del mueble.

Asimismo, está prohibido apoyarse o sentarse sobre los cajones.

2.6. Riesgos generales

1) No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado la red.

2) Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.

3) Los riesgos de descarga eléctrica han sido resueltos aplicando las normas del vigente Reglamento de Baja Tensión.

4) La intensidad sonora está por debajo de lo admitido en la norma y no es necesario la utilización de elementos protectores acústicos.

5) Los frigoríficos van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos.

Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe, y en todo caso evitar el estancamiento de los líquidos.

6) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica.

Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura.

Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitar la apertura de puertas.

Las temperaturas mínimas para que los alimentos no se empiecen a deteriorar son :

Refrigeración	+ 10° C
Mantenimiento de congelados	- 15°C
Refrigeración de pescado	+2°C

7) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.

Proteger lo alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre estanco y colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire.

Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.

3. MANTENIMIENTO

3.1. Conservación de los aparatos

La primera limpieza se debe realizar al desembalar el aparato y antes de conectarlo, y se debe realizar con agua y detergente neutro.

Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, que recomendamos sea realizada a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inox.

No utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Asimismo, no se deben utilizar elementos que puedan producir incisiones o depositar herrumbre en la superficie del mueble.

Enjuagar con agua limpia, evitando los chorros, ya que pueden llegar a las partes eléctricas y perjudicar su buen funcionamiento.

La zona donde esté ubicado el frigorífico debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, y que pueden producir averías.

Antes de llamar al técnico, comprobar que el frigorífico recibe corriente, y que no está afectado por ninguna fuente de calor cercana.

3.2. Mantenimiento

A realizar por personal técnico cualificado.

Limpieza del equipo frigorífico, en especial del aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local.

Limpiar periódicamente los desagües, en evitación del taponamiento por arrastre de elementos sólidos.

Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su frigorífico, así como que las puertas cierran perfectamente.

3.3. Antes de solicitar la intervención del técnico

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar. Antes de solicitar la ayuda del técnico especializado debe realizar algunas comprobaciones.

A modo de ejemplos podemos citar algunos :

a) El frigorífico no funciona

- Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el piloto que lleva incorporado el interruptor general esté encendido.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que el mando del termostato no esté en OFF o en posición de poco frío.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +32°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato, a no ser que se haya pedido "tropicalizado".
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.

c) ↗ *En caso de ruidos extraños o excesivos*

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

3.4. *Piezas de recambio*

Recomendamos que las piezas de recambio sean ORIGINALES. FAGOR INDUSTRIAL declina toda responsabilidad en caso de utilización de piezas NO ORIGINALES.

SUMMARY

0.	Official Approval and Rules		14
1.	INSTALLATION		15
1.1.	Delivery	15	
1.2.	Positioning		15
1.3.	Connections		15
1.4.	Minimum requirements on site	16	
2.	USE		17
2.1.	Operation standards		17
2.2.	General specifications		17
2.3.	Indications for using		17
2.4.	Determination and classification of four refrigerators	17	
2.5.	Stability and risk of extraload		18
2.6.	General risks		18
3.	MAINTENANCE		20
3.1.	Conservation		20
3.2.	Maintenance		20
3.3.	Before asking for the supervision of a technician	20	
3.4.	Spare parts		21

OFFICIAL APPROVAL AND RULES

Our products fulfill the present E.U. rules, including the **CE** mark of the european official approval.

The applied rules are:

U.N.E. 66.900	QUALITY SISTEMS
U.N.E. 66.902	QUALITY INSURANCE IN PRODUCTION AND INSTALLATION
U.N.E. 66.904	QUALITY MANAGEMENT
U.N.E. 86.101 82 (1)	TEST METHODS
U.N.E. 86.101 82 (2)	TEST CONDITIONS
U.N.E. 86.101 82 (3)	TEMPERATURE TEST
U.N.E. 86.101 82 (4)	FROST TEST
U.N.E. 86.101 82 (5)	WATER VAPOUR CONDENSATION TEST
U.N.E. 86.101 82 (6)	ELECTRICAL ENERGY CONSUMPTION TEST
DC/73/23/CEE	DIRECTIVE ABOUT ELECTRICAL SECURITY
DC/89/336/CEE	DIRECTIVE ABOUT ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

1. INSTALLATION

1.1. Delivery

We advise you to unpack the refrigerator as soon as possible and check that it hasn't suffered possible damages caused by the transport.

If the refrigerator is damaged, you have to advise the carrier or the carriers which have carried it, since they are responsible for it.

Damaged machines returned to FAGOR INDUSTRIAL without authorization will not be accepted.
Take care when unpacking machines, to avoid injury and to avoid damage to the machine.

1.2. Positioning

Put away the packing excepting the pallet support.

Lift the refrigerator up with a truck or forks, checking that isn't unbalanced and move it to the place where it is going to be installed.

Don't push or drag the refrigerator, because it can tip.

It is advisable not to introduce foods or hot containers, neither chemical or corrosive products, or drugs, and you should use the machine correctly.

1.3. Connections

a) Before earthing the refrigerator to the plug, you have to test that the voltage and the mains frequency coincide with those which are shown in the machine characteristics board.

b) It is essential that the electrical installation where the machine is going to be connected, has a EARTH WIRE, and also it must have the right magnetothermic and differential protection.

c) Check that the supply earth section is the appropriate for the consumption it is going to resist.

d) Don't insert any object through the protection grilles of the fan or through the refrigerating equipment place.

e) Due to the danger of electrical discharges, do not go to the refrigerator shoeless, if the ground is wet or if you have wet hands.

f) Before cleaning or maintenance, switch off the machine at the power point, and put the general switch in OFF position.

g) It is necessary that the refrigerator is run until it reaches the work temperature, before loading it with goods.

It is a good thing if you protect the goods you want to preserve with a food film in order to avoid a smells mixture.

h) For the operation of the refrigerating system, it is very important not to block the air intake of the inside fan, if it is provided with it, or of the refrigerating equipment.

i) The installation and the maintenance operations must be made by qualified technical personnel.

The supply wire can be replaced without using special tools. It is HO5 VV-F type.

The inside wiring has three wires of 1 mm².

Electrical connections are made by means of faston terminals of 6.35 protected with covers.

j) For normal use of the refrigerator, the user must receive the appropriate use and conservation instructions from a qualified technician.

k) Before servicing the refrigeration equipment:

1^a Switch off the mains tension.

2^a Protect your hands because many elements have high temperature, which can produce burns.

1.4. Minimum requirements on site

Have electrical installation with a differential and magnetothermic switch.

A power point Schuko type, with terminals of 4,8 mm and earth wire.

A drainage channel connected to the drains.

For machiness with a controlled humidity, or condensation by water or mixed, it is necessary to have a source of water supply.

The site must be perfectly level.

2. USE

2.1. Operation standards

SERVICE CONDITIONS

The established working limits for the refrigerator, class N:

Room temperature	+ 32° C
Condensation temperature	+ 54° C
Relative humidity	60%

Room temperature is + 42° C for machines with tropical airconditioned.

NOISES TESTS

Noises test are made in a room without noises absorbed elements and without having an important obstacle near the refrigerator.

Noises level registered in acoustic test have been made in accordance with the rules ISO 230 to the 235.

Leq (continous level) is less than 70 dB. (A)
Lp (sonorous pressure level) is less than 130 dB. (C)

NOTE.- (A) (C) Frequency weighing

2.2. General specifications

The whole inside, where goods are placed, is made with non poisonous materials and approved by the Spanish Food Code.

All accessories including nuts and bolts, are in stainless steel or chromium-plated.

The refrigerating equipment works with enviroment refrigerating gas, approved by the CE present rules.

2.3. Indications for using

Our refrigerators are made for food and beverage conservation.

They have the neccessary devices to guarantee security and health of the USER.

It is advisable not to introduce foods or hot containers, neither chemical or corrosive products, or drugs, and you should use the machine adequately.

2.4. Determination and clasification of our refrigerators

We can establish different classifications, depending on the temperature required:

REFRIGERATION (+ 10 to 0° C.)

They are prepared for the conservation of fresh products or precooked foods for short periods of time (six months).

STORE OF FROZEN PRODUCTS (-15 to -25° C.)

They are for the storage of frozen for long periods of time (six months).

FISH (+2 to -6° C.)

They are for the use of fresh fish maintenance, covered with ice, for short periods of time.

For the best information and use of our refrigerators, we enclose you a temperature table of different products conservation, in accordance with our products classification.

2.5. Stability and risk of extraload

Stability is guaranteed, even if doors are open.

In refrigerators provided with drawers, it is forbidden to load them with more than 40 kgrs. per a drawer; in each drawer the load must be distributed uniformly.

It is advisable not to open more than one drawer at the same time, to avoid the overturning of the machine.

In the same way, do not rest or the sit on the drawers.

2.6. General risks

1) Don't dismantle the mobile elements protection, without disconnecting from the mains, previously.

2) Take the necessary precautions before having access to the condenser unit zone, due to the high temperature in some elements, and so a great risk of burns.

3) Electrical discharges risks have been solved by applying the Low Tension applicable Regulations.

4) The refrigerators are provided with a drainpipe for ease of cleaning and the eventual liquid outlet coming from foods.

During the cleaning operation it is essential to take away the drainpipe top, to avoid liquids stagnating.

5) Momentary interruption of the electrical supply.

If the interruption is larger than 20 minutes, you have to check that the foods don't exceed the critical points, check that they are not altered and avoid opening the doors.

The minimum temperatures in order than foods don't begin to spoil are:

Refrigeration	+ 10° C
Frozen food maintenance	- 15°C
Fish refrigeration	+2°C

6) For optimum performance, avoid putting hot foods in the inside of the refrigerator, neither beverage which bottle is not closed.

Protect foods by a watertight locking device system and put them so that they allow a good air circulation.

Avoid as far as possible frequent opening of doors and don't leave them open.

3. MAINTENANCE

3.1. Conservation

The first cleaning must be made when you unpack the machine and before switching it on. You have to clean it with water and with mild detergent.

When it is clean and dry, insert the accessories in the appropriate places, for the best use of the user.

The cleaning of the outside of the machine, which must be made daily, must be made with a wet rag and following the same direction to the grain of the stainless steel.

Don't use abrasive or chlorinated substances.

Rinse with clean water, without soaking, because water can damage the electrical parts.

The place where the refrigerator is placed must be open and clean, avoiding that the fan of the refrigerating equipment absorbs materials which are deposited then into the condenser blades and it can produce failures.

Before calling the technician, check the electrical supply to the refrigerator, and that there is not a heat source nearby.

3.2. Maintenance

To be made by qualified technical personnel.

Cleaning of the refrigerating equipment, especially the condenser blades. Frequency depends on the place characteristics.

Clean the drainpipes periodically, to avoid blocking.

Check that temperature conditions of the place are not higher than those which are suitable for your refrigerator, and check that doors close perfectly.

3.3. Before asking for a technician

Sometimes, working failures are due to simple causes which can be solved by the user. Before asking for the help of a qualified technician, you have to do some verifications:

a) The refrigerator doesn't work

- Check that there is current in the refrigerator, watching that the pilot light is on.

b) If there is no enough temperature

- Check that there is not a heat source near the machine.
- Check that the thermostat set point is not in OFF position.
- Check that the room temperature is not upper +32°C, which is the highest temperature of the machine working, unless you have ordered the machine with tropical air-conditioned.

- Check that the charge of the goods is perfectly placed, without blocking the air outlet of the inside fan, and check if enough time has passed to cool the goods.

c) ⚡ If there are odd or excessive noises

- Check the machine levelling and that doors close properly.
- Check that there is not any object touching on a mobile piece of the refrigerator.

3.4. Spare parts

We recommend spares are ORIGINAL. FAGOR INDUSTRIAL declines any responsibility for the use of non original spares.

NDEX

0.	Homologations et Normatives	29
1.	INSTALLATION	30
1.1.	Reception	30
1.2.	Mise en place	30
1.3.	Connexions	31
1.4.	Elements a la charge du client dans l'installation	32
2.	UTILISATION	33
2.1.	Preuves de fonctionnement	33
2.2.	Elements constructives	34
2.3.	Conseils de fonctionnement	34
2.4.	Determination et classification de nos frigorifiques	35
2.5.	Stabilité et risque de surcharge	35
2.6.	Risques généraux	36
3.	MAINTENANCE	37
3.1.	Nettoyage et maintenance	37
3.2.	Entretien	38
3.3.	Avant demander de l'intervention du technicien	38
3.4.	Pieces détachées	40

HOMOLOGATIONS ET NORMATIVES

Nos fabriqués accomplent l'actuelle normative de U.E. en incluant la marque **CE** d'homologation européenne.

Les normes appliquées sont:

U.N.E. 66.900	SYSTEMES DE QUALITÉ
U.N.E. 66.902	ASSURANCE DE QUALITÉ EN PRODUCTION ET INSTALLATION
U.N.E. 66.904	GESTION DE QUALITÉ
U.N.E. 86.101 82 (1)	MÉTHODES D' ESSAI
U.N.E. 86.101 82 (2)	CONDITIONS D' ESSAI
U.N.E. 86.101 82 (3)	ESSAI DE TEMPÉRATURE
U.N.E. 86.101 82 (4)	ESSAI DE DEGIVRAGE
U.N.E. 86.101 82 (5)	ESSAI DE CONDENSATION DE VAPEUR D'EAU
U.N.E. 86.101 82 (6)	ESSAI DE CONSOMMATION D' ENERGIE ÉLECTRIQUE
DC/73/23/CEE	DIRECTIVE SUR SECURITE ELECTRIQUE
DC/89/336/CEE	DIRECTIVE SUR COMPATIBILITE ÉLECTROMAGNÉTIQUE

1. INSTALLATION

1.1. Réception

Nous vous conseillons de déballer le frigorifique le plus urgent possible et vérifier qu'il n'a pas eu des dommages éventuels provoqués par le transport.

Si l'appareil eût été frappé, vous devez le dire au transporteur ou à l'agence qui ait fait le transport, puisque ils sont les responsables du meuble.

Un appareil abîmé ne pourra jamais être retourné à FAGOR INDUSTRIAL sans le notifier et avec notre préalable autorisation, une fois l'utilisateur ait traité les dommages avec l'agence de transport.

Pour retirer l'emballage, il faut faire attention à ne pas vous blesser avec les agrafes de l'emballage, ainsi que ne pas abîmer le frigorifique avec les outils pour le déballer.

1.2. Mise en place

Retirer l'emballage, sauf le palet d'appui.

A l'aide d'une brouette ou une transpalette, lever le frigorifique, en vérifiant qu'il ne soit pas déséquilibré et le déplacer au lieu de l'installation.

Ne pousser même pas traîner le frigorifique, puisque il peut se renverser ou provoquer des cassures ou des déformations sur le châssis ou les pieds.

Retirer le palet, en faisant attention de ne pas frapper le meuble.

Niveler l'appareil, en enroulant ou en dévissant les pieds.

Retirer le film de protection de l'acier inoxydable.

Nettoyer le frigorifique, selon les indications de la section Conservation.

1.3. Connexions

a) Avant brancher le frigorifique à la prise de courant, contrôler que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec celles qui sont indiquées dans la plaque de caractéristiques de l'appareil.

b) Il est indispensable que l'installation électrique où l'appareil va être branché, dispose de PRISE DE TERRE, et ainsi que de la protection nécessaire de magnétothermique et différentiel.

c) Vérifier que la section de la prise d'alimentation soit l'appropriée pour la consommation qui va supporter.

d) N'introduire pas d'éléments à travers la grille de protection de ventilateurs ou zone du équipement frigorifique.

e) A cause du danger de décharges électriques, il n'est pas permis de s'approcher au frigorifique déchaussé, avec le sol mouillé ou les mains humides.

f) Avant faire quelque opération de nettoyage ou entretien, il faut débrancher l'appareil de la prise de courant et placer l'interrupteur général en position OFF.

g) Il est nécessaire que le frigorifique marche jusqu'à atteindre la température de travail, avant procéder à la charge de la marchandise.

Il est convenable que les articles à conserver soient protégés avec quelque film alimentaire, pour éviter la mélange d'odeurs.

h) Pour la parfaite marche des éléments qui composent, le système frigorifique, il est très important de n'obstruer pas les prises d'air, tant du ventilateur intérieur, que du équipement frigorifique.

i) L'installation et les opérations d'entretien doivent être faites par de personnel technique qualifié, préférentiellement avec une formation spécifique.

Le câble d'alimentation peut être remplacé sans des outils spéciaux. C'est de type HO5 VV-F.

Le câble intérieur a 3 fils de 1 mm².

Les connexions électriques sont faites par des bornes faston de 6.35 protégées avec des housses.

j) Pour une utilisation normale du frigorifique, l'utilisateur doit recevoir les correspondantes instructions d'usage et conservation, du technicien qualifié.

k) Pour faire quelques opérations dans le groupe frigorifique, vous devez tenir compte de deux recommandations:

1^a Débrancher la tension de réseau..

2^a Se protéger les mains puisque quelques éléments supportent une température haute, qui peut produire des brûlures.

1.4. Éléments a la charge du client dans toute l'installation

Disposer d'installation électrique avec un interrupteur différentiel et magnétothermique.

Une prise de courant type Schuko, avec des bornes de 4,8 mm. et prise de terre.

Un écoulement branché au réseau des égouts.

Pour les appareils avec humidité contrôlée ou de condensation par eau ou miste, il est nécessaire d'avoir une prise d'eau.

Le lieu où l'appareil va être placé, doit être nivelé parfaitement.

2. UTILISATION

2.1. Preuves de fonctionnement

CONDITIONS DE SERVICE

Les limites de fonctionnement établis pour le frigorifique climatiseur N son:

Température ambiante + 32° C

Température de condensation + 54° C

Humidité relative 60%

S'il est "Tropicalisé" la température ambiante est de + 42° C

PREUVES DE BRUIT

Les preuves de bruit s'ont faites dans une salle sans éléments absorbentes de bruits et sans avoir aucun obstacle important près le frigorifique.

Les niveaux de bruits enregistrés dans les preuves acoustiques ont été faits selon les normes ISO 230 à la 235.

Leq (niveau continu) est moindre de 70 dB. (A)
Lp (niveau de pression sonore) est moindre 130 dB. (C)

REMARQUE.- (A) (C) Les pondérations de fréquence.

2.2. Éléments constructives

Toute la place où les aliments sont placés est faite avec des matériels non toxiques et approuvés par le Code de l'Alimentation Espagnol.

Tous les accessoires ou protections, remplissent la même condition, même les vis, lesquelles seront d'acier inoxydable ou chromées.

L'équipement frigorifique est fait pour marcher avec du gaz réfrigérant écologique, approuvé par le règlement actuel de la CE.

2.3. Conseils de fonctionnement

Nos frigorifiques sont faits pour la conservation de boissons et aliments.

Ils ont des dispositifs nécessaires pour garantir la sécurité et la santé de l'USAGER.

Il est recommandable n'introduire pas d'aliments ou récipients chauds, ainsi que des produits chimiques, corrosifs ou des médicaments, et vous devez éviter l'usage inadéquat de l'appareil.

2.4. Détermination et classification de nos frigorifiques

Nous pouvons établir des différentes classifications, en fonction de la température à obtenir:

RÉFRIGÉRATION (+ 10 à 0° C.)

Ils sont préparés pour la conservation de produits frais ou aliments précuisinés pendant des petites périodes de temps, ainsi que la réfrigération de boissons.

ENTRETIEN DE CONGELÉS (-15 à -25° C.)

Ils conservent des produits surgelés au préalable pendant de longues périodes de temps (six mois).

POISSON (+2 à -6° C.)

Pour l'entretien de poisson frais recouvert de glace, pendant de petites périodes de temps.

Pour une meilleure connaissance et utilisation de nos frigorifiques, nous vous adjoignons une table de températures de conservation de différents produits, compte tenu de la classification de nos produits.

2.5. Stabilité et risque de surcharge

La stabilité, est garantie, même avec les portes ouvertes, bien qu'il est interdit de s'appuyer sur les portes.

Dans les frigorifiques pourvus de tiroirs, il est interdit de les charger avec plus de 40 kgs. par tiroir, dans ce cas, la charge doit être distribuée uniformément.

Il est recommandable n'ouvrir pas plus d'un tiroir à la fois, pour éviter une possible chute du meuble.

De la même manière, il est interdit de s'appuyer ou s'asseoir sur les tiroirs.

2.6. Risques généraux

- 1) Ne pas démonter la protection des éléments mobiles, sans avoir débrancher le réseau au préalable.
- 2) Avoir les précautions nécessaires avant accéder à la zone de l'unité du condensateur, dû à l'existence de températures hautes sur quelques éléments, et par conséquent le risque de brûlures.
- 3) Les risques de décharge électrique ont été résolus par l'application des normes du Règlement en vigueur de Basse Tension.
- 4) L'intensité sonore est au-dessous de ceux qui est admis dans la norme et il est nécessaire l'utilisation d'éléments protecteurs acoustiques.
- 5) Les frigorifiques sont pourvus d'écoulement pour faciliter le nettoyage, ainsi que l'éventuelle sorti de liquides des aliments.

Pendant l'opération de nettoyage, il est indispensable retirer le bonde de l'écoulement, et éviter l'étanchement des liquides.

- 6) Interruption momentanée de l'alimentation électrique.

Si l'interruption n'est supérieure à 20 minutes, il faut contrôler que les aliments ne dépassent pas les points critiques; vérifier qu'ils ne soient pas altérés et éviter l'ouverture de portes.

Les températures minimales pour que les aliments ne commencent à s'abîmer sont:

Réfrigération	+ 10° C
Entretien de congelés	- 15°C
Réfrigération poisson	+2°C

- 7) Afin d'obtenir un rendement supérieur, éviter le placement d'aliments chauds à l'intérieur du frigorifique, ainsi que des boissons dont les récipients ne soient pas fermés.

Protéger les aliments et les arômes avec quelque système de fermeture étanche et les placer de telle sorte qu'une bonne circulation de l'air soit permise.

Eviter autant que possible l'ouverture fréquente de portes, et surtout, ne le laisser pas ouvertes.

3. MAINTENANCE

3.1. **Nettoyage et maintenance**

Le premier nettoyage doit être fait quand vous déballez l'appareil et avant le brancher, et vous devez le faire avec de l'eau et quelque savon neutre.

Une fois propre et sec, introduire les accessoires dans les places adéquates, pour le meilleur usage de l'utilisateur.

Nous recommandons que le nettoyage du côté extérieur du meuble soit fait tous les jours, et vous devez le faire avec un torchon humide et dans le sens du rodage de l'acier inox. N'utilisez jamais de substances abrasives ou avec contenu en chlore.

De la même manière, vous ne devez pas utiliser des éléments qui puissent produire des incisions ou déposer de la rouille sur la surface du meuble.

Rincer avec de l'eau claire, en évitant dégouliner, puisque l'eau peut arriver aux parties électriques et nuire son bon fonctionnement.

La place où le frigorifique est situé doit être dégagée et propre, en évitant que le ventilateur de l'équipement frigorifique absorbe des matériels qui sont déposés dans les ailettes du condensateur, et il peut se produire des pannes.

3.2. **Entretien**

A faire par personnel technique qualifié.

Nettoyage de l'équipement frigorifique, spécialement des ailettes du condensateur. La fréquence est déterminé en fonction des caractéristiques du local.

Nettoyer les écoulements périodiquement, pour éviter l'obstruction par traînage d'éléments solides.

Contrôler que les conditions de température du local en soient pas supérieures à celles qui sont indiquées pour votre frigorifique, ainsi que les portes ferment parfaitement.

3.3. Avant demander de l'intervention du technicien

Parfois, les erreurs de marche sont dûs à causes simples, lesquels peuvent être résouls par le même usager. Avant demander de l'aide du technicien qualifié, vous devez faire quelques vérifications. Nous pouvons prendre comme exemples:

a) Le frigorifique ne marche pas

- Contrôler que la courant arrive au frigorifique, en constatant que le veilleuse qui a l'interrupteur général soit mise.

b) Au cas où il n'y a pas de température suffisante

- Contrôler que la commande du thermostat ne soit pas en OFF ou en positions de peu de froid.
- Contrôler que la température ambiante ne soit pas au dessus de +32°C, laquelle est la température maximale de fonctionnement de l'appareil, à moins que vous l'ayez commandé "tropicalisé"
- Contrôler que la charge de marchandise soit placée parfaitement, sans obstruer les sorties d'air du ventilateur intérieur, et que le temps passé depuis sa pose soit suffisant pour refroidir les produits.

c) ↗ *S'il y a des bruits bizarres ou excessifs.*

- Contrôler le nivellement du meuble et que les portes ferment parfaitement.
- Contrôler qu'il n'y ait pas quelque objet en frôlant avec quelque element mobile du frigorifique.

3.4. *Pieces detachees*

Nous recommandons que les pièces de rechange soient ORIGINALS. FAGOR INDUSTRIAL décline toute responsabilité si vous utilisez des pièces non ORIGINALS.