VELVET

CLEANING INSTRUCTION

N°DOC. UM000610
REV. "B" - 13/09/22

IT FR EN DE ES PT

INDICE

1. Introduzione 3
1.1 Introduzione 3
1.2 Informazioni generali di sicurezza 3
1.3 Motivi per la pulizia 3
2. Materiali e detergenti 4
3. Pulizia dell'apparecchiatura 5
3.1 Pulizia dell'esterno dell'apparecchiatura 5
3.2 Pulizia dell'interno dell'apparecchiatura 6
3.3 Pulizia del piano di fondo 8
3.4 Riaccensione del banco 11

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

Simbolo divieto: vieta di effettuare determinate operazioni.

Simbolo attenzione: norme antinfortunistiche per l'operatore.

Simbolo avvertenze: esiste la possibilità di arrecare danno al banco e/o ai suoi componenti.

Simbolo nota: fornisce informazioni utili.

Dispositivi di protezione individuali

	Scarpe antinfortunistiche
	Guanti protettivi
	Occhiali di sicurezza
	Elmetto di sicurezza
	Gilet catarifrangente

1. INTRODUZIONE

1.1 Introduzione

Il documento "Cleaning Instructions" indica come pulire l'espositore di prodotti refrigerati per surgelati.

Le istruzioni d'uso sono disponibili anche su: www.eptarefrigeration.com.

1.2 Informazioni generali di sicurezza

⚠ Non interrompere la catena del freddo dei prodotti esposti.

⚠ Prima di qualsiasi operazione di manutenzione e pulizia, disconnettere il banco dalla rete elettrica ed assicurarsi che il personale non autorizzato possa riconnettere l'alimentazione elettrica.

⚠ Assicurarsi che la zona di lavoro sia sufficientemente illuminata durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Utilizzare ulteriori fonti di illuminazione se necessario.

⚠ Le porte e le pareti in vetro sono dotate all'interno di una pellicola antiappannamento. Non utilizzare detergenti contenenti sostanze abrasive, fortemente acide o caustiche.

⚠ Fare attenzione a non toccare parti in rotazione del banco (ventolatori) con le dita, asciugamani o altri strumenti.

⚠ Non rimuovere le protezioni e le coperture di protezione.

1.3 Motivi per la pulizia

Per presentare le merci in modo attraente e igienico, è importante pulire regolarmente il banco. Una pulizia regolare impedisce inoltre che muffe e batteri nocivi si depositino nel banco, poiché la polvere umida fornisce un terreno fertile ideale.

La pulizia regolare è essenziale anche per la funzione tecnica. Questo è l'unico modo per garantire uno scambio termico ottimale e che l'aria possa fluire facilmente nel banco.

IT FR EN DE ES PT

2. MATERIALI E DETERGENTI

Abiti da lavoro

- Guanti protettivi
- Indumenti protettivi
- Occhiali di sicurezza

Detergente per superfici diverse dal vetro

- Acqua
- Detergente delicato
- Spugne, stracci e panni morbidi antigraffio

Detergente per superfici in vetro

- Acqua
- Detergente delicato
- Detergente per vetri standard
- Smacchiatori d'olio
- Spugne, stracci e asciugamani di carta antigraffio

Quanto segue non deve essere utilizzato

- Detergenti fortemente corrosivi
- Detergenti acidi o caustici
- Agenti infiammabili
- Acetone
- Agenti detergenti contenenti solventi
- Detergenti abrasivi
- Detergente a getto d'acqua o altro getto d'acqua forte per pulire

3. PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

3.1 Pulizia dell'esterno dell'apparecchiatura

- Lavare l'esterno dell'apparecchiatura solamente con acqua tiepida e sapone neutro o detergente neutro
- Asciugare con cura con spugne non abrasive antigraffio, stracci e panni morbidi

Serve-over: opzione

Fig. 1

Serve-over: opzione

Fig. 2

Semiverticale: opzione

Fig. 3

3.2 Pulizia dell'interno dell'apparecchiatura

- Spostare la merce in frigoriferi o celle frigorifere.
- Evitare le interruzioni nella catena del freddo dei prodotti esposti nel'apparecchiatura
- Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica e assicurare che la riconnessione possa essere effettuata solo da personale autorizzato.

Fig. 4

Pulizia delle porte vetrate e delle parti vetrate interne:

- Lavare le parti in vetro con prodotti specifici per vetri e con spugne non abrasive antigraffio, stracci o panni di carta.

Serve-over: opzione

Fig. 5

Semiverticale: opzione

Fig. 6

⚠ Eventuali residui di grasso devono essere rimossi con specifici smacchiatori.

Pulizia dei ripiani:
Semiverticale: opzione

- Staccare i ripiani e toglierli dall'intercapedine posteriore.
- Rimuovere le staffe di supporto. Assicurarsi che siano nella posizione corretta e che si blocchino completamente nel supporto.

Fig. 7

Fig. 8

- Pulire i ripiani usando uno straccio umido.

Fig. 9

3.3 Pulizia del piano di fondo

⚠ La pulizia del piano di fondo deve essere eseguita solamente da personale addestrato.

- Spostare la merce in frigoriferi o celle frigorifere.
- Evitare le interruzioni nella catena del freddo dei prodotti esposti nel'apparecchiatura
- Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica e assicurare che la riconnessione possa essere effettuata solo da personale autorizzato.

Fig. 10

- Pulire il piano di fondo con uno straccio umido.

Fig. 11

- Rimuoverlo.

Serve-over

Fig. 12

Semiverticale

Fig. 13

Pulizia della griglia di ripresa dell'aria:

- Rimuovere la griglia di ripresa dell'aria, la griglia di mandata dell'aria e pulirle utilizzando un panno umido.

Serve-over

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Semiverticale

Fig. 17

Fig. 18

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

⚠ Fare attenzione alle ventole dell'evaporatore! Non toccarle con le dita, stracci o altri utensili.

- Pulire il piano di fondo con sapone neutro o detergente in acqua tiepida. Controllare che lo scarico non sia ostruito.

Fig. 19

Fig. 20

- Pulire l'interno del condotto di scarico utilizzando un aspiraliquidi per rimuovere eventuali particelle.

Fig. 21

- Risciacquare il condotto di scarico con acqua.

Fig. 22

- Pulire completamente l'apertura dello scarico e risciacquare con acqua corrente.

Fig. 23

- Reinstallare la griglia di ripresa d'aria.

Fig. 24

- Reinstallare il piano di fondo.

Fig. 25

3.4 Riaccensione del banco

- Dopo aver completato la pulizia e verificato attentamente che l'interno del banco sia completamente asciutto, rimettere in funzione il banco ripristinando l'alimentazione.
- Il banco inizierà il ciclo di raffreddamento. Far raggiungere una temperatura di -18°C prima di ricaricare la merce.

IT
FR
EN
DE
ES
PT

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction **3**
- 1.1 Périmètre 3
- 1.2 Informations générales de Sécurité 3
- 1.3 Pourquoi nettoyer 3

2. Produits de nettoyage **4**

3. Nettoyage du meuble **5**
- 3.1 Nettoyage des parties extérieures du meuble frigorifique de vente 5
- 3.2 Nettoyage de l'intérieur du meuble frigorifique de vente 6
- 3.3 Nettoyage du bac de fond (cuve) 8
- 3.4 Redémarrage du meuble 11

SYMBOLOGIE UTILISÉE

Symbole d'interdiction: interdiction d'effectuer certaines opérations.

Symbole d'attention: normes anti-accident pour l'opérateur.

Symbole d'avertissement: risque d'endommager le meuble réfrigéré et/ou ses composants.

Symbole de remarque: fourniture d'informations utiles.

Équipement de protection individuelle

	Chaussures de sécurité
	Gants de protection
	Lunettes de protection
	Casque de sécurité
	Gilet réfléchissant

1. INTRODUCTION

1.1 Périmètre

Le document « Cleaning instruction » indique comment nettoyer un présentoir de produits réfrigérés pour aliments surgelés.

Ces instructions sont aussi disponibles sur : www.eptarefrigeration.com.

1.2 Informations générales de Sécurité

⚠ Ne jamais interrompre la chaîne du froid des denrées exposées !

⚠ Avant d'entreprendre toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le protéger contre tout branchement par des personnes non autorisées.

⚠ S'assurer que la zone de travail est suffisamment éclairée pendant les activités de maintenance et de nettoyage et utiliser une source d'éclairage supplémentaire si nécessaire.

⚠ Les portes et les parois vitrées sont pourvues d'un film intérieur antibuée. Ne pas utiliser de détergent contenant des substances abrasives, fortement acides ou caustiques.

⚠ Attention à ne pas toucher les pièces en rotation du meuble (ventilateurs) avec les doigts, des serviettes ou d'autres outils.

⚠ Ne pas retirer les protections ni les couvercles.

1.3 Pourquoi nettoyer

Afin de présenter les produits et denrées de façon attrayante et hygiénique, il est important de nettoyer régulièrement le meuble réfrigéré. Un nettoyage régulier empêche également les moisissures et les bactéries nocives de s'installer dans le meuble, car la poussière humide constitue un terrain de reproduction idéal.

Un nettoyage régulier est également essentiel pour le bon fonctionnement technique. C'est le seul moyen de garantir un échange thermique optimal et une bonne circulation de l'air dans le meuble.

IT
FR
EN
DE
ES
PT

2. PRODUITS DE NETTOYAGE

Vêtements de travail

- Gants de protection
- Vêtements de protection
- Lunettes de protection

Produits de nettoyage pour surfaces autres que vitrées

- Eau
- Détergent doux
- Éponges, chiffons et chiffons doux, non abrasifs

Produits de nettoyage pour surfaces vitrées

- Eau
- Détergent doux
- Nettoyant à vitres standard
- Détachants pour taches d'huile
- Éponges, chiffons et serviettes en papier, non abrasifs.

Ne pas utiliser ce qui suit

- Produits de nettoyage fortement corrosifs
- Produits de nettoyage acides ou caustiques
- Produits inflammables
- Acétone
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Nettoyants abrasifs
- Nettoyant haute pression ou autre jet d'eau puissant pour nettoyer

3. NETTOYAGE DU MEUBLE

3.1 Nettoyage des parties extérieures du meuble frigorifique de vente

- Nettoyer les surfaces extérieures de la vitrine avec un savon doux ou un détergent dans de l'eau tiède uniquement.
- Essuyer soigneusement avec des éponges, des chiffons et des chiffons doux, non abrasifs.

Vente assistée

Fig. 1

Vente assistée

Fig. 2

Semi-vertical

Fig. 3

3.2 Nettoyage de l'intérieur du meuble frigorifique de vente

- Déposez les marchandises exposées dans des réfrigérateurs ou des chambres froides.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le protéger contre tout branchement par des personnes non autorisées.

Fig. 4

Nettoyage des portes et joues vitrées :

- Les nettoyer en utilisant un nettoyant pour vitres standard avec une éponge non abrasive, un chiffon ou une serviette en papier.

Vente assistée

Fig. 5

Semi-vertical

Fig. 6

IT FR EN DE ES PT

Les résidus graisseux doivent être éliminés à l'aide d'un détachant pour huile.

Nettoyage des étagères :
Semi-vertical

- Détachez les étagères et retirez-les de l'étagère.
- Retirez les supports. Assurez-vous qu'ils sont dans la bonne position et qu'ils se verrouillent complètement dans le support lorsque vous les remettez en place.

Fig. 7

Fig. 8

- Nettoyage des étagères à l'aide d'un chiffon humide.

Fig. 9

3.3 Nettoyage du bac de fond (cuve)

⚠ Le nettoyage du bac de fond ne doit être effectué que par du personnel qualifié.

- Déposez les marchandises exposées dans des réfrigérateurs ou des chambres froides.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le protéger contre tout branchement par des personnes non autorisées.

Fig. 10

- Nettoyer le bac de fond à l'aide d'un chiffon humide.

Fig. 11

- Enlevez-le.

Vente assistée

Fig. 12

Semi-vertical

Fig. 13

Nettoyage du grilles de reprise

- Retirer les grilles de reprise d'air et les soufflage d'air et les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

Vente assistée

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Semi-vertical

Fig. 17

Fig. 18

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

⚠ ATTENTION AUX VENTILATEURS D'EVAPORATEURS EN ROTATION ! NE LES TOUCHEZ PAS AVEC LES DOIGTS, CHIFFONS OU D'AUTRES OUTILS !

- Nettoyer le bac de fond avec un savon ou un détergent doux dans de l'eau tiède. Vérifier que le siphon n'est pas bouché.

Fig. 19

Fig. 20

- Nettoyer l'intérieur du siphon à l'aide d'un aspirateur humide pour éliminer toutes les particules

Fig. 21

- Rincer le siphon avec de l'eau

Fig. 22

- Nettoyer entièrement la bonde de vidange et la rincer à l'eau courante.

Fig. 23

- Réinstaller les grilles de reprise.

Fig. 24

- Réinstaller le plateau de cuve.

Fig. 25

3.4 Redémarrage du meuble

- Après avoir terminé le nettoyage et vérifié attentivement que l'intérieur du meuble est complètement sec, remettre l'appareil en service en rebranchant l'alimentation électrique du meuble.
- Le meuble commencera alors son cycle de refroidissement. Laisser les meubles atteindre une température affichée de -18°C avant de recharger les denrées/ produits retirés.

IT FR EN DE ES PT

CONTENT

1. Introduction **3**
- 1.1 Scope 3
- 1.2 General safety information 3
- 1.3 Reasons for cleaning 3

2. Cleaning agents **4**

3. Cleaning the appliance **5**
- 3.1 Cleaning of the refrigerated display cabinet exterior 5
- 3.2 Cleaning of the refrigerated display cabinet interior 6
- 3.3 Cleaning of the base deck 8
- 3.4 Cabinet restart 11

SYMBOLS USED

Prohibition symbol: it prohibits the carrying out of specific operations.

Attention symbol: accident prevention rules for the operator.

Warning symbol: there is the possibility of damaging the cabinet and/or its components.

Note symbol: it provides useful information.

Personal protection equipment

	Safety shoes
	Protective gloves
	Safety glasses
	Safety helmet
	Safety vests

1. INTRODUCTION

1.1 Scope

The document "Cleaning Instructions" indicates how to clean the vertical frozen cabinet.

Instructions for use are also available on: www.eptarefrigeration.com.

1.2 General safety information

⚠ Do never interrupt the cooling chain of displayed goods.

⚠ Before starting any maintenance or cleaning, disconnect the equipment from the electrical power supply and secure against re-connecting by unauthorized persons.

⚠ Ensure that the working area is sufficiently illuminated during maintenance and cleaning activities and use an additional lighting source if necessary.

⚠ Doors and glass walls are provided with an antifog liner film inside. Do not use any detergent containing abrasive, strongly acidic or caustic substances.

⚠ Beware of touching any rotation part of the cabinet (fans) with fingers, towels or other tools.

⚠ Do not remove any protective guards and covers.

1.3 Reasons for cleaning

In order to present goods attractively and hygienically, it is important to clean the freezer cabinet regularly. Regular cleaning also prevents mould and harmful bacteria from settling in the furniture, as damp dust provides an ideal breeding ground.

Regular cleaning is also essential for the technical function. This is the only way to ensure that an optimal heat exchange takes place and that air can flow easily in the cabinet.

2. CLEANING AGENTS

Work clothes

- Protective gloves
- Protective clothing
- Safety glasses

Cleaning agent for surfaces other than glass

- Water
- Mild detergent
- Non-scratching sponges, rags and soft cloths

Cleaning agent for glass surfaces

- Water
- Mild detergent
- Standard glass cleaner
- Oil stain removers
- Non-scratching sponges, rags and paper towels

The following must not be used

- Strong corrosive cleaning agents
- Acidic or caustic cleaning agents
- Inflammable agents
- Acetone
- Solvent containing cleaning agents
- Abrasive cleaners
- Jet-wash cleaner or other strong water jet to clean

3. CLEANING THE APPLIANCE

3.1 Cleaning of the refrigerated display cabinet exterior

- Clean the outer surfaces of the display case with mild soap or detergent in lukewarm water only.
- Wipe carefully with non-scratching sponges, rags and soft cloths.

SO option

Fig. 1

SO option

Fig. 2

SV option

Fig. 3

3.2 Cleaning of the refrigerated display cabinet interior

- Remove the displayed goods into refrigerators or chilled cold rooms.
- Avoid interrupting the cooling chain.
- Disconnect the cabinet from the electrical power supply and secure against re-connecting by unauthorized persons.

Fig. 4

Cleaning of the glass doors and glass walls inside:

- Clean it by using standard glass cleaner with a non-abrasive sponge, a rag or a paper towel.

SO option

Fig. 5

SV option

Fig. 6

⚠ Greasy residue must be removed using oil stain remover.

Cleaning of the shelves:
SV option

- Detach the shelves and take them off the rack.
- Remove the brackets. Make sure that they are in the correct position and they lock completely into the support when you reattach them.

Fig. 7

Fig. 8

- Clean the shelves by using a moist rag.

Fig. 9

IT
FR
EN
DE
ES
PT

3.3 Cleaning of the base deck

⚠ Cleaning of the base deck must be done by trained personnel only.

- Remove the displayed goods into refrigerators or chilled cold rooms.
- Avoid interrupting the cooling chain.
- Disconnect the cabinet from the electrical power supply and secure against re-connecting by unauthorized persons.

Fig. 10

- Clean the base deck by using a moist rag.

Fig. 11

- Take it off.

SO option

Fig. 12

SV option

Fig. 13

Cleaning of the air return grid:

- Remove the air return grid and air discharge grid and clean them by using a moist rag.

SO option

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

SV option

Fig. 17

Fig. 18

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

⚠ Be aware of rotating evaporator fans! Do not touch them with finger, rags or other tools.

- Clean the base tray with mild soap or detergent in lukewarm water. Check that the drain is unclogged.

Fig. 19

Fig. 20

- Vacuum inside the drain using a wet vacuum cleaner to remove any particles.

Fig. 21

- Rinse drain with water.

Fig. 22

- Clean the drainage opening entirely and rinse with running water.

Fig. 23

- Reinstall the air return grid.

Fig. 24

- Reinstall the base deck.

Fig. 25

3.4 Cabinet restart

- After completing the cleaning and attentively checking that the inside of the cabinet is completely dry, put the appliance back into operation by reconnecting power to the cabinet.
- The cabinet will then start its cooling cycle. Allow cabinets to reach a displayed temperature of -18°C before reloading the removed goods.

VERZEICHNIS

1. Einführung **3**
- 1.1 Der Zweck dieses Dokuments 3
- 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 3
- 1.3 Gründe für eine Reinigung 3

2. Reinigungsmittel **4**

3. Reinigung der Kühlmöbel **5**
- 3.1 Reinigung der Außenflächen der Kühlmöbel 5
- 3.2 Reinigung des Kühlmöbel-Innenraums 6
- 3.3 Reinigung der Auslagefläche 8
- 3.4 Neustart des Kühlmöbels 11

VERWENDETE SYMBOLE

Symbol für ein Verbot: Verbietet bestimmte Handlungen.

Gefahrensymbol: Regeln zur Unfallvermeidung für den Benutzer.

Symbol für einen Warnhinweis: Möglicherweise kann ein Schaden am Gerät und/oder an einer der Komponenten entstehen.

Symbol für einen Hinweis: Es folgen nützliche Informationen.

Persönliche Schutzausrüstung

	Sicherheitsschuhe
	Schutzhandschuhe
	Schutzbrille
	Schutzhelm
	Sicherheitswesten

1. EINFÜHRUNG

1.1 Der Zweck dieses Dokuments

Das Dokument „Cleaning Instructions" zeigt, wie eine Vitrine mit gekühlten Produkten für gefrorene Lebensmittel gereinigt wird.

Die Bedienungsanleitung ist auch unter verfügbar:
www.eptarefrigeration.com.

1.2 Allgemeine Sicherheit-shinweise

⚠ Die Kühlkette der gekühlten Waren darf keinesfalls unterbrochen werden.

⚠ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen und stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr keinesfalls durch unbefugte Personen wieder eingeschaltet wird.

⚠ Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich während der Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausreichend beleuchtet ist, und schalten Sie, falls erforderlich, eine zusätzliche Lichtquelle ein.

⚠ Die Türen und Glaswände sind von innen mit einer Antibeschlagfolie ausgerüstet. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die stark säurehaltige oder ätzende Substanzen enthalten.

⚠ Achten Sie darauf, mit den Fingern, Handtüchern oder anderen Werkzeugen keine rotierenden Geräteteile (Lüfter) zu berühren.

⚠ Entfernen Sie keine Schutzvorrichtungen oder Abdeckungen.

1.3 Gründe für eine Reinigung

Damit die Waren auf attraktive und hygienische Weise präsentiert werden, ist eine regelmäßige Reinigung des Kühlmöbels unverzichtbar. Eine regelmäßige Reinigung verhindert außerdem, dass sich Schimmel und schädliche Bakterien auf den Oberflächen ansiedeln, denn für sie bietet feuchter Staub einen idealen Nährboden.

Auch für den reibungslosen Betrieb der technischen Komponenten ist eine regelmäßige Reinigung entscheidend, denn nur dann ist gewährleistet, dass ein optimaler Wärmeaustausch stattfindet und die Luft im Kühlmöbel ungehindert zirkulieren kann.

2. REINIGUNGSMITTEL

Arbeitskleidung

- Schutzhandschuhe
- Schutzkleidung
- Schutzbrille

Reinigungsmittel für andere Oberflächen als Glas

- Wasser
- Mildes Reinigungsmittel
- Weiche Schwämme, Lappen und Tücher (ohne raue Oberflächen)

Reinigungsmittel für Glasflächen

- Wasser
- Mildes Reinigungsmittel
- Handelsübliche Glasreiniger
- Ölfleckenentferner
- Weiche Schwämme, Lappen (ohne raue Oberflächen) und Papiertücher

Die folgenden Mittel dürfen nicht eingesetzt werden:

- Stark korrosionsfördernde Reinigungsmittel
- Säurehaltige oder ätzende Reinigungsmittel
- Entflammbare Stoffe
- Azeton
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Scheuermittel
- Hochdruckreiniger oder ein anderer starker Wasserstrahl zur Reinigung

3. REINIGUNG DER KÜHLMÖBEL

3.1 Reinigung der Außenflächen der Kühlmöbel

- Geben Sie für die Reinigung der Außenflächen der Kühlmöbel etwas Seife oder Reinigungsmittel in lauwarmes Wasser.
- Wischen Sie die Oberflächen vorsichtig ab, verwenden Sie dafür einen Schwamm oder Lappen ohne raue Oberfläche bzw. ein weiches Tuch.

Serve-over: Option

Abb. 1

Serve-over: Option

Abb. 2

Semi vertikal: Option

Abb. 3

3.2 Reinigung des Kühlmöbe-l-Innenraums

- Bringen Sie die ausgestellten Waren in Kühlschränke oder gekühlte Kühlräume.
- Vermeiden Sie eine Unterbrechung der Kühlkette.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass der Strom keinesfalls durch unbefugte Personen wieder eingeschaltet wird.

Abb. 4

Reinigung der Glastüren und der Glaswände im Innenraum:

- Verwenden Sie einen handelsüblichen Glasreiniger und einen Schwamm oder Lappen ohne raue Oberflächen bzw. ein Papiertuch.

Serve-over

Abb. 5

Semi vertikal

Abb. 6

IT FR EN DE ES PT

⚠ Fettige Rückstände müssen mit Ölfleckenentferner beseitigt werden.

Reinigung der Einlegeböden:
Semi vertikal: Option

- Lösen Sie die Einlegeböden und nehmen Sie sie aus dem Regal.
- Entfernen Sie die Halterungen. Vergewissern Sie sich, dass sie sich in der richtigen Position befinden und beim Wiederanbringen vollständig in der Halterung einrasten.

Abb. 7

Abb. 8

- Reinigen Sie die Regale mit einem feuchten Tuch.

Abb. 9

3.3 Reinigung der Auslagefläche

⚠ Die Reinigung der Auslagefläche darf nur durch geschultes Personal erfolgen.

- Bringen Sie die ausgestellten Waren in Kühlschränke oder gekühlte Kühlräume.
- Vermeiden Sie eine Unterbrechung der Kühlkette.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass der Strom keinesfalls durch unbefugte Personen wieder eingeschaltet wird.

Abb. 10

- Reinigen Sie die Auslagefläche mit einem feuchten Tuch

Abb. 11

- Ziehen Sie es aus.

Serve-over

Abb. 12

Semi vertikal

Abb. 13

Reinigung der Lüftungsgitter

- Entfernen Sie die Lufteinlass- und das Lüftungsgitter und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.

Serve-over

Abb. 14

Abb. 15

Abb. 16

Semi vertikal

Abb. 17

Abb. 18

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

⚠ ACHTEN SIE AUF DIE ROTIERENDEN VERDAMPFERLÜFTER! BERÜHREN SIE DIE LÜFTER KEINESFALLS MIT DEN FINGERN, EINEM LAPPEN ODER EINEM ANDEREN HILFSMITTEL!

- Geben Sie für die Reinigung der Auslagefläche etwas Seife oder Reinigungsmittel in lauwarmes Wasser. Stellen Sie sicher, dass der Abfluss frei ist.

Abb. 19

Abb. 20

- Saugen Sie das Innere des Abflusses mit einem Nasssauger aus, um alle Partikel zu entfernen.

Abb. 21

- Spülen Sie den Abfluss mit Wasser durch.

Abb. 22

- Reinigen Sie die Ablauföffnung vollständig und spülen Sie sie mit fließendem Wasser aus.

Abb. 23

- Setzen Sie die Lüftungsgitter wieder ein

Abb. 24

- Setzen Sie die Auslagefläche wieder ein.

Abb. 25

3.4 Neustart des Kühlmöbels

- Nach erfolgter Reinigung stellen Sie sicher, dass das Innere des Kühlmöbels vollständig trocken ist. Erst dann schließen Sie es wieder an die Stromversorgung an und nehmen es in Betrieb.
- Der Kühlkreislauf startet. Warten Sie, bis die angezeigte Temperatur bei -18°C liegt, bevor Sie das Kühlmöbel befüllen.

IT FR EN DE ES PT

ÍNDICE

1. Introducción **3**
- 1.1 Alcance 3
- 1.2 Información general de seguridad 3
- 1.3 Razones para limpiar 3

2. Agentes de limpieza **4**

3. Limpieza del aparato **5**
- 3.1 Limpieza del exterior de la vitrina refrigerada 5
- 3.2 Limpieza del interior de la vitrina refrigerada 6
- 3.3 Limpieza de la plataforma base 8
- 3.4 reinicio del gabinete 11

SÍMBOLOS UTILIZADOS

Símbolo de prohibición: se prohíbe realizar determinadas operaciones.

Símbolo de atención: normas de prevención de accidentes para el operador.

Símbolo de advertencia: posibilidad de dañar el mueble y/o sus componentes.

Símbolo de nota: proporciona información útil.

Equipo de protección personal

	Zapatos de seguridad
	Guantes protectores
	Lentes de seguridad
	Casco de seguridad
	Chalecos de seguridad

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Alcance

El documento "Cleaning Instructions" indica cómo limpiar un expositor de productos refrigerados para alimentos congelados.

Las instrucciones de uso también están disponibles en:
www.eptarefrigeration.com.

1.2 Información general de seguridad

⚠ No interrumpa nunca la cadena de refrigeración de los productos expuestos.

⚠ Antes de iniciar cualquier mantenimiento o limpieza, desconecte el equipo de la fuente de alimentación eléctrica y asegúrelo contra la reconexión por parte de personas no autorizadas.

⚠ Asegúrese de que el área de trabajo esté suficientemente iluminada durante las actividades de mantenimiento y limpieza y utilice una fuente de iluminación adicional si es necesario.

⚠ Las puertas y las paredes de vidrio están provistas de una película de revestimiento antivaho en el interior. No utilice ningún detergente que contenga sustancias abrasivas, fuertemente ácidas o cáusticas.

⚠ Tenga cuidado de tocar cualquier parte giratoria del gabinete (ventiladores) con los dedos, toallas u otras herramientas.

⚠ No retire ninguna protección ni cubierta.

1.3 Razones para limpiar

Para presentar los productos de forma atractiva e higiénica, es importante limpiar el armario del congelador con regularidad. La limpieza regular también evita que el moho y las bacterias dañinas se asienten en los muebles, ya que el polvo húmedo proporciona un caldo de cultivo ideal.

La limpieza regular también es esencial para la función técnica. Esta es la única forma de garantizar que se produzca un intercambio de calor óptimo y que el aire pueda fluir fácilmente en el armario.

2. AGENTES DE LIMPIEZA

Ropa de trabajo

- Guantes protectores
- Ropa protectora
- Lentes de seguridad

Agente de limpieza para superficies que no sean de vidrio

- Agua
- Detergente suave
- Esponjas, trapos y paños suaves que no rayen

Agente de limpieza para superficies de vidrio.

- Agua
- Detergente suave
- Limpiacristales estándar
- Quitamanchas de aceite
- Esponjas, trapos y toallas de papel que no rayan

No se debe utilizar lo siguiente

- Agentes de limpieza corrosivos fuertes
- Agentes de limpieza ácidos o cáusticos
- Agentes inflamables
- Acetona
- Agentes de limpieza que contienen disolventes
- Limpiadores abrasivos
- Limpiador a chorro u otro chorro de agua fuerte para limpiar

3. LIMPIEZA DEL APARATO

3.1 Limpieza del exterior de la vitrina refrigerada

- Limpie las superficies exteriores de la vitrina con jabón suave o detergente solo con agua tibia.
- Limpie cuidadosamente con esponjas que no rayen, trapos y paños suaves.

Opción SO

Fig. 1

Opción SO

Fig. 2

opción SV

Fig. 3

3.2 Limpieza del interior de la vitrina refrigerada

- Retire los productos expuestos en refrigeradores o cámaras frigoríficas refrigeradas.
- Evite interrumpir la cadena de refrigeración.
- Desconecte el armario de la fuente de alimentación eléctrica y asegúrelo contra la reconexión por parte de personas no autorizadas.

Fig. 4

Limpieza de las puertas de cristal y paredes de cristal en el interior:

- Límpielo con un limpiacristales estándar con una esponja no abrasiva, un trapo o una toalla de papel.

Opción SO

Fig. 5

opción SV

Fig. 6

⚠ Los restos de grasa deben eliminarse con quitamanchas de aceite.

Limpieza de los estantes:
opción SV

- Separe los estantes y sáquelos del estante.
- Retire los soportes. Asegúrese de que estén en la posición correcta y que encajen completamente en el soporte cuando los vuelva a colocar.

Fig. 7

Fig. 8

- Limpie los estantes con un trapo húmedo.

Fig. 9

IT
FR
EN
DE
ES
PT

3.3 Limpieza de la plataforma base

⚠ La limpieza de la plataforma base debe ser realizada únicamente por personal capacitado.

- Retire los productos expuestos en refrigeradores o cámaras frigoríficas refrigeradas.
- Evite interrumpir la cadena de refrigeración.
- Desconecte el armario de la fuente de alimentación eléctrica y asegúrelo contra la reconexión por parte de personas no autorizadas.

Fig. 10

- Limpie la plataforma base con un trapo húmedo.

Fig. 11

- Tómalo.

Opción SO

Fig. 12

opción SV

Fig. 13

Limpieza de la rejilla de retorno de aire:

- Retire la rejilla de retorno de aire y la rejilla de descarga de aire y límpielas con un trapo húmedo.

Opción SO

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

opción SV

Fig. 17

Fig. 18

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

⚠ ¡Tenga cuidado con los ventiladores rotatorios del evaporador! No los toque con los dedos, trapos u otras herramientas.

- Limpie la bandeja base con jabón suave o detergente en agua tibia. Compruebe que el desagüe no esté obstruido.

Fig. 19

Fig. 20

- Aspire dentro del drenaje con una aspiradora húmeda para eliminar cualquier partícula.

Fig. 21

- Enjuague el desagüe con agua.

Fig. 22

- Limpie la abertura de drenaje completamente y enjuague con agua corriente.

Fig. 23

- Vuelva a instalar la rejilla de retorno de aire.

Fig. 24

- Vuelva a instalar la plataforma base.

Fig. 25

3.4 reinicio del gabinete

- Después de completar la limpieza y verificar atentamente que el interior del mueble está completamente seco, vuelva a poner en funcionamiento el aparato volviendo a conectar la alimentación al mueble.
- El gabinete entonces comenzará su ciclo de enfriamiento. Permita que los gabinetes alcancen una temperatura mostrada de -18°C antes de volver a cargar las mercancías retiradas.

ÍNDICE

1. Introdução **3**
- 1.1 Alcance 3
- 1.2 Informações gerais de segurança 3
- 1.3 Motivos da limpeza 3

2. Agentes de limpeza **4**

3. Limpando o aparelho **5**
- 3.1 Limpeza do exterior do expositor refrigerado 5
- 3.2 Limpeza do interior da vitrine refrigerada 6
- 3.3 Limpeza do deck base 8
- 3.4 Reinício do gabinete 11

SIMBOLOGIA UTILIZADA

Símbolo proibição: proibe efetuar determinadas operações.

Símbolo atenção: normas contra acidentes para o operador.

Símbolo advertências: existe a possibilidade de danificar o balcão e/ou os seus componentes.

Símbolo nota: fornece informações úteis.

Equipamento de proteção pessoal

	Sapatos de segurança
	Luvas de proteção
	Óculos de segurança
	Capacete de segurança
	Coletes de segurança

1. INTRODUÇÃO

1.1 Alcance

O documento "Cleaning Instructions" indica como limpar um expositor de produtos refrigerados para alimentos congelados.

As instruções de uso também estão disponíveis em:
www.eptarefrigeration.com.

1.2 Informações gerais de segurança

⚠ Nunca interrompa a cadeia de refrigeração dos produtos expostos.

⚠ Antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, desconecte o equipamento da rede elétrica e proteja-o contra religação por pessoas não autorizadas.

⚠ Certifique-se de que a área de trabalho esteja suficientemente iluminada durante as atividades de manutenção e limpeza e use uma fonte de iluminação adicional, se necessário.

⚠ As portas e paredes de vidro são fornecidas com uma película anti-embaciamento no interior. Não use nenhum detergente que contenha substâncias abrasivas, fortemente ácidas ou cáusticas.

⚠ Cuidado ao tocar em qualquer parte rotativa do gabinete (ventiladores) com os dedos, toalhas ou outras ferramentas.

⚠ Não remova quaisquer proteções e tampas de proteção.

1.3 Motivos da limpeza

Para apresentar os produtos de forma atrativa e higiênica, é importante limpar regularmente o gabinete do freezer. A limpeza regular também evita que o mofo e as bactérias nocivas se instalem nos móveis, pois a poeira úmida é um terreno fértil ideal.

A limpeza regular também é essencial para a função técnica. Esta é a única maneira de garantir que ocorra uma troca de calor ideal e que o ar possa fluir facilmente no gabinete.

2. AGENTES DE LIMPEZA

Roupas de trabalho

- Luvas de proteção
- Roupa de proteção
- Óculos de segurança

Agente de limpeza para superfícies que não sejam vidro

- Água
- Detergente suave
- Esponjas, panos e panos macios que não arranhem

Agente de limpeza para superfícies de vidro

- Água
- Detergente suave
- Limpador de vidro padrão
- Removedores de manchas de óleo
- Esponjas, panos e toalhas de papel que não riscam

O seguinte não deve ser usado

- Agentes de limpeza corrosivos fortes
- Agentes de limpeza ácidos ou cáusticos
- Agentes inflamáveis
- Acetona
- Agentes de limpeza contendo solvente
- Limpadores abrasivos
- Limpador de lavagem a jato ou outro jato de água forte para limpar

IT FR EN DE ES PT

3. LIMPANDO O APARELHO

3.1 Limpeza do exterior do expositor refrigerado

- Limpe as superfícies externas da vitrine com sabão neutro ou detergente apenas em água morna.
- Limpe cuidadosamente com esponjas, panos e panos macios que não risquem.

Opção SO

Fig. 1

Opção SO

Fig. 2

Opção SV

Fig. 3

3.2 Limpeza do interior da vitrine refrigerada

- Remova os produtos expostos em geladeiras ou câmaras frias refrigeradas.
- Evite interromper a cadeia de refrigeração.
- Desconecte o gabinete da fonte de alimentação elétrica e proteja-o contra reconexão por pessoas não autorizadas.

Fig. 4

Limpeza das portas de vidro e paredes de vidro no interior:

- Limpe-o usando um limpador de vidro padrão com uma esponja não abrasiva, um pano ou uma toalha de papel.

Opção SO

Fig. 5

Opção SV

Fig. 6

⚠ Resíduos gordurosos devem ser removidos com removedor de manchas de óleo.

Limpeza das prateleiras:
Opção SV

- Solte as prateleiras e retire-as do rack.
- Remova os suportes. Certifique-se de que estejam na posição correta e que travem completamente no suporte ao reinstalá-los.

Fig. 7

Fig. 8

- Limpe as prateleiras usando um pano úmido.

Fig. 9

3.3 Limpeza do deck base

⚠ A limpeza do deck de base deve ser feita apenas por pessoal treinado.

- Remova os produtos expostos em geladeiras ou câmaras frias refrigeradas.
- Evite interromper a cadeia de refrigeração.
- Desconecte o gabinete da fonte de alimentação elétrica e proteja-o contra reconexão por pessoas não autorizadas.

Fig. 10

- Limpe o deck de base usando um pano úmido.

Fig. 11

- Tire.

Opção SO

Fig. 12

Opção SV

Fig. 13

Limpeza da grelha de retorno de ar:

- Remova a grelha de retorno de ar e a grelha de descarga de ar e limpe-as com um pano húmido.

Opção SO

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Opção SV

Fig. 17

Fig. 18

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

⚠ Esteja ciente dos ventiladores rotativos do evaporador! Não os toque com o dedo, trapos ou outras ferramentas.

- Limpe a bandeja da base com sabão neutro ou detergente em água morna. Verifique se o dreno está desobstruído.

Fig. 19

Fig. 20

- Aspire dentro do ralo usando um aspirador de pó úmido para remover quaisquer partículas.

Fig. 21

- Enxágue o dreno com água.

Fig. 22

- Limpe completamente a abertura de drenagem e enxágue com água corrente.

Fig. 23

- Reinstale a grade de retorno de ar.

Fig. 24

- Reinstale o deck de base.

Fig. 25

3.4 Reinício do gabinete

- Após concluir a limpeza e verificar atentamente se o interior do gabinete está completamente seco, coloque o aparelho novamente em operação, reconectando a energia ao gabinete.
- O gabinete iniciará então seu ciclo de resfriamento. Permita que os gabinetes atinjam uma temperatura exibida de -18°C antes de recarregar as mercadorias removidas.

COSTAN
eptarefrigeration
www.costan.com

Epta
Advanced Solutions
for your Store

EUROVENT CERTIFIED PERFORMANCE
www.eurovent-certification.com

Epta S.p.A. participates in the ECC programme for:
Refrigerated display cabinets (RDC); Check ongoing validity
of certificate online: www.eurovent-certification.com

TÜV AUSTRIA CERTIFIED
EN ISO 9001
20 100 52000877
EN ISO 14001
20 104 141373322
OHSAS 18001
20 118 141373323

CE