



FÁBRICA DE CONSERVADORAS Y EXHIBIDORAS

General Savio 4430, Parque Industrial Ferreyra, Córdoba, Argentina
0810 555 3263 | info@famesa.com.ar | www.famesa.com.ar

La función de este manual es brindar precisas instrucciones en la puesta en marcha y uso de su exhibidor, para así obtener de este producto el máximo rendimiento.

Para un mejor aprovechamiento de la conservadora le recomendamos que lea atentamente las instrucciones de este manual.

SEGURIDAD

Seguridad para el uso del equipo

- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas sin experiencia, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del equipo.
- Este aparato no está destinado para ser usado por niños, estos deben ser supervisados en todo momento para evitar que jueguen con el equipo o lo manipulen de manera incorrecta.

Precauciones con el gas refrigerante (R290)

- El refrigerante utilizado es **inflamable**.
- Durante el transporte e instalación, evite golpear, perforar o dañar las partes del circuito de refrigeración.
- Si percibe olor a gas, desenchufe el equipo, ventile el ambiente y contacte al servicio técnico autorizado.

Uso seguro

- **No almacene productos inflamables o explosivos**, como aerosoles o envases con gases, dentro del equipo.
- Mantenga siempre las rejillas de ventilación libres de obstrucciones para evitar sobrecalentamientos.

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Disposición del empaque

- El embalaje de este producto puede contener, madera, cartón, film plástico y Telgopor (poliestireno expandido).
- Separe los materiales y entréguelos a centros de reciclaje o puntos limpios:
- Cartón: reciclable con papel y cartón común.
- Film stretch (plástico): reciclable junto con plásticos flexibles.
- Telgopor: consulte en su municipio por centros especializados, ya que requiere tratamiento específico.

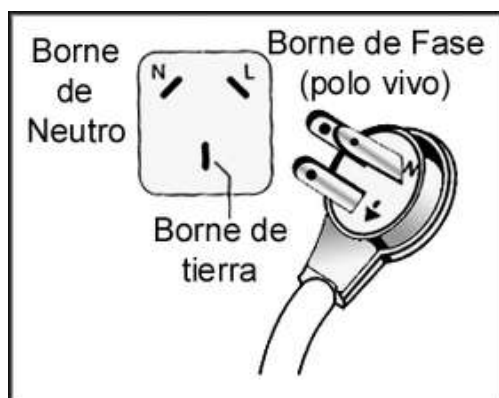
Reposo y puesta en marcha

- Después de trasladar la unidad, **déjela reposar al menos 2 horas** antes de encenderla.
- Encienda el equipo vacío y **espere otras 2 horas** antes de cargar alimentos, permitiendo que alcance la temperatura óptima.
- Repita este procedimiento después de cada limpieza profunda
- Dejar funcionar dos horas sin mercadería a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad. Transcurrido este tiempo, cargar la conservadora y regular la temperatura al valor deseado según las siguientes indicaciones.

Verificación eléctrica

- Revise la **etiqueta interior** y asegúrese antes de conectar el equipo a la línea de alimentación deberá cerciorarse e:
 - La **tensión** de la red local coincida con la del equipo.
 - El voltaje se encuentre dentro del rango **190V a 245V**.
- Si en su zona hay **variaciones bruscas de tensión**, utilice un **estabilizador de voltaje** con capacidad adecuada al consumo del equipo.

Todas nuestras unidades están fabricadas bajo estrictas normas de seguridad.



Para la total protección del usuario sea efectiva, es imprescindible proveer una perfecta puesta a tierra a su instalación eléctrica, por lo tanto, el fabricante no se responsabiliza por daños a personas o cosas que no cumplan con estas recomendaciones.

Coloque la ficha (enchufe) en la posición correcta y en un solo movimiento insértelo en la toma corriente (sin adaptadores), de no hacerlo en un solo movimiento y el equipo no arrancó, insista en su conexión únicamente después de 5 minutos.



Bajo ninguna circunstancia se debe cortar el cable colocando ficha de dos bornes o usar adaptadores para su conexión a la red eléctrica.

La sección mínima de los conductores de la línea de alimentación hasta la toma corriente debe ser de 2,5mm² por unidad a conectar.

Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o persona calificada, para evitar peligro. Los fusibles de protección de la línea sean de 15 amperes.

CONSIDERACIONES GENERALES

El equipo está diseñado para funcionar con una temperatura ambiente hasta 35° C sin perder los valores internos normales de frío.



Se declara en cada equipo la Clase Climática correspondiente. La misma indica condiciones de temperatura y humedad que garantizan el funcionamiento normal de cada equipo

Estas son:

- **Clase Climática “N”:** a temperaturas entre +16°C a +32°C.
- **Clase Climática “4”:** a temperaturas que rondan los 30°C y humedad del 55%.

Los productos deben ingresar a una temperatura mínima de -12° C para su conservación, en caso de ingresarlos a mayor temperatura obliga al equipo a trabajar forzado por más tiempo, arriesgando de esta manera su buen funcionamiento y acortando su vida útil.

En este caso tenga en cuenta la capacidad de congelamiento en 24 hs. según el modelo:

Modelos	Medidas en centímetros			Vol. Int. en Lts.	Potencia en w	Consumo en WTS / Hs	Capacidad de Congelamiento cada 24 Hs.
	Frente	Altura	Profundidad				
F_410 DG	132	93	61	406	192	96	16 kg
F_510 DG	159	93	61	510	377	188.5	19.9 kg
F600 B	207	93	61	600	469	234.5	25 kg
F800 B	207	108	61	800	469	234.5	33 kg
F1200 B	207	108	90	1200	657	328.5	40 kg

Estas características son válidas tanto para el equipo entregado con tapa plástica como de cristal.

Cualquier reparación o mantenimiento que requiera el equipo debe ser atendido por una persona capacitada para tal fin.

Carga máxima: Distribuya el peso de manera uniforme para mantener la estabilidad y evitar daños.

Nivel máximo de carga: Respete las marcas de carga máxima indicadas con una línea roja en el interior del gabinete. Superar este nivel puede reducir la circulación de aire y afectar el rendimiento del equipo.



Dejar funcionar dos horas en la posición de la perilla que indique MAX, sin mercadería a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad.

Transcurrido este tiempo, cargar el exhibidor y girar la perilla hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) hasta el punto de corte (cuando se detiene el motor) y dejar la perilla en esa posición para regular la temperatura.

Siempre tener en cuenta: para aumentar la capacidad frigorífica, girar el automático en sentido horario, para disminuir la capacidad frigorífica girar la perilla del automático en sentido anti horario.

Ante cualquier cambio en el regulador de temperatura la conservadora demora alrededor de dos horas para alcanzar la nueva temperatura, por lo que se recomienda verificar el estado de los productos al cabo de dicho tiempo.

Se recomienda realizar esta operación cada quince días o cuando el hielo de las paredes excede los 6mm de espesor. Durante este proceso se recomienda traspasar la mercadería a otra conservadora, de no contar con esta posibilidad esta operación no debe durar más de 15 minutos. Desenchufe la conservadora y retire las tapas. No utilice agua caliente ni elementos de calefacción para acelerar el descongelamiento. Tampoco utilice elementos metálicos, punzantes o cortantes para retirar el hielo, pues pueden dañar las superficies. Seque totalmente el interior antes de reiniciar el funcionamiento. Introduzca los productos y enchufe nuevamente la conservadora. Evite tocar con las manos húmedas o mojadas las superficies metálicas interiores si la conservadora está funcionando, pues la piel puede adherirse a estas superficies extremadamente frías.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

-  No enchufe varios artefactos al mismo tomacorriente.
-  No salpique agua directamente dentro o fuera de la conservadora.
-  No doble excesivamente el cable del enchufe, ni ponga objetos pesados sobre él.
-  No enchufe la conservadora con las manos mojadas.
-  No instale la conservadora en un lugar húmedo o donde pueda recibir salpicaduras de agua.
-  No guarde sustancias volátiles ni inflamables en la conservadora.
-  No desarme, repare, ni haga alteraciones al equipo.
-  Mantenga sin obstrucciones los orificios de ventilación del artefacto o de la estructura de montaje.
-  No use dispositivos mecánicos ni ningún otro medio para acelerar el proceso de descongelamiento, excepto aquellos recomendados por el fabricante.
-  No cause daño al circuito del refrigerante.
-  No use dispositivos eléctricos dentro de la conservadora.
-  Si desea volver a enchufar la conservadora, hágalo cinco minutos después de haberlo desenchufado.
-  Desenchufe la conservadora y abra las tapas si no lo va a usar por un tiempo prolongado.
-  Las reparaciones y el mantenimiento del artefacto sólo debería hacerlos un técnico calificado. Las reparaciones incorrectas hechas por una persona no calificada son una fuente potencial de daño que podría tener consecuencias críticas para el usuario.
-  No ponga botellas o envases de vidrio en la conservadora.
-  No desenchufe la conservadora tirando del cable.
-  No toque los envases estén en la conservadora con las manos mojadas.

El equipo está diseñado para almacenar **productos envasados**.



Introducir productos sin envasar aumenta el nivel de humedad interna, lo que puede generar condensación excesiva y afectar el rendimiento.



Los equipos están diseñados exclusivamente para mantener alimentos refrigerados, no para descongelarlos. El uso del gabinete para descongelar alimentos genera un exceso de humedad interna, lo que puede:

- Provocar formación de hielo en el evaporador, afectando el flujo de aire.
- Incrementar el consumo energético debido al esfuerzo adicional del sistema.
- Generar condensación excesiva, con acumulación de agua en estantes o piso interno.
- Aumentar el riesgo de contaminación cruzada por el goteo de líquidos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: desconecte la conservadora cuando realice la limpieza exterior, interior o del condensador.

Las superficies exteriores deben ser lavadas con paño húmedo con agua y jabón neutro. No utilice elementos abrasivos, alcalinos o polvos pulidores. La superficie interior debe lavarse exclusivamente con una solución de agua y una cucharada de bicarbonato de sodio por litro, luego enjuagar con agua y secar.

La unidad está dotada de un intercambiador de calor o condensador, es importante que éste se encuentre libre de suciedad por lo tanto debe ser limpiado periódicamente con el uso de un cepillo normal seco o con una aspiradora soplando con aire.

Si debe parar la unidad por un largo periodo de tiempo, desenchúfela y luego de realizar la limpieza anteriormente descrita, deje ligeramente abierta la tapa para evitar la formación de olores.

Para el correcto funcionamiento de la conservadora debe mantener limpia la unidad condensadora.



La limpieza del condensador debe realizarse con un cepillo plástico, soplando con aire comprimido o gas carbónico.

Verifique que el giro del forzador de aire (ventilador del motor) no se encuentre frenado por pelusas o cabellos, en caso de ser así retírelo inmediatamente y controle el normal funcionamiento.

GUIA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

- a. Verifique que esté bien nivelado y que no se encuentre en contacto con muebles o artefactos que puedan causar ruidos por vibración.
 - b. Verifique que los tubos de refrigeración, ubicados en la parte posterior, no se hayan deformado por efecto de traslado o instalación y que estén topando contra algo. Si es así, trate de enderezarlo con mucho cuidado.
 - c. Verifique que la instalación de la unidad se realizó siguiendo las recomendaciones de este manual
-
- a. Verifique si hay corte de energía eléctrica.
 - b. Verifique si el toma al que desea conectar el equipo tiene alimentación de la red
 - c. Revise si hay corte o quemadura en el enchufe.
 - d. Verificar si el enchufe está conectado.
 - e. Verificar si hay una baja en la energía eléctrica.
 - f. Verifique la posición del regulador de temperatura.
 - g. Verifique que el forzador de aire esté funcionando correctamente.
 - h. Verifique que la unidad condensadora no esté sucia ni obstruida, de ser así límpiela inmediatamente.
-
- a. Verifique si el controlador de temperatura está en la ubicación correcta.
 - b. Es posible que el producto se ingresó a una temperatura mayor de -12° C, dada esta situación el equipo trabaja más tiempo de lo habitual.
 - c. Verifique si existe una buena ventilación alrededor del aparato.
 - d. Verifique si se abren la puerta con demasiada frecuencia.
 - e. Verifique si hay demasiada acumulación de hielo

GARANTIA DEL PRODUCTO

Para que la garantía de su producto tenga validez, es requisito indispensable realizar el registro en la página web oficial de FAMESA. Ingrese a **www.famesa.com.ar** y complete el formulario de garantía, de esta manera podrá acceder a los beneficios y servicios de posventa correspondientes.



FAME – Fabrica Argentina de Maquinas y Equipos.
CUIT: 30-70794342-0
Industria Argentina