



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.

Disposición final del equipo

- No deseche este aparato junto con la basura doméstica.
- Entréguelo en centros de recolección autorizados para equipos eléctricos y electrónicos.
- El circuito de refrigeración contiene gas R290, que debe ser retirado de forma segura por personal autorizado, este proceso permite recuperar materiales reutilizables y evita impactos negativos al medio ambiente.
- El gas utilizado en la unidad es inflamable. Antes de desechar el equipo, asegúrese de que el circuito de refrigeración esté intacto y no presente pérdidas. El pentano, empleado como agente espumante, también es inflamable. Nunca incinere el gabinete al momento de su eliminación, ya que esto representa un riesgo grave de incendio y contaminación ambiental.

Consejo responsable

- Antes de reemplazar el equipo, considere si puede ser reutilizado o donado si aún está en condiciones de funcionamiento.

INSTALACION DEL EQUIPO

Retiro del embalaje

- Retire todo el embalaje con cuidado.
- Puede quitar las películas protectoras de la chapa si lo desea; no afecta el funcionamiento del equipo.
- Ver punto “disposición del empaque” para una correcta disposición del embalaje.

UBICACIÓN DEL EQUIPO

- Para lograr una **eficiente operación** de su equipo es conveniente que la unidad condensadora reciba constantemente una corriente de aire
- **Ventilación adecuada**, para ello deje un espacio mínimo de 10 cm libre de obstrucciones e interferencias en la salida de ventilación y del lado donde se encuentra la unidad condensadora (parte posterior y en los laterales)
- **No instale** el equipo cerca de:
 - Fuentes de calor (hornos, cocinas, radiadores).
 - Zonas de exposición solar directa.
 - Lugares con riesgo de chorros o salpicaduras.
- Una ubicación incorrecta afecta el rendimiento, aumenta el consumo de energía y puede reducir la vida útil del equipo.

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.

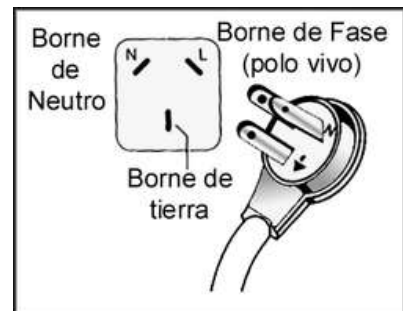
Verificación eléctrica

- 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.

a 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.

NIVELACIÓN Y ESTABILIDAD

Incline levemente la unidad hacia atrás para:

- Evitar vibraciones.
- Garantizar el correcto cierre de la puerta.

- Ajuste las patas regulables delanteras hasta alcanzar una altura total de 5 a 6 cm, asegurando el sellado correcto de la puerta.
- Retiro del patín de transporte
- Retire el patín de la puerta, indicado con una calcomanía amarilla en la esquina inferior izquierda de la puerta.

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				
FAM320MT	56	175	61	318	190	95	30 kg
FAM750MT	100	204	70	750	565	282.5	70 kg
FAM110MT	49	82.5	56	97	110	55	10 kg
FAM420MT	64	185	61	394	208	104	40 kg
FAM520MT	71.5	198	60	490	459	239	50 kg

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

Uso correcto de los estantes

- Instalación: Deslice los estantes sobre las guías laterales del gabinete. Su posición puede ajustarse según las necesidades de almacenamiento.
- Circulación de aire:
 - Mantenga los estantes separados del fondo del gabinete para garantizar un flujo de aire adecuado.
 - No apoye mercadería directamente contra el fondo; respete el tope delimitador de los estantes para evitar obstrucciones.
- No cubrir estantes: Evite el uso de plásticos u otros materiales que bloqueen la ventilación, ya que esto compromete la eficiencia del equipo.

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.



CONTROL PARA FAMV320MT/750MT/110MT

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.

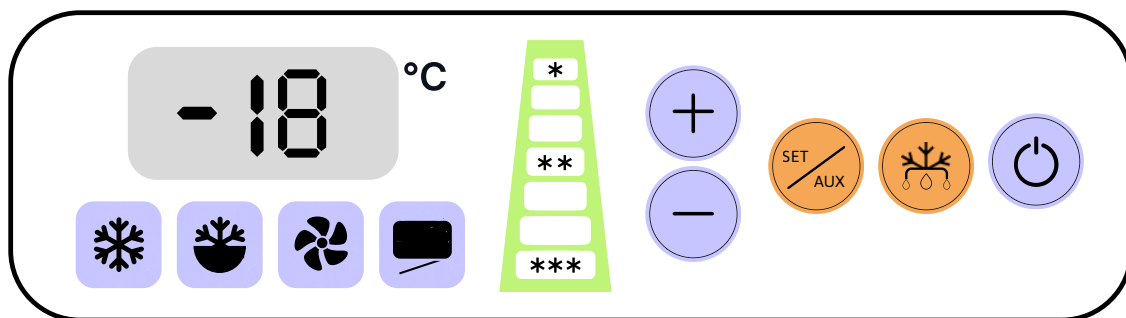
Transcurrido este tiempo, cargar el exhibidor y girar la perilla hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) hasta el punto de corte (cuando se detiene el motor) y dejar la perilla en esa posición para regular la temperatura.

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.

CONTROLES PARA FAMV420/520MT - CONTROLADOR SF-782P – 420 Y 520

Funcionamiento del panel delantero:



- Nuestro equipo tiene un rango de temperatura de 0° a +8°
- El equipo sale configurado de fábrica a 0°, para verificarlo:

Presione el botón (+) , el panel mostrara 0.0, si necesita modificarlo presione el botón (+) hasta la temperatura deseada, luego presione el botón set/aux para confirmar.

Para prender y apagar las luces, presione el botón set/aux para encender la luz, y si dese apagarla presione nuevamente el botón set/aux

DESCONGELAMIENTO

Si bien el equipo tiene una función de descongelamiento automática es posible que en días de mucha humedad o si la mercadería ingresada aporta humedad al interior del freezer se forme hielo en el condensador ubicado en la parte interna superior dificultando la emisión de aire frío, en ocasiones es necesario hacerlo en forma manual, en este caso presione el botón durante 6 segundos para iniciar o detener el descongelamiento.

Este proceso dura unos minutos y mientras se ejecuta el motor detiene su marcha. 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.



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