SHAPE M FISH

CLEANING INSTRUCTION

N°DOC. UM000743
REV. "A" - 30/01/24

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 del banco (banco del pesce) 5
- 3.3 Preparazione del banco. 9
- 3.4 Riaccensione del banco 10

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 il banco refrigerato.
Contiene inoltre informazioni su come tutelare l'incolumità degli addetti alle pulizie.

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.

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

Fig. 2

3.2 Pulizia dell'interno del banco (banco del pesce)

Pulizia giornaliera.

- Ogni giorno eliminare tutti i pesci e conservare il prodotto in una cella frigorifera.
- Evitare le interruzioni nella catena del freddo dei prodotti esposti nel'apparecchiatura
- Spegnere il banco.

Fig. 3

- Togliere tutto il ghiaccio con una paletta e scioglierlo in un lavandino.
- Rimuovere le vaschette del pesce e pulirle all'esterno del mobile.

Cleaning instruction

IT FR EN DE ES PT

Fig. 4

Fig. 5

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. 6

- Pulire la cassa del mobile con acqua (non acqua corrente). Si prega di fare attenzione alle alette taglienti dell'evaporatore.

Fig. 7

- Non pulire con idropulitrice o con pompa.

Fig. 8

Pulizia settimanale.

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: opzione

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

⚠ 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. 12

Cleaning instruction

IT FR EN DE ES PT

Fig. 13

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

Fig. 14

- Risciacquare il condotto di scarico con acqua.

Fig. 15

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

Fig. 16

- Reinstallare la griglia di ripresa d'aria.

Fig. 17

3.3 Preparazione del banco.

- Non rovesciare il ghiaccio dai vassoi nel banco e non permettere che tutto il ghiaccio all'interno del bancone si sciolga.

Installare la vaschetta per il pesce all'interno del banco e fare attenzione a:

1) Avere il vassoio del pesce inclinato in avanti.
2) Non è presente una piastra espositiva sotto il vassoio.
3) Metti il ghiaccio nelle vaschette.
4) Fare attenzione a non sovraccaricare di ghiaccio.
5) Il ghiaccio non deve coprire la griglia di uscita dell'aria.

Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20

- Riempire le vaschette con il ghiaccio in scaglie utilizzando una paletta.
- Metti il pesce non confezionato all'interno dell'armadietto sopra il ghiaccio.

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 0/-1°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 (comptoir à poisson) 5
- 3.3 Préparation du meuble. 9
- 3.4 Redémarrage du meuble 10

SYMBOLIQUE 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 meuble frigorifique de vente pour aliments.
Il contient également des informations sur la manière de protéger la sécurité des personnes chargées du nettoyage.

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.

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

IT FR EN DE ES PT

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 : option

Fig. 1

Fig. 2

3.2 Nettoyage de l'intérieur du meuble (comptoir à poisson)

Nettoyage quotidien.

- Chaque jour, retirez tous les poissons et stockez le produit dans une chambre froide.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid.
- Éteignez le meuble.

Fig. 3

- Enlevez toute la glace avec une pelle et faites-la fondre dans un évier.
- Retirez les plateaux à poisson et nettoyez-les à l'extérieur du meuble.

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 4

Fig. 5

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 : option

Fig. 6

- Nettoyez le boîtier de l'armoire avec de l'eau (pas de l'eau courante). Faites attention aux ailettes pointues de l'évaporateur.

Fig. 7

- Ne pas nettoyer avec un nettoyeur haute pression ou une pompe.

Fig. 8

Nettoyage hebdomadaire.

Nettoyage des grilles de reprise

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

Vente assistée : option

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

⚠ 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. 12

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 13

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

Fig. 14

- Rincer le siphon avec de l'eau

Fig. 15

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

Fig. 16

- Réinstaller les grilles de reprise.

Fig. 17

3.3 Préparation du meuble.

- Ne renversez pas la glace des plateaux dans le meuble et ne laissez pas fondre toute la glace à l'intérieur du meuble.

Installez le bac à poisson à l'intérieur du comptoir et faites attention à :

1) Avoir un plateau à poisson incliné vers l'avant.
2) Il n'y a pas de plaque d'affichage sous le plateau.
3) Placez de la glace dans les bacs.
4) Faites attention à ne pas surcharger de glace.
5) La glace ne doit pas recouvrir la grille de sortie d'air.

Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20

- Remplissez les bacs de glace écaillée à l'aide d'une pelle.
- Placez le poisson non emballé à l'intérieur de l'armoire au-dessus de la glace.

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 0/-1°C avant de recharger les denrées/ produits retirés.

IT FR EN DE ES PT

INDICE

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 (fish cabinet) 5
- 3.3 Cabinet preparation. 9
- 3.4 Cabinet restart 10

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. INTRODUCTION

1.1 Scope

The document "Cleaning Instructions" indicates how to clean the cabinet.
It also contains information how to protect the safety of the persons in charge of cleaning.

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

Fig. 2

3.2 Cleaning of the refrigerated display cabinet interior (fish cabinet)

Daily cleaning.

- Every day, remove all fish and store the product in a cold room.
- Avoid interrupting the cooling chain.
- Switch the cabinet off.

Fig. 3

- Remove all the ice with a shovel and melt it in a sink.
- Remove the fish trays and clean them outside the cabinet.

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 4

Fig. 5

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. 6

- Clean the chest of the cabinet with water (not running water). Kindly, take care about sharp fins of the evaporator.

Fig. 7

- Do not clean with a pressure washer or with a pump.

Fig. 8

Weekly cleaning.

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. 9

Fig. 10

Fig. 11

⚠ 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. 12

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 13

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

Fig. 14

- Rinse drain with water.

Fig. 15

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

Fig. 16

- Reinstall the air return grid.

Fig. 17

3.3 Cabinet preparation.

- Do not tip ice from the trays into the cabinet and do not allow the entire ice inside the counter to melt.

Install the fish tray inside the cabinet and take care to:

1) Having Fish tray tilted to the front.
2) Do not have display plate under the tray.
3) Put ice inside the trays.
4) Take care not to overload with ice.
5) The ice must not cover air outlet grille.

Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20

- Fill the trays with ice flakes using a shovel.
- Put the unpackaged fish inside the cabinet above the ice.

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 0/-1°C before reloading the removed goods.

IT
FR
EN
DE
ES
PT

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 Reinigen der Innenseite des kühlmöbels (Fischtheke) 5
3.3 Vorbereitung des Kühlmöbels. 9
3.4 Neustart des Kühlmöbels 10

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 instruction" enthält Informationen zur Reinigung des Kühlmöbels. Es enthält auch Informationen, wie die Sicherheit der mit der Reinigung beauftragten Personen gewährleistet werden kann.

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

Abb. 2

3.2 Reinigen der Innenseite des kühlmöbels (Fischtheke)

Tägliche Reinigung,

- Entfernen Sie jeden Tag alle Fische und lagern Sie das Produkt in einem kalten Raum.
- Vermeiden Sie eine Unterbrechung der Kühlkette.
- Schalten Sie den kühlmöbels.

Abb. 3

- Entfernen Sie das gesamte Eis mit einer Schaufel und schmelzen Sie es in einem Waschbecken.
- Nehmen Sie die Fischschalen heraus und reinigen Sie sie an der außenseite des kühlmöbels.

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Abb. 4

Abb. 5

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: Option

Abb. 6

- Reinigen Sie das Gehäuse des Schranks mit Wasser (nicht mit fließendem Wasser). Bitte achten Sie auf die scharfen Verdampferlamellen.

Abb. 7

- Nicht mit einem Hochdruckreiniger oder einer Pumpe reinigen.

Abb. 8

Wöchentliche Reinigung.

Reinigung der Lüftungsgitter

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

Serve-over: Option

Abb. 9

Abb. 10

Abb. 11

⚠ 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. 12

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Abb. 13

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

Abb. 14

- Spülen Sie den Abfluss mit Wasser durch.

Abb. 15

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

Abb. 16

- Setzen Sie die Lüftungsgitter wieder ein

Abb. 17

3.3 Vorbereitung des Kühlmöbels.

- Kippen Sie kein Eis aus den Schalen in die Theke und lassen Sie nicht zu, dass das gesamte Eis in der Theke schmilzt.

Installieren Sie das Fischtablett in der Theke und achten Sie auf Folgendes:

1) Das Fischtablett ist nach vorne geneigt.
2) Unter dem Tablett befindet sich keine Anzeigeplatte.
3) Legen Sie Eis in die Schalen.
4) Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Eis hineingeben.
5) Das Eis darf das Luftauslassgitter nicht bedecken.

Abb. 18

Abb. 19

Abb. 20

- Füllen Sie die Schalen mit einer Schaufel mit Eisflocken.
- Legen Sie den unverpackten Fisch in den Schrank auf das Eis.

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 0/-1°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 del gabinete (gabinete de pescado) 5
- 3.3 Preparación del gabinete. 9
- 3.4 Reinicio del gabinete 10

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 "Instrucciones de limpieza" indica cómo limpiar la vitrina refrigerada.
También contiene información sobre cómo proteger la seguridad de las personas a cargo de la limpieza.

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.

IT FR EN DE ES PT

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

IT FR EN DE ES PT

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

Fig. 2

3.2 Limpieza del interior del gabinete (gabinete de pescado)

Limpieza diaria.

- Cada día retiramos todo el pescado y guardamos el producto en cámara frigorífica.
- Evite interrumpir la cadena de refrigeración.
- Apaga el gabinete.

Fig. 3

- Retira todo el hielo con una pala y derrítelo en un fregadero.
- Retire las bandejas de pescado y límpielas por fuera del gabinete.

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 4

Fig. 5

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. 6

- Limpie la caja del gabinete con agua (no con agua corriente). Tenga cuidado con las aletas afiladas del evaporador.

Fig. 7

- No limpie con una lavadora a presión o una bomba.

Fig. 8

Limpieza semanal.

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. 9

Fig. 10

Fig. 11

⚠ ¡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. 12

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 13

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

Fig. 14

- Enjuague el desagüe con agua.

Fig. 15

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

Fig. 16

- Vuelva a instalar la rejilla de retorno de aire.

Fig. 17

3.3 Preparación del gabinete.

- No vierta el hielo de las bandejas en el gabinete ni permita que todo el hielo dentro del mostrador se derrita.

Instale la bandeja de pescado dentro del mostrador y preste atención a:

1) Tener la bandeja de pescado inclinada hacia el frente.
2) No hay ninguna placa de exhibición debajo de la bandeja.
3) Coloca hielo en las bandejas.
4) Tenga cuidado de no sobrecargar con hielo.
5) El hielo no debe cubrir la rejilla de salida de aire.

Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20

- Llena las bandejas con hielo en escamas usando una pala.
- Coloque el pescado sin envasar dentro del gabinete encima del hielo.

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 0/-1°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 do gabinete (balcão de peixes) 5
- 3.3 Preparação do gabinete. 9
- 3.4 Reinício do gabinete 10

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 "Instruções de limpeza" indica como limpar a vitrine refrigerada.
Ele também contém informações sobre como proteger a segurança das pessoas encarregadas da limpeza.

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

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

Fig. 2

3.2 Limpeza do interior do gabinete (balcão de peixes)

Limpeza diária.

- Todos os dias retire todos os peixes e guarde o produto em câmara fria.
- Evite interromper a cadeia de refrigeração.
- Desligue o gabinete.

Fig. 3

- Retire todo o gelo com uma pá e derreta-o em uma pia.
- Retire as bandejas de peixe e limpe-as na parte externa do gabinete.

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 4

Fig. 5

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. 6

- Limpe a caixa do gabinete com água (não água corrente). Tenha cuidado com as aletas afiadas do evaporador.

Fig. 7

- Não limpe com lavadora de alta pressão ou bomba.

Fig. 8

Limpeza semanal.

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. 9

Fig. 10

Fig. 11

⚠ 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. 12

Cleaning instruction

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Fig. 13

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

Fig. 14

- Enxágue o dreno com água.

Fig. 15

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

Fig. 16

- Reinstale a grade de retorno de ar.

Fig. 17

3.3 Preparação do gabinete.

- Não jogue gelo das bandejas no gabinete nem deixe todo o gelo dentro do balcão derreter.

Instale a bandeja de peixes dentro do balcão e preste atenção em:

1) Tendo a bandeja de peixes inclinada para a frente.
2) Não há placa de exibição sob a bandeja.
3) Coloque gelo nas bandejas.
4) Tenha cuidado para não sobrecarregar com gelo.
5) O gelo não deve cobrir a grelha de saída de ar.

Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20

- Encha as bandejas com gelo em flocos usando uma pá.
- Coloque o peixe não embalado dentro do armário em cima do gelo.

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 0/-1°C antes de recarregar as mercadorias removidas.

Cleaning instruction

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Cleaning instruction

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Cleaning instruction

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Cleaning instruction

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Bonnet Névé

eptarefrigeration

www.bonnetneve.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 94137-3322
OHSAS 18001 20 116 94137-3323

CE

UK CA

www.eptarefrigeration.com