



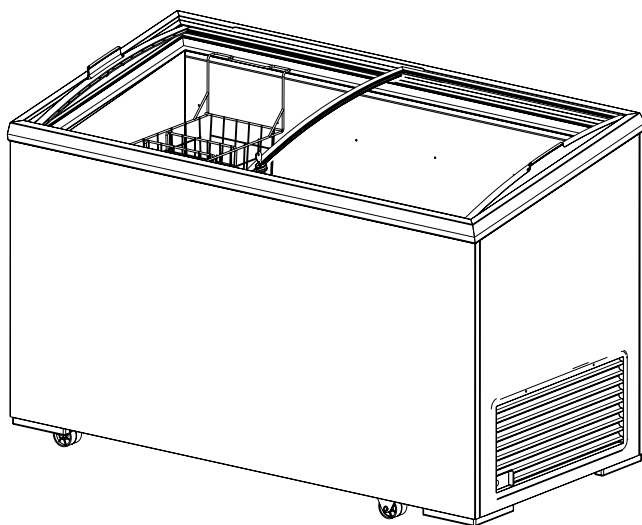
**Manuale di istruzioni**  
**Instruction manual**

**Congelatori a pozzetto**  
**Chest freezers**

**CHFPV300EKO**  
**CHFPV400EKO**  
**CHFPV500EKO**

## INDICE

|  |      |
|--|------|
| 1. Indice dei contenuti  |      |
| 2. Introduzione  | p. 3 |
| 3. Precauzioni e istruzioni di sicurezza prima dell'avvio iniziale | p. 3 |
| 4. Caratteristiche tecniche dei congelatori a pozzetto             | p. 5 |
| 5. Montaggio dei congelatori a pozzetto l'avvio iniziale           | p. 8 |
| 6. Funzionamento dei congelatori a pozzetto                        | p. 8 |
| 7. Pulizia, manutenzione e trasporto dei congelatori a pozzetto    | p.10 |
| 8. Risoluzione dei problemi  | p.11 |
| 9. Norme di conformità   | p.11 |



## 2. INTRODUZIONE

Questi congelatori a pozzetto per alimenti surgelati sono stati pensati per la conservazione a breve termine, per la dimostrazione e la vendita di alimenti congelati confezionati direttamente da un'unità di congelamento nelle aziende commerciali e nelle strutture di catering pubblico, nei negozi di alimentari, e nei mercati.

Invitiamo a leggere il presente manuale con attenzione prima di iniziare a usare il congelatore a pozzetto al fine di evitare difetti e garantire un livello massimo di efficacia nel corso degli anni.

In tutti i processi produttivi vengono utilizzate tecnologie "**rispettose dell'ambiente**" oltre che materiali e refrigeranti che non danneggiano la natura.

**Come prima cosa consigliamo di leggere con attenzione il presente manuale nella sua interezza al fine di garantire il massimo in termini di efficienza dal congelatore oltre che per evitare il manifestarsi di difetti.**

Rilevare immediatamente al momento della consegna eventuali danni al congelatore a pozzetto. In caso di danni, contattare il rivenditore autorizzato entro 24 ore.

**Attenzione!** Sarà necessario lasciar passare almeno 2 ore dopo il trasporto prima di mettere in funzione il congelatore.

## 3. PRECAUZIONI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DELL'AVVIO INIZIALE

Il congelatore essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra.

Prima di mettere in funzione il congelatore a pozzetto, verificare che la presa di corrente disponga della messa a terra, e che rispetti la tensione nominale e i requisiti di frequenza indicati dal personale di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato. Il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito solo dal costruttore o suo rappresentante per l'assistenza o altro personale qualificato per evitare situazioni di pericolo.

La tensione nominale e i requisiti di frequenza per il corpo del refrigeratore vengono indicati sulla targhetta contenente i dati.

Non eseguire mai riparazioni o eseguire interventi di manutenzione mentre il congelatore è collegato alla presa di corrente.

Non posizionare il congelatore in luoghi vicini a fonti forti di calore, o in una posizione in cui sia direttamente esposto alla luce solare. Ricordare sempre che i raggi UV contenuti nella luce solare deteriorano gli alimenti e le bevande contenuti nei congelatori.

**Salvo indicazione contraria, non collocare il refrigeratore in aree aperte dove potrebbe penetrare dell'acqua all'interno.**

**Non lavare con acqua pressurizzata o canne in fase di pulizia del prodotto e degli ambienti circostanti; servirsi di un panno umido. In caso contrario, l'acqua potrebbe penetrare all'interno delle componenti elettriche del prodotto, causando scosse elettriche e rischio di incendio.**

Non lasciare che i bambini entrino e giochi non nelle vicinanze del dispositivo. Tenere le chiavi del congelatore e i sacchetti di plastica che coprono gli accessori e il Manuale in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Non collocare prodotti esplosivi e infiammabili all'interno del congelatore per ragioni di sicurezza.

Prima dell'avvio della macchina, pulire la parte interna del congelatore e inserire il tappo di scarico interno. (Parte 7, Immagine D)

Il dispositivo può essere usato con una temperatura ambiente massima di 32°C.

Evitare di aprire frequentemente il coperchio, ed evitare di sovraccaricare il corpo superando la linea di carico massimo.

Qualora all'interno del proprio congelatore a pozzetto vengano usati gas infiammabili (R290, R600a) evitare le ostruzioni nelle aperture di ventilazione del dispositivo.

Non interferire con il sistema refrigerante.

Non utilizzare nessun dispositivo o altri mezzi per accelerare lo sbrinamento.

Non usare apparecchiature elettriche all'interno dello scomparto per alimenti del dispositivo.

Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto deve essere smaltito. Consigliamo di rivolgersi al servizio autorizzato di zona per eseguire lo scarico della refrigerante contenuto all'interno del prodotto.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, a meno che non siano sorvegliati o istruiti da una persona responsabile.

È consigliabile controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.

## **CONTROLLARE IL PROPRIO TIPO DI GAS REFRIGERANTE DALL'ETICHETTA INFORMATIVA:**

### **R290 O R600a.**

Solo per modelli con gas R600a o R290:

Il gas **R600a/R290** viene usato in alcuni modelli, indicati nel presente manuale di istruzioni. Il gas R600a/R290 è un gas rispettoso dell'ambiente, che viene usato nelle apparecchiature che dispongono di una capacità di raffreddamento efficace. Questo gas è infiammabile solo in alcune condizioni. Sarà necessario attenersi alle seguenti regole qualora si desideri operare in condizioni di funzionamento normali:

**AVVERTENZA:** Verificare che le aperture di ventilazione, sia sull'apparecchiatura che nella struttura da incasso, siano libere da ostruzioni

**AVVERTENZA:** Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare lo sbrinamento.

**AVVERTENZA:** Non danneggiare il circuito refrigerante.

**AVVERTENZA:** Non usare apparecchiature elettriche all'interno degli scomparti del refrigeratore pensati per lo stoccaggio del cibo.

Consentire unicamente al personale di assistenza autorizzato di intervenire sul dispositivo per gli interventi di manutenzione, riparazione, o interventi di altro tipo.

Scollegare il dispositivo per evitare il proseguimento del processo di raffreddamento/congelamento e lasciare che lo sbrinamento avvenga in modo autonomo.

Scegliere componenti originali per tutte le componenti da sostituire nel prodotto.

## CORRETTO SMALTIMENTO DEL CONGELATORE:

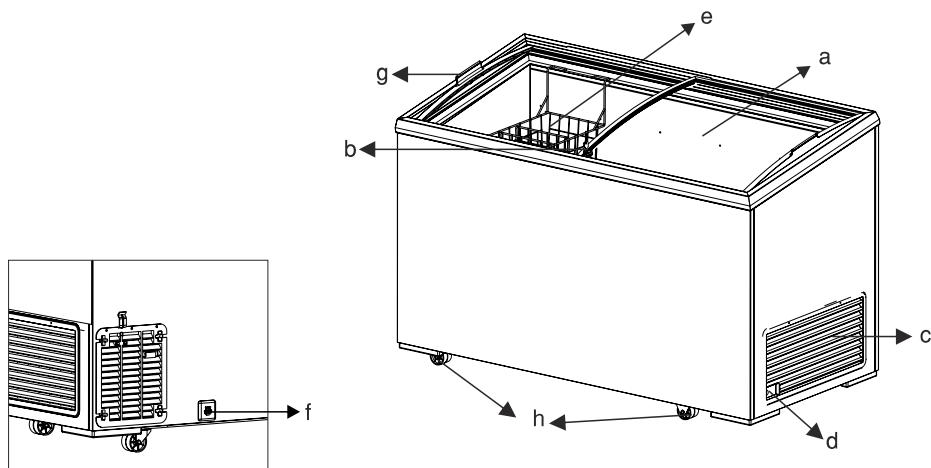
Prima di buttare il vecchio frigorifero o congelatore:

- \* In fase di smaltimento di questo congelatore o di altri congelatori, rimuovere le porte, le guarnizioni e il blocco porta, di modo che i bambini piccoli o gli animali non vi restino intrappolati all'interno.
- \* Lasciare i ripiani in opposizione, di modo che i bambini non possono entrare all'interno del dispositivo.
- \* Qualora il proprio dispositivo faccia uso del refrigerante **R600a/R290**, contattare l'autorità di zona competente per eseguire uno smaltimento sicuro del prodotto.
- \* CycloPentano usato come gas compresso isolante. I gas contenuti nel materiale isolante richiedono un'apposita procedura di smaltimento. Smaltire il materiale dell'imballaggio del prodotto in modo rispettoso dell'ambiente. Rivolgersi alle autorità locali per sapere come smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente. Qualora venga utilizzato il refrigerante **R600a/R290**. Questo prodotto contiene gas compressi infiammabili isolanti.
- \* Il refrigerante usato nel frigorifero / congelatore e i gas nei materiali di isolamento necessitano di apposite procedure di smaltimento. Verificare che nessuno dei tubi sulla parte posteriore dell'apparecchiatura sia danneggiato prima dello smaltimento.

## 4. CARATTERISTICHE TECNICHE DEI CONGELATORI A POZZETTO

- \* Coperchio
- \* Blocco coperchio
- \* Scomparto di alimentazione
- \* Spia di controllo
- \* Cestello di stoccaggio
- \* Scarico acqua
- \* Maniglia

f- Rotelle piroettanti



| CARATTERISTICHE TECNICHE |            | CHFPV300EKO                  | CHFPV400EKO      | CHFPV500EKO      |
|--------------------------|------------|------------------------------|------------------|------------------|
|                          |            | Temperatura di funzionamento | °C               | -15/-23          |
| Consumo di energia       | kwh/24h    | Rimandiamo alla targhetta... |                  |                  |
| Alimentazione            | W          |                              |                  |                  |
| Tensione/frequenza       | V/hz       |                              |                  |                  |
| Dimensioni esterne       | LxPxH (mm) | 1014 x 634 x 820             | 1304 x 634 x 820 | 1554 x 634 x 820 |
| Dimensioni interne       | LxPxH (mm) | 890 x 510 x 714              | 1179 x 510 x 714 | 1429 x 510 x 714 |

Nel quadro di cui sopra vengono redatte in base ai valori standard e possono variare dalle caratteristiche opzionali. La targhetta si trova sul lato posteriore del mobiletto.

Rimandiamo alla pagina posteriore della guida per il campione di tipo etichetta.

### CLASSE CLIMATICA: 5

| Classi climatiche |             |                    |                  |
|-------------------|-------------|--------------------|------------------|
| Classe            | Temperatura | Umidità relativa % | Punto di rugiada |
| 0                 | 20          | 50                 | 9,3              |
| 1                 | 16          | 80                 | 12,6             |
| 2                 | 22          | 65                 | 15,2             |
| 3                 | 25          | 60                 | 16,7             |
| 4                 | 30          | 55                 | 20,0             |
| 5                 | 40          | 40                 | 23,9             |
| 6                 | 27          | 70                 | 21,1             |
| 7                 | 35          | 75                 | 30,0             |
| 8                 | 24          | 55                 | 14,4             |

## 5. MONTAGGIO DEI CONGELATORI A POZZETTO / AVVIO INIZIALE

Al fine di garantire un corretto funzionamento, è necessaria una buona circolazione d'aria sulla parte posteriore. Spostare il congelatore all'indietro per posizionarlo in modo adeguato. Lasciare uno spazio minimo di 10 cm dai lati e dalla parte posteriore, per garantire una corretta circolazione dell'aria. E ora possibile collegare il congelatore.

## 6. FUNZIONAMENTO DEI CONGELATORI A POZZETTO

### Pannello dei comandi:

Spia verde: Indica che la corrente elettrica arriva al congelatore e che quest'ultimo è in funzione.

Spia verde, alimentazione



### Impostazioni del termostato:

Non è possibile vedere la manopola di impostazione del termostato da fuori, dato che si trova all'interno dello scomparto alimentazione. L'impostazione termostato avviene in fabbrica. Non interferire con l'impostazione termostato. Contattare il centro assistenza autorizzato per regolare nuovamente questa impostazione.

Manopola di impostazione del termostato



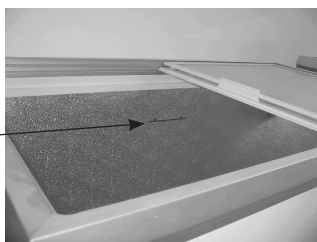
## Imballo

I materiali di imballaggio (pellicole in polietilene e alluminio) dovrebbero avvolgere in modo stretto gli alimenti, senza lasciare spazio all'aria per entrare. I contenitori senza coperchi dovrebbero essere coperti con due strati di pellicola, e poi chiusi con del nastro adesivo. Evitare di riempire eccessivamente un contenitore, dato che i fluidi e altri alimenti aumentano in termini di volume a una velocità pari a 1/10 in fase di congelamento. Contrassegnare le confezioni con delle etichette prima di avviare il processo di congelamento. A tal fine, servirsi di etichette autoadesive. Sulle etichette, scrivere la data di congelamento, la quantità, la data di scadenza e il tempo di stoccaggio massimo.

## Conservazione di alimenti:

Collocare nella parte inferiore del congelatore gli alimenti che andranno conservati più a lungo, e sulla parte superiore del congelatore collocare invece gli alimenti che si prevede di consumare prima.

Linea di carico massimo



Al fine di trarre il massimo dal congelatore, oltre che per conservare gli alimenti in modo sicuro, lasciare spazio a sufficienza fra il coperchio superiore e le confezioni degli alimenti. Dunque, non superare mai la linea di carico massimo indicata nel corpo.

## Attenersi scrupolosamente alle seguenti regole:

Gli articoli conservati nel congelatore dovrebbero avere una confezione a tenuta d'aria, resistente al freddo, resistente all'influenza dell'umidità, ai cattivi odori, ai grassi e agli acidi, per garantire la qualità originale degli alimenti.



## 7. PULIZIA, MANUTENZIONE E TRASPORTO DEI CONGELATORI A POZZETTO

Al fine di garantire una maggiore efficienza del congelatore, sarà necessario pulirlo e sottoporlo a manutenzione almeno una volta l'anno. Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire il corpo del dispositivo.

### Sbrinamento:

La formazione dei cristalli di ghiaccio all'interno del coperchio del dispositivo richiede meno tempo se il coperchio stesso non viene aperto spesso e se gli alimenti sono conservati all'interno di confezioni chiuse.

La formazione di ghiaccio sulle pareti interne del congelatore diminuisce l'efficacia del dispositivo col passare del tempo. Così vediamo di sbrinare il corpo del dispositivo quando il ghiaccio raggiunge uno spessore di 5-6 mm. Impostare il corpo del dispositivo su 24 ore massimo prima di iniziare il processo di inquinamento. Questo modo gli alimenti verranno conservati sia in fase di sbrinamento che di pulizia.

Immagine A



Immagine B



Immagine C

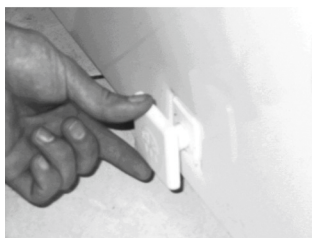
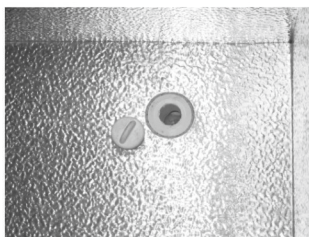


Immagine D



Attenersi ai passaggi descritti per scaricare l'acqua che si potrebbe essere accumulata sulla base del congelatore in fase di sbrinamento.

- Fase 1. Estrarre il cestello nel congelatore (Immagini A-B).
- Fase 2. Il tappo di scarico esterno è collocato sulla parte inferiore del dispositivo, sul davanti. Ruotare di 90° verso sinistra (rotazione di un quarto), estrarlo di 2-3 cm, e quindi lasciarlo in posizione (Immagine C). Qualora si desidera accelerare lo scarico dell'acqua, sarà possibile rimuovere il tappo.
- Fase 3. Rimuovere il tappo sulla base del dispositivo. (Immagine D)

**Attenzione!** Non usare mai acqua calda, riscaldatori elettrici, attrezzi elettrici od oggetti simili, dato che potrebbero danneggiare il congelatore a pozzetto.

**Vacanze / Interrompere l'uso per un po' di tempo:**

Qualora si preveda di interrompere il funzionamento del congelatore per brevi periodi di tempo, non scollegarlo dal circuito di corrente. Qualora si preveda di interrompere il funzionamento del congelatore a lungo, scollegarlo dal circuito di corrente ed estrarre i prodotti contenuti al suo interno. Dopo il processo di sbrinamento, asciugare la superficie interna. Per evitare la formazione di cattivi odori, lasciare un coperchio aperto.

Trasporto del congelatore a pozzetto: Prima di riposizionare il corpo, scollegarlo dalla presa di corrente, sbrinarlo, pulire le pareti interne e la base con un panno umido, estrarre i coperchi in vetro e trasportare il congelatore a pozzetto in posizione normale, come viene usato.

**Attenzione:** Nel sistema isolante del congelatore viene usato Gas di Espansione (C-Pentano). In fase di smaltimento del corpo del dispositivo sarà necessario osservare le leggi e le regole applicabili del paese all'interno del quale viene usato il dispositivo.

**8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI****• Se il compressore funziona continuamente:**

Controllare che la temperatura ambiente non sia superiore ai 32°C. Controllare se le griglie devono essere pulite al fine di garantire una corretta circolazione dell'aria e se i coperchi vengono aperti o lasciati aperti frequentemente e a lungo.

**• Se la spia verde è spenta e il corpo non funziona:**

Controllare che non vi siano guasti di corrente o che il corpo sia collegato correttamente.

**• Qualora il congelatore funzioni emettendo dei rumori,** controllare che i piedini siano a livello, e verificare, servendosi di una bolla, che il pavimento sia in piano.**• Se ci sono cattivi odori nella congelatore**

Procedere alla pulizia del congelatore quanto prima.

**• Se ci sono delle gocce sul telaio del congelatore**

Si possono presentare delle gocce negli ambienti eccessivamente umidi, non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Stare quanto più possibile lontani dagli ambienti umidi.

Dopo aver verificato i summenzionati punti, ed avere eseguito quanto consigliato, qualora il congelatore continui a funzionare in modo insoddisfacente, contattare il centro assistenza più vicino.

**9. NORME DI CONFORMITÀ**

I congelatori descritti nel presente manuale sono stati prodotti e ispezionati in conformità con le seguenti normative

TS EN ISO 23953-1

TS EN ISO 23953-2

TS EN 60335-2-89

IEC 60335-2-89

2006/95/EC

2004/108/CE

## AVVERTENZE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SECONDO (EU) 2019/2024 REGOLAMENTO REQUISITI PER LA PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

a) L'impostazione della temperatura consigliata in ogni scomparto per una conservazione ottimale degli alimenti; Si prega di vedere la temperatura di utilizzo consigliata del frigorifero nelle tabelle sottostanti.

Si prega di consultare la targhetta per la classe climatica e la classe di temperatura dell'armadio.

### Refrigeratori per bevande\*

| Temperatura Classe | Temperatura Consigliata                     |       |       |
|--------------------|---|-------|-------|
|                    | min.  | max.  | media |
| K1                 | 0,0°C                                       | 7,0°C | 3,5°C |
| K2                 | -1,0°C                                      | 6,0°C | 2,5°C |
| K3                 | -3,5°C                                      | 1°C   | -1°C  |
| K4                 | 1,0°C                                       | 9,0°C | 5,0°C |
| S                  | Modifiche in base alle esigenze del cliente |       |       |

### Congelatori per gelato\*

| Temperatura Classe | Temperatura Consigliata                     |
|--------------------|---|
| C1                 | <-16,0°C                                    |
| C2                 | <-5,0°C                                     |
| S                  | Modifiche in base alle esigenze del cliente |

### Vetrinette per gelato\*

| Temperatura Classe | Temperatura Consigliata                     |
|--------------------|---|
| G1                 | fra -14,0°C & -10°C                         |
| G2                 | fra -16,0°C & -10°C                         |
| G3                 | fra -18,0°C & -10°C                         |
| L1                 | <-15,0°C                                    |
| L2                 | <-12,0°C                                    |
| L3                 | <-12,0°C                                    |
| S                  | Modifiche in base alle esigenze del cliente |

### Armadi per supermercati\*

| Temperatura Classe | Temperatura Consigliata                     |
|--------------------|---|
| L1                 | <-15,0°C                                    |
| L2                 | <-12,0°C                                    |
| L3                 | <-12,0°C                                    |
| M0                 | fra +4°C & -1°C                             |
| M*                 | fra +6°C & -1°C                             |
| M1                 | fra +5°C & -1°C                             |
| M2                 | fra +7°C & -1°C                             |
| H1                 | fra +10°C & 1°C                             |
| H2                 | fra +10°C & -1°C                            |
| S                  | Modifiche in base alle esigenze del cliente |

\* Le classi di temperatura e i valori di temperatura raccomandati sono presi da standard internazionali che sono EN16901, EN16902, EN23953 e EN16838

b) Se l'armadio funziona (eccetto i refrigeratori per bevande) al di sopra delle temperature consigliate per un lungo periodo, i prodotti all'interno dell'armadio potrebbero deteriorarsi.

### c) Per refrigeratori per bevande:

|     |   |
|-----|---|
| CC1 | Questo apparecchio è destinato a funzionare in climi dove la temperatura massima e l'umidità sono rispettivamente di 25 ° C e 60% Rh  |
| CC2 | Questo apparecchio è destinato a funzionare in climi dove la temperatura massima e l'umidità sono rispettivamente 32,2 ° C e 65% Rh   |
| CC3 | Questo apparecchio è destinato a funzionare in climi in cui la temperatura massima e l'umidità sono rispettivamente 40,6 ° C e 75% Rh |

## Congelatori per gelato

|   |  |
|---|--|
| A | Questo apparecchio è destinato a funzionare in climi dove la temperatura e l'umidità variano rispettivamente da 16° C a 30° C e dal 55% Rh all'80% |
| B | Questo apparecchio è destinato a funzionare in climi dove la temperatura e l'umidità variano rispettivamente da 16° C a 35° C e da 55% Rh a 80%    |
| C | Questo apparecchio è destinato a funzionare in climi dove la temperatura e l'umidità variano rispettivamente da 16° C a 40° C e da 40% Rh a 80%    |

## Per supermercati e armadietti

| Classe | Temperatura | Umidità relativa |
|--------|-------------|------------------|
| 0      | 20°C        | 50%              |
| 1      | 16°C        | 80%              |
| 2      | 22°C        | 65%              |
| 3      | 25°C        | 60%              |
| 4      | 30°C        | 55%              |
| 5      | 40°C        | 40%              |
| 6      | 27°C        | 70%              |
| 7      | 35°C        | 75%              |
| 8      | 24°C        | 55%              |

Se la batteria del condensatore non viene pulita 2 volte all'anno, l'efficienza dell'apparecchio diminuirà notevolmente.

Si prega di contattare il proprio fornitore per informazioni sulla garanzia del proprio armadio.

Per informazioni dettagliate sul tuo armadio, scansiona il codice QR che si trova sull'etichetta energetica. Tutti gli armadi all'interno del manuale utente sono conformi alle norme EN16901, EN16902, EN23953, EN16838 e alle normative (UE) 2019/2018 e (UE) 2019/2024.

## INDEX

|   |       |
|---|-------|
| Part 1. Contents  |       |
| Part 2. Introduction  | p. 13 |
| Part 3. Precautions and Safety Instructions Before The Initial Start-Up | p. 13 |
| Part 4. Technical Features of Conservators                              | p. 15 |
| Part 5. Assembling conservators / The initial start up                  | p. 18 |
| Part 6. Operating Conservators  | p. 18 |
| Part 7. Cleaning, Maintaining and Transporting Conservators             | p. 20 |
| Part 8. Trouble shooting  | p. 20 |
| Part 9. Compliance Norms  | p. 20 |

## 2. INTRODUCTION

These Frozen Food Conservators are intended for short storage, demonstration and sale of packed frozen food directly from a freezing unit in trading enterprises and public catering, in food shops, booths and the markets.

Please read this operating manual carefully before you start operating your conservator in order to ensure maximum efficiency from this product that has been manufactured to serve you over the years.

In all of the manufacturing processes “**environmentally friendly**” technologies, materials and refrigerants are used that are not harmful to nature.

**As an initial step, please carefully read this manual thoroughly in order to ensure maximum efficiency from your conservator and prevent user defects.**

Detect the Conservator immediately on delivery for any damage. In case of any damage, contact with your authorized dealer within 24 hours.

**Attention!** It requires a lapse of minimum 2 hours after any transportation before you start operating the conservator.

## 3. PRECAUTIONS AND SAFETY INSTRUCTIONS BEFORE THE INITIAL START-UP

Your Conservator must be plugged certainly in an earthed wall socket.

Before operating the conservator, ensure that the mains socket is checked for proper earthing (grounding) as well as nominal voltage and frequency requirements by the authorized service staff or a qualified electrician. If the supply card is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.

The nominal voltage and frequency requirements for the body are specified on the data plate.

**Do not use multi socket and extension cable.**

**The main power supply to which the conservator is connected must have a leakage current relay.**

Never make any repairs or carry out maintenance when the Conservator is plugged in.

**Start the conservator on a level surface. Position it on the floor and make sure that it is level using a bubble gauge.**

Do not position the body in a place close to a source of strong heat or exposed to direct sunlight. Always remember that the UV lights in the sunlight deteriorates beverages and foods in the Conservators.

**Unless otherwise stated, do not place your cooler to open areas where water can leak in.**

**Do not wash with pressurized water or hose when cleaning the product and its surroundings, use a wet cloth. Otherwise, the water which may intrude into the electrical components of the product can cause electric shock and fire risk.**

Do not let children get into and play around the body. Keep the conservator key and plastic bags covering the accessories and Manuel in a safe place out of reach of children.

Do not place any explosives and flammables in the Conservator for safety reasons.

Before the initial start up, clean the interior of the conservator and insert the interior drain tap. (Part 7, Picture D)

The appliance can be used in an ambient temperature of max. 32 °C

Compressor partition covered with plastic louver, which contains mechanical and electric components, are located in the right of your conservator. In order to keep the air circulation of this partition at sufficient level, place your conservator 40 cm away from structures such as louver, wall, screen or another freezer, which can prevent air flow. Prevention of air flow can negatively impact values such as cooling performance, electric consumption, sound level etc.

Minimum 15 mm space must be left between products placed in the conservator or product packaging. Excessive or compressive placement will negatively affect the performance of your conservator .

Avoid opening the lid frequently and over loading the body exceeding the maximum load line. If any flammable gas (R290, R600a) is used in your conservator,

Keep clear of obstruction all the ventilation openings in the appliance

Do not interfere with the refrigerant system.

Do not use any device or other means to accelerate the defrosting process.

Do not use any electrical device inside the food compartment of the appliance.

As the lifetime of your product comes to an end and the product is to be disposed of, please consult the local authorised service to have the refrigerant of your product discharged.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**Leave the top of the conservator free, so that hot air from bottom can circulate effectively.**

**This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

#### **PLEASE CHECK YOUR REFRIGERANT GAS TYPE FROM THE RATING LABEL: R134a,R600a orR290**

Only for the models with R600a or R290 gas:

R600a/R290 gas is used in some models, explained in this instruction manual. R600a/R290 is an environmentally friendly gas and used in appliances which have effective cooling technology. This gas is flammable only under certain conditions. You must follow up the following rules if you wish to get normal operating conditions.

**WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure , clear of obstruction.

**WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process.

**WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance.

**WARNING:** In order to reduce flammability hazards, the installation of this appliance must only be carried out by a suitably qualified person.

Do not tangle with the device due to maintenance, repair or any other reasons other than authorized service.

Plug off the device against any possible freezing or icing and leave for defrosting.

Choose original components for all parts necessary for replacement on the product.

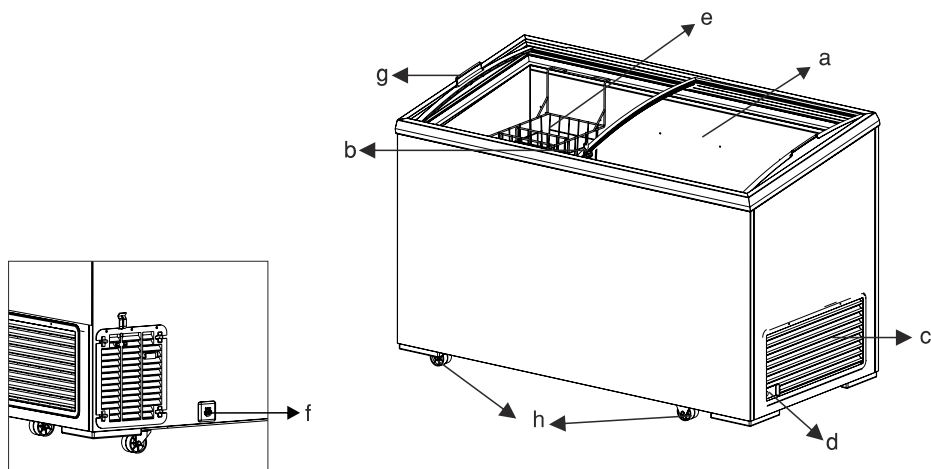
## PROPER DISPOSAL OF THE REFRIGERATOR:

Before you throw away your old refrigerator or freezer

- When disposing of this or other refrigerators, remove the door/door seals, door latch so that small children or animals cannot get trapped inside.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- If R600a/R290 is used as a refrigerant contact your local authority in regard to safe disposal of this product.
- CycloPentane used as a insulation blowing gas. The gases in the insulation material require special disposal procedure. Please dispose of the packaging material for this product in an environmentally friendly manner Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product. If R600a/R290 is used, this product contains flammable insulation blowing gas.
- The refrigerant used in the refrigerator/freezer and the gases in the insulation material require special disposal procedures. Ensure that none of the pipes on the back of the appliance are damaged prior to disposal.

## 4. TECHNICAL FEATURES OF CONSERVATORS

- Lid
- Lid Lock
- Power Compartment
- Conral Light
- Storage Basket
- Water Drainage
- Handle
- Castors





| TECHNICAL FEATURES    |            |                               |                  |                  |
|-----------------------|------------|-------------------------------|------------------|------------------|
|                       |            | CHFPV300EKO                   | CHFPV400EKO      | CHFPV500EKO      |
| Operating Temperature | °C         | -15/-23                       | -15/-23          | -15/-23          |
| Energy Consumption    | kwh/24h    | Please see the name plate ... |                  |                  |
| Power                 | W          |                               |                  |                  |
| Voltage/Frequency     | V/hz       |                               |                  |                  |
| External Dimensions   | LxWxH (mm) | 1014 x 634 x 820              | 1304 x 634 x 820 | 1554 x 634 x 820 |
| Inner Dimensions      | LxWxH (mm) | 890 x 510 x 714               | 1179 x 510 x 714 | 1429 x 510 x 714 |

Values specified above tables are given according to standard values and can vary by optional features.  
 Type label is located in the refrigerant part of the cabinet.  
 Please see the back page of the guide for the Type label sample.

### CLIMATE CLASS: 5

| Climate classes |             |                     |              |
|-----------------|-------------|---------------------|--------------|
| Class           | Temperature | Relative Humidity % | Dew Point °C |
| 0               | 20          | 50                  | 9,3          |
| 1               | 16          | 80                  | 12,6         |
| 2               | 22          | 65                  | 15,2         |
| 3               | 25          | 60                  | 16,7         |
| 4               | 30          | 55                  | 20,0         |
| 5               | 40          | 40                  | 23,9         |
| 6               | 27          | 70                  | 21,1         |
| 7               | 35          | 75                  | 30,0         |
| 8               | 24          | 55                  | 14,4         |

## 5. ASSEMBLING CONSERVATORS / THE INITIAL START UP

Air circulation at the rear is required for the body to operate efficiently. Move the conservator backwards to place it properly. Allow minimum 10cm of space from the sides and the rear in order to ensure proper air circulation. Your Conservator is now ready to plug in.

## 6. OPERATING CONSERVATORS

### Control panel:

Green Light: It indicates that there is electric current to your Conservator and it is operating.

Power On, green light



### Thermostat Setting:

It is not possible to see the thermostat setting knob from the outside, which is located inside the power compartment. Thermostat setting is done at the factory. Do not interfere with the thermostat setting. Call the authorized service when you want to readjust it.

Thermostat setting knob



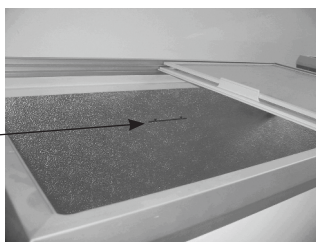
## Packing

Packaging materials (cling wrap polyethylene films and tin foil) should tightly wrap foods leaving no space for air. Containers without lids should be covered with two folds of foil or cling wraps and then fixed with a rubber. Avoid overfilling a container as fluid and paste like foods expand in volume at a rate of 1/10 during freezing. Mark the packages with labels before freezing. Use self-sticking labels for this purpose. Write the date of freezing, quantity, expiry date and maximum storage time on the labels.

## Storing Foods:

Place the products which are going to be stored longer in the bottom part of the conservator and those which are intended for realization in the top part of the conservator.

Maximum load line



In order to ensure maximum benefit from the Conservator and sound food storage, leave enough space between the top lid and the food packages. Therefore never exceed the maximum load line marked in the body.

## Please strictly observe the following rules:

The goods stored in your conservator should have strong air-tight package, steady against a cold, influence of a moisture, smells, fat and an acid in order to preserve the quality.

## 7. CLEANING, MAINTAINING AND TRANSPORTING CONSERVATORS

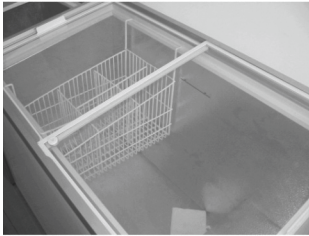
To ensure higher efficiency of your Conservator, the conservator must be cleaned and maintained at least once in a year. Always remove the plug from the mains socket before cleaning the body.

### Defrosting:

It will take longer to form ice crystals interior if the lid of the body is not frequently opened and foods are stored in closed packages.

Ice forming on the interior walls of your Conservator decreases the efficiency of your conservator within time. We recommend that you defrost the body when the ice reaches 5-6 mm of thickness. Set your body to maximum 24 hours before you start defrosting. So foods will be well preserved during defrosting and cleaning.

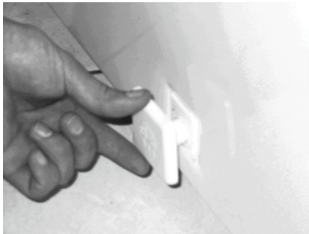
Picture A



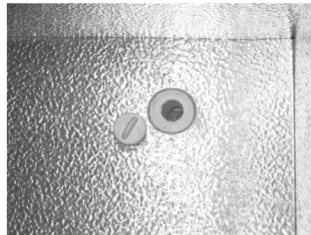
Picture B



Picture C



Picture D



Follow the steps described to drain the water that may have accumulated on the floor of your Conservator during defrosting:

- Step 1. Pull out the basket in the conservator (Pictures A-B).
- Step 2. The exterior drain tap is placed at the bottom of your body in the front. Rotate it 90° to left (quarter rotation), pull it out for 2-3 cm and leave it (Picture C). If you want to accelerate water draining, you can remove the tap.
- Step 3. Remove the tap on the floor of the body. (Picture D)

**Attention!** Never use any hot water, electrical heater, sharp tools or similar things as they may harm the Conservator.

**Holidays /Stop Using For A While:**

If you are going to interrupt operation of your freezer for short time, do not unplug it from a power circuit. If you are going to interrupt operation of the freezer for long term, unplug it from a power circuit and put out the products. After defrosting dry an internal surface. In order to prevent an unpleasant smell leave a lid opened.

Transporting your conservator: Before relocating the body, unplug it from the mains socket, defrost it, wipe the interior walls and floor with a damp cloth, dismantle the glass lids and carry the conservator in the normal position as it is used.

**Attention:** Expansion gas (C-Pentane) is used in the insulation system of the conservator. When you dispose the body, it requires observing the applicable laws and rules of the country in which it is used.

**8. TROUBLE SHOOTING****• If the compressor continuously functions:**

Check if the ambient temperature is above 32°C. See if the grills need cleaning for proper air circulation and if the lids are frequently opened or left open for a long time.

**• If the Green power light is off and the body does not function:**

Check if there is power failure or the body is properly plugged.

**• If your Conservator functions noisily,** see if its feet are properly levelled and see with a spirit level if the floor is also levelled (smooth).**• If there is odour in your Conservator**

Clean your conservator as soon as possible.

**• If there are tears on the frame of your conservator**

Temporary tears can occur in intensively moisturized environments, this is normal. Keep your body away from moisturised environments so much as possible.

After having checked the above-mentioned points and carried out the recommendations, if your Conservator still functions unsatisfactorily, contact the nearest authorized service.

**9. COMPLIANCE NORMS**

Conservators described in this manual are manufactured and inspected in compliance with the

TS EN ISO 23953-1

TS EN ISO 23953-2

TS EN 60335-2-89

IEC 60335-2-89

2006/95/EC

2004/108/EC

## ADDITIONAL WARNING AND INFORMATION ACCORDING TO (EU) 2019/2024 REGULATION ECODESIGN REQUIREMENTS

a) The recommended setting of temperatures in each compartment for optimum food preservation;  
Please see the recommended usage temperature of your refrigerator at below tables.  
Please see the name plate for climate class and temperature class of your cabinet.

### Beverage coolers\*

| Temperature Class | Recommended Temperature                    |       |       |
|-------------------|--|-------|-------|
|                   | min.                                       | max.  | ave   |
| K1                | 0,0°C                                      | 7,0°C | 3,5°C |
| K2                | -1,0°C                                     | 6,0°C | 2,5°C |
| K3                | -3,5°C                                     | 1°C   | -1°C  |
| K4                | 1,0°C                                      | 9,0°C | 5,0°C |
| S                 | Changes according to customer requirements |       |       |

### Ice-cream freezers\*

| Temperature Class | Recommended Temperature                    |
|-------------------|--|
| C1                | <-16,0°C                                   |
| C2                | <-5,0°C                                    |
| S                 | Changes according to customer requirements |

### Scooping cabinets for gelato\*

| Temperature Class | Recommended Temperature                    |
|-------------------|--|
| G1                | between -14,0°C & -10°C                    |
| G2                | between -16,0°C & -10°C                    |
| G3                | between -18,0°C & -10°C                    |
| L1                | <-15,0°C                                   |
| L2                | <-12,0°C                                   |
| L3                | <-12,0°C                                   |
| S                 | Changes according to customer requirements |

### Supermarket cabinets\*

| Temperature Class | Recommended Temperature                    |
|-------------------|--|
| L1                | <-15,0°C                                   |
| L2                | <-12,0°C                                   |
| L3                | <-12,0°C                                   |
| M0                | between +4°C & -1°C                        |
| M*                | between +6°C & -1°C                        |
| M1                | between +5°C & -1°C                        |
| M2                | between +7°C & -1°C                        |
| H1                | between +10°C & 1°C                        |
| H2                | between +10°C & -1°C                       |
| S                 | Changes according to customer requirements |

\* Temperature classes and recommended temperature values are taken from international standards which are EN16901, EN16902, EN23953 and EN16838.

b) If your cabinet operates (except beverage coolers) above the recommended temperatures for a long time, products inside of your cabinet may spoil.

### c) For Beverage Coolers:

|     |  |
|-----|--|
| CC1 | This appliance is intended to operate in climates where the maximum temperature and the humidity are 25°C and 60% Rh respectively  |
| CC2 | This appliance is intended to operate in climates where the maximum temperature and the humidity are 32,2°C and 65%Rh respectively |
| CC3 | This appliance is intended to operate in climates where the maximum temperature and the humidity are 40,6°C and 75%Rh respectively |

## For Ice-cream Freezers

|   |  |
|---|--|
| A | This appliance is intended to operate in climates where the temperature and the humidity ranges from 16°C to 30°C and from 55%Rh to 80% respectively |
| B | This appliance is intended to operate in climates where the temperature and the humidity ranges from 16°C to 35°C and from 55%Rh to 80% respectively |
| C | This appliance is intended to operate in climates where the temperature and the humidity ranges from 16°C to 40°C and from 40%Rh to 80% respectively |

## For Supermarket and Scooping Cabinets

| Class | Temperature | Relative Humidity |
|-------|-------------|-------------------|
| 0     | 20°C        | 50%               |
| 1     | 16°C        | 80%               |
| 2     | 22°C        | 65%               |
| 3     | 25°C        | 60%               |
| 4     | 30°C        | 55%               |
| 5     | 40°C        | 40%               |
| 6     | 27°C        | 70%               |
| 7     | 35°C        | 75%               |
| 8     | 24°C        | 55%               |

If the condenser coil is not cleaned 2 times per year, the efficiency of the appliance will decrease significantly.

For detailed information about your cabinet please scan the QR-code which placed on energy label.

All cabinets inside the user manual are in compliance with EN16901, EN16902, EN23953, EN16838 standards and (EU) 2019/2018 and (EU) 2019/2024 regulations.