



MOD : GVL31-G3

Production code : 30000033913

06/2025



1. SOMMAIRE
2. INTRODUCTION
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS
4. MONTAGE / PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS
5. UTILISATION DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS
6. NETTOYAGE, ENTRETIEN et TRANSPORT DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS
7. CE QU'ON DOIT FAIRE AVANT D'APPELER LE SERVICE COMPÉTENT
8. NORMES DE CONFORMITÉ DES PRODUITS

2. INTRODUCTION

Les conservateurs ont été produits pour le but de stockage court, démonstration et vente des aliments congelés du groupe de congélation dans les sociétés commerciales et les magasins d'alimentation, les buffets, les restaurants, et les marchés.

La lecture attentive de ce manuel d'instructions avant l'utilisation de votre conservateur d'aliments congelés vous permettra de tirer le maximum de rendement du produit conçu pour vous servir de longues années.

A chaque étape de la fabrication de votre conservateur d'aliments congelés, ont été utilisées les technologies « écologiques » et ont été préférés le matériau et les gaz qui ne nuisent pas à la vie naturelle.

Lisez tout d'abord attentivement et entièrement ce manuel d'instructions pour tirer le maximum de rendement de votre conservateur d'aliments congelés et pour éviter les fautes d'usage.

A l'arrivée, vérifiez s'il a subi des dommages; dans l'affirmative, en informer le vendeur dans les 24 heures au plus tard.

Attention! Attendre au moins 2 heures avant de la remise en marche de votre conservateur d'aliments congelés après chaque déplacement.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS

PRODUITS AVEC CADRE EN ALUMINIUM CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Température de fonctionnement (°C)	Dimensions Extérieures LxWxH (mm)	Dimensions Intérieures LxWxH (mm)
GVL31-G3	-15/-23	1015x635x890	890x510x665
GVL41-G4	-15/-23	1305x635x890	1180x510x665
GVL51-G5	-15/-23	1555x635x890	1430x510x665
GVL69-G6	-15/-23	2055x635x890	1930x510x665
CCV5-MP	-15/-23	1305x635x1255	1180x510x560
CCV7-MG	-15/-23	1555x635x1255	1430x510x560

Les valeurs spécifiées dans les tableaux ci-dessus sont données selon les produits standard et peuvent changer en fonction de caractéristiques optionnelles

L'étiquette de type figure dans la partie réfrigérante du congélateur.

Consultez s'il vous plaît la dernière page du guide pour le spécimen de l'étiquette de type.

Classe de climat			
Classe	Temperature °C	Humidité relative %	Point de fondu °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	27	70	21,1
6	40	40	23,9
7	35	75	30,0
8	23,9	55	14,3

4. MONTAGE / PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS

Il est obligatoire qu'il y ait une circulation de l'air dans la partie derrière pour un bon rendement des conservateurs d'aliments congelés.

Placer votre conservateur d'aliments congelés en le poussant en arrière.

Laisser un espace vide d'au moins de 10 cm en arrière et sur les côtés des conservateurs d'aliments congelés.

Puis enfoncer la fiche dans la prise.

5. UTILISATION DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS

Panneau de contrôle :

Sur le panneau de contrôle se trouvent :

- Un voyant vert; il indique que le courant électrique arrive au conservateur d'aliments congelés et qu'il est en marche.

LA LAMPE
DE CYCLE
EST VERTE



Le réglage du thermostat:

Le bouton du thermostat se trouvant dans la partie du moteur ne se voit pas de l'extérieur. La position du thermostat a été réglée à la sortie de l'usine. Ne jouez pas avec le réglage du thermostat. Adressez-vous au service agréé le plus proche lorsque vous désirez changer le réglage du thermostat.



Interrupteur de l'éclairage (optionnel) :

Il est utilisé pour activer et désactiver l'éclairage.

Emballage:

Il faut bien emballer les produits alimentaires avec le matériau d'emballage (film en plastique ou papier aluminium) de façon à ne pas laisser d'air à l'intérieur.

Il faut mettre sur les récipients n'ayant pas de couvercle, une double couche de film et mettre un élastique autour.

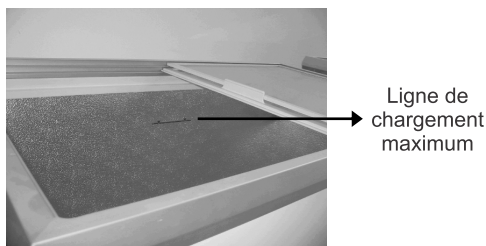
Les aliments liquides ou en pâte se dilatant de 1/10 pendant la congélation, il ne faut pas remplir les récipients Jusqu'au bord.

Il faut étiqueter les paquets à congeler. On peut utiliser dans ce but des étiquettes autocollantes. Il faut écrire sur les étiquettes, date de congélation, quantité, dernière date de consommation, durée maximale de conservation des produits alimentaires.

L'installation des aliments:

Séparez les aliments en groupes. Installez en bas les aliments que vous utiliserez tardivement, et en haut ceux que vous consommerez en priorité.

Afin de pouvoir profiter au maximum de la performance Du produit avec une conservation saine des aliments, il faut laisser un vide suffisant entre les paquets d'aliments et le couvercle du haut. C'est pourquoi veuillez ne pas dépasser la ligne de chargement maximum indiquée à l'intérieur du surgélateur.



Les règles à respecter:

Les articles alimentaires doivent être séparés en portions selon les besoins journaliers ou d'un repas de la famille. Les articles alimentaires doivent être mis en paquets de façon à ne pas laisser passer d'air afin de prévenir leur dessiccation même s'ils doivent être conservés pour peu de temps. Le matériel utilisé dans les paquets doit être résistant au froid, à l'humidité, au déchirement, à l'odeur, à la graisse, à l'acide, et ne pas laisser passer l'air. Il doit en outre se fermer correctement, être pratique, et faire partie des matériels facile à utiliser pour les surgélateurs.

6. NETTOYAGE, ENTRETIEN et TRANSPORT DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS

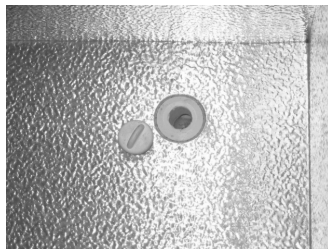
Effectuez au moins une fois par an le nettoyage et l'entretien de votre surgélateur pour une rentabilité optimale. Retirez la fiche du surgélateur de la prise avant le nettoyage.

Fonte de glace:

La vitesse de la formation de la glace sera très lente tant que vous n'ouvrirez pas souvent la porte du surgélateur et que vous conserverez vos aliments dans des paquets fermés. La glace se formant avec le temps sur les parois internes diminue la rentabilité de votre surgélateur. Lorsque l'épaisseur de la glace atteint 5-6 mm, nous vous conseillons de la faire fondre. Mettez en position maximum le réglage de votre surgélateur, 24 heures avant de commencer l'opération de fonte de glace. De cette façon, vos aliments seront protégés durant la fonte et le nettoyage.



Croquis A



Croquis B

Afin d'évacuer le liquide qui pourrait s'accumuler dans votre surgélateur durant l'opération de fonte de glace;

Etape 1: Enlevez en tirant vers le haut le panier qui se trouve dans votre surgélateur.

Etape 2: Tournez vers la gauche à 90° (un quart de tour) le bouchon de drainage externe se trouvant dans la partie frontale basse, tirez-le vers le dehors 2-3 cm et laissez-le ainsi. (Croquis A) Si vous voulez que l'eau évacuée par le petit orifice de vidange dans le bouchon, vienne avec de la pression, vous pouvez enlever le bouchon pour accélérer l'évacuation.

Etape 3: Ouvrez le bouchon à la base du corps interne (Croquis B)

Attention! N'utilisez jamais d'eau chaude, de chauffeuse électrique, d'instruments coupants et similaires qui pourraient endommager votre surgélateur.

Caractéristique de fermeture à clé des couvercles en verre :

Pour fermer à clé

- Dans le mécanisme de la serrure il existe deux languettes différentes. Il y a un angle de 90 ° entre les deux languettes dans le cas où la clé n'est pas dans la serrure. Nous pouvons mettre sur le même plan les deux languettes perpendiculaires l'une à l'autre en rentrant notre clé dans le trou de la serrure.
- Nous pouvons atteindre le mécanisme de la serrure en tournant doucement le couvercle en plastique de la serrure dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Vérifier que les couvercles du conservateur d'aliments congelés soient bien fermés pour procéder à l'opération de la fermeture à clé. Placer en même temps le mécanisme de la serrure et la clé dans le nid de la serrure comme sur la figure (Figure E). Si vous tournez votre clé dans le sens des aiguilles d'une montre, les couvercles seront fermés à clé. Vous pourrez reprendre votre clé qui sera lâchée.

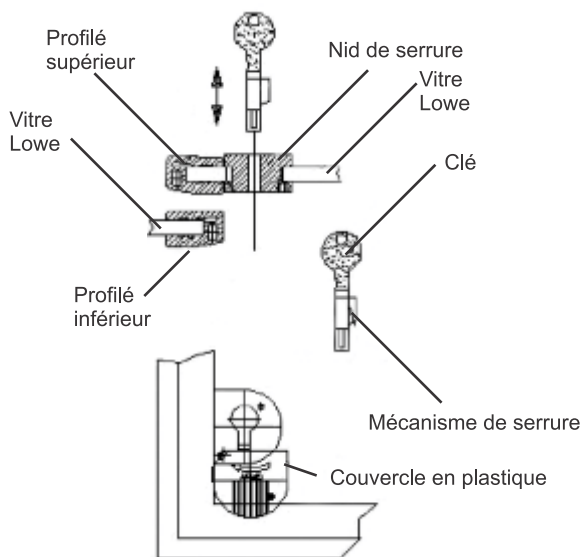
Pour ouvrir

- Après avoir placé doucement la clé dans le mécanisme de la serrure, tournez à fond la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, avec une force moyenne. Si la serrure ne sort pas du nid à cause d'un coincement ou de tourner de trop, bougez- la légèrement à gauche et à droite.
- Retirez le mécanisme de la serrure avec la clé.

Les couvercles seront ouverts.

Il est conseillé de ne pas séparer la clé du mécanisme de la serrure. Et dans le cas où votre conservateur d'aliments congelés n'est pas fermé à clé, fermez le nid de la serrure en tournant le couvercle en plastique pour éviter l'entrée de l'air ou d'autres matières étrangères.

CROQUIS E



Vacances / Arrêt prolongé :

Si vous allez interrompre votre conservateur pour une durée courte, ne pas débrancher du circuit du puissance. Si vous n'allez pas vous servir de votre conservateur pendant une longue durée, débarrassez-le du circuit du puissance et enlevez les produits du dedans. Après le degivrage, séchez l'intérieur du conservateur. Afin de s'empêcher d'une mauvaise odeur laissez le couvercle ouvert.

Transport : Pendant le transport, débranchez le conservateur d'aliments congelés, procédez au dégivrage, essuyez les parois et le plancher intérieurs avec un chiffon humide, enlevez les couvercles en verre et transportez-le en position d'utilisation normale.

Attention : Dans la période du hors fonctionnement du corps, il y a l'obligation d'agir conformément au règlement et à la législation du pays où se trouve le conservateur d'aliments congelés, du fait qu'on utilise du gaz de dilatation (Pentane- C) pour l'isolation du conservateur d'aliments congelés.

7. CE QU'ON DOIT FAIRE AVANT D'APPELER LE SERVICE COMPÉTENT

• Si le compresseur fonctionne sans cesse ;

Vérifier si la température ambiante est supérieure à 32 °C. Vérifier si le grillage d'aération est bien propre. Le couvercle de votre conservateur d'aliments congelés s'ouvre très souvent ou il reste longtemps ouvert.

• Si le voyant vert de marche est éteint et que le conservateur d'aliments congelés ne fonctionne pas ;

Vérifier s'il y a la coupure d'électricité et si la fiche est bien enfoncée dans la prise.

• Si votre conservateur d'aliments congelés fait du bruit ;

Vérifier si les pieds du conservateur d'aliments congelés se posent bien au sol et vérifier à l'aide d'un niveau à bulle si la surface où est posé l'appareil est bien au niveau.

• Si votre conservateur d'aliments congelés émane de mauvaises odeurs ;

Nettoyez votre conservateur d'aliments congelés plus vite possible.

S'il y a une buée sur les façades de votre conservateur d'aliments congelés ;

Il peut se former de la buée de courte durée dans les milieux humides. Tenez autant que possible, votre conservateur d'aliments congelés loin des milieux humides.

Si votre conservateur d'aliments congelés ne fonctionne toujours pas malgré les contrôles et les instructions indiqués dans ce manuel d'instructions ou qu'il fonctionne mal, adressez-vous au service compétent.

8. NORMES DE CONFORMITÉ DES PRODUITS

Les conservateurs d'aliments congelés indiqués dans le manuel d'instructions sont fabriqués et testés conformément aux normes :

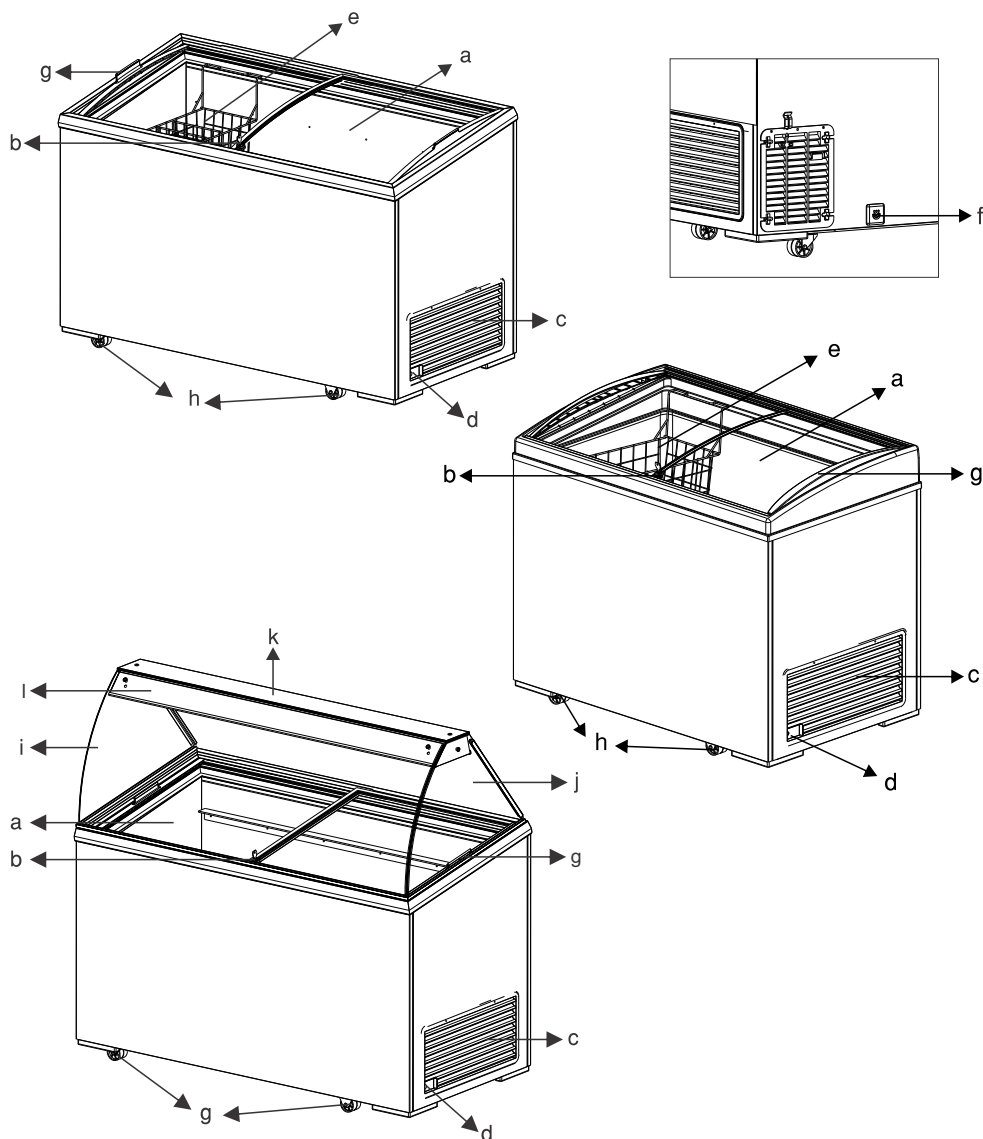
TS EN ISO 23953-1
TS EN ISO 23953-2
TS EN 60335-2-89
IEC 60335-2-89
2006/95/EC,
2004/108/EC

FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES CONSERVATEURS D'ALIMENTS CONGELÉS

a - Couvercle en verre
b - Serrure du couvercle
c - Compartiment du moteur
d - Voyant de contrôle

e - Panier de conservation
f - Sortie de drainage de l'eau
g - Poignée du couvercle
h - Roulettes

i- Vitre avant bombée
j- Vitre latérale
k- Vitre supérieure
l- Profilé porteur fluorescent



REMARQUE: Les informations ci-dessus sont optionnelles. Peut montrer des variations selon les modèles et les versions.