

operating instructions



Foster European Operations

France
Foster Refrigerator France SA
Tel: (33) 01 34 30 22 22 Fax: (33) 01 30 37 68 74 Email: info@fosterfrance.com

Germany
Foster Refrigerator Germany
Tel: (0781) 96 93 00 Fax: (0781) 96 93 019 Email: info@fosterrefrigerator.de

Under Counter Meatwell LC125 installation and operating instructions

GB

Operating instructions

D

Bedienungsanleitung



Foster Refrigerator Group of Companies,
Oldmedow Road, King's Lynn,
Norfolk, PE30 4JU
England

Tel: 01553 691122
Fax: 01553 691447
Website: www.fosterrefrigerator.co.uk
Email: sales@foster-uk.com

MEATWELL/OP/EN/0802 00 554306



installation

IMPORTANT:
To the installer: Installation of these units should be carried out by a competent person and the appropriate codes of practice adhered to, thus ensuring safe installation. **Pass to the user: Do not discard this document. It contains important guidelines on Operation, Loading, Cleaning and Maintenance and should be kept for reference.**
DISPOSAL REQUIREMENTS
If not disposed of properly all refrigerators have components that can be harmful to the environment. All old refrigerators must be disposed of by appropriately registered and licensed waste contractors, and in accordance with National laws and regulations.

1. Positioning/unpacking

Important:
Ensure adequate ventilation for efficient operation. Where possible, ensure that counter is not adjacent to a heat source.

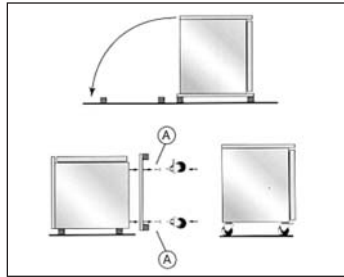
Unpacking

The cabinet is mounted on a pallet and shrink-wrapped. The wiring diagram is supplied in a clear pocket stuck to the front of the cabinet. Carefully remove the shrink-wrapping. Make sure that any sharp instrument used does not damage the cabinet.

Remove protective plastic film from cabinet body. For clean removal, carefully run a sharp blade along joints and edges.

Removal of pallet

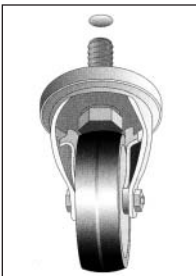
Remove the top sliding cover from the cabinet. Carefully lay the cabinet on its back on suitable blocks of wood.
Remove the pallet by unscrewing the securing bolts A. Fit the castors into the vacated bolt holes with the lockable castors to the front.
Return the cabinet to an upright position without delay.



2. Castors

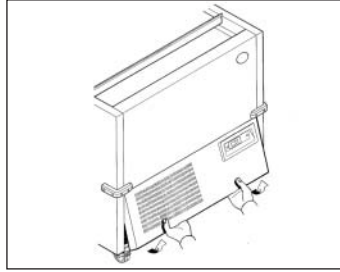
These are boxed inside the cabinet. These models are normally fitted with 75mm diameter swivelling castors. The front castors are lockable.

NB: Ensure that the castors are securely tightened on installation.
Check the level of the cabinet with a spirit level. If the cabinet is not level the sliding top may not close correctly.
Cabinet levels may be adjusted by inserting spacer washers between the appropriate castor and the base of the cabinet.



3. Unit Compartment Cover

Before removing the unit compartment cover the cabinet must be switched off.



user operation guidelines

4. Switching On

NB. If the counter has been laid on its back during installation do not switch on immediately (leave in upright position for at least 60 minutes).

Before Loading

Wipe the cabinet interior with a cleaner approved for food contact surfaces before loading food.
Connect the mains supply lead to a suitably fused plug or wire directly to distribution/fuse box.

Controller Operation

- Check temperature set point.
- Check set point by pressing the "set" button
- To increase set point press "set" + [P-PP]
- To decrease set point press "set" + [3-3-3]
- Factory Temperature Set Point -21°C.
- Exit from set up occurs after 10 seconds if no button is pressed.

cleaning/maintenance

NB. Before internal cleaning, switch off power supply.

5. Cleaning Instructions

IMPORTANT:
Cared for correctly, stainless steel has the ability to resist corrosion and pitting for many years.

- We recommend daily cleaning with:
- a. a spray cleaner or bactericide approved for stainless steel surfaces.
 - b. hot soapy water followed by wiping down with lint free towelling.

Always clean with the grain of the metal.
NB. Do not use ammonia-based cleaners on aluminium.

WARNING:
High alkaline cleaning agents or those containing bleaches, acids and chlorines are very harmful to stainless steel. Corrosion and pitting may result from their accidental or deliberate application.

If any of these liquids should come in contact with your refrigerator during general kitchen cleaning, wipe down the affected area immediately with mild soapy water and rub dry.
Never use wire wool or scouring powders on stainless steel or aluminium surfaces. Stubborn staining of steel surfaces can be removed with a non-abrasive cream cleaner or, in extreme cases, gentle rubbing with 'Scotchbrite' in the direction of the grain.

Internal Surfaces:

Remove all contents and fittings at least once a month for thorough cleaning, using a mild disinfectant. Dry all surfaces and allow counter to reach storage temperature before reloading. Check guards are secure.
NB. All foodstuffs must be stored in back up store before the cleaning period.
Any spillages must be wiped clean immediately.

Condenser (sited in unit compartment):

Check monthly and keep dust free with stiff (not wire) brush. NB: Switch off power before doing this.

Castors

Check monthly to ensure secure fixing.

hazards

6. Hazards

Hot pipes and fans in the unit compartment constitute a hazard. Keep guarded at all times. Do not touch interior with warm damp hands as skin can 'freeze' to metal.
Safeguard children when discarding an old counter by removing drawers.
Protect the ozone layer: refrigerant gases should be reclaimed for safe disposal at time of major service work or scrapping of the old counter.

operational failure

7. Problem Diagnosis

Checks must be carried out by a competent person.

- Before calling a Foster Authorised Service Company check the following:
- a) Power failure (may be off at source)
 - b) Plug may be loose or pins bent preventing contact.
 - c) Blown fuses.
 - d) Low voltage in line.
 - e) Battery in LCD thermometer needs replacing

When requesting service assistance always quote the following:

- a) cabinet serial number (E.....)
- b) cabinet model number

Both taken from the silver label located on cabinet rear.

Auspacken/ Inbetriebnahme

WICHTIG:
Dieses Gerät muss gemäß der nachstehenden Anleitung unter Berücksichtigung aller Sicherheitsrichtlinien aufgestellt werden. **Bitte diese Bedienungsanleitung sicher aufbewahren: sie enthält wichtige Informationen über die Bedienung des Gerätes sowie Hinweise über Pflege, Reinigung und Wartung.**

Entsorgung
Alle Kühlgeräte und deren Teile müssen fachgerecht entsorgt werden.

1. Positionierung

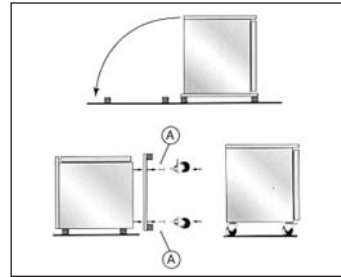
Wichtig:
Für ausreichende Belüftung sorgen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf.

Auspacken

Der Schrank ist auf eine Palette montiert und mit einer Schrumpffolie verpackt. Den Schaltplan finden Sie in einer Folientasche an der Vorderseite des Schrankes. Entfernen Sie die Schrumpffolie vorsichtig, um eine Beschädigung des Schrankes zu vermeiden. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Schrankgehäuse. Benutzen Sie hierfür vorsichtig ein scharfes Messer, mit dem Sie die Folie an den Rändern und Ecken einschneiden. Entfernen Sie die Prüfaufkleber.

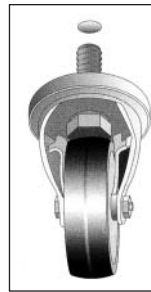
Entfernen der Palette

Nehmen Sie die obere Abdeckung und den Schiebedeckel ab. Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Rückseite, möglichst auf Holzlatzen oder -klötze.
Entfernen Sie die Palette durch Abschrauben der Befestigungsbolzen A. Schrauben Sie die Rollen in die dafür vorgesehenen Löcher. Bremsrollen müssen vorne angebracht werden. Richten Sie den Schrank ohne Verzögerung wieder auf und warten Sie ca. 60 Minuten, bevor Sie das Gerät einschalten.



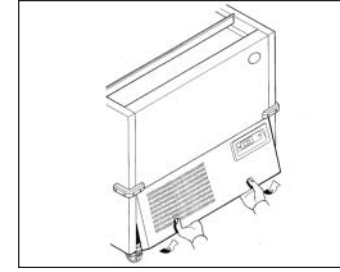
2. Rollen

Die Tiefkühltruhe wird mit 75 mm hohen Rollen geliefert, die im Innenraum des Gerätes verpackt werden. Die vorderen Rollen sind feststellbar. Achten Sie darauf, dass die Rollen fest angezogen sind, um den sicheren Stand der Truhe zu gewährleisten. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät gerade steht, da ansonsten der Schiebedeckel nicht selbstständig schließt. Gegebenfalls Unterlegscheiben zwischen Gerät und Rollen einsetzen.



3. Maschinenraumblende

Achtung! Schalten Sie das Gerät vor dem Entfernen der Maschinenraumblende aus.



Inbetriebnahme

4. Einschalten

Achtung! Lassen Sie den Schrank mindestens eine Stunde stehen, bevor Sie ihn einschalten, wenn er beim Einbau oder Eintransport gelegt wurde.

Vor dem Beschicken

Wischen Sie vor dem Beschicken die Innenverkleidung des Schrankes mit einem feuchten Tuch und einem lebensmittelechten Reinigungsmittel ab. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie vor dem Beschicken bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Bedienung der Steuerung

- Solltemperatur überprüfen
- Die Solltemperatur wird durch Drücken der SET-Taste überprüft
- Wärmer einstellen durch Drücken der SET-Taste und +[P-PP]
- Kälter einstellen durch Drücken der SET-Taste und +[3-3-3]
- Werkseinstellung Solltemperatur -21°C
- Nach 10 Sekunden Rückkehr in Normalbetrieb

Reinigung und Wartung

Schalten Sie das Gerät aus, bevor sie die Innenwände reinigen.

5. Wichtig: Reinigungsanweisung

Die Edelstahloberflächen erhalten jahrelang ihr schönes Äußeres, wenn sie regelmäßig gereinigt werden.

- Wir empfehlen die tägliche Reinigung mit:**
- a. einem für Edelstahl geeigneten Sprühreiniger oder Bakterizid
 - b. heißem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Edlestahloberflächen stets in Schliffrichtung reinigen. Keine ammoniakhaltigen Reinigungsmittel anwenden.**

Warnung!
Bleich-, chlor- oder säuerhaltige Reinigungsmittel können bei Edelstahl- oder Aluminiumflächen schwere Schäden verursachen.
Bei versehentlichem Anwenden solcher Reinigungsmittel müssen die Oberflächen SOFORT mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch abgewischt werden. Grobe Verunreinigungen können durch das vorsichtige Anwenden in Schliffrichtung von „Scotchbrite“ oder einer feinen Politur entfernt werden.

Innenoberflächen

Reinigen Sie täglich die Innenverkleidung mit einem desinfizierenden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alle Oberflächen gründlich ab und lassen Sie das Gerät vor dem Beschicken auf die eingestellte Temperatur herunterfahren. Wichtig: Während der Reinigung müssen Lebensmittel in einem anderen Tiefkühlschrank gelagert werden. Verschluttetes sofort aufwischen. Prüfen Sie die Schutzgitter - diese müssen fest sitzen.

Kondensator - befindet sich im Maschinenfach

Entfernen Sie einmal im Monat den Staub am Kondensator mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste (keine Drahtbürste!). Dies erhöht die Leistungsfähigkeit des Kältesystems und reduziert die Betriebskosten. Gerät vorher ausschalten!

Gefahren

6. Gefahren

Heiße Kälteleitungen und Ventilatoren im Maschinenraum müssen geschützt bleiben. Die Innenwände nicht mit nassen Händen anfassen - die Hände können „festfrieren“. Brechen Sie beim Verschrotten von alten Geräten alle Türbeschläge ab, damit sich keine spielenden Kinder aus Versehen einsperren. Alle Altgeräte müssen fachgerecht entsorgt werden.

Störung

7. Fehlerdiagnose

Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, prüfen Sie folgendes:

- a) Stromausfall
- b) Stecker nicht richtig eingesteckt
- c) Sicherung rausgefliegen
- d) Spannung zu niedrig

Vor dem Anruf beim Kundendienst notieren Sie bitte Modell- und Serien-Nummer (E-Nummer) des Geräts. Diese befinden sich auf dem Typenschild.