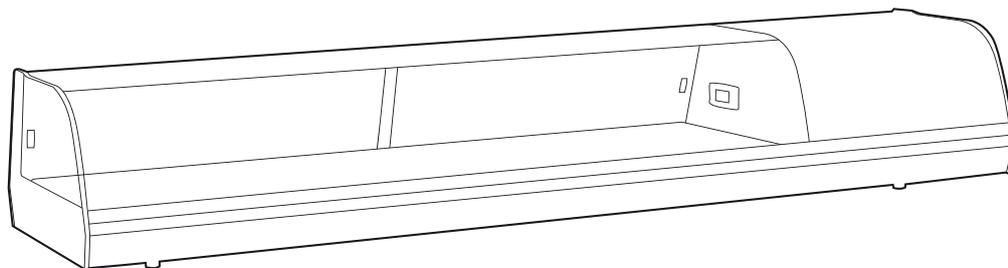


REFRIGERATED CASES VITRINAS REFRIGERADAS

User manual
Manual de usuario



EN

IT

ES

FR

DE

ÍNDICE

1| INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1 Advertencias de uso, utilización o manipulación
- 1.2 Embalaje, transporte y recepción de equipos
- 1.3 Instalación de equipos
- 1.4 Conexión eléctrica
- 1.5 Garantía del equipo

2| DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- 2.1 Descripción
- 2.2 Puesta en marcha
- 2.3 Consejos útiles

3| MANTENIMIENTO

- 3.1 Limpieza y conservación
- 3.2 Mantenimiento

4| PROBLEMA/CAUSA/SOLUCIÓN

5| ANEXOS

- 5.1 Características técnicas
- 5.2 Instrucciones del controlador digital de las Unidades Refrigeradas
- 5.3 Circuito eléctrico

1| INFORMACIÓN GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS DE USO, UTILIZACIÓN O MANIPULACIÓN

El manual de usuario / instrucciones de uso, es muy importante tenerlo localizado para poder realizar un buen uso del equipo.

El uso del equipo debe de realizarse por personas adultas y su manipulación por personal cualificado exclusivamente. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por el uso indebido o reparaciones no autorizadas.

Este equipo es pesado, tome las precauciones debidas para su instalación.

Este mueble deberá ser conectado directamente a la toma de tierra para su protección contra descargas eléctricas. El cable de toma de tierra no deberá ser cortado ni modificado.

En caso que fuera necesario realizar algún trabajo eléctrico para la instalación o mantenimiento del aparato, este deberá ser realizado por personal cualificado.

Asegurarse que el cable de conexión eléctrica no quede atrapado debajo del equipo, ni está en contacto con el motor.

Para un buen rendimiento, el local donde vaya ha ser instalado el aparato deberá tener una ventilación adecuada, una temperatura no superior a 32°C (Clase climática N).

No olvide desconectar la vitrina antes de efectuar cualquier reparación, mantenimiento u operación de limpieza.

Este equipo está dotado de un circuito de refrigeración, no deberá resultar dañado por ninguna operación de limpieza o mantenimiento. Utilizar el equipo exclusivamente según la función para la cual se ha diseñado y con las condiciones de trabajo especificadas en el manual.

1.2 EMBALAJE, TRANSPORTE Y RECEPCION DE EQUIPOS

El embalaje protege su equipo contra posibles daños durante el transporte. Todos los materiales utilizados son respetuosos contra el con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

El equipo se paletiza y es embalado con una estructura de madera. Se transportará, almacenará y se descargará en posición **“SIEMPRE HORIZONTAL”**. En el caso de que esto no se respete se deberá dejar pasar varias horas hasta que el aceite del

compresor recupere su posición de trabajo, antes de su puesta en funcionamiento.

Comprobar el embalaje que no ha sufrido desperfectos a causa del transporte. En el caso de que se hayan encontrado daños, presente una reclamación al transportista o a la agencia que le haya realizado el transporte **EN EL ACTO** (no se podrá devolver ningún aparato dañado sin notificarlo y previa autorización una vez que se haya solucionado con la agencia de transporte). Cortar los flejes del embalaje y retirar plásticos y cartón teniendo mucho cuidado en no dañarse con las grapas y astillas de madera. No marcar o golpear el mueble con las herramientas de desembalaje. Dejar siempre para último momento el palet de transporte.

1.3 INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS

Trasladar el mueble con la ayuda de una transpaleta y llevarlo hasta el sitio de ubicación. Retirar la tapa del palet con cuidado para no dañar el mueble. A continuación todos los elementos protectores de la vitrina (corchos, film,...).

No situar el mueble al sol, ni cerca de fuentes de calor así como de salidas de aire caliente.

Dejar suficiente espacio libre en aquellas partes del mueble en las que haya alojada una rejilla de ventilación y no obstruya dichas rejillas, de tal manera que la evacuación de aire caliente se realice sin problemas.

1.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar un equipo frigorífico a la red, compruebe que la tensión es la indicada en la documentación del aparato.

La línea de alimentación debe tener una sección adecuada para el consumo del aparato y obligatoriamente TOMA DE TIERRA (la falta de toma de tierra en la red constituye un grave peligro para su seguridad, además de ser causa de la anulación inmediata de la garantía por parte del fabricante).

No introducir objetos entre las rejillas de protección del grupo frigorífico.

Antes de realizar limpieza o mantenimiento alguno, hay que desconectar el aparato de la red eléctrica.

Por su seguridad no ande descalzo con el suelo mojado o con las manos húmedas por peligro a descargas eléctricas

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado

similar con el fin de evitar un peligro.

Este aparato es conceptualizado como ESTÁTICO (No portátil)

La manipulación de los componentes eléctricos (termostato, conexiones, etc.), solo deberá ser efectuada por personal cualificado, pues un reglaje inadecuado podría ocasionar graves perjuicios al funcionamiento del mueble y al género en él almacenado.

El lugar donde vaya a ser instalado el mueble deberá estar acondicionado con los siguientes elementos:

.Instalación eléctrica con diferencial y magneto-térmico.

.Toma de corriente provista de toma de tierra.

1.5. GARANTÍA DE LOS EQUIPOS

- Nuestros productos para uso industrial, debido a las exigentes condiciones de trabajo a que son sometidas, están garantizados por el periodo de DOS AÑOS, contra todo defecto de fabricación, a contar desde su fecha de venta, siempre y cuando sean manipulados por profesionales cualificados, de acuerdo con las normas en vigor y utilizados en condiciones normales.

- Para el disfrute de esta garantía, será necesario cumplir las normas de la Garantía y en cada caso, la aceptación del defecto detectado en el equipo, por nuestro Departamento Técnico, para lo que deberán ser enviadas las piezas defectuosas.

- Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

- Sólo se amparan defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en la instalación, suministro de electricidad, etc. independientes de los primeros, ni imperfecciones provocadas por condiciones climatológicas adversas (tormenta, rayos, viento, etc.) u otro tipo de fuerzas de causa mayor.

2| DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS

2.1 DESCRIPCIÓN

Nuestros equipos están diseñados para la exposición de alimentos. Este equipo está clasificado como clase climática N y está construido con materiales atóxicos y en acero. El grupo frigorífico contiene gas R134a para los muebles de refrigeración. El cuerpo está inyectado con poliuretano a 40 Kg/cm³ de densidad libre de CFC.

Temperaturas óptimas de trabajo, es de + 4°C y 8°C.

2.2 PUESTA EN MARCHA

Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica y **en caso de que el mensaje en el display sea OFF**, pulsar el botón de encendido en el termostato, Una vez conectado, observar que el grupo de refrigeración, tanto compresor como ventilador funcionan. El termostato esta programado para que realice las operaciones de puesta en marcha y parada. Desde este momento el mueble funcionará automáticamente.

En los modelos de sushi, el equipo frigorífico funciona de forma continua hasta la desconexión manual de la vitrina.

En el caso de mal funcionamiento, no toque nada y diríjase al proveedor que le ha suministrado el mueble.

NOTA: El interruptor exterior activa y desactiva la iluminación interior del mueble. Verifique su funcionamiento activando y desactivando dicho interruptor y comprobar que las luces se encienden y se apagan.

2.3 CONSEJOS ÚTILES

Dejar que el equipo alcance la temperatura optima de trabajo, antes de introducir género en su interior.

No introduzca ni deposite sobre el aparato genero caliente.

Recuerde que es una vitrina expositora de alimentos. Con lo cual debe de utilizar se producto refrigerado, en el día y cada jornada de trabajo debe de vaciarse y proceder a su limpieza, ya que puede acumular condensación en la bandeja y formar hielo. En ningún caso la debemos utilizar para mantener alimentos en periodos largos.

No dejar la cubierta abierta durante un largo tiempo, ya que la temperatura interior del equipo puede verse afectada.

Si va a introducir en el alimento cuyo olor pueda afectar al olor o sabor del resto envuélvalos o colóquelos en un recipiente hermético. En caso que vaya a estar un tiempo parado, desconéctelo, retire los alimentos que se encuentren en su interior, limpie la cámara y deje la cubierta entreabiertas.

No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación.

No utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado.

3| MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

3.1 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Una de las primeras operaciones después de desembalar, será la de limpiar la cámara con agua y un jabón neutro.

La unidad condensadora deberá ser limpiada periódicamente, manteniéndola libre de cuerpos extraños. Para su limpieza se recomienda la utilización de un cepillo de pelo duro (no de acero), y si no se tuvieran los medios necesarios avisar al servicio técnico para realizar la limpieza. De esta manera conseguiremos mantener el buen rendimiento de grupo frigorífico.

Efectuar la operación de limpieza del condensador para su buen rendimiento.

La limpieza exterior se realizará a diario utilizando agua jabonosa, ya que los restos de comidas y grasas pueden perjudicar a los distintos componentes del mueble.

No dañar el circuito de refrigeración durante la limpieza, ya que puede ocasionar graves consecuencias.

No es aconsejable la utilización de productos agresivos como lejías, ácidos, etc...

3.2 MANTENIMIENTO

El mantenimiento lo realizará personal cualificado. Las operaciones de mantenimiento las determinan las condiciones del local así como de su uso. Los elementos a tener en cuenta son la limpieza del condensador y los lugares donde se acumulen restos de alimentos o líquidos a los que en la limpieza diaria no se llegue.

4| PROBLEMA/CAUSA/SOLUCIÓN

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El mueble no funciona. El termostato no se enciende	No hay electricidad en la toma de corriente	Comprobar la conexión
El aparato enfría poco	El termostato no se encuentra en la posición correcta. La cubierta se abre excesivas veces y/o puede haberse quedado mal cerrada.	Cambiar la situación del aparato y evitar esas fuentes de calor. Dejar libres las rejillas de ventilación. Comprobar que estén bien cerrada. Ajustar el termostato.
Excesivo hielo en el evaporador (no para sushi)	El termostato no se encuentra en la posición correcta. La cubierta se abre excesivas veces y/o puede haberse quedado mal cerrada. El programa de Desencarcho no se ha realizado.	Posicionar el termostato en una posición de menos frío. Evitar abrir la cubierta con demasiada frecuencia y comprobar que se queda bien cerrada. Consultar el apartado de Desencarcho del evaporador del manual del termostato.
El evaporador se desescarcha en trabajo (sólo sushi)	Parámetros termostato incorrectos	Ajustar setting de paro más bajo
Funcionamiento ruidoso	El termostato no se encuentra en la posición correcta. La cubierta se abre excesivas veces y/o puede haberse quedado mal cerrada.	Nivelar el aparato de tal manera que las vibraciones y ruidos desaparezcan. Separar aquellas piezas que estén rozando. Apretar los tornillos que estén flojos.
El cristal exterior se empaña	Humedad exterior alta Apertura excesiva de puertas	

5| ANEXOS

5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DIMENSIONES

MODELO	LARGO mm.	FONDO mm.	ALTO mm.	DOTACIÓN BANDEJAS GN 1/3	CAPACIDAD NUMERO PLATOS	POTENCIA W.	VOLÚMEN CÁMARA L. (*)	SUPERFICIE EXPOSICIÓN M2 (*)	COMPRESOR HP	POTENCIA FRIGORÍFICA W a -10°C	CONDENSACIÓN	REGIMEN T* 32 °C	EVAPORIZACIÓN
110 1P 4B	1092	387	240	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 1P 6B	1447	387	240	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 1P 8B	1797	387	240	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
110 2P 4B	1092	385	360	4	-	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 2P 6B	1447	385	360	6	-	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 2P 8B	1797	385	360	8	-	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
110 1P 4P	1092	387	240	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 1P 6P	1447	387	240	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 1P 8P	1797	387	240	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
110 2P 4P	1092	385	360	-	4	130	7,7	0,27	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
145 2P 4P	1447	385	360	-	6	130	11,7	0,37	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
175 2P 4P	1797	385	360	-	8	130	15,6	0,47	1/6	238	Ventilada	+4 a +8 °C	Placa Fría
SUSHI 145	1447	387	240	6	6	130	11,7	11,7	1/6	238	Ventilada	-1 a +1 °C	Inferior Placa Fría Superior Tubo
SUSHI 180	1797	387	240	8	8	130	15,6	15,6	1/6	238	Ventilada	-1 a +1 °C	Inferior Placa Fría Superior Tubo

(*): entendemos que tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida

5.2 INSTRUCCIONES DEL CONTROLADOR DIGITAL DE LAS UNIDADES REFRIGERADAS

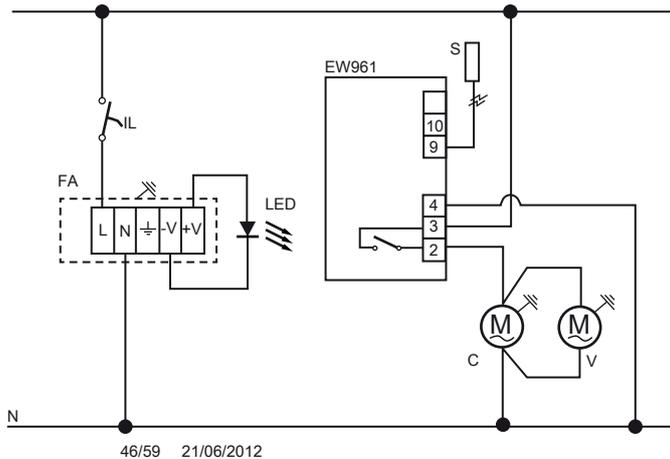
EW961/971/974



Las instrucciones para el manejo de los controles digitales de la Unidades Refrigeradas que incorpora el mueble se adjuntan con el presente manual de instrucciones.

5.3 ESQUEMA ELÉCTRICO

ESQUEMA ELÉCTRICO VITRINA FIGRORÍFICA



Componentes:

- IL** Interruptor de luz
- FA** Fuente de alimentación
- LED** Luz
- EW961** Termostato
- S** Sonda Temperatura
- C** Compresor
- V** Ventilador

