

ICE CART 5/10/12

GELATO CART 10



MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONTENIDO

1	GUÍA PARA EL MANUAL	Pág.2-5	10	MANTENIMIENTO	Pág.15
2	DATOS TÉCNICOS	Pág. 6-8	10.1	INFORMACIÓN GENERAL	Pág.15
3	DATOS DEL MARCADO DE LA VITRINA	Pág.9	10.2	CLASIFICACIÓN DE INTERVENCIONES	Pág.15
3.1	IDENTIFICACIÓN DEL MOSTRADOR	Pág.9	10.3	REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO	Pág.15
3.1.1	PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL MOSTRADOR	Pág.9	10.4	ROPA	Pág.15
3.1.2	MARCADO CE	Pág.9	10.5	LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA DEL VIDRIO	Pág.15
3.1.3	PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES	Pág.9	10.6	LIMPIEZA DE LAS PIEZAS PLÁSTICAS Y PINTADAS	Pág.16
4	CÓMO USAR Y GUARDAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES	Pág.9	10.7	LIMPIEZA DE LA SECCIÓN DEL MOSTRADOR	Pág.16
4.1	USUARIO PREVISTO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES	Pág.9	10.8	LIMPIEZA DEL CONDENSADOR	Pág.16
4.2	OBJETIVOS DE LA INFORMACIÓN DEL MANUAL	Pág 9	10.9	INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL ARMARIO	Pág.16
4.3	LIMITACIONES PARA EL USO DEL MANUAL	Pág.9	11	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Pág.17
4.4	CÓMO GUARDAR EL MANUAL	Pág.9	12	DESMONTAJE	Pág.17
5	MANIPULACIÓN Y CARGA DE LA VITRINA	Pág.10	12.1	INFORMACIÓN GENERAL	Pág.17
5.1	RECEPCIÓN DE LA VITRINA	Pág.10	12.1.1	DESMONTAJE PARA DEMOLICIÓN	Pág.17
5.2	OPERACIONES DE DESCARGA	Pág. 10	12.1.2	DESMONTAJE PARA REUBICACIÓN	Pág.17
5.3	COMPROBACIÓN DEL PAQUETE	Pág. 10	13	DIAGRAMA DE CIRCUITOS	Pág.18-19
5.4	DESEMBALAJE	Pág.10	14	OBSERVACIONES	Pág.20
5.5	REQUISITOS PARA EL PERSONAL	Pág.10			
5.6	MANIPULACIÓN DEL MOSTRADOR	Pág.10			
6	USO PREVISTO	Pág.11			
6.1	OBJETIVO DE LA VITRINA	Pág.11			
6.2	OPERADOR	Pág.11			
6.3	USO DE LA VITRINA	Pág. 11			
6.4	NORMAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO	Pág. 11			
7	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA VITRINA	Pág. 12			
7.1	INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 12			
8	INSTALACIÓN	Pág. 13			
8.1	INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 13			
8.2	AJUSTES CORRECTOS	Pág. 13			
9	INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 14			
9.1	INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 14			
9.1.1	ARRANQUE INICIAL DE LA VITRINA	Pág. 14			
9.2	COLOCACIÓN DE LAS BAÑERAS	Pág. 14			
9.3	USO DEL TABLERO DE DISTRIBUCIÓN	Pág. 14			

1 GUÍA PARA EL MANUAL

- Este manual se elabora por el fabricante y se suministra con la máquina como parte del suministro. La información contenida en este manual es aplicable tanto para personas no calificadas (inexpertas) como para personas calificadas..
- En este manual se establece el propósito de la construcción de la máquina y se proporciona toda la información necesaria para asegurar la instalación adecuada y la operación segura y correcta de la máquina.
- La otra información técnica no contenida en este manual forma parte de la documentación técnica elaborada por CLABO EASY BEST y está disponible en sus instalaciones.
- El cumplimiento constante de las normas que contiene este manual garantizará la seguridad del personal y de la máquina, una operación económica y una elevación operativa más larga.
- El concienzudo análisis realizado por CLABO EASY BEST ha permitido eliminar la mayoría de los riesgos. Sin embargo, el usuario debe asegurarse de cumplir con todas las instrucciones indicadas en este manual, consultar siempre el manual antes de realizar cualquier operación y guardarlo de manera que esté siempre disponible junto a la máquina o en las inmediaciones.
- Los diagramas y dibujos se proporcionan como ejemplo. Están sujetos a la política de desarrollo y actualización constantes. Pueden modificarse por el fabricante sin previo aviso.
- Este manual debe guardarse durante toda la vida útil de la máquina. Si se pierde o se destruye, puede solicitar una copia al fabricante. Asegúrese de especificar los datos que figuran en la placa de identificación (el precio se fijará por el fabricante).
- La COMPAÑÍA agradecerá por cualquier comentario de los clientes sobre las mejoras de la máquina y evaluará su factibilidad.
- Este documento es propiedad exclusiva de CLABO EASY BEST y no puede ser divulgado a terceros, ni total ni parcialmente, sin previo consentimiento por escrito de La COMPAÑÍA.
- La COMPAÑÍA se reserva todos los derechos legales.
- Todas las medidas indicadas en este manual están expresadas en mm.



AVISO IMPORTANTE

Disposición Correcta de este producto

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos. Para evitar eventuales daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición incontrolada, recicle este producto de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista al que compró el producto, para que recicle este producto de forma agradable con el medio ambiente.



CONSEJOS DE SEGURIDAD



IMPORTANTE: Por bien de su seguridad, lea detenidamente el manual antes de instalar o utilizar este producto. Guarde este manual para consultarla en el futuro.

Colóquelo sobre una superficie plana y estable.

La instalación y cualquier reparación necesaria del producto debe realizarse por un agente de servicio/técnico calificado. No retire ningún componente o panel de servicio de este producto.

1. Este producto está previsto para fines comerciales.
2. NO use este aparato al aire libre.
3. NO intente reparar este aparato por sí mismo.
4. NO use electrodomésticos dañados. Si tiene alguna duda, consulte al agente de servicio.
5. NO use aparatos eléctricos (por ejemplo, calentadores, máquinas para hacer helados, etc.) en el interior del producto, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
6. Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en la estructura incorporada, libres de obstrucciones.
7. Este aparato puede ser utilizado por personas mayores de 18 años y personas que no tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o ni carecen de experiencia y conocimiento en usar el aparato, bajo supervisión o en cumplimiento de las instrucciones del uso del aparato, y que comprendan los riesgos consecuentes (para el mercado europeo).
8. Evite que los niños jueguen con el aparato.
9. Los niños no deben limpiar o mantener el producto sin supervisión.

CONSEJOS DE SEGURIDAD



IMPORTANTE: Por bien de su seguridad, lea detenidamente el manual antes de instalar o utilizar este producto. Guarde este manual para consultararlo en el futuro.

10. NO coloque sustancias volátiles explosivas combustibles y ácidos, álcalis o líquidos corrosivos en el aparato.
11. NO use este aparato para almacenar suministros médicos.
12. NO use lavadoras de chorro/presión para limpiar el aparato.
13. Evite que los niños jueguen con el embalaje y deseche las bolsas de plástico de forma segura.
14. Siempre transporte, almacene y manipule el aparato en posición vertical y muévalo sujetando su base.
15. Siempre apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
16. El cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
17. Para garantizar un funcionamiento seguro, asegúrese de que el aparato esté configurado y conectado de acuerdo con los requisitos establecidos en este manual de instrucciones.
18. Toda reparación y trabajo de otro tipo en el aparato debe realizarse solo por el departamento de servicio al cliente.
19. Mantenga la llave del armario eléctrico fuera del alcance de los niños y los usuarios.

CONSEJOS DE SEGURIDAD



IMPORTANTE: Por bien de su seguridad, lea detenidamente el manual antes de instalar o utilizar este producto. Guarde este manual para consultarla en el futuro.

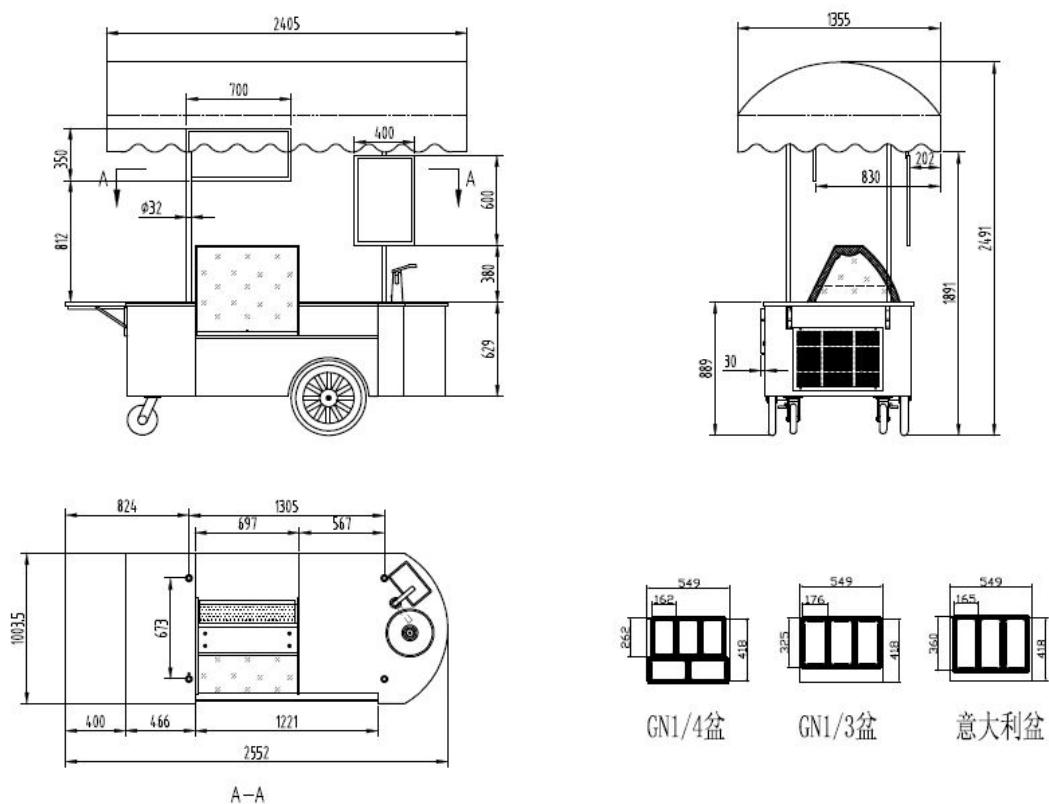
20. El nivel de presión acústica de emisión ponderado A durante el funcionamiento normal del aparato es inferior a 70 dB(A).
21. El refrigerante es dañino al medio ambiente por estar fluorado. Podría causar calentamiento global una vez que se produzca una fuga.
22. Se denomina como R290. El Glop de R290 es 5.

2**DATOS TÉCNICOS**

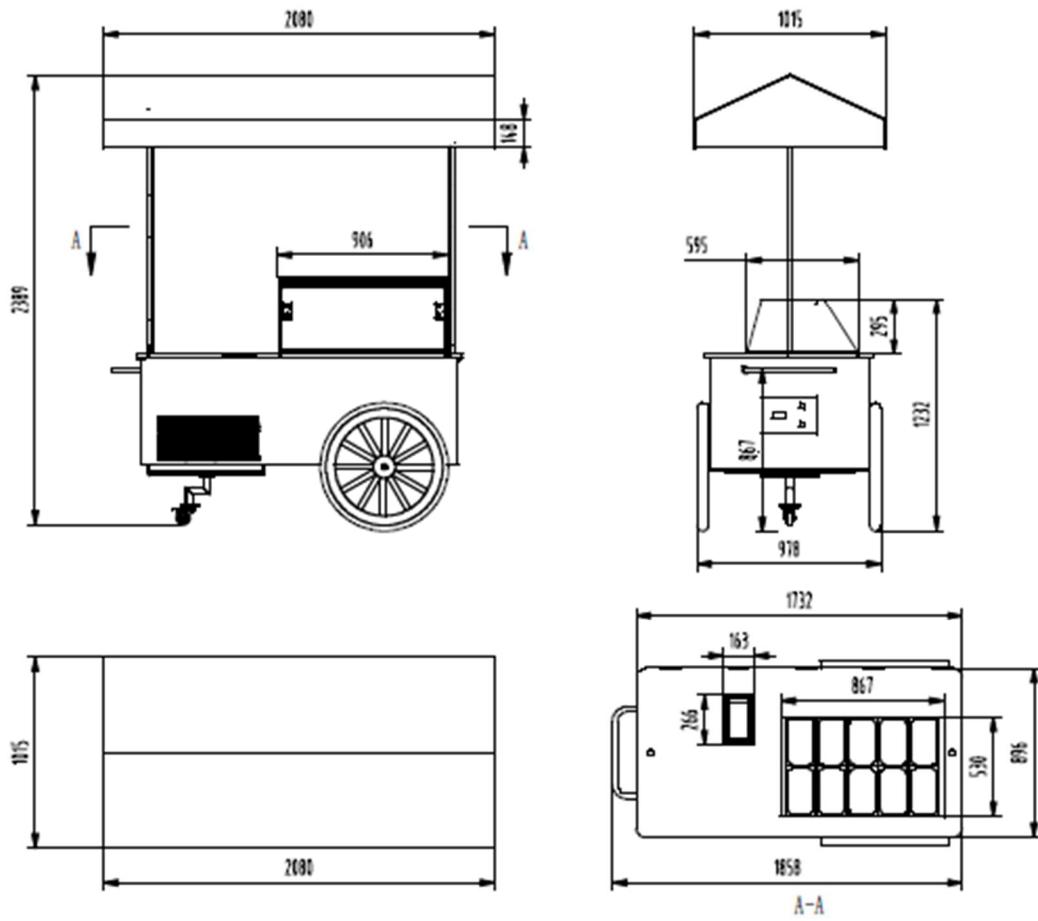
Modelo	ICE CART 5	ICE CART 10	ICE CART 12	GELATO CART 10
Dimensiones generales (L*D*H)	2678X1355X2491	2080X1015X2389	2405x1355x2491	2326x1113x2412
Temperatura interior (°C)	-16~-18	-16~-18	-16~-18	-16~-18
Clase climática	4	4	4	4
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Refrigeración	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Descongelación	Descongelación por ciclo de inversión			
Tensión	220V~/50Hz/1ph	220V~/50Hz/1ph	220V~/50Hz/1ph	220V~/50Hz/1ph
Corriente nominal (A)	4.5	5.0	5.2	5.0
Peso neto (Kg)	240	155	275	240
Peso bruto (Kg)	305	185	340	300

2

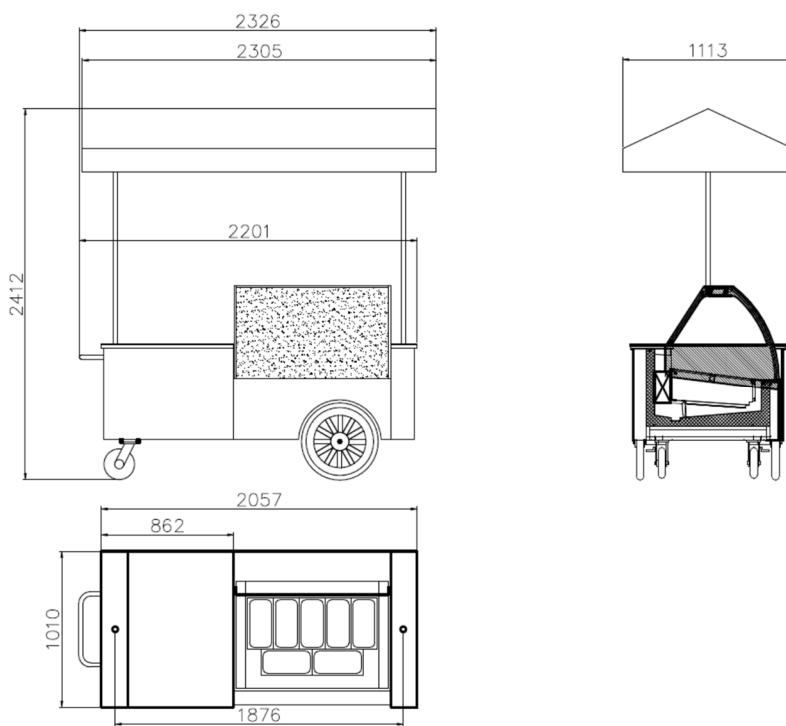
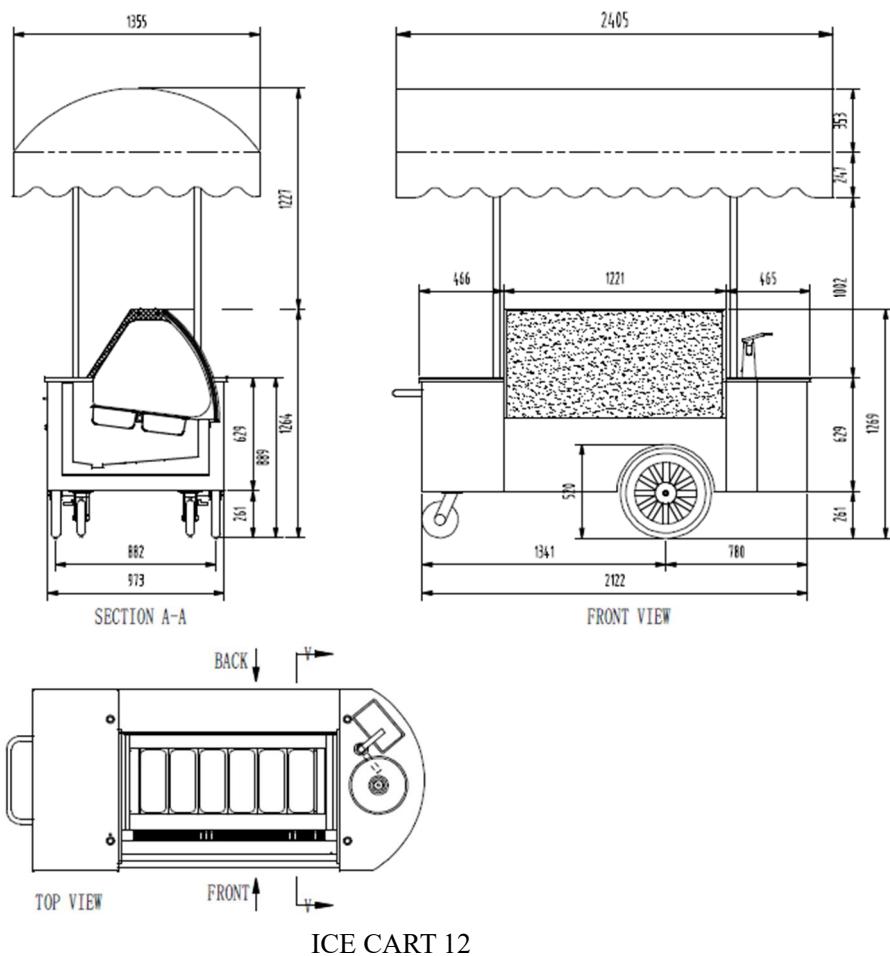
DATOS TÉCNICOS



ICE CART 5



ICE CART 10

2**DATOS TÉCNICOS**

GELATO CART 10

3

DATOS DEL MARCADO DE LA VITRINA

3.1 IDENTIFICACIÓN DEL MOSTRADOR

Antes de empaquetar la vitrina, se monta una placa de identificación en ella, para identificar cada una de las vitrinas fabricadas por su modelo y serie. Asegúrese de que el manual de instrucciones corresponda con la vitrina a la que se refiere.

Si se requiere alguna información o asistencia técnica, debe indicar entre otros datos el modelo, tipo y número de serie de la máquina.

3.1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL MOSTRADOR

La placa de identificación del mostrador está en la parte trasera (lado del operador) (Fig 1). La placa de identificación indica la información que identifica la máquina, incluyendo su modelo y número de serie.

3.1.2 PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

PRINCIPALES

Para todos los componentes distintos a los que han sido fabricados directamente por La COMPAÑÍA (por ejemplo, compresor, ventiladores, etc.), las placas de identificación se montan por los respectivos fabricantes.



4

CÓMO USAR Y GUARDAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este capítulo especifica el método de utilizar y guardar el manual de instrucciones.

4.1 USUARIO PREVISTO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este manual de instrucciones está previsto para ser utilizado por las siguientes personas.

- Personal de embarque, carga y descarga;
- Operadores;
- Instaladores;
- Personal de mantenimiento.

4.2 OBJETIVOS DE LA INFORMACIÓN DEL MANUAL

Este manual tiene como propósito indicar cómo se debe utilizar la máquina conforme con su diseño y también indica las características técnicas de la máquina, ofreciendo instrucciones sobre cómo moverla, instalarla, regularla y utilizarla.

Este manual también le guiará en los trabajos de mantenimiento y facilitará los pedidos de repuestos.

4.3 LIMITACIONES PARA EL USO DEL MANUAL

Es importante recordar que el manual de instrucciones refleja las técnicas vigentes en el momento en que usted compra la máquina, por lo que el fabricante tiene derecho a actualizar el posterior manual y máquina sin actualizar el manual y productos anteriores, a menos que se trate de un caso inusual.

4.4 CÓMO GUARDAR EL MANUAL

Nos gustaría recordar al usuario que el manual debe guardarse con cuidado para garantizar que dure todo el tipo en que la máquina esté en servicio. Por lo tanto, debe suministrarse en un estuche especial que pueda protegerlo del desgaste durante años.

Además, se entregan dos copias del apartado referente a la "manipulación de la vitrina" para que el remitente y el personal encargado de la descarga de la máquina puedan consultar este apartado sin consultar el texto principal.

Si el manual se pierde o se destruye, usted puede solicitar una copia a través del representante del área de la compañía o directamente al fabricante. Asegúrese de especificar el tipo, número de serie y año de fabricación de la vitrina.

5 MANIPULACIÓN Y CARGA DE LA VITRINA

5.1 RECEPCIÓN DE LA VITRINA

La vitrina tiene un embalaje a su alrededor para protegerla durante el envío y/o almacenamiento.

Compuesta de:

- Una paleta de madera
- Una caja de madera

La figura 2 muestra el embalaje estándar.

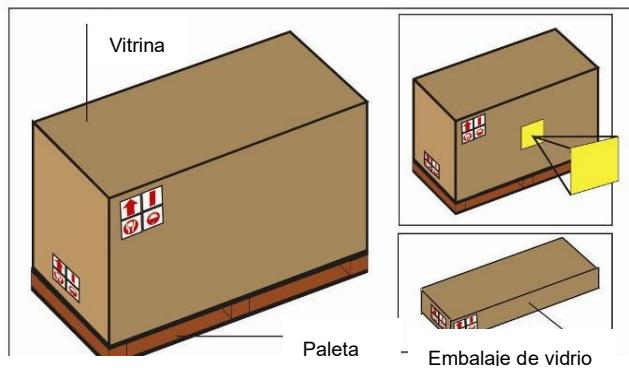


Fig.2

Hay una tabla (Fig.2) en el empaque que sirve para proporcionar información detallada del producto.

- Dimensiones: largo, ancho, alto
- Puntos de elevación

IMPORTANTE: Recuerde que el embalaje de cartón a utilizar está sujeto a la acción atmosférica (lluvia, nieve).

Por lo tanto, las vitrinas deben almacenarse en un área interior seca.

POLIPASTO CON CARRETILLA ELEVADORA



Almacenamiento

El almacenamiento temporal o prolongado debe realizarse en áreas interiores protegidas de los agentes atmosféricos.

Las vitrinas deben manipularse con cuidado.

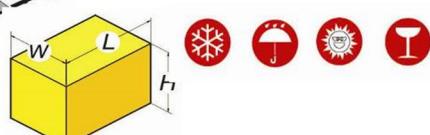


Fig.3



Los daños causados por errores de manipulación no están en la cobertura de la GARANTÍA.

5.2 OPERACIONES DE DESCARGA

La orientación de la vitrina empaquetada debe cumplir con las indicaciones enumeradas en los pictogramas y la escritura en el paquete exterior.

⚠ Descargue utilizando un equipo de izaje adecuado (la capacidad debe ser adecuada al peso de la vitrina empaquetada), elevando la vitrina como se muestra en la Fig4.

Ubicación y director de carretilla elevadora

Un solo nivel

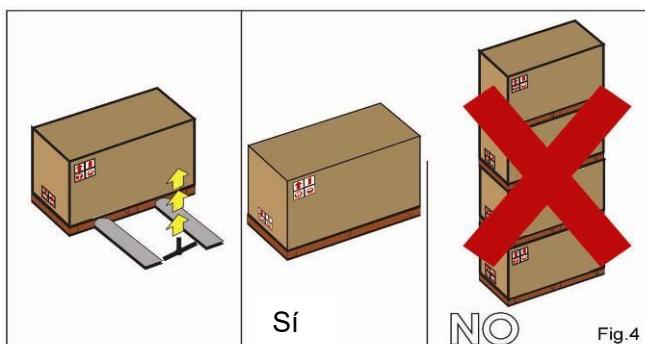


Fig.4

5.3 COMPROBACIÓN DEL PAQUETE



Antes de recibir la entrega del remitente, verifique las condiciones del embalaje. Si el embalaje presenta un daño evidente en el exterior, la vitrina podría dañarse. En este caso, desempaque la vitrina en presencia del remitente. El fabricante no se hace responsable por cualquier daño causado por una manipulación y almacenamiento inadecuados.

EN ESTE CASO

- A) Comuníquese con su representante del área.
- B) Prepare un informe escrito.
- C) Envíe una copia del informe al fabricante o representante del área.

5.4 DESEMBALAJE



Todos los materiales del desembalaje pueden ser reciclados para eliminarse de acuerdo con la legislación local. Asegúrese de destruir los componentes de plástico para evitar cualquier peligro (asfixia) para los niños.

5.5 REQUISITOS PARA EL PERSONAL

Se recomienda que el traslado de la vitrina se ejecute por personal acostumbrado a utilizar equipos de izaje, en pleno cumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

5.6 MANIPULACIÓN DEL MOSTRADOR

La vitrina se puede levantar con carretilla elevadora o con cualquier otro medio adecuado con una capacidad mínima del doble del peso de la vitrina (ver placa de características específica). Los operadores de equipos de izaje deben mantenerse a una distancia adecuada de la parte izada y asegurarse de que ninguna persona o propiedad esté expuesta al peligro de la caída de la vitrina. Los movimientos deben ser lentos y continuos para evitar que la vitrina se vuelque, etc.

En este capítulo se indica todo tipo de información general sobre la vitrina, y se describen las principales funciones y limitaciones de uso de la misma.

6

USO PREVISTO

6.1 OBJETIVO DE LA VITRINA

La línea de vitrinas STAR se diseña con el propósito de mantener la temperatura de los alimentos y no de bajarla. Por lo tanto, el alimento se puede poner en el estuche solo cuando ya está frío y ha alcanzado la temperatura de conservación. Una sección de exhibición hundida sostiene los recipientes de comida. En la parte inferior de la ventana está un sistema de refrigeración que genera aire frío con "temperatura controlada" y lo envía a la sección de exhibición a través de canales específicos. Se ha realizado un estudio de los sistemas de seguridad tanto para el operador como para el entorno circundante. Considerando su función específica, las vitrinas no se pueden utilizar para otros fines, por lo que ni el fabricante puede prever otros modos de uso.

6.2 OPERADOR

Edad del operador: 18 - 65 años.

No se requieren otros conocimientos técnicos especiales para utilizar las vitrinas.

Para usar este producto, le basta leer atentamente este manual. Sin embargo, es esencial recordar que también es un factor muy importante si el operador tenga experiencia y conocimientos sobre el producto.

6.3 USO DE LA VITRINA

El local o área donde se instalará la vitrina debe tener las siguientes características:

- Interior;
- Temperatura mínima de 18;
- Temperatura máxima de 30;
- Humedad relativa (RH) .60%;
- Iluminación: 1001X (este valor puede variar por país);
- Libre de gases explosivos.

6.4 NORMAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

6.4.1 NORMAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

Un operador prudente es el mejor propietario.

La mayoría de los accidentes se pueden evitar si se toman algunas precauciones.

Para prevenir accidentes, debe leer y observar las siguientes precauciones antes de instalar la vitrina y encenderla.

Esta última operación debe ser realizada exclusivamente por personal autorizado quien ha sido capacitado en el uso de la vitrina.

- Donde se describan interruptores y otros componentes en este manual, se indicará si están a la derecha o a la izquierda de la vitrina.
- En la mayoría de las situaciones, a menos que se indique lo contrario, los términos "izquierda" y "derecha" se refieren a la posición del operador de pie frente a la superficie de trabajo mirando hacia adelante (Fig.5).



Fig.5

- Asegúrese siempre de que nadie use la vitrina sin recibir instrucciones adecuadas. En muchos países, es legalmente obligatorio que todos los operadores reciban la debida instrucción sobre el uso correcto y los procedimientos operativos de la vitrina y sobre los métodos de seguridad antes de usar el producto.
- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar la vitrina.
- El incumplimiento de las normas de uso puede ser causal de accidentes.
- Asegúrese de que cada equipo o accesorio esté instalado correctamente y que también estén aprobados para ser usado en esta vitrina.



ADVERTENCIA: El circuito frigorífico no puede ser dañado.

7

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA VITRINA

7.1 INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se describen la vitrina y su funcionamiento, donde se proporciona toda la información que se considera útil para el operador y el personal de mantenimiento para que puedan comprender mejor el funcionamiento correcto e identificar más rápido cualquier falla o mal funcionamiento.

Sección de exhibición

La sección de exhibición es el área en la vitrina que contiene los recipientes de comida. Las dimensiones de esta sección varían por el modelo, mientras que todas las características son las mismas. La sección de exhibición está provista de todos los elementos necesarios para albergar los recipientes.

Instrucción de vidrio

Los vidrios se diseñan de dimensiones geométricas especiales para garantizar al máximo la seguridad del operador y los clientes.

Unidad de enfriamiento

La unidad de enfriamiento está en la parte inferior de la vitrina, incluyendo todas las piezas de repuesto para el funcionamiento de la vitrina.

Las principales partes de repuesto incluyen

- Compresor
- Condensador
- Ventilador
- Tina evaporadora del condensado
- Válvula solenoide
- Filtro

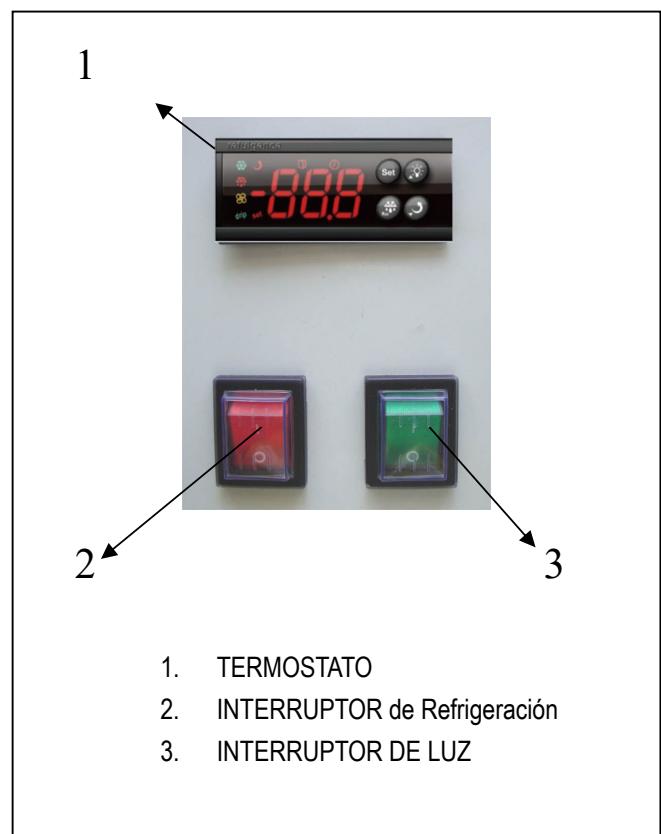
El chasis está compuesto por el marco de metal, la placa de soporte y la placa de disipación de calor, para garantizar al máximo la seguridad de la vitrina durante el funcionamiento del aparato. Lo que se debe tener en cuenta es que solo un operador profesional pueda verificar y ajustar la vitrina.

Panel de control

El panel de control es el elemento que gestiona el funcionamiento de la vitrina. Esta gestión (control y mantenimiento de temperatura, descongelación) se encomienda a una centralita de mando. En cualquier caso, el operador puede utilizar este componente para ajustar la temperatura dentro de la sección de exhibición.

Verifique que cuando la vitrina esté instalada, el interruptor general esté en su lugar.

Cuando el interruptor principal está encendido, se puede garantizar el funcionamiento de la resistencia de calentamiento de aceite dentro del compresor (lo que es independiente del arranque de la vitrina).



8

INSTALACIÓN

8.1 INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se proporciona toda la información técnica necesaria para los trabajos de instalación según la normativa vigente. La instalación y la prueba del correcto funcionamiento de la vitrina deben ejecutarse por personal cualificado en pleno cumplimiento de la normativa vigente y las instrucciones de instalación adjuntas. Si las instalaciones no cumplen con las instrucciones recomendadas, La COMPAÑÍA se exime de cualquier responsabilidad por lesiones personales y/o daños materiales.

8.2 AJUSTES CORRECTOS

La ubicación de la vitrina es muy importante y puede afectar la vida útil de la vitrina y sus piezas de repuesto. Lo más importante es que también puede afectar el costo operativo de la vitrina.

Por favor opere según las Fig.7, 8 y 9.

Nuestro técnico le brindará orientación técnica.

NOTA: Está prohibida la operación poco clara.



Verifique que la vitrina esté perfectamente plana mediante un nivel de agua.

Use calzas de madera para compensar cualquier defecto en el piso según sea necesario.

Fig.7



Ningún artículo delante de la rejilla de disipación de calor

Fig.8

ADVERTENCIA: El circuito frigorífico no puede ser dañado.



NUNCA coloque la vitrina cerca de:

- Puertas
- Ventanas
- Fuentes de calor (por ejemplo, radiadores, calentad., ., .)

La vitrina debe protegerse de la luz solar directa.

NUNCA coloque la vitrina al aire libre, ya que los agentes atmosféricos la dañarán, haciéndola poco confiable y peligrosa para el operador y los clientes.

Fig.9

- 1) No coloque el cable de alimentación en un área de tránsito. También se recomienda proteger el cable con camiones anclados al suelo.
- 2) NUNCA toque el enchufe de alimentación si sus manos están mojadas.
- 3) Verifique que la red eléctrica esté conectada a tierra según la normativa vigente.
- 4) NUNCA inserte adaptadores o múltiples en el enchufe de suministro utilizado para conectar la vitrina.
- 5) NUNCA use extensiones para conectar la vitrina a la red.
- 6) Verifique que la tensión de la red coincida con el valor indicado en la placa de identificación de la máquina (variación máxima permitida ±6%).



La COMPAÑÍA se exime de toda responsabilidad por lesiones personales o daños materiales causados por una instalación incorrecta.

Cuando la vitrina está insertada en el gabinete, asegúrese de que el calor se disipe con fluidos.

ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por inestabilidad durante la instalación de la vitrina, por favor siga estrictamente el manual.

9

INSTRUCCIONES DE USO

9.1 INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se proporcionan las instrucciones para el uso correcto de la vitrina de alimentos.

9.1.1 ARRANQUE INICIAL DE LA VITRINA

Para encender la vitrina, asegúrese de que no quedan piezas de embalaje dentro de la sección de exhibición y luego limpíe la vitrina por completo.

9.2 COLOCACIÓN DE LAS BAÑERAS

La colocación de los recipientes dentro de la sección de exhibición es una operación fácil que también es muy importante para el funcionamiento correcto de la vitrina y la conservación adecuada de los alimentos. Hay una pegatina dentro de la sección de exhibición que indica el límite de carga de la vitrina. Este manual le permite obtener el máximo rendimiento de la vitrina y una conservación óptima del producto.

Nunca superponga los recipientes de comida.

IMPORTANTE: NUNCA exceda los límites de carga, de lo contrario, tanto el producto conservado como la vitrina se verán dañados.

9.3 USO DEL TABLERO DE DISTRIBUCIÓN

El panel de control contiene todos los instrumentos necesarios para la gestión de la vitrina, como se indica en (Fig 10, 11).



NOTA: No utilice el instrumento eléctrico distinto al recomendado por CLABO EASY BEST.

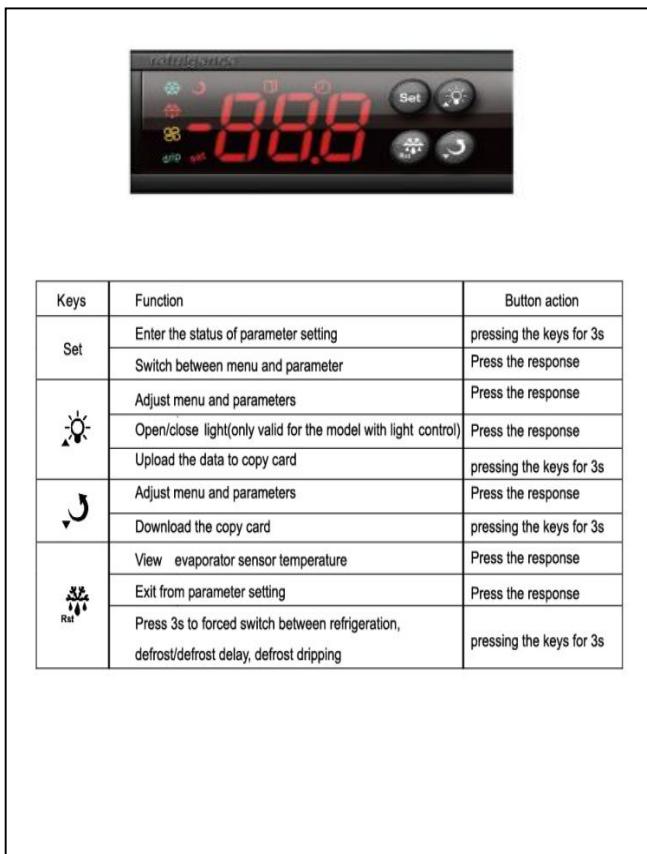


Fig.11



ADVERTENCIA: Existe refrigerante de alta presión. NO dañe el circuito de refrigerante. La vitrina debe ser reparada por un operador profesional.



ADVERTENCIA: NO guarde explosivos en el interior de la vitrina tal como niebla de combustible.

10 MANTENIMIENTO

10.1 INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se proporciona toda la información técnica necesaria para un mantenimiento periódico y extraordinario según la normativa vigente.

PARA COMENZAR CUALQUIER TRABAJO DE MANTENIMIENTO O VERIFICACIONES DE OPERADOR, USTED DEBE:

- Verificar que la vitrina esté apagada y desconectada de la red eléctrica.
- Colocar un letrero indicando el trabajo en curso.
- Tener un equipo de elevación adecuado según sea necesario.
- Verificar que las operaciones a realizar no produzcan lesiones al personal ni dañen la maquinaria cercana.

Si la vitrina ha estado fuera de servicio durante mucho tiempo (especialmente en invierno), se le recomienda operar siguiendo el siguiente procedimiento antes de encenderlo.

- Limpiar a fondo la sección de exhibición;
- Limpiar a fondo el condensador;
- Limpiar a fondo la estructura de vidrio;
- Limpiar a fondo la estructura externa;
- Comprobar las aletas de ventiladores del ventilador para asegurarse de que no estén obstruidas.

IMPORTANTE: Un mantenimiento incorrecto o deficiente puede hacer la vitrina peligrosa para el operador y el personal que trabaja cerca de ella.

10.2 CLASIFICACIÓN DE INTERVENCIONES

Los trabajos relativos al mantenimiento se clasifican en dos categorías:

Mantenimiento normal: referente al trabajo realizado para mantener las condiciones normales de funcionamiento de la vitrina, es decir, sin requerir la sustitución de ninguna pieza.

Incluyendo:

- Trabajos de mantenimiento durante las primeras diez horas de funcionamiento.
- Trabajos de mantenimiento semanal.
- Trabajos de mantenimiento mensual.
- Trabajos realizados cada seis meses.
- Trabajos realizados anualmente.

Mantenimiento extraordinario: referente a trabajos que comprenden:

- Trabajo requerido para corregir mal funcionamiento;
- Trabajo a realizar a intervalos prolongados, es decir, trabajo correspondiente al final de la vida útil de una parte principal, que requiere la interrupción del funcionamiento de la vitrina.

ATENCIÓN

Todas las operaciones precedidas por el símbolo “ ” deben ser realizadas por un técnico especializado.

10.3 REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO

El mantenimiento de este aparato debe ser realizado ÚNICAMENTE por personal calificado especializado en trabajar con sistemas de refrigeración.

Dichas personas deben conocer y comprender las instrucciones escritas, las leyes y los reglamentos.

Las instrucciones preparadas por La COMPAÑÍA incluyen el manual y las señales en la máquina y componentes de control. Las leyes y normativas vigentes en el país donde se utiliza la máquina pueden implicar disposiciones de seguridad más estrictas o identificar riesgos adicionales a los enumerados en el manual.

Deben haber recibido una formación real sobre las operaciones a realizar. Los trabajadores de mantenimiento deben haber leído las instrucciones de este manual y estar familiarizados con todos los comandos para que puedan trabajar en pleno cumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

No deben abusar de las drogas o el alcohol. El uso de estas sustancias afectará la capacidad de respuesta y la coordinación.

Un técnico que usa medicamentos recetados debe obtener asesoramiento médico sobre su capacidad para realizar determinadas actividades.

10.4 ROPA

Antes de empezar cualquier trabajo, los trabajadores de mantenimiento deben llevar ropa adecuada que cumplan con lo previsto en la normativa vigente. Todos los instrumentos que se utilicen deben estar en perfectas condiciones y ser sometidos a ensayo de tipo. Los trabajadores de mantenimiento deben SIEMPRE controlar los dispositivos suministrados y reemplazarlos si se dañan o no cumplen con los requisitos.

A continuación está una tabla de los dispositivos recomendados por La COMPAÑÍA.

HERRAMIENTAS IMPORTANTES PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO



USE GUANTES PROTECTORES



USE GAFAS (DURANTE EL TRABAJO DE SOLDADURA)



USE ZAPATOS DE SEGURIDAD



USE PANTALONES DE TRABAJO SIN EXTREMOS SUELtos

10.5 LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA DEL VIDRIO

El mantenimiento de la estructura de vidrio es muy sencillo pero también debe realizarse con cuidado dado el tipo de elementos que la componen. Debe limpiarse semanalmente con agua tibia y jabón de Marsella.

NUNCA use productos inflamables o abrasivos.

NUNCA rocíe agua para limpiar la vitrina.

Para limpiar la sección de exhibición, debe quitar todos los recipientes de comida y colocarlos en el refrigerador.

10 MANTENIMIENTO

10.6 LIMPIEZA DE LAS PIEZAS PLÁSTICAS Y PINTADAS

Limpie estas partes con agua tibia y jabón neutro de Marsella. Séquelas bien con un paño suave (la vitrina debe estar apagada y desconectada de la red eléctrica).

ATENCIÓN

NUNCA use productos inflamables o abrasivos.

NUNCA rocíe agua para limpiar la vitrina

10.7 LIMPIEZA DE LA SECCIÓN DEL MOSTRADOR

Para limpiar la sección de exhibición, debe quitar todos los recipientes y colocarlos en el refrigerador. Después de eso, usted puede limpiar esta sección.

Use solo agua tibia y jabón neutro de Marsella. Séquela bien con un paño suave (la vitrina debe estar apagada y desconectada de la red eléctrica).

ATENCIÓN

NUNCA use productos inflamables o abrasivos.

NUNCA rocíe agua para limpiar la vitrina

10.8 LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

Los trabajos relativos al mantenimiento se clasifican en dos categorías:

El condensador debe limpiarse cada 30 días como máximo, incluyendo la eliminación del polvo acumulado en las aletas.

IMPORTANTE: Desconecte la vitrina de la red eléctrica y siga las instrucciones enumeradas en la sección "Información General" de este capítulo.

La limpieza debe realizarse suavemente mediante un cepillo rígido, sin doblar ni romper las aletas.

IMPORTANTE: No use líquidos para limpiar el condensador.

Para acceder al condensador, debe quitar la rejilla frontal (Fig.12), retirando los tornillos que la fijan a la estructura.

Condensador

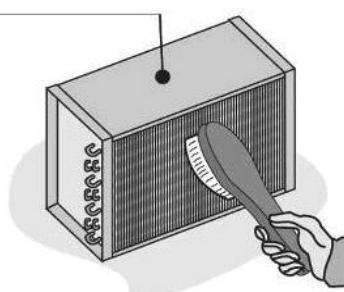


Fig.12



¡¡¡ATENCIÓN!!!

DEPÓSITO DE DESCARGA DEL CONDENSADOR DE AGUA

El operador tiene que descargar el agua del tanque del condensador trasero cada 24 horas.

Aunque el gabinete tiene un sofisticado sistema de descongelación, se le recomienda realizar un descongelamiento manual cada semana, siguiendo los siguientes pasos:

(Para la máquina sin descongelación automática, se debe descongelar manualmente todos los días)

1. Mueva la comida y apague la vitrina, deje que se descongele naturalmente.
2. El segundo día, limpie el interior de la vitrina con agua tibia. Desde el punto de vista de la higiene, es importante mantener la vitrina limpia, y el compartimiento de alimentos en la vitrina debe limpiarse a tiempo.
3. Asegúrese de que no quede hielo en el evaporador. Esta operación es de particular importancia cuando el gabinete se coloca en condiciones húmedas o con corrientes de aire directas. En días ventosos y húmedos, el hielo se acumulará en el evaporador, que puede no eliminarse por completo mediante el descongelamiento, lo que provocará que el hielo eventualmente se acumulará y causará problemas.

¡ El descongelamiento automático no significa que el gabinete nunca deba apagarse!

11 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLA	CAUSA	SOLUCIONES
Sin tensión de alimentación. Interruptor principal apagado.	Sin tensión de alimentación. Interruptor principal apagado.	Verifique el cable de alimentación. Verifique que el interruptor principal esté en posición ON. Verifique la posición del enchufe.
Enchufe no conectado.	Enchufe no conectado.	
Tablero de distribución mal establecido. El producto excede los límites de carga. El producto se coloca cuando está demasiado caliente o húmedo.	Tablero de distribución mal establecido. El producto excede los límites de carga. El producto se coloca cuando está demasiado caliente o húmedo.	establezca la temperatura adecuada. Quite el exceso de producto. Consulte el producto.
Falla del sistema eléctrico.	Falla del sistema eléctrico.	(*) Comuníquese con un técnico calificado o La COMPAÑÍA.
Falla del sistema de refrigeración.	Falla del sistema de refrigeración.	(*) Comuníquese con un técnico calificado o La COMPAÑÍA.
Piso inestable. Contacto con objetos extraños.	Piso inestable. Contacto con objetos externos.	Use calzas para estabilizar la vitrina. Quite cualquier objeto extraño en contacto con la vitrina.
Tornillos flojos	Tornillos flojos	Compruebe el apriete de los tornillos.

Importante

Si estas soluciones no funcionan, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de La COMPAÑÍA.

Todas las operaciones deben realizarse bajo las instrucciones de un especialista.

12 DESMONTAJE

12.1 INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se proporciona toda la información técnica necesaria para el desarmado de la vitrina según la normativa vigente.

12.1.1 DESMONTAJE PARA DEMOLICIÓN

Si la vitrina está a punto de desecharse, su desecho causará dos problemas separados:

El primer problema es el administrativo: Se debe notificar a las oficinas públicas competentes del hecho de que el aparato esté siendo desguazado para que puedan retirar la documentación que tienen archivada sobre el aparato.

La vitrina viene con un conjunto de documentos legales, como el manual, la placa de identificación y las distintas autorizaciones que deben ser examinados una vez que se tome la decisión de demoler la vitrina.

El segundo problema implica la exhibición física de la vitrina, para lo cual es imprescindible ponerse en contacto con empresas especializadas en la eliminación del producto o con el fabricante.

Está absolutamente prohibido proceder demoler la vitrina si no se cumplen estas indicaciones.

12.1.2 DESMONTAJE PARA REUBICACIÓN

Si la vitrina debe ser desmontada para reubicarse en un otro lugar, debe proceder de la siguiente manera:

Antes de comenzar a desmontar la vitrina, debe cortar la energía.

Todo lo anterior debe realizarse colocando señales especiales para indicar lo que está haciendo.

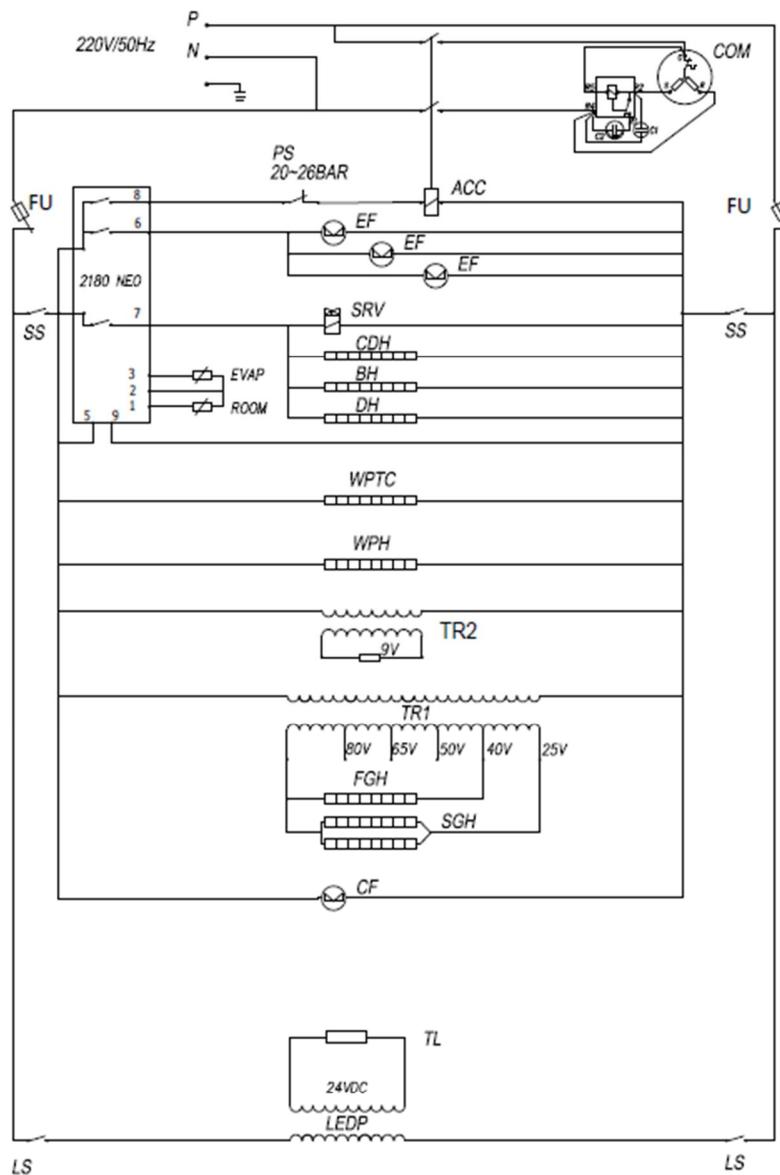
El desmontaje debe ser ejecutado por personal cualificado o directamente por el fabricante, para lo cual se debe asegurar de separar e identificar (marcar) todos los componentes.

La perfecta organización durante el desmontaje garantizará un montaje perfecto y seguro.

Todo el material debe guardarse en un lugar seco y protegido de la intemperie.

Antes de remontar la vitrina, compruebe minuciosamente el material para identificar los eventuales daños.

CIRCUITO DE ICE CART 5/12/GELATO CART 10



ICE CREAM SHOW CASE with 2180 NEO thermostat

COM= compressor
ACC= AC contactor
EF= evaporator fan
SS= service switch
LS= light switch
SRV= four way valve
TL= top lamp
LEDP= led power
FGH= front glass heater
SGH= side glass heater

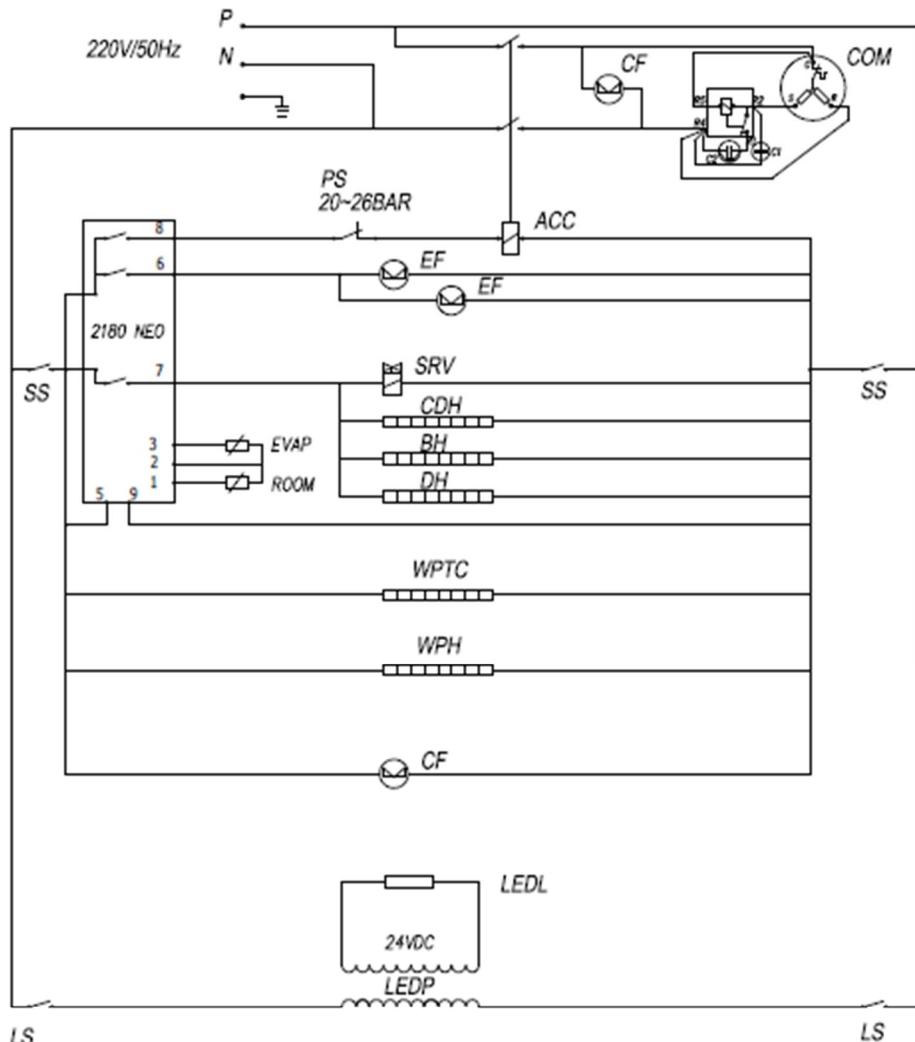
WPH= work plate heater
WPTC= ptc heater for water
PS= pressure switch
CF= condenser fan
CDH= central drip heater
BH= bottom heater
DH= defrost heater
TR1= transformer
TR2= transformer
ROOM= temperatur show case probe
EVAP= evaporator probe
FU= fuse

VITRINA DE HELADO con termostato 2180 NEO

COM=compresor
EF=aleta del evaporador
SS=interruptor de mantenimiento
LS=interruptor de luz
LEDL=lámpara LED
LEDP= energía de LED
SGH=calentador del vidrio lateral
SFH=calentador del marco lateral

CF=aletas del condensador
TR=transformador
ROOM=sonda de temperatura de la vitrina
EVAP=sonda del evaporador
GDH=calentador de la puerta de vidrio
DH=calentador descongelado
WPTC=calentador ptc para el agua

CIRCUITO DE ICE CART 10

ICE CREAM SHOW CASE with 2180 NEO thermostat

COM= compressor	WPH= work plate heater
ACC= AC contactor	WPTC= ptc heater for water
EF= evaporator fan	PS= pressure switch
SS= service switch	CF= condenser fan
LS= light switch	CDH= central drip healer
SRV= four way valve	BH= bottom healer
LEDL= led lamp	DH= defrost healer
LEDP= led power	TR= transformer
FGH= front glass healer	ROOM= temperatur show case probe
SGH= side glass healer	EVAP= evaporator probe

VITRINA DE HELADO con termostato 2180 NEO

COM=compresor	CF=aletas del condensador
EF=aleta del evaporador	TR=transformador
SS=interruptor de mantenimiento	ROOM=sonda de temperatura de la vitrina
LS=interruptor de luz	EVAP=sonda del evaporador
LEDL=lámpara LED	GDH=calentador de la puerta de vidrio
LEDP= energía de LED	DH=calentador descongelado
SGH=calentador del vidrio lateral	WPTC=calentador ptc para el agua
SFH=calentador del marco lateral	

14 OBSERVACIONES

Ejemplar a enviar al fabricante

FORMULARIO DE INSTALACIÓN CORRECTA

CLIENTE: _____

TEL: _____

DIREC.: _____

C.P.: _____

CIUDAD: _____

PROVINCIA: _____

Sellos del minorista:

:

Sellos del instalador:

Nombre: _____

Apellido: _____

Direc.: _____ C.P.: _____

Ciudad _____ Tel: _____

Fecha de entrega: _____

Documento de entrega: _____

Modelo de vitrina: _____

Serie No.: _____ Año: _____

Tras la instalación de la vitrina, el cliente declara que el trabajo se realizó correctamente y de conformidad con este manual de instrucciones. Declara también que ha visto su perfecto funcionamiento y conoce las instrucciones para el uso, funcionamiento y mantenimiento correctos de la vitrina.

Firma del CLIENTE: _____

Firma del MINORISTA/INSTALADOR: _____

* Esta declaración no es válida si no está completa y firmada.