

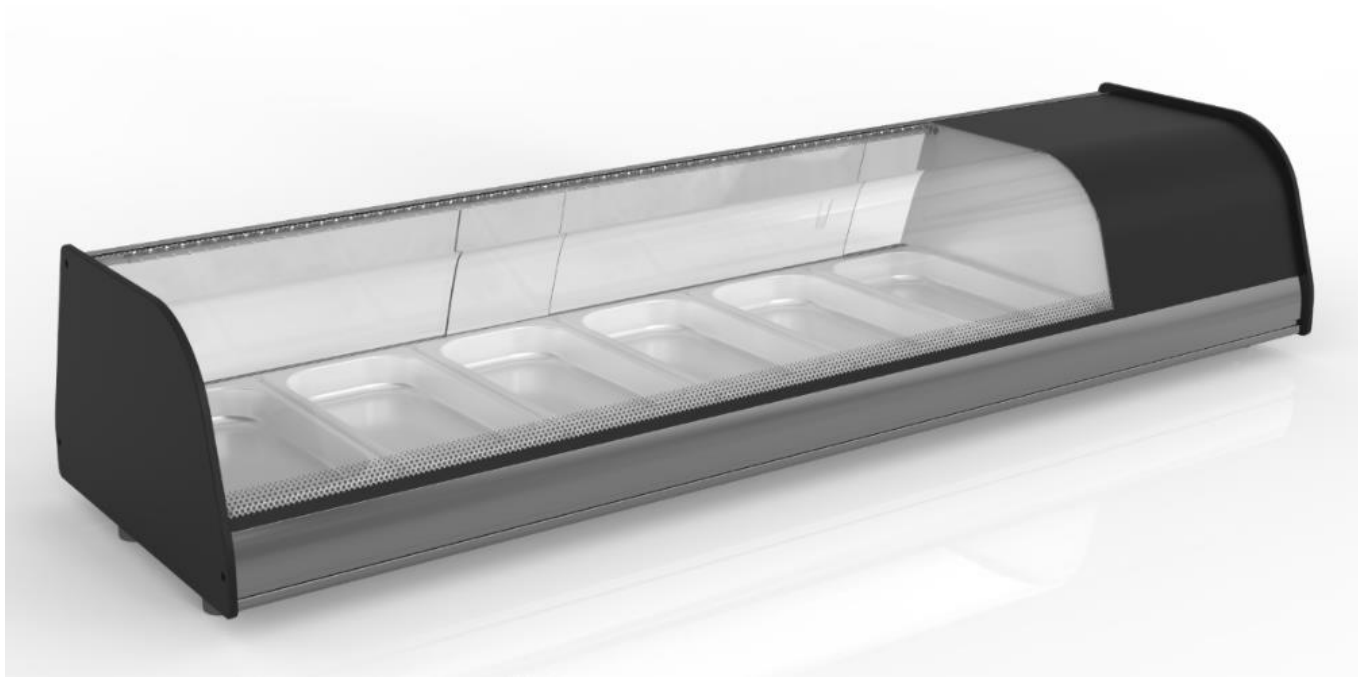
02/2021

Mod: HF * !G< #F *

Production code: % \$* +%\$,

MANUAL DE INSTRUCCIONES VITRINAS REFRIGERADAS

USER GUIDE REFRIGERATED DISPLAY CASE



INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN.....	1
1.0	EMPLAZAMIENTO	1
1.1	LIMPIEZA	2
1.2	CONEXIONADO GENERAL.....	2
1.3	PLACA MATRÍCULA.....	3
1.4	PUESTA EN MARCHA	5
2	USO	5
2.0	INSTRUCCIONES DE USO	6
2.1	PRECAUCIONES	6
3	MANTENIMIENTO.....	6
3.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	6
3.1	CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	6
3.2	MANTENIMIENTO ESPECIAL	7

Antes de poner en marcha la vitrina, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta vitrina refrigerada, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de las vitrinas refrigeradas.

La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

La vitrina que ha adquirido viene preparada para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

Nota: Las fotografías que aparecen en el manual están a modo de ejemplo, puede que no correspondan con su modelo.

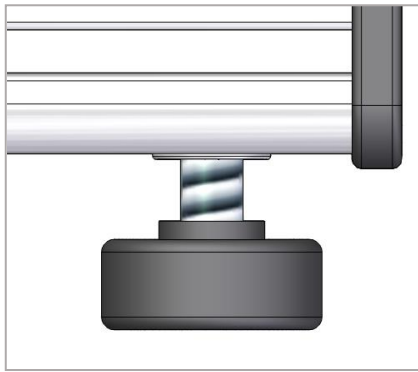
1 INSTALACIÓN

1.0 EMPLAZAMIENTO

La vitrina no se debe de volcar. Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, levantando la vitrina refrigerada vigilando que ésta no esté desequilibrada.

La zona donde se ubique la vitrina debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar la vitrina, roscando o desenroscando las patas.



Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para subir el mueble

1.1 LIMPIEZA

Ya tenemos nuestra vitrina colocada correctamente, ahora debemos limpiarla:

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpia y seca, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando los chorros de agua directos.



1.2 CONEXIONADO GENERAL

Antes de conectar la vitrina a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar la vitrina disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su vitrina es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4"), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra.

Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

El lugar donde se vaya a colocar el mueble, debe estar perfectamente nivelado.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que la toma de aire del condensador no esté taponada.

No instalar la vitrina a la intemperie.

Adjuntamos tabla de consumos de las vitrinas para que pueda ajustar la protección

VITRINAS	TENSION ALIMENTACION	INTENSIDAD (A)	CONSUMO (W)	FUSIBLE (GL o AM)	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
MODELO-139	230V 50 Hz	1.5	345	2	30mA
MODELO-175	230V 50 Hz	1.6	368	2	30mA
MODELO-139-R	230V 50 Hz	1.5	345	2	30mA
MODELO-175-R	230V 50 Hz	1.6	368	2	30mA
MODELO-139-S	230V 50Hz	1.5	345	2	30mA
MODELO-175-S	230V 50Hz	1.6	368	2	30mA

VITRINAS	TENSION ALIMENTACION	INTENSIDAD (A)	CONSUMO (W)	FUSIBLE (GL o AM)	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
MODELO – 135	230V 50 Hz	1	178	2	30mA
MODELO – 150	230V 50 Hz	1	178	2	30mA
MODELO – 180	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA
MODELO – 202	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA
MODELO – 225	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA
MODELO – 255	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA



VITRINAS	TENSION ALIMENTACION	INTENSIDAD (A)	CONSUMO (W)	FUSIBLE (GL o AM)	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
MODELO-14-I	230V 50 Hz	2.7	616	4	30mA
MODELO-14-M	230V 50 Hz	2.7	616	4	30mA
MODELO-20-I	230V 50 Hz	3.0	704	4	30mA
MODELO-20-M	230V 50 Hz	3.0	704	4	30mA
MODELO-100-I	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA
MODELO-100-M	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA
MODELO-135-I	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA
MODELO-135-M	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA

- Existen versiones a 220v 60Hz y 115v 60Hz, las intensidades en placa matrícula.
- Además, las vitrinas, bajo pedido, se entregan con mangueras entrada corriente tipo H (Inglaterra) y tipo B (América)

1.3 PLACA MATRÍCULA

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble (Esta placa es a modo de ejemplo)

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	MODELO
2	Nº DE SERIE
3	POTENCIA FRIGORÍFICA
4	TENSIÓN DE TRABAJO
5	FRECUENCIA
6	INTENSIDAD DE CORRIENTE
7	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
8	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
9	CLASE CLIMATICA (N=4) ó (T=5)
10	NORMATIVA
11	PCA

				ESA14219836 MADE IN SPAIN
MOD	<input type="text"/>	SN	<input type="text"/>	
	<input type="text"/> V	<input type="text"/> Hz	<input type="text"/> A	
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	<input type="text"/> W	Lámpara Lamp	<input type="text"/> W	Descarche Defrost
Calefactor Heater	<input type="text"/>	Clase Climat. Climate Class	<input type="text"/>	Temp. <input type="text"/>
Peso Neto Net Weight	<input type="text"/>	Agente Expandente Blowing Agent	CO2	Condensación Condensation
PCA GWP	<input type="text"/>	Refrigerant	<input type="text"/>	Carga Refrig. Refrig. Weight
			<input type="text"/>	<input type="text"/> g

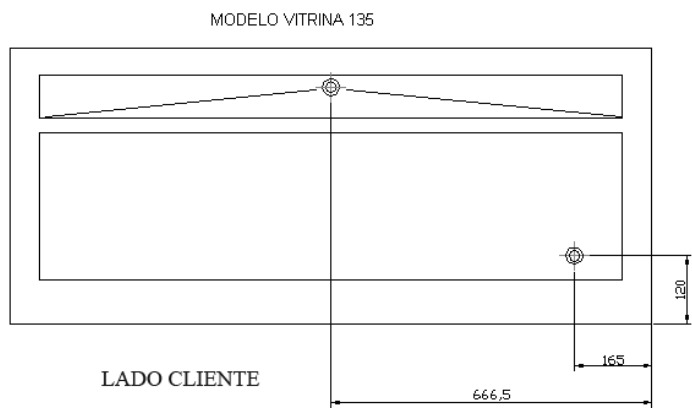
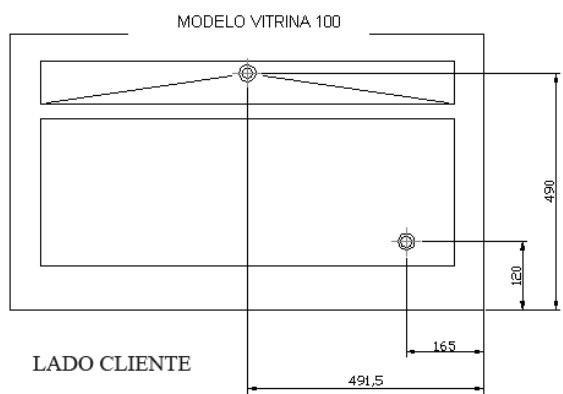
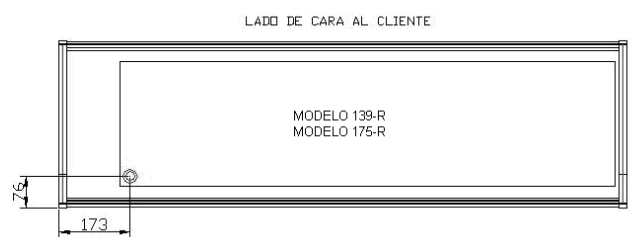
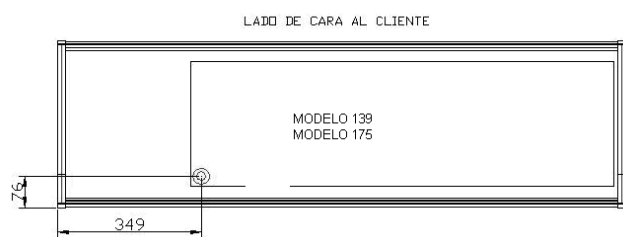
MEDIDAS GENERALES DEL EXTERIOR DE TODAS LAS VITRINAS EN mm.

MODELO	DIMENSIONES(mm)		
	LARGO	PROFUNDO	ALTO
MODELO-139	1386	407	252
MODELO-175	1737	407	252
MODELO-139-R	1386	407	252
MODELO-175-R	1737	407	252
MODELO-139-S	1368	407	252
MODELO-175-S	1737	407	252

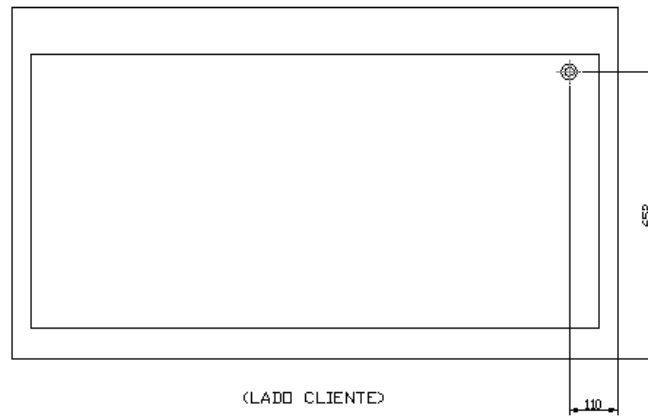
MODELO	DIMENSIONES (mm)		
	LARGO	PROFUNDO	ALTO
MODELO – 135	1340	336	236
MODELO – 150	1496	336	236
MODELO – 180	1790	336	236
MODELO – 202	2019	336	236
MODELO – 225	2240	336	236
MODELO – 255	2546	336	236
MODELO – 135 cúpula	1340	336	436
MODELO – 150 cúpula	1496	336	436
MODELO – 180 cúpula	1790	336	436
MODELO – 202 cúpula	2019	336	436
MODELO – 225 cúpula	2240	336	436
MODELO – 255 cúpula	2546	336	436

MODELO	DIMENSIONES (mm)		
	LARGO	PROFUNDO	ALTO
MODELO-14-I	1380	800	1075
MODELO-14-M	1380	800	1075
MODELO-20-I	1980	800	1075
MODELO-20-M	1980	800	1075
MODELO-100-I	983	570	1120
MODELO-100-M	983	570	1120
MODELO-135-I	1333	570	1120
MODELO-135-M	1333	570	1120

MEDIDAS COLOCACION DESAGÜE EMERGENCIA



MODELO VITRINA CERRADA 14
MODELO VITRINA CERRADA 20



1.4 PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior de la vitrina, conectar a la red eléctrica y poner el interruptor en **0** o en **I**, el interruptor ha de estar iluminado (según modelos).
- A los tres minutos después del encender el interruptor, el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente,
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, si las puertas están cerradas, irá bajando hasta el valor de régimen.
- Es necesario que la vitrina funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.

Cuadro de mando con interruptor y termostato



2 USO

La vitrina adquirida está concebida para la exposición temporal de alimentos. Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble. Para un funcionamiento seguro y eficiente, asegúrese de seguir las siguientes instrucciones:

2.0 INSTRUCCIONES DE USO

- 1) No deje alimentos en la vitrina después de las horas de servicio ya que pueden secarse o echarse a perder. Es aconsejable la desconexión de la vitrina y limpieza diaria después de su servicio. Los alimentos que no deben resecarse durante su uso, deben ser cubiertos o envueltos en una película de plástico.
- 2) Exponer solo alimentos previamente refrigerados. Se necesita más tiempo para que estos se enfríen en la vitrina que en un refrigerador.
- 3) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas. La temperatura interior puede aumentar, lo que ayuda al deterioro de los alimentos.
- 4) La temperatura ambiente no debe superar los 32°C (25°C para vitrinas Sushi (S)). El rendimiento de enfriamiento puede reducirse, ayudando al deterioro de los alimentos.

2.1 PRECAUCIONES

- 1) Toda la superficie exterior de la vitrina esta realizada en cristal, por lo cual es necesario tener precaución a la hora de colocar elementos sobre ella, evitando en la medida de lo posible los golpes (peligro de rotura del cristal).
- 2) En caso de avería, no está permitido acercarse a la vitrina descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

3 MANTENIMIENTO

En este punto trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

3.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición **OFF** o **0**.

Las vitrinas van provistas de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.

3.1 CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la vitrina antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) La vitrina no funciona

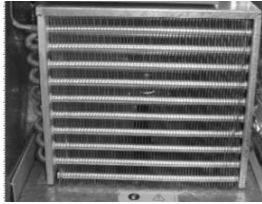
- Comprobar que llega corriente a la vitrina observando que el interruptor general está encendido.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor y que no está taponada la salida de aire del condensador.
- Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a +2°C/+8°C, para comprobarlo pulse la tecla "set" de su termostato una vez y suéltelo.



- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +32°C (25°C para vitrinas Sushi(S)), que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- Comprobar que el tiempo transcurrido desde la carga de género es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.



Condensador limpio

c) **En caso de ruidos extraños o excesivos**

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.



3.2 **MANTENIMIENTO ESPECIAL**

- A efectuar exclusivamente por personal técnico cualificado
- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su vitrina.
- Sí la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red eléctrica.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si el cable flexible o cordón de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección.
- Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35mm protegidas con fundas.
- Una vez corregido se ha de cerrar la puerta del cuadro de mandos con su fijación.

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

CONTENT

1	INSTALLATION	8
1.0	LOCATION	8
1.1	CASE CLEANING	9
1.2	CONNECTION GENERAL	9
1.3	SIGNBOARD	10
1.4	START UP	12
2	GUIDELINE FOR USE	12
2.0	INSTRUCTION FOR USE	13
2.1	PRECAUTION	13
3	MAINTENANCE	13
3.0	CLEANING TO BE DONE BY THE OPERATOR	13
3.1	Check machine	13
3.2	SPECIAL MAINTENANCE	14

Before starting the display case, we would like to thank you for the trust shown in purchasing this refrigerated Display case. We advise you to read and follow the detailed instructions.

This user manual is useful to get any required information for refrigerated display case's installation, use and maintenance.

OPERATIONAL TESTS

Your display case is ready to come correctly into operation and have been checked and certified by a rigorous quality control test.

NB: The pictures from this manual can only be considered like an example and may not correspond to its own product.

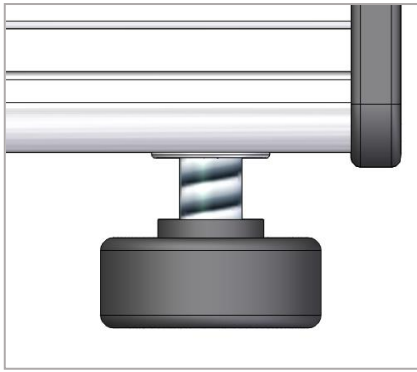
1 INSTALLATION

1.0 LOCATION

The refrigerated display case cannot overturn. Please remove the packing except the pallet. To move it to the required location, you can use a pallet truck, or a lift truck to pick it up carefully in order not to overturn it.

Position the unit in a dry, well-ventilated place away from heat sources or any vibration, in order to avoid the refrigerator fan to absorb some materials which can deposit into the condenser fins, reducing the system efficiency.

Remove the pallet, carefully to avoid damaging the display case. The unit should be set on a level and firm place, screwing and unscrewing the legs of the display case.



Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para subir el mueble

1.1 CASE CLEANING

When you have your display case well located, you must clean it.

The first cleaning must be made with water and a neutral washing up liquid. When cleaned and dry, put the accessories in the right place.

The cleaning of the external part of the equipment must be made daily with a dampened clean cloth. You cannot use any abrasive substance or with any chlorine.



1.2 CONNECTION GENERAL

Before plug in the refrigerated display case, check that the voltage and frequency of the electric power are the same of the ones pointed out in the features of the equipment.

BE CAREFUL, THE ELECTRICAL SYSTEM TO CONNECT THE DISPLAY CASE MUST HAVE A GROUNDED SOCKET, AS WELL AS THERMOMAGNETIC PROTECTION AND DIFFERENTIAL BREAKER.

Check that the wire section are available for the required electrical consumption.

The socket must be likely Schuko's one cause the cable sleeve of your display case is from this brand, (also known as F type or CEE 7/4"), with terminals of 4,8mm and grounded socket.

It's forbidden to extend this cable sleeve for security reasons.

No insert anything through the fan grille or the area of the fridge equipment.

The place to put the unit must be on level and firm.

When starting the display, please get sure that there is not any heat source closer.

For correct operation of all the fridge equipments components it's very important having the air intake free of any blockage.

No put the equipment in the open air.

You will find enclose the display cases table consumption to check the protection.

REFRIGERATED DISPLAY	VOLTAGE	INTENSITY (A)	CONSUMPTION (W)	FUSES (GL o AM)	RESIDUAL CURRENT
MODELO-139	230V 50 Hz	1.5	345	2	30mA
MODELO-175	230V 50 Hz	1.6	368	2	30mA
MODELO-139-R	230V 50 Hz	1.5	345	2	30mA
MODELO-175-R	230V 50 Hz	1.6	368	2	30mA
MODELO-139-S	230V 50Hz	1.5	345	2	30mA
MODELO-175-S	230V 50Hz	1.6	368	2	30mA

REFRIGERATED DISPLAY	VOLTAGE	INTENSITY (A)	CONSUMPTION (W)	FUSES (GL o AM)	RESIDUAL CURRENT
MODELO – 135	230V 50 Hz	1	178	2	30mA
MODELO – 150	230V 50 Hz	1	178	2	30mA
MODELO – 180	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA
MODELO – 202	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA
MODELO – 225	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA
MODELO – 255	230V 50 Hz	1,1	213	2	30mA

REFRIGERATED DISPLAY	VOLTAGE	INTENSITY (A)	CONSUMPTION (W)	FUSES (GL o AM)	RESIDUAL CURRENT
MODELO-14-I	230V 50 Hz	2.7	616	4	30mA
MODELO-14-M	230V 50 Hz	2.7	616	4	30mA
MODELO-20-I	230V 50 Hz	3.0	704	4	30mA
MODELO-20-M	230V 50 Hz	3.0	704	4	30mA
MODELO-100-I	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA
MODELO-100-M	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA
MODELO-135-I	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA
MODELO-135-M	230V 50 Hz	1.7	396	2	30mA

- There are others versions 220v 60Hz and 115v 60Hz.
- Anyway, anta t request, Display cases, can be delivered with cables sleeves type H (UK) y type B (America)

1.3 SIGNBOARD

SIGNBOARD EXPLANATION (This signboard is only an example)

CE			
10		ESA14219836	
MADE IN SPAIN			
MOD	1	SN	2
4	V	5	Hz
		6	A
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	3	W	Lámpara Lamp
			W
Descarcho Defrost			
Calefactor Heater		Clase Climat. Climate Class	9
		Temp.	
Peso Neto Net Weight		Agente Expandente Blowing Agent	CO2
		Condensación Condensation	VENT
PCA GWP	11	Refrigerant	7
		Carga Refrig. Refrig. Weight	8
			g

NUMBER	DESCRIPTION
1	MODEL
2	SERIES NO.
3	REFRIGERATION POWER WATTS
4	WORKING VOLTAGE
5	FREQUENCY
6	CURRENT INTENSITY
7	TYPE OF COOLANT GAS
8	GRAMS OF COOLANT GAS
9	CLIMATIC CLASS (N=4) ó (T=5)
10	STANDARD
11	PCA

REFRIGERATED DISPLAY CASES EXTERNALS DIMENSIONS IN mm.

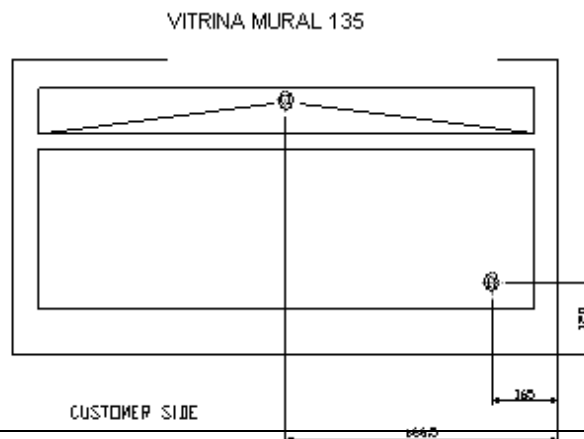
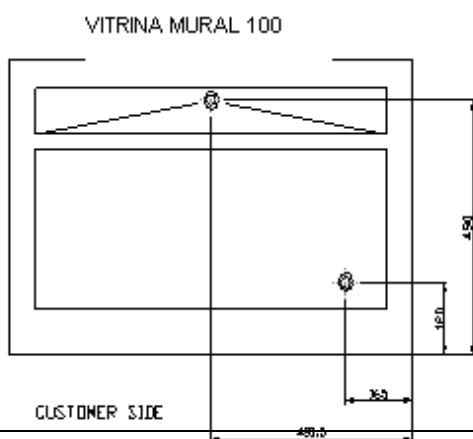
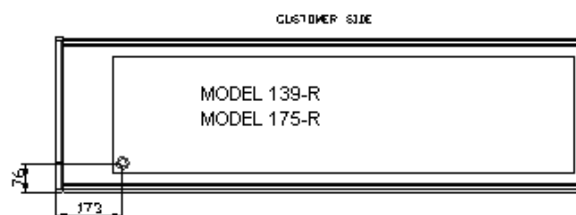
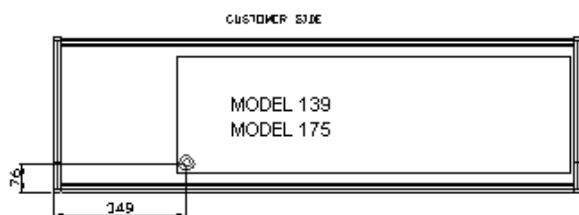
TYPE	DIMENSIONS (mm)		
	LENGTH	WIDTH	HEIGHT
MODEL-139	1386	407	252
MODEL-175	1737	407	252
MODEL-139-R	1386	407	252

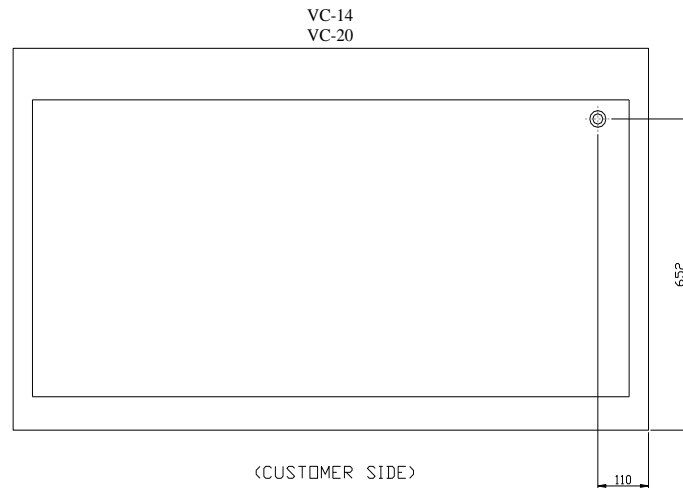
MODEL-175-R	1737	407	252
MODEL-139-S	1368	407	252
MODEL-175-S	1737	407	252

TYPE	DIMENSIONS (mm)		
	LENGTH	WIDTH	LENGTH
MODEL – 135	1340	336	236
MODEL – 150	1496	336	236
MODEL – 180	1790	336	236
MODEL – 202	2019	336	236
MODEL – 225	2240	336	236
MODEL – 255	2546	336	236
MODEL – 135 cúpula	1340	336	436
MODEL – 150 cúpula	1496	336	436
MODEL – 180 cúpula	1790	336	436
MODEL – 202 cúpula	2019	336	436
MODEL – 225 cúpula	2240	336	436
MODEL – 255 cúpula	2546	336	436

TYPE	DIMENSIONS (mm)		
	LENGTH	WIDTH	LENGTH
MODEL-14-I	1380	800	1075
MODEL-14-M	1380	800	1075
MODEL-20-I	1980	800	1075
MODEL-20-M	1980	800	1075
MODEL-100-I	983	570	1120
MODEL-100-M	983	570	1120
MODEL-135-I	1333	570	1120
MODEL-135-M	1333	570	1120

DRAIN PLACEMENT EMERGENCY MEASURES

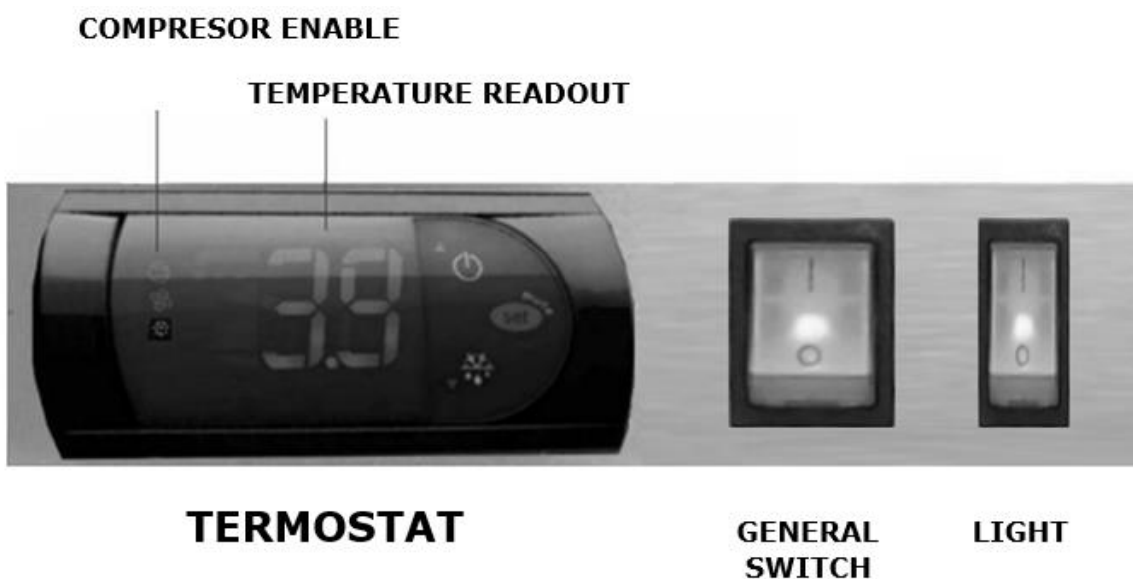




1.4 START UP

- After clearing the display case, connect it to the electrical network and put the switch on or on I, then the switch must be lighted.
- 3 minutes after switch on, the compressor led must be permanent lighted.
- At the beginning, the indicated temperature in the display will be considered like the room temperature. The value will go down as the equipment go along with the closed doors until the refrigerated value.
- The refrigerated display must running until the working temperature before loading it.

Control panel with switch and thermostat



2 GUIDELINE FOR USE

The display cabinet acquired is intended for the temporary exhibition of food. We recommend no insert hot food or any hot receptacle, as well as chemicals, corrosive products, and medicine.

Avoid unsuitable use of the display cabinet case. For a secure and efficient operation, be sure to follow the instructions below:

2.0 INSTRUCTION FOR USE

- 1) Do not leave foods in the display cabinet after service hours, or they may dry or spoil. It is advisable to disconnect and clean the cabinet daily after their service. Foods that should not dry must be covered or wrapped up in a plastic film.
- 2) Store only pre-refrigerated items in the display cabinet. It takes longer for foods to cool in the display cabinet than in a refrigerator.
- 3) Don't open so many times the doors and above all, don't let it open. The interior temperature may rise, resulting in food deterioration.
- 4) The ambient temperature should not exceed 32 °C (25°C for showcases Sushi (S)). The cooling performance may be reduced, helping to food spoilage.

2.1 PRECAUTION

- 1) All the external surface is made in glass, so be careful when placing something above the equipment in order to avoid impacts (breakage glass).
- 2) In case of damage, breakdown, malfunction, don't move to the equipment barefoot, above a wet floor and with wet hands.

3 MAINTENANCE

In this point you will find any information's about the cleaning to make, as well as un brief machine test before calling technical support. We hope that it will be helpful.

3.0 CLEANING TO BE DONE BY THE OPERATOR.

Observe safe practice by disconnecting all electrical supply switching off the display before cleaning it. The refrigerated display cases have drainpipe to make easy the cleaning, and exit of any kind of liquids coming from the food storage. During the cleaning operation you should get the drainpipe plug out, clean it, in order to avoid the obstruction of any solid elements carrying by the water.

3.1 Check machine

Before calling the technical support you can make a check. Sometimes, some cases of failures Can be settle by the operator.

You will find below some example:

a) The refrigerated Display case is out of order.

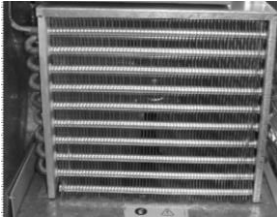
- Check that there is electrical supply watching that the general switch is on.

b) The temperature is not enough

- Check that there is not any heat source closer, and the condenser exit outlet is not blocked
- Check that the thermostat cut-off point have a temperature closer to +2°C/+8°C. Press the SET key and release it.



- Check that the ambient temperature is not over 32 °C which is the maximum temperature value for your refrigerated display case operating.
- Check that the elapsed time since the load of the food, is enough to allow a correct food cooling.
- Check that the condenser is cleaned. The more cleaned is the refrigeration unit, the more energy savings you get, especially the condenser fins. The cleaning schedule will be relation to the local conditions. You should call technical support to clean the condenser.



CLEANED CONDENSER.

c) In the event of strange or excessive noise

- Check the set on a level of the equipment and that the doors are closed.
- Check that there is not something scraping against some part of the refrigerated display case.

3.2 SPECIAL MAINTENANCE



- Can be made only by a qualified and experience person.
- Condenser clearing: Carefully cleaning it in order not to bend the aluminium condenser fins. It would cause damages in the equipment and will void your warranty.
- Check that the ambient temperature is not upper than the ones off your equipment.
- In case of stuffiness, bad ventilation, will void the product's warranty.
- Don't remove any protection part of the machine before disconnecting all electrical supply.
- Act with caution when accessing to the condenser unit, for the high temperatures of some components to avoid burn.
- If the flexible cable or the electrical supply cable is damaged, it only can be changed by the manufacturer, by after sales service, or any qualified technical and authorized or official person.
- In case of substitution, and for safety reasons the unit must be properly earthed one more time. Check and make sure that the outlet is properly grounded.
- Should you change any wire, cable, please don't decrease the section of the wire.
- The electrical connections are made by a fast on terminal 6.35 mm protected by a cover.
- When the maintenance operation is over please close the front panel door's with the mountings.