

MANUAL INSTRUCCIONES VITRINAS

INSTRUCTION MANUAL DISPLAY
CASES

MANUAL D'INSTALLATION VITRINES

MANUAL DE INSTALAÇÃO VITRINAS

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMIENTO DE LAS VITRINAS EXPOSITORAS

1.- INSTALACION Y PUESTA EN MARCHA.

La conexión del aparato a la red eléctrica ha de realizarse por personal cualificado.

ES PELIGROSO TRABAJAR SIN UNA BUENA TOMA DE TIERRA. En caso necesario los aparatos deben estar interconectados por una conexión que iguale el potencial exterior.

La corriente de fuga no ha de pasar de 5 mA.

Retirar las protecciones de plástico que protegen a la vitrina de los posibles roces en el transporte.

Nivelar la máquina al situarla encima del mostrador.

Si el cable de alimentación se dañara, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa ó por personal cualificado con el fin de evitar accidentes.

2.- ELEMENTOS Y FUNCIONAMIENTO.

1.- Termostato.

Elemento regulador de la temperatura.

1.a. Digital para las vitrinas refrigeradas.

1.b. Manual para las vitrinas HOT.

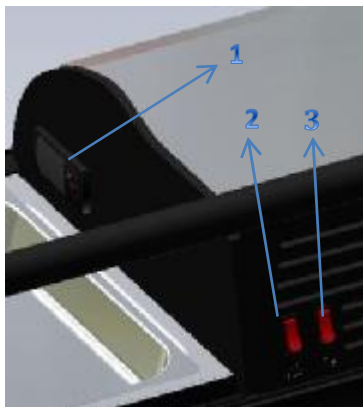
2.- Interruptor motor.

Pone en marcha el grupo frigorífico (sólo para vitrinas refrigeradas).

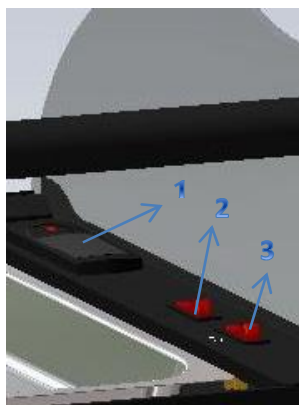
3.- Interruptor Iluminación.

Pone en marcha la iluminación de la vitrina.

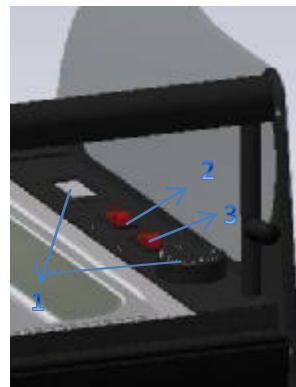
Motor Incorporado



Motor Remoto



Vitrina HOT



3.- ANTES DE CONECTAR A LA RED.

Limpiar la vitrina para eliminar los restos de aceites y grasas utilizados durante el proceso de fabricación.

4.- LLENADO DE LA VITRINA.

Llenar la bandeja base de agua para poder distribuir la temperatura de forma homogénea (sólo para vitrinas HOT).

Se recomienda no colocar productos demasiado calientes. Pueden producir vaho y un consumo excesivo de la vitrina.

5.- LIMPIEZA DEL APARATO.

Desconectar la vitrina de la red, retirar las bandejas que contienen alimento y guardarlas en la nevera ó armario frigorífico.

Limpiar la cubeta con agua y detergente y secarla bien.

Limpiar el exterior de la vitrina con productos no abrasivos.

Se recomienda limpiar el condensador cada 1 ó 2 meses (sólo para vitrinas refrigeradas).

6.- CARACTERISTICAS TECNICAS.

Todas las vitrinas han superado todas las pruebas para la homologación de la C.E.E. y están certificadas C.E.

Las características pueden ser modificadas sin previo aviso.

Descripción	Modelo 4	Modelo 6	Modelo 8
Tensión Eléctrica	230 V.	230 V.	230 V.
Potencia Nominal V.Refrig	253 w.	322 w.	322 w.
Potencia Nominal V. Hot	412 w.	538 w.	728 w.
Climática V. Refrig	ST	ST	ST
Refrigerante V. Refrig	R 134 a	R 134 a	R 134 a

7.- ANOMALIAS Y SOLUCIONES.

- La vitrina no se pone en marcha.

Revisar la conexión a la red eléctrica.

- La vitrina no enfría (sólo vitrinas refrigeradas).

Comprobar la temperatura del termostato.

Comprobar que el ventilador del compresor funciona.

Comprobar que el condensador no esté obstruido (sucio).

Comprobar que la rejilla de entrada de aire del grupo de frío no este obstruida.

- La vitrina no vacía (sólo para HOT).

Comprobar que el grifo de desagüe no esté obstruido.

- Los cristales de la vitrina se empañan.

Exceso de temperatura, retirar las bandejas con alimentos calientes.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND MAINTENANCE OF DISPLAY CASES

1.- INSTALLATION AND STARTUP.

Connection to the electricity mains must be carried out by a qualified technician.

IT IS DANGEROUS TO USE THE DISPLAY CASES UNLESS THEY ARE PROPERLY GROUNDED. Where necessary, the display cases should be interconnected by means of a connection equivalent to the exterior potential.

Output current should not be higher than 5 mA.

Remove the protective plastic transport wrapping from the display case.

Level the display case when placing it on the counter.

If the connecting cable is damaged must be replaced by the manufacturer, for your sales service or by qualified personnel in order to avoid accidents.

2.- CONTROLS.

1.- Thermostat.

Temperature regulating element.

1.a. Digital for refrigerated display cases.

1.b. Manual for HOT display cases.

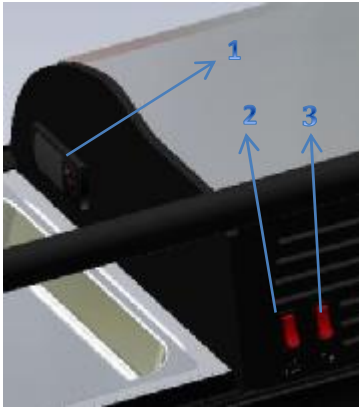
2.- Motor switch.

Turns refrigerating unit ON and OFF (only refrigerated display case).

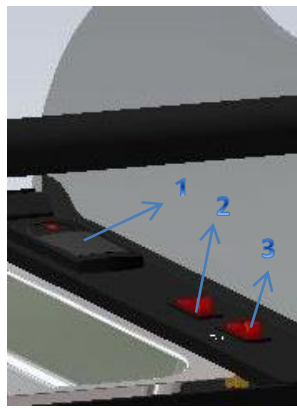
3.- Light switch

Turns the light ON and OFF.

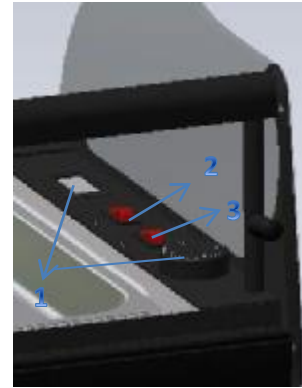
Incorporate Engine



Remote Engine



Hot Display case



3.- BEFORE CONNECTING TO THE MAIS.

Clean the display cases thoroughly to eliminate any residue of oil and grease used during the manufacturing.

4.- PLACING FOOD IN THE DISPLAY CASE.

Tray fill water based for distribution for constant temperature (only HOT display cases).

Hot food should not be placed in the display case because it produces steam and causes excessive power consumption.

5.- CLEANING THE DISPLAY CASE.

Disconnect the display case from the mains, remove any trays containing food and store them in a refrigerator.

Wash the main compartment with water and detergent and dry well.

Clean the exterior of the display case with non-abrasive products.

The condenser should be cleaned every 1 or 2 months (only refrigerated display case).

6.- TECHNICAL CHARACTERISTICS.

All our display cases have received EU approval and have CE certification.

The above characteristics may be modified without prior notice.

Description	Model 4	Model 6	Model 8
Voltage	230 V.	230 V.	230 V.
Power Rating(Refrigerated)	253 w.	322 w.	322 w.
Power Rating (Hot)	412 w.	538 w.	728 w.
Climatic class (Refrigerated)	ST	ST	ST
Refrigerant	R 134 a	R 134 a	R 134 a

7.- TROUBLESHOOTING.

- The display case does not work.

Check connection to the mains.

- The display case does not get cold enough.

Check the thermostat temperature.

Check that the condenser fan works properly.

Check that the condenser is clean.

Check that the cooling-unit air-inlet grid is not blocked.

- The display case nonempty (only HOT).

Check that the drains tap this unobstructed.

- The glass gets steamed up.

Remove any trays containing hot food and leave the doors open to reduce steam.

- Crystals display cases fog.

over temperature remove hot food trays.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES

1.- INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ.

La conexión de l'appareil au réseau électrique doit être réalisée par un personnel qualifié.

IL EST DANGEREUX DE TRAVAILLER SANS UNE BONNE PRISE DE TERRE. Le cas échéant, les appareils doivent être interconnectés par une connexion égale au potentiel extérieur.

Le courant de fuite ne doit pas dépasser les 5 mA.

Enlever les protections en plastique qui protègent la vitrine des possibles chocs pendant le transport.

Niveler la machine en la plaçant au-dessus du comptoir.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou du personnel qualifié afin d'éviter les accidents.

2.- ÉLÉMENTS ET FONCTIONNEMENT.

1.- Thermostat.

Élément de régulation de température.

1.a. Numérique pour vitrines réfrigérées

1.b. Manuel pour les vitrines HOT.

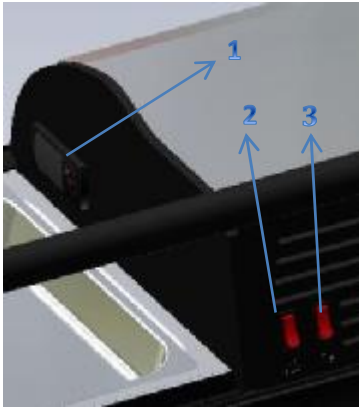
2.- Interrupteur moteur.

Met en marche le groupe frigorifique (seulement vitrines réfrigérées).

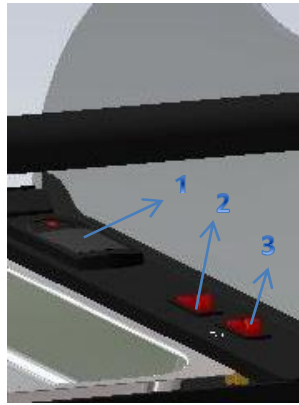
3.- Interrupteur éclairage.

Met en marche l'éclairage de la vitrine.

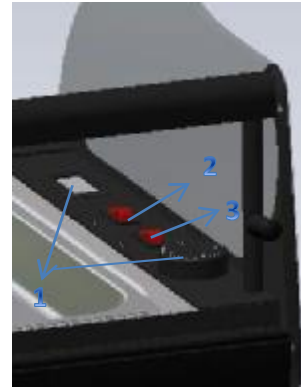
Moteur Incorporée



Remote Moteur



Vitrine HOT



3.- AVANT DE CONNECTER AU RÉSEAU.

Nettoyer la vitrine pour éliminer les restes d'huiles et de graisses utilisées pendant le processus de fabrication.

4.- REMPLISSAGE DE LA VITRINE.

Remplir le plat à base d'eau pour distribuer de façon homogène la température (seulement vitrines HOT).

Il est recommandé de ne pas placer des produits chauds. Ils peuvent produire des buées et une consommation excessive.

5.- NETTOYAGE DE L'APPAREIL.

Déconnecter la vitrine du réseau, enlever les plateaux qui contiennent des aliments et les ranger dans une armoire frigorifique.

Nettoyer le bac avec de l'eau et du détergent, puis bien le sécher.

Nettoyer l'extérieur de la vitrine avec des produits non abrasifs.

Il est recommandé de nettoyer le condenseur tous les 1 ou 2 mois (seulement vitrines réfrigérées).

6.- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Toutes nos vitrines ont passé tous les tests pour l'homologation de la C.E.E. et sont certifiées CE.

Les caractéristiques peuvent être modifiées sans avis préalable.

Description	Modèle 4	Modèle 6	Modèle 8
Tension électrique	230 V.	230 V.	230 V.
Puissance Nominale (Froide)	253 w.	322 w.	322 w.
Puissance Nominale (Hot)	412 w.	538 w.	728 w.
Climatique (Froide)	ST	ST	ST
Réfrigérant	R 134 a	R 134 a	R 134 a

7.- ANOMALIES ET SOLUTIONS.

- La vitrine ne fonctionne pas.

Vérifier la connexion au réseau électrique.

- La vitrine ne refroidit pas.

Vérifier la température du thermostat.

Vérifier si le ventilateur du condensateur fonctionne.

Vérifier si le condensateur est propre.

Vérifier si la grille d'entrée d'air du groupe de froid n'est pas bouchée.

- Pas vider la vitrine (seulement HOT).

Vérifiez que le robinet de vidange est dégagé.

- Les vitres de la vitrine s'embuent.

Enlever les plateaux avec les aliments chauds, ouvrir les portes pour permettre la sortie de la buée accumulée.

MANUAL DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS VITRINAS FRIGORÍFICAS

1.- INSTALAÇÃO E ENTRADA EM FUNCIONAMENTO.

A ligação do aparelho à rede eléctrica tem de ser realizada por pessoal qualificado.

É PERIGOSO TRABALHAR SEM UMA BOA TOMADA DE TERRA. Em caso necessário os aparelhos devem estar interligados por uma ligação que iguale o potencial exterior. A corrente de fuga não deverá ultrapasar os 5 mA.

Retirar as proteções de plástico que protegem a vitrina das possíveis roçaduras durante o transporte.

Nivelar a máquina no momento de colocá-la em cima do balcão.

2.- ELEMENTOS E FUNCIONAMENTO.

1.- Termostato.

Elemento regulador de temperatura.

1.a. Digital para vitrinas frigoríficas.

1.b. Manual para vitrinas HOT.

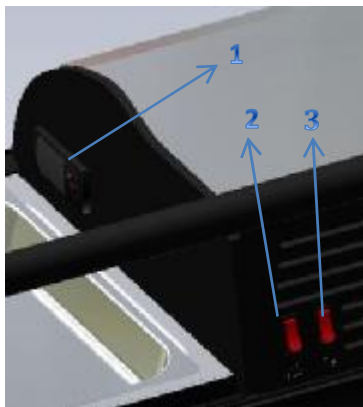
2.- Interruptor motor.

Liga o grupo frigorífico (somente vitrinas frigoríficas).

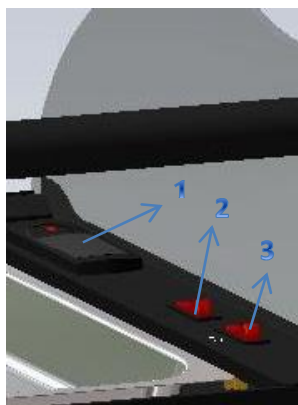
3.- Interruptor iluminação.

Liga a iluminação da vitrina.

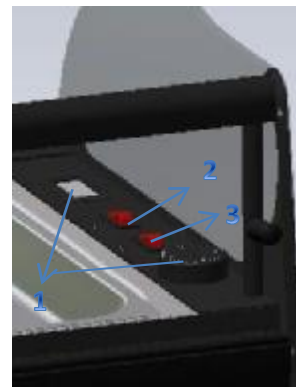
Motor Incorporado



Motor Remoto



Vitrina HOT



3.- ANTES DE LIGAR À REDE.

Limpar a vitrina para eliminar os restos de óleos e outas gorduras utilizados durante o proceso de fabrico.

4.- ENCHIMENTO DA VITRINA.

Tray base de preenchimento da água para o poder de distribuição método da temperatura constante (somente vitrinas HOT).

Recomenda-se não colocar productos demasiado quentes. Podem poduzir vapor e um consumo excessivo da vitrina.

5.- LIMPEZA DO APARELHO.

Desligar a vitrina da rede, retirar as prateleiras que contenham alimento e guardá-las num frigorífico ou armario frigorífico.

Limpar a gaveta com agua e detergente e secá-la correctamente.

Limpar o exterior da vitrina com productos não abrasivos.

Recomenda-se limpar o condensador cada 1 ou 2 meses (somente vitrinas frigoríficas)

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Todas as nossas vitrinas superaram todas as provas para a homologação da C.E.E. e são certificadas com o selo CE.

As características podem ser modificadas sem aviso prévio.

Descrição	Modelo 4	Modelo 6	Modelo 8
Tensão Electrica	230 V.	230 V.	230 V.
Potência Nominal (Frigoríficas)	253 w.	322 w.	322 w.
Potência Nominal (Hot)	412 w.	538 w.	728 w.
Climática (Frigoríficas)	ST	ST	ST
Refrigerante	R 134 a	R 134 a	R 134 a

7.- ANOMALIAS E SOLUÇÕES.

- A vitrina não funciona.

Rever a ligação à rede eléctrica.

- A vitrina não arrefece (somente vitrinas frigoríficas).

Verificar a temperatura do termostato.

Verificar que a ventoinha do condensador funcione.

Verificar que o condensador esteja limpo.

Verificar que a grelha de entrada de ar do grupo de frio não esteja Obstruída.

- A vitrina não vazia (somente vitrina HOT).

Verificar que a fuga de toque neste desobstruída.

- Os vidros da vitrina ficam embaciados.

Retirar as prateleiras com alimentos quentes, abrir as portas para facilitar a saída do vapor acumulado.