

06/2012

Mod: MR-PIZZA-CP

Production code: 18G61500000



Diamond
catering equipment

INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	2
1.0	EMPLAZAMIENTO	2
1.1	LIMPIEZA	2
1.2	CONEXIONADO.....	3
1.3	PLACA MATRÍCULA	4
1.4	PUESTA EN MARCHA.....	5
2	USO	5
2.0	RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.....	5
2.1	Recomendaciones	6
2.2	Precauciones.....	6
2.3	Límites.....	7
3	MANTENIMIENTO	7
3.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO.....	7
3.1	CHEQUEO DE LA MÁQUINA	7
3.2	Mantenimiento especial.....	8

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Antes de poner en marcha la mesa, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta mesa 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 mesas refrigeradas.

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

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

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

Nota: las fotografías de los muebles que aparecen en el manual pueden no corresponder con su modelo, están a modo de ejemplo.

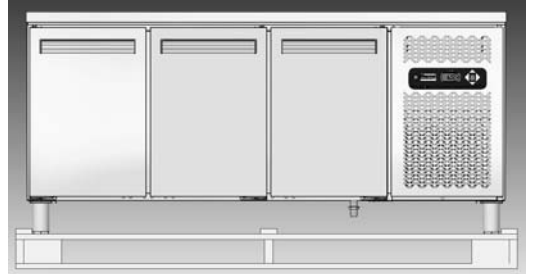
1 INSTALACIÓN

1.0 EMPLAZAMIENTO

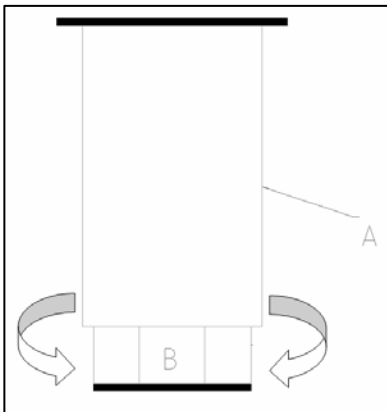
Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. Para trasladarla al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, levantando la mesa refrigerada vigilando que ésta no esté desequilibrada.

No se debe arrastrar la mesa por el suelo.

La zona donde se ubique la mesa 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 mesa, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cutter ya que podría arañar el acero.



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

A derecha para bajar el mueble

A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Ya tenemos nuestra mesa colocada correctamente, ahora debemos limpiarla:

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, 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 y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. 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 mesa 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 mesa 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 mesa 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.

En muebles con condensación mixta es necesario un desagüe conectado a la red de desagües general, o bien a un sistema de recuperación, consultar legislación vigente en cada país.

En caso de aparatos con humedad controlada o de condensación por agua o mixta, es necesario disponer de toma de agua independiente.

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 las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior de la mesa como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar la mesa a la intemperie.

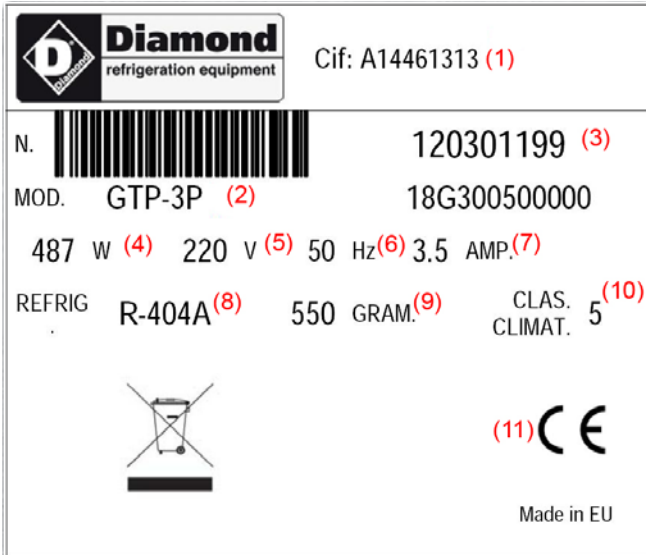
Adjuntamos tabla de consumos de la mesas para que pueda ajustar la protección

MESAS POSITIVAS	TENSION ALIMENTACION	FASE	INTENSIDAD (A)	CONSUMO (W)	SECCION MANGUERA	FUSIBLE GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
BMIV15/TP, MR2/TP, MR PIZZA	TENSIÓN 230V 50/60 Hz	1+N	2,3	400	3x1.mm ²	4A	30mA
BMIV20/TP, MR3/TP, MR MAXI PIZZA	TENSIÓN 230V 50/60 Hz	1+N	2,3	400	3x1.mm ²	4A	30mA
MR4/TP	TENSIÓN 230V 50/60 Hz	1+N	2,9	415	3x1.mm ²	4A	30mA

1.3 PLACA MATRÍCULA

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble.

PLACA MATRÍCULA

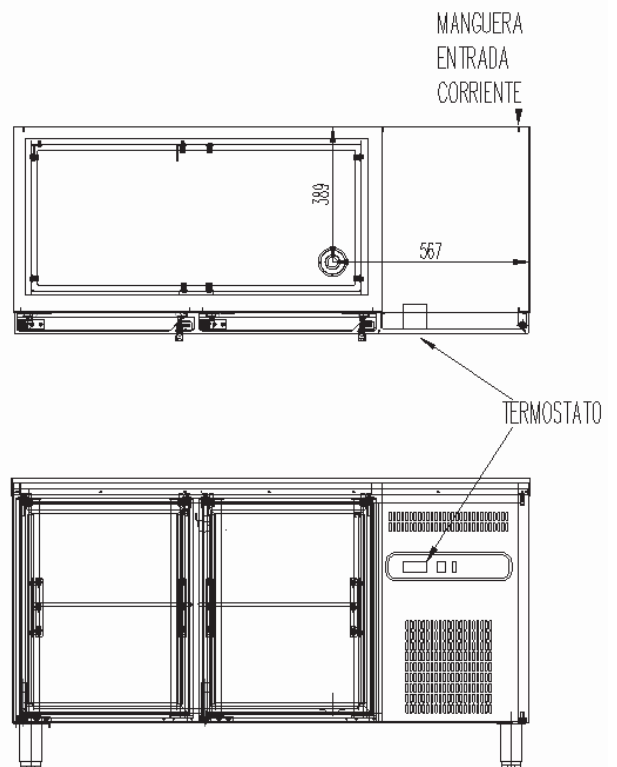


Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	EMPRESA CONSTRUCTORA
2	MODELO
3	N.º SERIE
4	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
5	TENSIÓN DE TRABAJO
6	FRECUENCIA
7	INTENSIDAD DE CORRIENTE
8	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
9	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
10	CLASE CLIMÁTICA (N=4) ó (T=5)
11	NORMATIVA

MEDIDAS GENERALES DEL EXTERIOR DE TODAS LAS MESAS CON GRUPO INCORPORADO Y ACOTACIÓN DESAGÜE DE EMERGENCIA EN mm.

MODELO	DIMENSIONES		
GASTRO			
MR2/TP	1346	698	850
MR3/TP	1796	698	850
MR4/TP	2246	698	850
SNACK			
BMIV15/TP	1487	532	850
BMIV20/TP	2012	532	850
PIZZA			
MR PIZZA	1560	700	850/1150
MR MAXI PIZZA	2115	700	850/1150



1.4 PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior del mueble, conectar a la red eléctrica y poner el interruptor en **On** o en **I**, el interruptor ha de estar iluminado.
- La temperatura del termostato indica la temperatura del aire del interior de la mesa.
- 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 el frigorífico funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.

Cuadro de mando con interruptor y termostato



2 USO

2.0 RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.

Esta máquina no debe ubicarse fuera de edificios, y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.



ADVERTENCIA: Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales esté reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



ADVERTENCIA: Mantener despejadas las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de encastramiento.



ADVERTENCIA: No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.



ADVERTENCIA: No dañar el circuito de refrigeración.



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

La mesa que usted ha adquirido está concebida para la conservación de bebidas y alimentos. Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble. Dependiendo de la mesa que usted haya adquirido, podemos establecer distintas clasificaciones, en función de la temperatura a conseguir:

REFRIGERACIÓN (+ 0 a +10° C.)	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados durante cortos periodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.
--	--

2.1 Recomendaciones

- 1) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior de la mesa, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado
- 2) Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre estanco o plástico alimentario, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire.
- 3) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- 4) No cargar la mesa por encima del nivel de carga.



- 5) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica.
Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura.
Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitar la apertura de puertas.
Las temperaturas mínimas para que los alimentos no se empiecen a deteriorar son:

Tipo de mueble	Temperatura mínima en el producto
Refrigeración	+ 10° C

2.2 Precauciones

- 1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- 2) En las mesas provistas de cajones no es aconsejable cargarlos con más de 40 kgrs. por cajón, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida.
Es aconsejable no abrir más de un cajón a la vez, para evitar un posible vuelco del mueble.
- 3) Asimismo, no está permitido sentarse o apoyarse los cajones.
- 4) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

2.3 Límites

Los límites de funcionamiento establecidos para la mesa, de clase climática 4 son:

Entorno	límites
Temperatura ambiente	+ 38° C
Temperatura condensación	+ 54° C
Humedad relativa	60%

3 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil de la mesa siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

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 mesas 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 estancuen.

3.1 CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la mesa 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) El frigorífico no funciona

- Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.

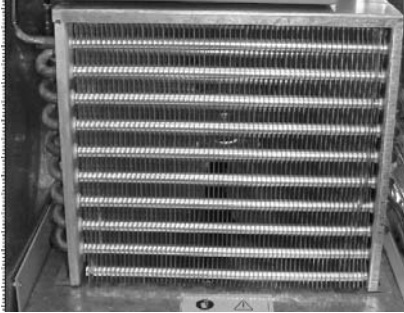
b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a 0 °C, para comprobarlo pulse la tecla "set" de su termostato una vez y suéltelo.



- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.

- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado 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
(Personal técnico autorizado)



- 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 mesa,
- Sí la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada,
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red.
- 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 de tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35mm protegidas con fundas.
- La tapa interior de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla estanca, como estaba.