

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Ice Cream cabinets

WARTUNGS UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Eiskremvitrinen

INSTRUCTIONS EMPLOI ET ENTRETIEN

Vitrines pour Creme Glacee

INSTRUCCIONES DE USO Y MANUTENCION

Vitrinas para helado

EDITION 02/03

Cod. 3421000008000

J-X-TOP-TANGO

LINEA LINE PRODUKTLINIE LIGNE LINEA

CONFORMITY DECLARATION



This cabinet complies with EEC Standards:

73/23/CEE (L.V.D. Directive - Direttiva Bassa Tensione)

Standards:

EN60335-1, EN60335-2-24 (IEC335-1, IEC335-2-24)

**89/336/CEE (E.M.C. Directive - Direttiva Compatibilità
Elettromagnetica)**

Standards: EN55014 - EN55104

89/108/CEE-92/1/CEE (Frozen Food Directive)

Standard EN 441

This cabinet, in negative temperature version (-18°C) is apt to the conservation of frozen food complying with 89/108/CEE Directive (EN 441 Standards), in ambient conditions referred to on the identification plate.

Dieses Gerät, in der Ausführung für Minus-Temperatur (-18°C), ist für die Lagerung von Tiefkühlkost geeignet gemäß 89/108/CEE (EN 441), bei Umgebungstemperaturen wie auf dem Typenschild angegeben.

Cet appareil, dans les version pour température negative (-18°C), est apte a la conservation des aliments surgelés conforme aux normes 89/108/CEE (EN 441), dans les conditions ambience indiquees sur la plaque d'identification.

Este aparato, en la version para baja temperatura (-18°C), es idoneo para la conservación de alimentos en conformidad con la Directiva 89/108/CEE (EN 441), en las condiciones ambientales citadas sobre la placa de identificación.

ADVERTENCIAS

- Aparato con enchufe incorporado (Max 16 A) para conectarse a un implante eléctrico conforme con las normas efectuado o verificado por personal técnico cualificado.
- Sacar el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar operaciones de limpieza o manutención.
- Las reparaciones y la substitución de las lámparas deben ser efectuadas por personal técnico cualificado.
- Poner atención a que los niños no jueguen con el aparato.
- No tocar el aparato en funcionamiento con los pies desnudos o con las manos mojadas.
- Este aparato ha estado proyectado únicamente para la conservación, la exposición y la venta de helado en cubetas especiales: el constructor declina toda responsabilidad derivada de su uso indebido (por ejemplo, enfriar bebidas en contenedores tapados, congelar alimentos, etc.)
- El aparato contiene aceite, gas refrigerante, espuma poliuretánica, partes de plástico, partes metálicas y vidrio. La demolición del aparato y la recuperación de los materiales que lo componen debe realizarse respetando las normas vigentes en esta materia.
- No bañar el aparato con chorros de agua o otros líquidos: se arriesga de perjudicar el implante eléctrico.
- El equipo no puede ser utilizado a la lluvia.
- El aparato no es apto para instalación en ambientes con peligro de incendio o de explosión o bien sujetos a radiaciones.
- Almacenar los alimentos a las temperaturas establecidas por la normativa de seguridad alimentaria para evitar riesgos personales y el desperdicio de alimentos.
- La temperatura óptima de almacenamiento depende del tipo de alimento, consulte la normativa vigente que prescribe las temperaturas máximas permitidas para cada categoría de producto; generalmente se indica un punto de consigna de 0°C para el almacenamiento de helado.

MOVIMIENTO Y TRANSPORTE

- El aparato embalado dispone de una peana de madera adaptada para su elevación con montacargas o “trans-pallet” (Figura 5).
- El aparato está dotado de ruedas pivotantes.

INSTALACION

- Quitar el embalaje al aparato.
Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, clavos, tornillos, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Quitar la peana sacando los dos tornillos A que la fijan al aparato (Figura 7)
- Limpiar el aparato (interno/externo) con agua tibia utilizando una esponja no abrasiva y secar con un paño suave.
- Asegurarse que:
 - La toma eléctrica sea del mismo tipo que el enchufe, con una línea de tierra eficiente, protegida con un interruptor diferencial magnetotérmico y de capacidad idónea (16 A).
 - El voltaje y la frecuencia de la corriente eléctrica sean conformes a los datos citados sobre la placa de identificación colocada en el lado del aparato (Fig. 10).

La toma de tierra del aparato es obligatoria por ley. El constructor declina toda responsabilidad por el incumplimiento de esta norma.

VERIFICACION Y MANUTENCION

TODOS LOS DIAS

- Verificar la temperatura de funcionamiento del interior del tanque por medio de los termómetros T (Fig. 2-3-4)
- El aparato está dotado de un sistema de desescarche automático: verificar que no se produzca obstrucción de hielo sobre el evaporador aleteado E (Figura 7).
- Verificar la buena aireación de los grupos frigoríficos: las rejillas del motor situadas en la base del aparato no deben ser obstruidas (ejemplo: cajas, cartón).

CADA MES

- Limpiar el aparato (como se indica en INSTALACION) después de haber secado el enchufe de la corriente y las cubetas de helado.
- La parte interior para la conservación del helado debe ser limpiada con cuidado evitando el uso de detergentes o productos no compatibles con los alimentos.
- Para facilitar la descarga del agua acumulado en la cuba de almacenaje, sacar el tapón D (Figura 7) teniendo cuidado de volver a posicionarlo al fin de la operación.
- Verificar que los condensadores aleteados (visibles a través de la rejilla del motor) no estén atascados (ejemplo: pelusa, polvo).

La limpieza de los condensadores aleteados es importante para el buen funcionamiento del aparato y para el ahorro de energía eléctrica: debe ser efectuada por personal técnico cualificado que procederá en la manera siguiente:

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR: (Figura 9)

- 1 Secar el enchufe de la toma de corriente.
- 2 Quitar las rejillas de protección del espacio del motor.
- 3 Limpiar el condensador con un pincel, con un chorro de aire o con un aspirador de polvo para no dañar el aparato.
- 4 Volver a montar las rejillas de protección con sus tornillos de fijación.
- 5 Introducir el enchufe en la toma de corriente.

CADA DOS AÑOS

- Hacer verificar el aparato por personal técnico cualificado que compruebe:
 - La limpieza de las partes internas del motor.
 - La integridad y conformidad del implante eléctrico del aparato.
 - El buen funcionamiento del aparato (rendimiento térmico).

Es aconsejable exigir declaración escrita sobre las buenas condiciones del aparato.

- La eventual sustitución del cable eléctrico de alimentación debe ser llevada a cabo por personal técnico cualificado, utilizando cable con enchufe indisoluble y con sección mínima de hilos 3 x 1,5 mm².
- El diagrama de conexión eléctrica está colocado en un sobre y debe ser esmeradamente conservado junto a este folleto y al certificado de garantía.
- En los modelos TOP/E y J el diagrama de conexión eléctrica está colocado al interior del espacio para la instalación eléctrica.
- Si el aparato presenta anomalías de funcionamiento conviene controlar:
 - Que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente y no falte la energía eléctrica.
 - Que el botón del termostato se encuentre en posición STOP o al mínimo.

Después de esta verificación, si persiste la anomalía, dirigirse al Centro de Asistencia.

Fig. 2

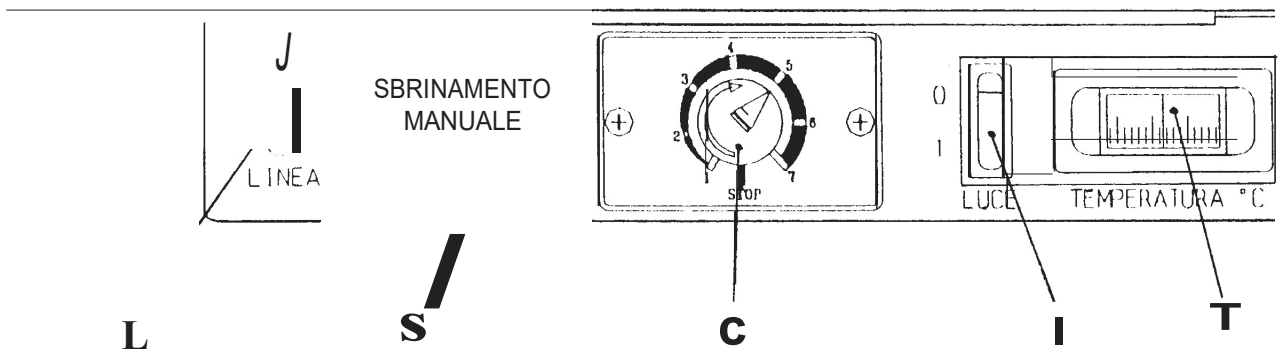


Fig. 3

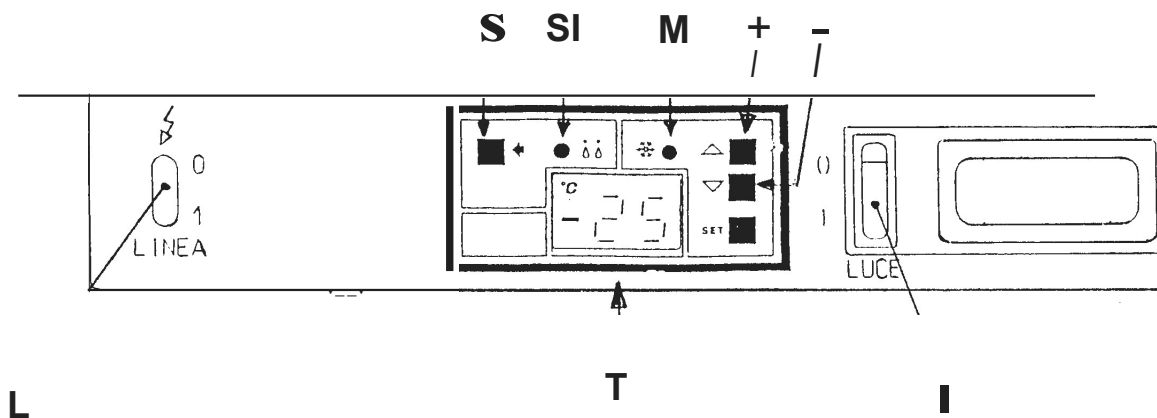


Fig. 4

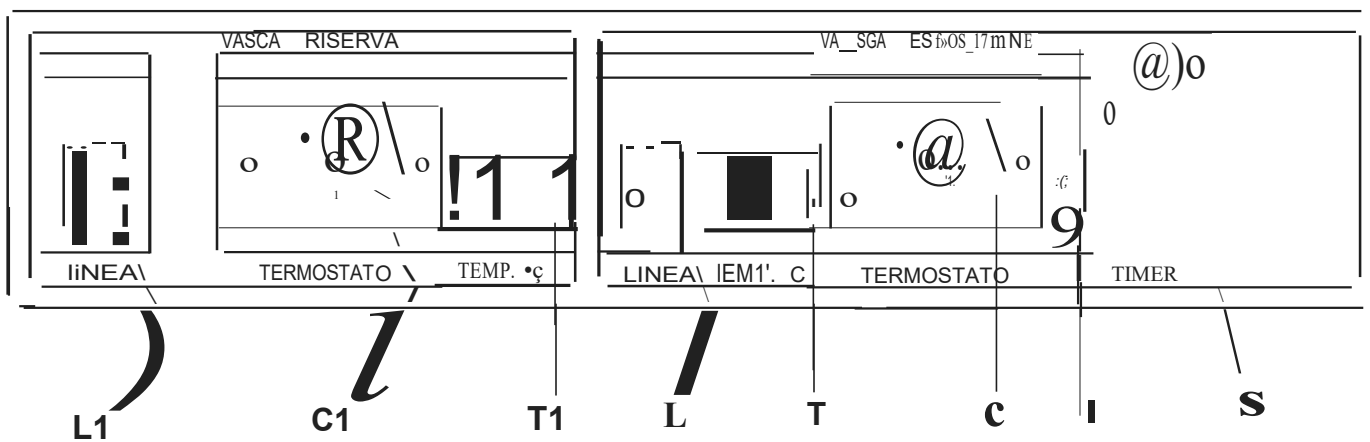


Fig. 5

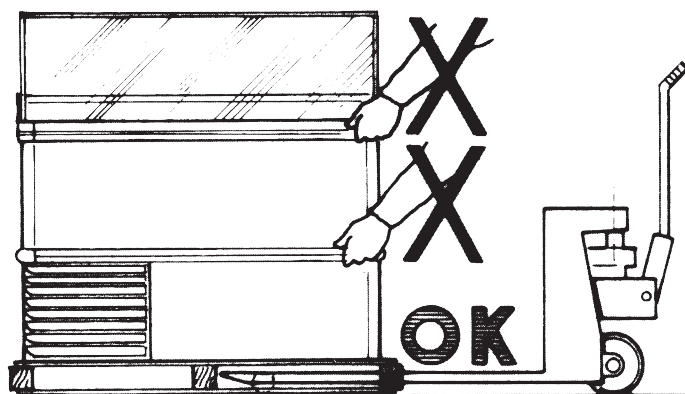


Fig. 6

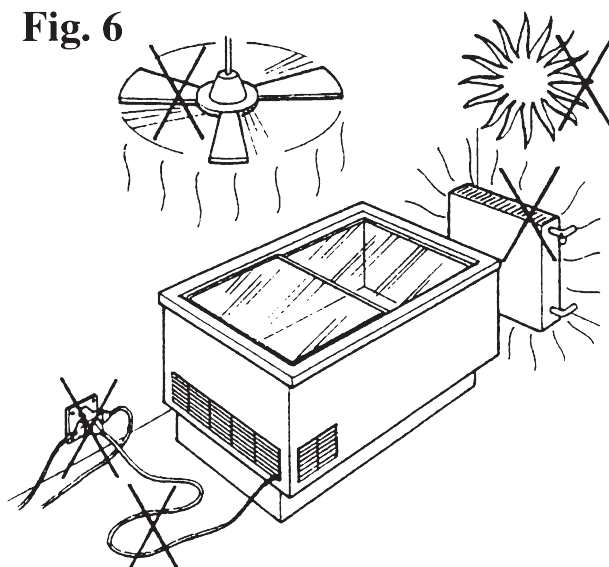


Fig. 7

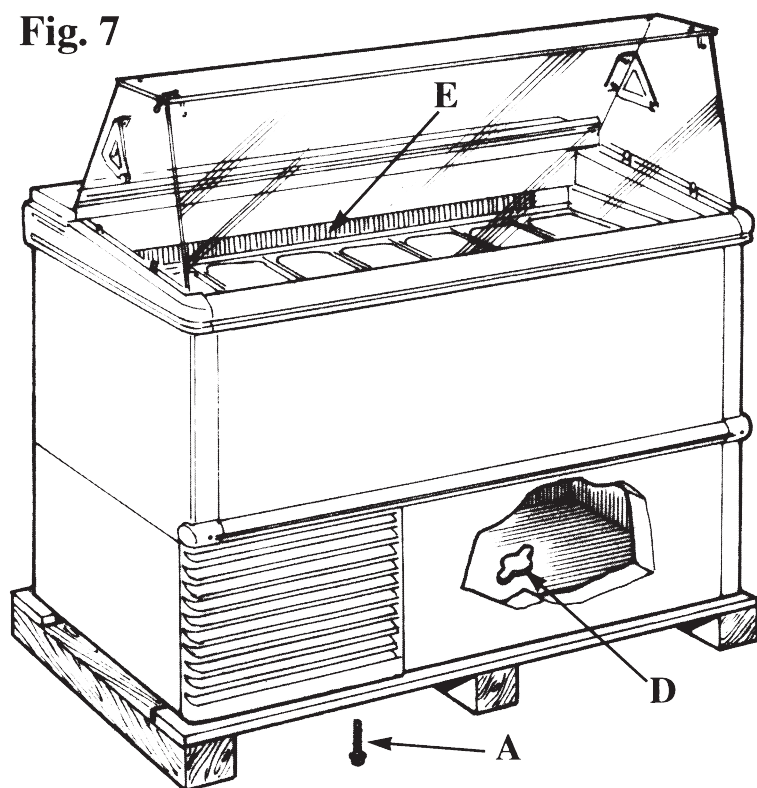


Fig. 8

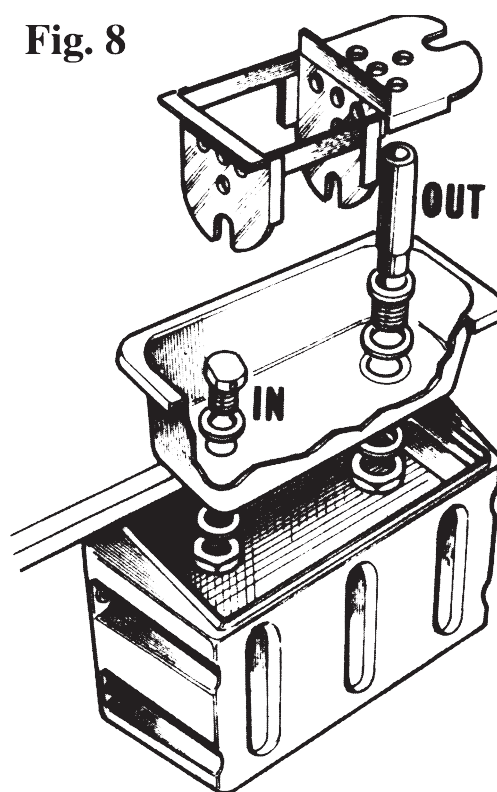


Fig. 9

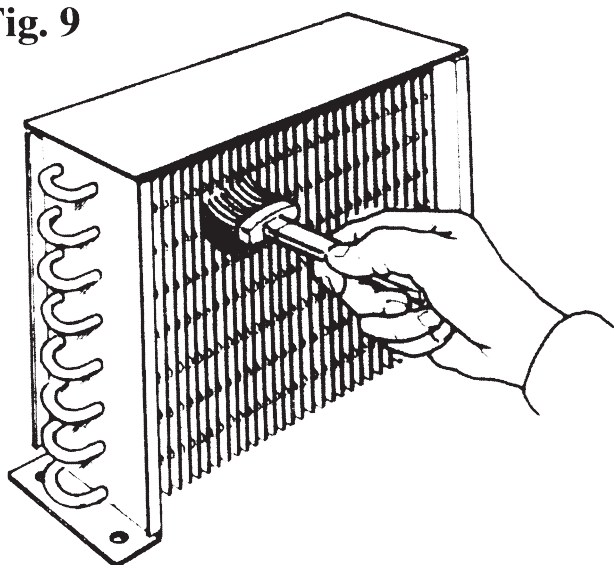


Fig. 10

Mod.	Serial N.		Prod.		
TENSIONE / ALIMENTATION	Volt	Hz	Fuse	A	
POT. NOMINALE / NOMINAL POWER				W	
POT. SBRINAMENTO / DEFROST POWER				W	
POT. LAMPADIE / LIGHTS POWER				W	
REFRIGERANT (Y)				Kg	
REFRIGERANT (X)				Kg	
CAPACITA' / CAPACITY				dm ³	
CLASSE CLIMATICA / CLASS			°C	%R.H.	
TESTED 31 bar				Made in Italy	

Fig. 11

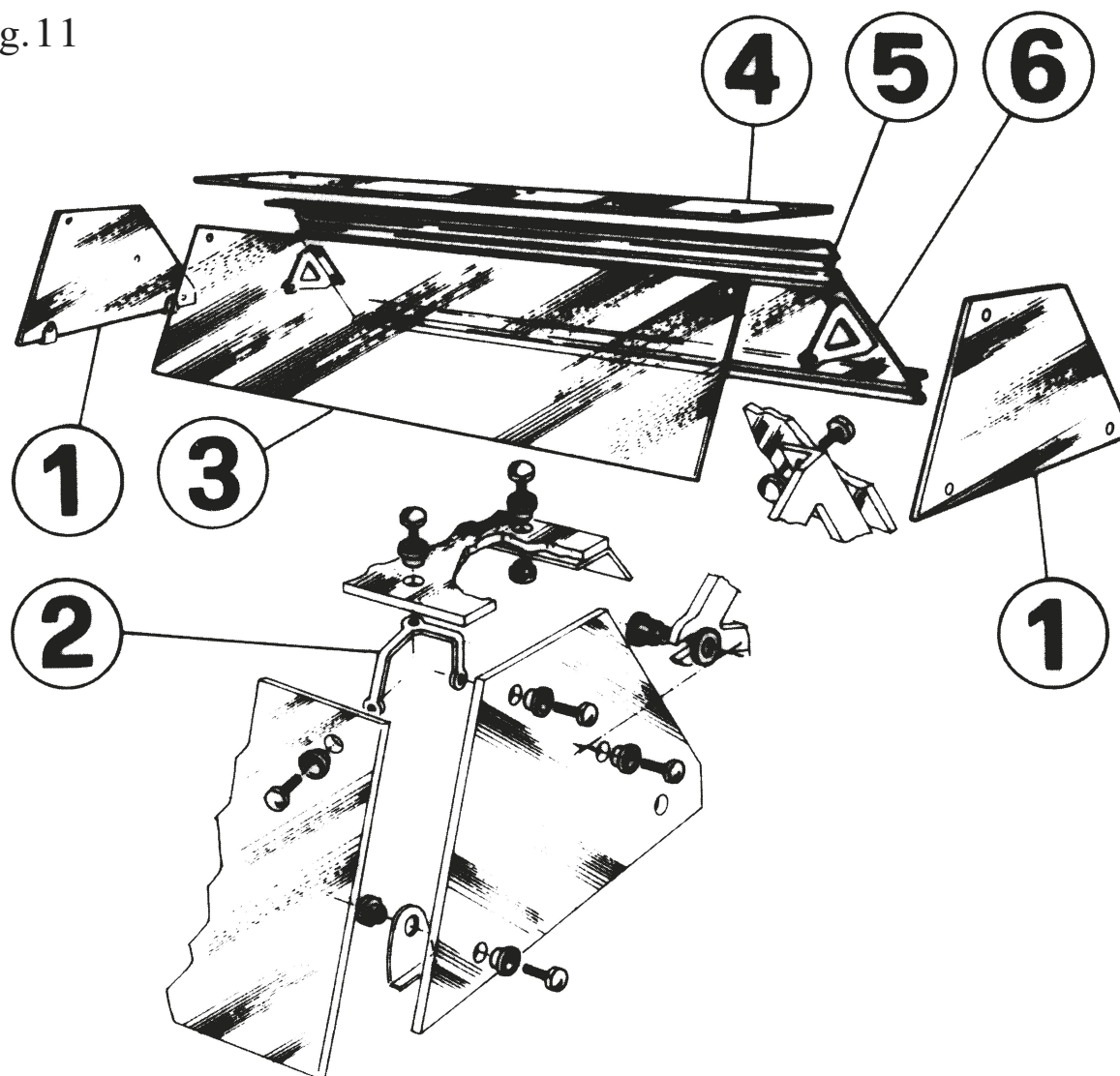


Fig. 12

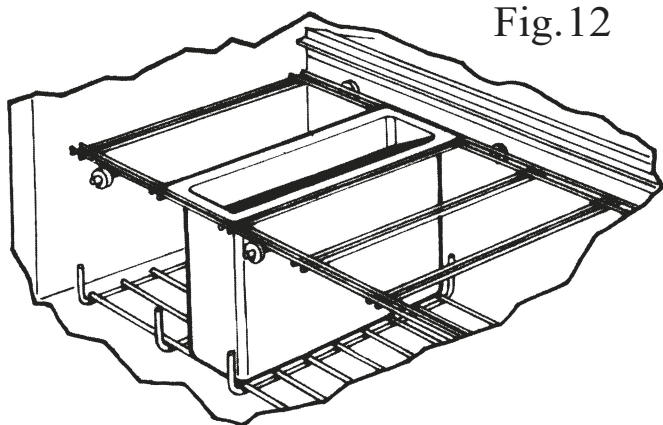


Fig. 13

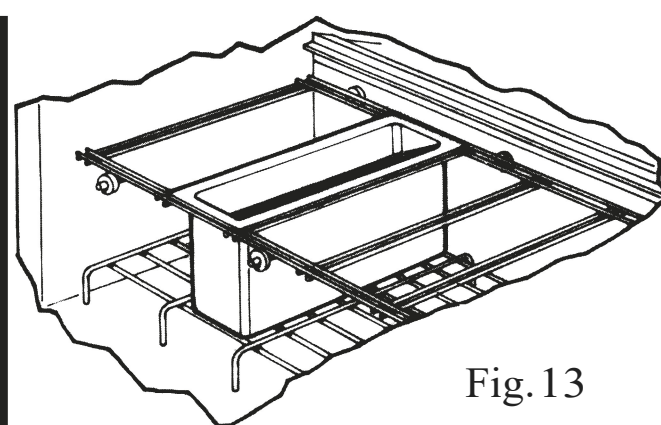


Fig. 14

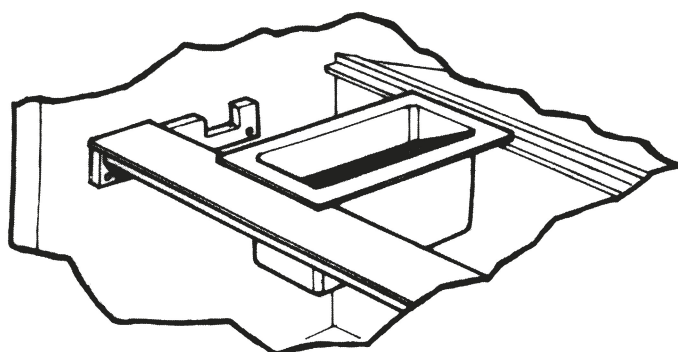
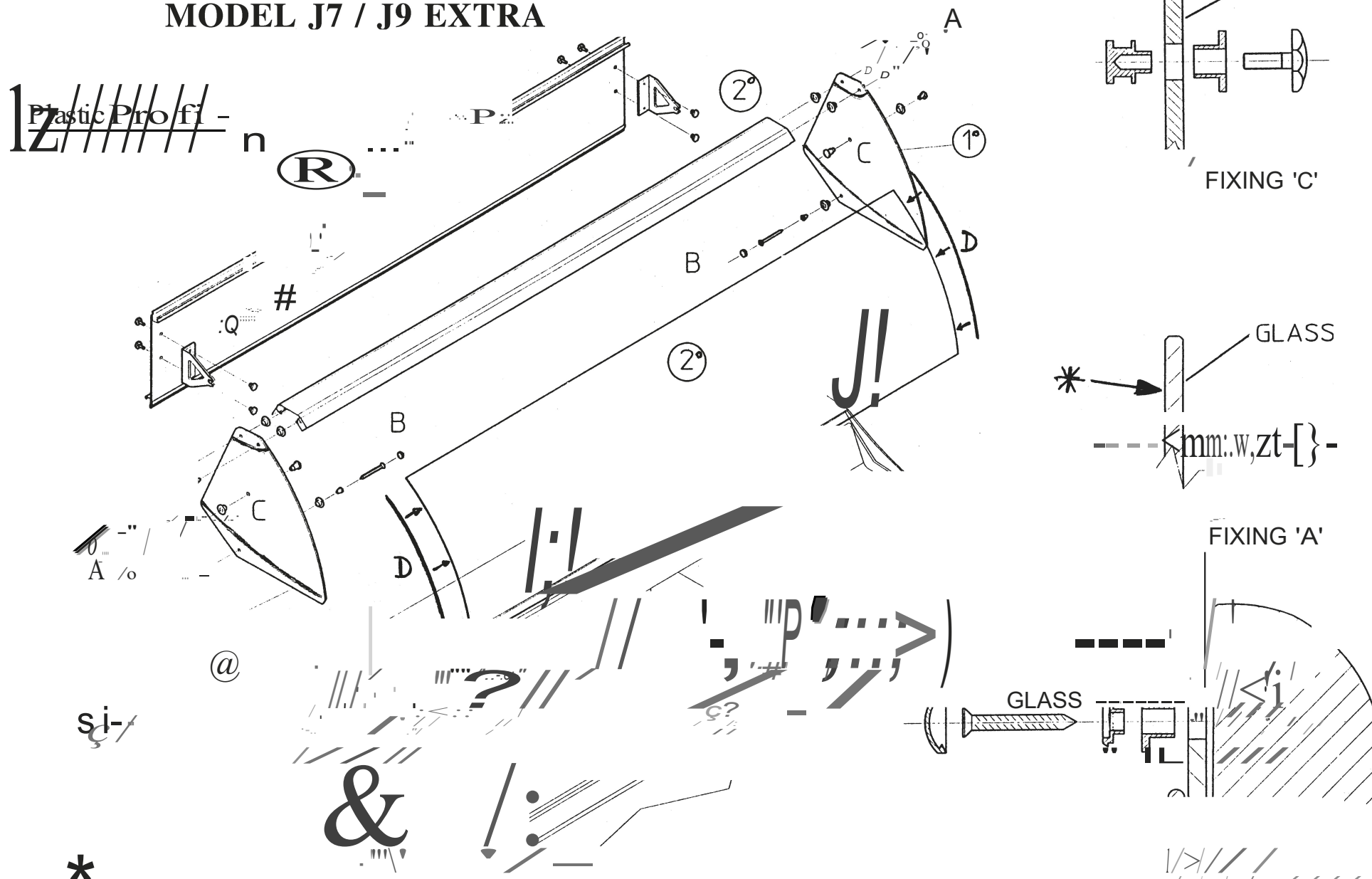


Fig. 15

MODEL J7 / J9 EXTRA



LA SERIGRAFIA DEL VETRO DEVE ESSERE VERSO L'INTERNO APPARECCHIO
GLASS PAINTING MUST BE INSIDE THE CABINET

FIXING '8, /