

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

VITRINAS REFRIGERADAS



MODELOS UVR

1. INTRODUCCIÓN.

Aconsejamos leer el manual de instrucciones para obtener el máximo provecho y eficiencia de su nuevo producto, ya que de esta forma obtendrá una duración de varios años.

Guarde este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

PRECAUCIONES

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios. Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo.

No almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable.

No dañe el cable de alimentación en cualquier condición con el fin de asegurar el uso de seguridad, no utilice el equipo cuando el cable de alimentación o el enchufe este dañado.

Utilice una toma de corriente con tierra monofásica dedicada de 10A. La toma de corriente no debe ser compartida con otros electrodomésticos. Evite utilizar adaptadores o extensiones.

No coloque objetos metálicos afilados (cubiertos o utensilios) en superficies o ranuras del equipo, ni tampoco utilice estos objetos para manipular los controles del aparato.

No se apoye ni apoye objetos en el equipo, esta acción podría comprometer su estabilidad.

En caso de mal funcionamiento apague inmediatamente el equipo.

Tras un período de inactividad, compruebe que las líneas de alimentación eléctricas se encuentren en buen estado y que las ranuras de ventilación no se encuentren obstruidas.

Las partes selladas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y el nombre de la marca se aplican visiblemente al dispositivo.

Este producto sólo es adecuado para el almacenamiento de alimentos no debe utilizarse para otros fines.

Este producto posee gases refrigerantes y materiales aislantes espumantes con Ciclopentano que son materiales combustibles y deben ser aislados de fuentes de fuego.

2. DATOS TÉCNICOS

Modelo	UVR900	UVR1500	UVR2000
VOLUMEN	275L	480L	715L
Temperatura de trabajo	+4°C~ +8°C	+4°C~ +8°C	+4°C~ +8°C
Gas refrigerante	R134a 200g	R134a 400g	R404a 500g
Agente espumante aislación	CICLOPENTANO		
Clase climática	5 (temperatura ambiente máxima 40°C)		
Voltaje	~220-230V50Hz	~220-230V50Hz	~220-230V50Hz
Amperes	3.3A	4.4A	6.3A
Potencia Eléctrica	565W	740W	1100W
Potencia Eléctrica iluminación LED	3x14,5W	3x14,5W	3x18W
Dimensiones (mm)	900*685*1220	1500*685*1220	2000*685*1220
Carga máxima estantes (KG)	15kg	25kg	35kg
Peso Neto (KG)	197kg	285kg	430kg

3. INSTALACIÓN

a. Elija un lugar adecuado para la máquina.

- La máquina debe ser situada en un lugar apropiado, en una superficie lisa y estable.
- La unidad debe ser colocada a la sombra, no debe recibir luz ni calor en forma directa.
- Asegúrese que la distancia entre la máquina a muros u objetos que la rodeen sea de al menos 50cm en sus superficiales de ventilación.
- Para el traslado la máquina no puede tener una inclinación mayor de 45º.

b. Revise que la instalación eléctrica sea la adecuada para la alimentación del equipo.

PRECAUCIÓN: Instalaciones inadecuadas o en mal estado podría ocasionar daños irreparables al sistema eléctrico del equipo no cubiertas por la garantía.

c. Conecte a la fuente poder.

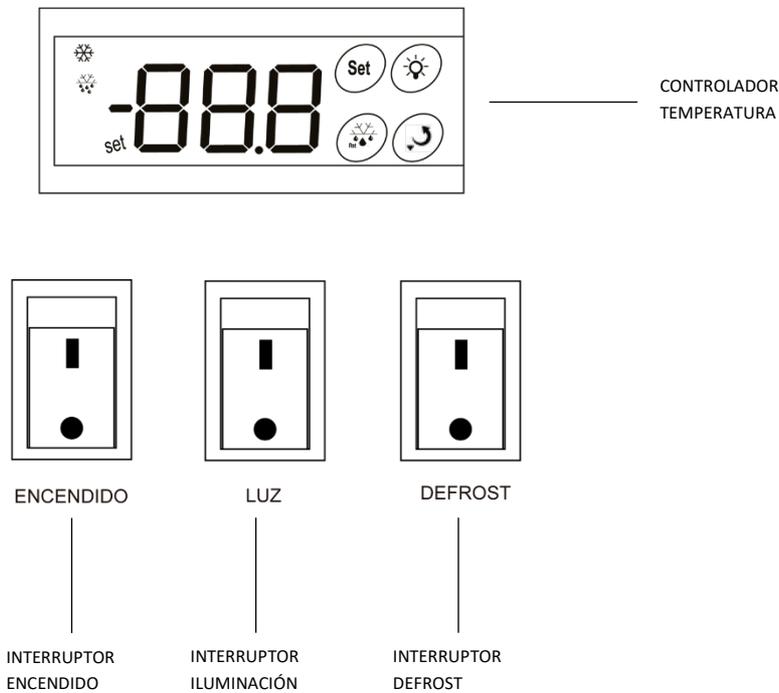
d. Asegure que el cable eléctrico quede bien conectado a la fuente de poder y que la conexión a tierra del enchufe de pared esté en perfecto funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

Si el equipo es apagado procure esperar 3 minutos antes de volver a encenderlo.

NOTA: Cualquier efecto que dañe el equipo por la mala instalación no hará efecto la garantía. La garantía no cubre vidrios o piezas extraíbles.

4. PANEL DE CONTROL

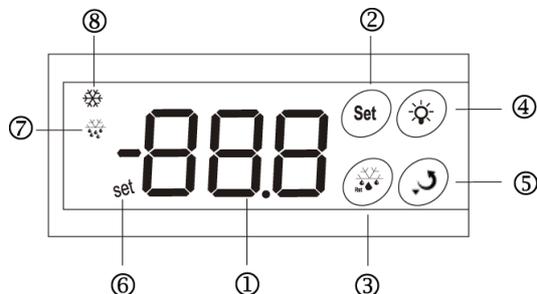


5. OPERACIÓN

- a. Asegúrese de que el interruptor de Encendido se encuentre en la posición [0] y conecte la vitrina a la fuente poder.
- b. Antes de activar el interruptor de Encendido de máquina, las puertas correderas deben estar correctamente cerradas.
- c. Pulse el interruptor de Encendido a la posición [1], la unidad de condensación y el panel de control se activaran automáticamente comenzado a refrigerar a los valores programados. El controlador mostrara la temperatura interna de la vitrina, la cual ira disminuyendo de forma progresiva. Para apagar la vitrina pulse el interruptor de Encendido a la posición [0].
- d. Para la iluminación pulse el interruptor Luz a la posición [1], para apagar la iluminación pulse el interruptor Luz a la posición [0].
- e. Si hay condensación sobre los vidrios delanteros pulse el interruptor Defrost a la posición [1], para apagar la función pulse el interruptor Defrost a la posición [0].

El panel de control se encuentra programado desde la fábrica con los parámetros de funcionamiento como temperatura y descongelación de funcionamiento normal. No se sugiere restablecer el controlador de temperatura con frecuencia.

6. CONFIGURACIÓN CONTROLADOR



Selección de Temperatura

- Pulse el botón (2) por tres segundos, se visualizara ST. Pulse nuevamente el botón (2) y se encenderá la palabra SET (6) confirmando el ingreso al menú de cambio de temperatura.
- Pulse el botón (4) o (5) para modificar.
- Presione el botón (3) para confirmar, la información se almacenara y se mostrara la nueva temperatura de la cámara y la palabra SET (6) en el visualizador desaparecerá.

Descongelación manual

- Para iniciar la descongelación manualmente pulse el botón (3) por tres segundos, se encenderá el icono (7).
- Para detener la descongelación manualmente pulse el botón (3) por tres segundos, desaparecerá el icono (7).

7. LIMPIEZA

Según los estándares de salud y una buena calidad de bebidas o alimentos, los interiores de la máquina deben ser limpiados tan a menudo como sea posible.

- Antes de realizar la limpieza, retire el enchufe de alimentación.
- Utilice detergentes neutros especializados para limpiar cuidadosamente con el paño húmedo las superficies. No use detergentes o materiales abrasivos que puedan dañar las partes interiores y exteriores de la vitrina.
- Utilice un paño suave o un paño de microfibra húmedo. Nunca lo use esponjas de acero o rasquetas para no dañar las superficies. Utilizar productos no abrasivos y/o utensilios de materiales no provoquen daños a la superficie.

Para mantener un alto nivel de rendimiento de eficiencia de trabajo, deje la maquina encendida día y noche.

Con el fin de conservar el atractivo de la máquina para los consumidores, mantenga la unidad siempre limpia. Para evitar accidentes eléctricos, tenga la precaución de no mojar la unidad cuando la limpie.

Evite dejar el equipo sin un aseo diario. La presentación y el buen funcionamiento del equipo, se verán comprometidos si no se realiza una limpieza permanente.

PRECAUCIÓN: El equipo no debe ser limpiado con presión de agua o similar, ya que podría ocasionar daños irreparables en su sistema eléctrico.

8. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles soluciones	Verificación	Resultados
No hay electricidad	La máquina puede estar haciendo corte	Verifique que la potencia del lugar es acorde a la máquina	Conecte el equipo a enchufe único o hable con su compañía para subir la carga eléctrica
	Asegure que la máquina este conectada a un solo enchufe único	Verifique que el enchufe no este suelto	Repare o cambie
	Enchufe dañado	Verifique que el enchufe no este dañado	Cambie el enchufe
Temperatura demasiado alta	El equipo está cerca de Fuentes de calor	Verifique el medio ambiente	Aleje el equipo de la fuente de calor
	Escarcha demasiado gruesa		Descongele el equipo
	Mucha comida	Descargue la máquina	Guarde menos comida en la máquina
	Escape del refrigerante	Salida de la soldadura	Reparar la fuga y añadir gas refrigerante
	Polvo en el condensados influye en el calor	Revise el condensador	Limpie el condensador
	Ventilador se rompió	Revise el ventilador	Repare el ventilador
Ruido Fuerte	Verifique que la máquina esta nivelada	Examine	Nivele la máquina
	Ventilador esta suelto	Examine	Apriete los tornillos
Compresor no funciona	Potencia eléctrica no es suficiente	Revise la carga eléctrica del lugar	Conecte el equipo a enchufe único o hable con su compañía para subir la carga eléctrica
	Zócalo esta suelto	Revisar	Cambien el zócalo
	El termostato esta suelto	Revise las uniones	Apretar uniones
	La caja del termostato esta suelto	Revisar las uniones	Apriete

5. MANTENIMIENTO

Cada vez que se vaya a utilizar o después de ser utilizado, todas las partes en contacto con los alimentos deberían ser limpiadas cuidadosamente para asegurar la higiene.

Desconecte el equipo siempre que le haga la limpieza.

- Si usted no va a ocupar la máquina por un periodo prolongado de tiempo, limpie y vacíe la máquina, una vez limpia envuelva la máquina protegiendo su cuerpo de acero inoxidable poniéndola en un lugar ventilado, seco y libre de humedad.
- Todos los días limpie la superficie con agua caliente para sacar los residuos de comida. No limpie la máquina con chorro directo de agua.
- No limpie la máquina con polvos abrasivos, pulidores o de limpieza ya que daña la superficie de la máquina.
- No cambie su máquina de un espacio ventilado.
- Retire el polvo del condensador y el compresor

PRECAUCIÓN: No utilice disolventes orgánicos (gasolina, alcohol, etc.) para la limpieza de la máquina. En el caso que la máquina pueda ser dañada, puede producir vapores explosivos. No utilice objetos afilados para la limpieza.

La máquina se puede limpiar con una toalla húmeda, pero nunca puede ponerse en contacto directo con agua. Después de limpiar la máquina asegúrese de secar por completo las superficies.

Está prohibido dañar o alterar las líneas del refrigerante. La reparación y el mantenimiento de la vitrina deben llevarse a cabo por los profesionales autorizados.

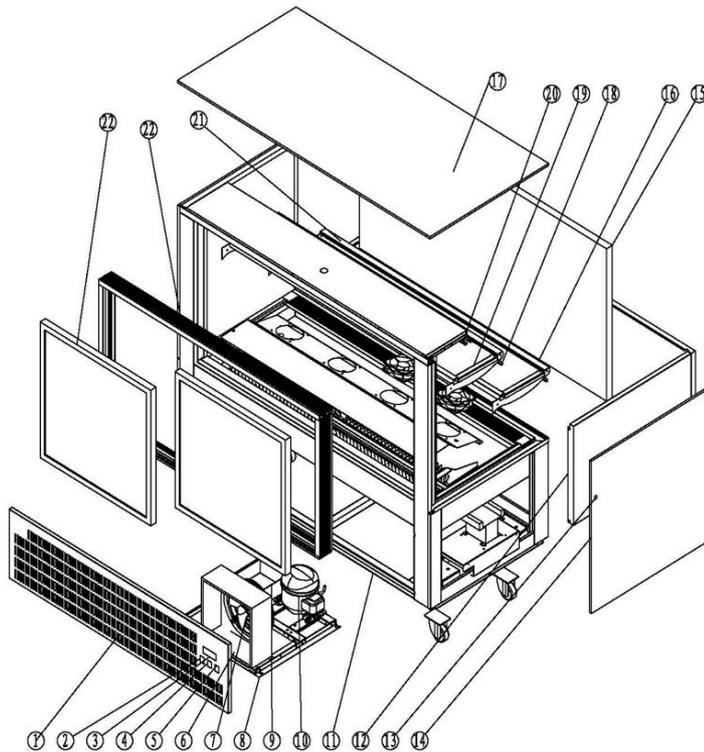
6. FIN DE LA VIDA ÚTIL

Al terminar la vida útil del aparato contacte las entidades locales para informarse acerca de los sistemas de recolección adecuados existentes. Todos los aparatos contienen materiales reutilizables/reciclables.

Los diferentes componentes del aparato son de fácil separación. Este sistema permite efectuar una selección de todos los componentes para una futura reutilización o un futuro reciclaje.

PRECAUCIÓN: Los refrigerantes en las máquinas de refrigeración y gases en el aislamiento térmico, deben eliminarse profesionalmente. Asegúrese de que la tubería de refrigerante no está dañada antes de su eliminación. Por favor deseche la máquina de acuerdo con las regulaciones de las Autoridades locales.

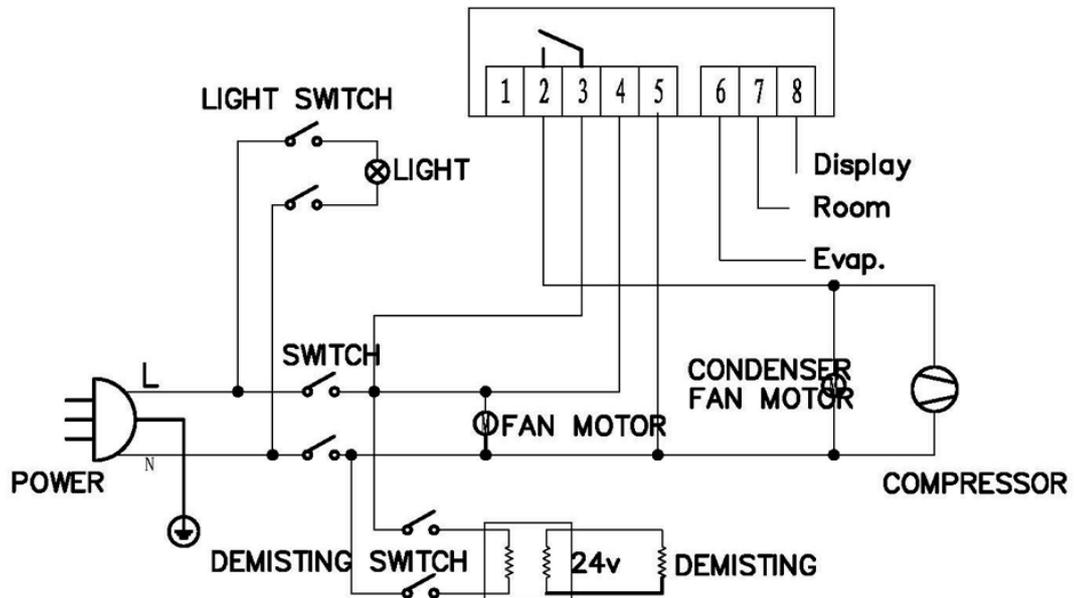
7. PARTES Y PIEZAS



1	Soporte S/S Rejilla de ventilación
2	Interruptor encendido
3	Controlador temperatura
4	Interruptor Luz
5	Interruptor Defrost
6	Condensador
7	Ventilador condensador
8	Estructura sistema refrigeración
9	Estructura evaporador
10	Compresor
11	Estructura base
12	Cubierta decorativa
13	Perno decorativo
14	Vidrio lateral

15	Vidrio frontal
16	Bandejas
17	Vidrio superior
18	Led
19	Estante
20	Cubierta Led
21	Vidrio derecho
22	Estructura puertas
23	Puertas corredizas

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



Fabricado en CHINA.
Importado y distribuido por:

Comercializadora Maquipan Chile Ltda.

Dirección: Avda. Don Luis 644, Parque Industrial Valle Grande, Km. 16 1/2
Panamericana Norte - Lampa. Santiago de Chile.

Teléfono: +56 2 2747 1452

Email: ventas@maquipan.cl

Web: www.maquipan.cl