

Manual de Usuario



Salad Bar Cúpula Recta DF-1200L



Estimados usuarios:

¡Gracias por su compra!

Para ayudarlo a usar el producto de la manera correcta y obtener mejor rendimiento, lea este manual.

Índice

INTRODUCCIÓN.....	3
ESTRUCTURA Y PARTES.....	3
MANIPULACIÓN	5
PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ENERGÍA	6
PRINCIPIO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN.....	7
USO Y PRECAUCIÓN.....	8
MANTENIMIENTO	10
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	11
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	12
ALCANCE DE LA GARANTÍA.....	14

INTRODUCCIÓN

Gracias por su compra. Para usar el producto de la manera correcta y obtener el mejor rendimiento, lea este manual antes de instalarlo, usarlo y mantenerlo.

Este producto fue inspeccionado y probado antes de la entrega. Revise que no tenga daños de transporte apenas lo reciba y, si los tiene, comuníquese con el transportista.

Guarde este manual en un lugar de fácil acceso, para tenerlo disponible cada vez que haga falta consultarlo.

El salad bar DF-1200L es una vitrina refrigerada horizontal de media temperatura para conservar alimentos preparados a la vista. Lleva cinco vasquetas GN 1/4, cúpula de vidrio recto con cristales desmontables, gabinete de acero inoxidable y unidad condensadora incorporada. Trabaja entre +2 y +8 °C con refrigerante R134a, evaporación estática y descongelamiento automático.

ESTRUCTURA Y PARTES



El equipo es una vitrina refrigerada horizontal para conservar alimentos preparados, y se divide en tres zonas.

Zona de almacenamiento

Son las vasquetas dentro del compartimiento interno, donde se guardan los alimentos.

Zona de enfriamiento

Está dentro de la aislación de espuma y consiste en un serpentín de cobre aplicado al compartimiento interno.

Zona de condensación

Está del lado derecho y la ocupa la unidad condensadora.

Montaje de los cristales

Haga las operaciones en este orden, siguiendo el diagrama que acompaña al equipo.

- Fije los cristales laterales (1 y 2) a la estructura de acero con los tornillos (3).
- Fije el panel trasero (5) a los paneles laterales con sus soportes (6).
- Apoye el panel de cubierta (4) sobre la estructura ya armada y fíjelo.

MANIPULACIÓN

Tratar con cuidado

Desenchufe el enchufe de pared primero. Nunca lo incline más de 45 grados durante la manipulación.



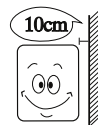
Lugar seco

Ubique siempre el salad bar en un lugar seco.



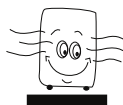
Espacio suficiente

La distancia desde ambos lados y la parte posterior del salad bar a la pared u otra sustancia no debe ser inferior a 10 cm. La capacidad de refrigeración puede disminuir si su espacio circundante es demasiado pequeño para hacer circular el aire.



Buena ventilación

Coloque siempre el salad bar en un lugar con buena ventilación. Para el primer uso, espere 2 horas después de la instalación.



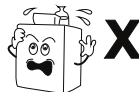
Lejos de la fuente de calor

Nunca coloque el salad bar directamente bajo el sol. Nunca lo coloque cerca de una fuente de calor o calentador para evitar que reduzca la capacidad de refrigeración.



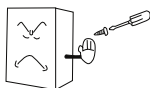
Sin carga pesada

Nunca coloque una carga pesada sobre la parte superior del salad bar.



Sin hacer agujeros

Nunca haga un agujero en el salad bar. Nunca instale otro material.



Ubicación estable

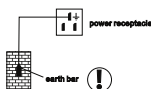
Para evitar ruidos y vibraciones inesperadas, desembale y coloque el salad bar en un lugar plano y sólido.



PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ENERGÍA

Toma de corriente exclusiva

Normalmente, la fuente de alimentación debe ser un receptáculo de tres clavijas monofásico exclusivo de 250 V y 10 A con fusible de 6 A. El receptáculo debe tener conexión a tierra confiable.



No compartir enchufe

Nunca permita que el salad bar comparta la toma común con otro aparato, de lo contrario el cable se calienta y se puede producir un incendio.



Proteger cables

Nunca rompa ni dañe los cables, de lo contrario podría producirse una fuga de corriente e incendio.



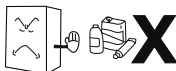
Sin descarga de agua

Nunca moje la superficie del salad bar con un chorro de agua, de lo contrario podría producirse una fuga de corriente.



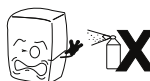
Prevenir inflamables y explosivos

Nunca ponga material inflamable o explosivo dentro del salad bar, como éter, gasolina, alcohol, adhesivo y explosivos. Nunca coloque productos peligrosos cerca del salad bar.



Sin spray

No está permitido rociar inflamables, como pintura o revestimiento, cerca del salad bar, de lo contrario podría producirse un incendio.



Después de un corte de energía

Después de un corte de energía o de desenchufar el salad bar, espere siempre al menos 5 minutos y luego vuelva a enchufarlo y encenderlo.



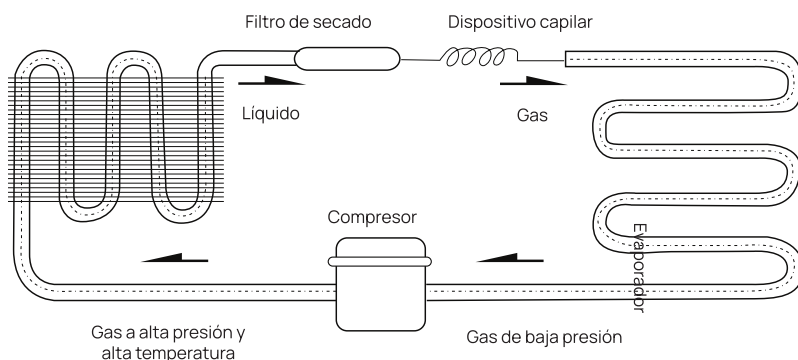
No medicamentos

No se permite mantener ningún medicamento dentro del salad bar.



PRINCIPIO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

El principio de la refrigeración por compresión consiste en «compresión», «condensación», «estrangulamiento» y «vaporización». La compresión se realiza mediante el compresor, la condensación se completa con el condensador, el estrangulamiento se ejecuta por el capilar y la vaporización se realiza mediante el evaporador. Cuando el refrigerante está circulando en el sistema de refrigeración cerrado, el compresor aspira el refrigerante, que ha absorbido calor en el evaporador, y el refrigerante se convierte en un gas de alta presión y alta temperatura. En el condensador disipa el calor en el aire, mientras que el refrigerante se vuelve a licuar y se estrangula en el capilar, y luego ingresa al evaporador a baja presión. El refrigerante licuado hierve rápidamente y se vaporiza en gas cuando la presión cae repentinamente. Mientras tanto, absorbe el calor del interior de la cuba. El compresor aspira el refrigerante gaseoso de baja presión y baja temperatura, y circula de esta forma hasta alcanzar la refrigeración prevista.

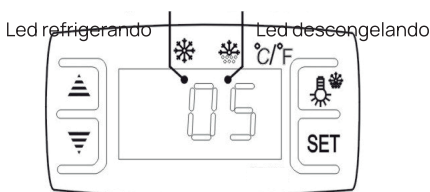


USO Y PRECAUCIÓN

1. Antes de usar

Enchufe el equipo en un tomacorriente exclusivo de 220-240 V~ 10 A. Una vez en funcionamiento, verifique que el interior esté suficientemente frío antes de cargar la mercadería.

2. Controlador digital de temperatura



Es un controlador integrado de tamaño reducido, apto para compresores de hasta 1 HP.

Funciones principales

- Visualización y control de la temperatura.
- Descongelamiento manual y automático por corte del compresor.
- Control de la iluminación.
- Memoria de los valores.
- Autodiagnóstico.
- Bloqueo de parámetros.

Operación del panel frontal

- Ver y cambiar la temperatura de corte: presione SET y se muestra la temperatura ajustada. Con las teclas de subir y bajar se modifica y se guarda el valor; volviendo a presionar SET se sale del ajuste.
- Si no se toca ninguna tecla durante 10 segundos, la pantalla vuelve a mostrar la temperatura de la cámara.
- Encendido: presione la tecla y el equipo arranca; presiónela de nuevo y se detiene.
- Descongelamiento manual: mantenga presionada esa tecla 6 segundos para iniciarlo o detenerlo.

Indicadores

- LED de refrigeración encendido: el equipo está enfriando. Apagado: la temperatura de la cámara es la ajustada. Parpadeando: el arranque está diferido.
- LED de descongelamiento encendido: el equipo está descongelando. Apagado: el ciclo terminó. Parpadeando: la pantalla está mostrando el valor retenido.

3. Precauciones

- Nunca bloquee la succión ni la salida de aire: hay que mantener la circulación de aire y la capacidad de refrigeración.
- No amontone la mercadería, porque perjudica el enfriamiento. Distribúyala en las vasquetas dejando lugar para que circule el aire.
- Enfríe los alimentos calientes a temperatura ambiente antes de ponerlos en el equipo.
- Abra la tapa lo menos posible y manténgala cerrada ante un corte de energía.
- El cable de alimentación dañado sólo puede repararlo personal técnico calificado, con herramientas especiales.
- Nunca toque el compresor: puede quemarse.
- No guarde sustancias explosivas, como aerosoles con propelente inflamable, dentro del aparato.
- La clase climática del aparato es 4: se recomienda usarlo con una temperatura ambiente de 16 °C a 32 °C.
- Para evitar daños u otros problemas, este producto no puede usarse ni almacenarse con alimentos corrosivos.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MANTENIMIENTO

1. Tener en cuenta

Mantenga el condensador limpio: necesita mantenimiento periódico. Desenchufe siempre el equipo antes de cualquier tarea de mantenimiento. Nunca use un enchufe dañado o flojo, para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos. Nunca lave el equipo con manguera. Nunca use detergente alcalino, jabón, nafta, acetona ni cepillo.

2. Limpiar el exterior

Sumerja un paño suave en detergente neutro (detergente para vajilla) para limpiar el exterior del gabinete y después séquelo con un paño suave y seco.

3. Limpiar por dentro

Saque las vasquetas y lávelas con agua. Limpie el compartimiento interno con un paño humedecido en detergente neutro y séquelo bien antes de volver a cargar mercadería.

4. Cuando apague el equipo por mucho tiempo

Saque toda la mercadería y desenchufe el equipo. Limpie a fondo el interior y el exterior y deje la tapa abierta para que se seque. Limpie la bandeja de condensados y séquela con un paño.

Tenga cuidado con los cristales: se rompen con facilidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los siguientes fenómenos no son problemas: se oye un sonido de agua en la parte baja cuando el equipo está funcionando —es normal, es el refrigerante circulando por el sistema—, y en temporada de lluvias puede aparecer condensación en el exterior, causada por la humedad alta: alcanza con secarla con un paño.

Problema	Qué revisar
No enfría.	¿Está bien enchufado? ¿Está quemado el fusible? ¿Hay electricidad?
Enfría poco.	¿Está bajo el sol o cerca de una fuente de calor? ¿La ventilación alrededor es mala? ¿La tapa cierra bien o queda abierta mucho tiempo? ¿El burlete está deformado o dañado? ¿Hay demasiada mercadería o está amontonada? ¿La mercadería bloquea la succión o la salida de aire?
Hace mucho ruido.	¿El equipo está nivelado? ¿Toca la pared u otro material? ¿Hay alguna pieza suelta?

Si con esto no se resuelve, comuníquese con el servicio técnico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Construcción	Acero inoxidable
Cúpula	Vidrio de 3 lados, desmontable
Capacidad bruta	5 × GN 1/4
Rango de temperatura	+2 / +8 °C
Refrigerante	R134a (95 g)
Sistema de enfriamiento	Directo
Descongelamiento	Automático
Clase climática	4
Tensión / Frecuencia	220-240 V~ 50 Hz
Corriente nominal	1,1 A
Potencia de entrada	157 W
Potencia de descongelamiento	250 / 210 W
Potencia del compresor	1/6 HP
Dimensiones (An × Pr × Al)	1200 × 355 × 426 mm
Medidas con embalaje	1275 × 410 × 330 mm
Peso neto	34,8 kg
Peso con embalaje	37,5 kg

En caso de haber sido modificados, valen el diagrama eléctrico y los datos de la placa de características del producto. El diseño puede mejorarse sin previo aviso.

Significado del contenedor de residuos tachado



No deseche los aparatos eléctricos como residuo urbano sin clasificar: use instalaciones de recolección diferenciada. Consulte a su municipio por los sistemas de recolección disponibles. Si los aparatos eléctricos se desechan en rellenos o basurales, pueden filtrarse sustancias peligrosas a las napas y entrar en la cadena alimentaria, dañando la salud. Al reemplazar un aparato viejo por uno nuevo, el comercio está obligado por ley a recibir el viejo para su disposición, como mínimo sin cargo.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

DF MEGAFRIO SRL (en adelante, el «fabricante») garantiza al comprador original el buen funcionamiento de esta unidad refrigeradora por el término de 6 (SEIS) meses desde la fecha de compra, obligándose a sustituir o reparar sin cargo las partes que resultaren defectuosas desde la fabricación. Se entiende por «sustituir» al reemplazo de la pieza por otra igual o similar a la original, y que a juicio del fabricante asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no estando el fabricante obligado en ningún caso al cambio de la unidad refrigeradora por completo.

Esta garantía cubre el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, y se compromete a reparar el equipo sin cargo alguno para el adquiriente cuando el mismo fallare, siempre que se haya determinado que la unidad ha sido operada siguiendo las instrucciones que vienen y se entregan con el producto.

- 1) Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
- 2) Esta garantía es intransferible.
- 3) Dicha garantía será válida siempre que la unidad posea las etiquetas de fábrica con el número de serie y motor, sin roturas ni enmiendas.
- 4) DF MEGAFRIO SRL no se responsabilizará por pérdidas económicas, de ganancias o de mercadería, ya sea en forma directa o indirecta.
- 5) Daremos cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor de 10 (diez) días hábiles. Si el equipo tuviera que ser reparado en nuestros talleres, el plazo se contará a partir de la fecha de entrada en ellos.
- 6) DF MEGAFRIO SRL no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto. Se incluye en este último la falta de mantenimiento.
- 7) El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el tiempo restante del período de la garantía original.
- 8) Todo gabinete, exhibidora o freezer no puede estar expuesto a rayos del sol o fuentes de calor.

Serán causas de caducidad automática de esta garantía:

- Uso indebido.
- Excesos o caídas de tensión eléctrica. Conectar la unidad a una instalación eléctrica desprovista de descarga a tierra.
- Uso en condiciones distintas a lo indicado en el manual de instrucciones.
- Falta de mantenimiento como lo indica el manual.
- Reparaciones o intervenciones realizadas por terceros no autorizados, o uso de repuestos no originales en la reparación.
- Enmiendas o tachaduras en las etiquetas de número de serie o motor.
- Falta de factura de compra original o ticket de compra.

- DF MEGAFRIO SRL no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto.
- Toda intervención de nuestro Servicio Técnico Oficial realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falta o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
- Daños ocasionados al acabado interior y exterior del gabinete, producidos en el equipo por roturas, golpes, ralladuras, caídas y malos tratos.
- Los daños producidos en los plásticos, accesorios, o en las lámparas o tubos.
- Daños producidos por causas de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.
- Defectos ocasionados por mojaduras, inundaciones, incendios, terremotos u otros desastres naturales. Tampoco daños o defectos ocasionados por la intemperie.
- Heladeras, gabinetes, freezers o exhibidoras expuestas a rayos de sol o fuentes de calor.
- En caso de visita de service en garantía que detecte anomalías, el cliente deberá abonar la visita técnica correspondiente.

Por dudas, consultas o reparaciones, comuníquese con nuestro centro de atención Post Venta.



www.defrancesco.com.ar