

# USER MANUAL

## Deli Counter 3



### ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar esta máquina.

**Instrucciones originales**

Las instrucciones originales de este manual están en inglés. Las versiones en otros idiomas de este manual son una traducción de las instrucciones originales.

**¡CONSERVE ESTE MANUAL DE USO PARA FUTURA REFERENCIA!**

© 2024 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Holanda.

Para la validez y las condiciones de la garantía, le aconsejamos se dirija a su proveedor. Asimismo, le remitimos a nuestras condiciones generales de venta y entrega que se encuentran disponibles, previa petición.

El fabricante no acepta ningún tipo de responsabilidad por daños o lesiones provocados por el incumplimiento de estas normas o por no tomar las precauciones o medidas normales en las acciones, el manejo o las actividades de mantenimiento y reparación, incluso si dichas medidas no se describen explícitamente en este manual.

Debido a nuestro compromiso constante de mejora, puede suceder que su unidad se diferencie en los detalles de lo que se describe en el presente manual. Por este motivo, las instrucciones dadas sirven únicamente de orientación para la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad descrita en este manual. Se ha empleado el máximo cuidado al redactar este manual. No obstante, el fabricante no podrá ser considerado responsable de errores en el manual, ni de las consecuencias derivadas de los mismos. Se permite al usuario la copia de este manual para su propio uso. Cualquier derecho adicional queda reservado y ninguna parte de este manual podrá reproducirse ni divulgarse en modo alguno.

**Modificaciones:**

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que se realicen modificaciones no autorizadas en el interior o exterior de la unidad.

**ÍNDICE**

**1. INTRODUCTION** ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

1.1 General..... **Error! Bookmark not defined.**

1.2 Identification of the unit..... **Error! Bookmark not defined.**

1.3 Pictograms and symbols..... **Error! Bookmark not defined.**

1.4 Safety instructions ..... **Error! Bookmark not defined.**

    1.4.1 General..... **Error! Bookmark not defined.**

    1.4.2 Moving (when applicable) ..... 5

    1.4.3 Outdoor use restrictions..... **Error! Bookmark not defined.**

1.5 Hygiene ..... **Error! Bookmark not defined.**

1.6 Service and technical support..... **Error! Bookmark not defined.**

1.7 Storage..... **Error! Bookmark not defined.**

1.8 Disposal..... 6

**2. DESCRIPTION OF THE UNIT** ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

2.1 Intended use..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2 Technical description ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.3 Accessories ..... **Error! Bookmark not defined.**

**3. INSTALLATION AND FIRST USE** ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

3.1 Unpacking the unit (pictures for reference only) ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2 Installation and positioning..... **Error! Bookmark not defined.**

    3.2.1 Level the unit ..... 9

    3.2.2 Mounting the plinths..... **Error! Bookmark not defined.**

**4. OPERATION AND USE** ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

4.1 Operating..... **Error! Bookmark not defined.**

**5. CLEANING AND MAINTENANCE** ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

5.1 Maintenance schedule ..... **Error! Bookmark not defined.**

5.2 Daily Cleaning..... 13

5.3 Weekly Cleaning..... **Error! Bookmark not defined.**

5.4 Top section: cleaning glass panes ..... 13

5.5 Top section: cleaning air guides and fans ..... **Error! Bookmark not defined.**

5.6 Bottom section: cleaning sliding doors and rear of shelves **Error! Bookmark not defined.**

**6. MALFUNCTIONS AND SERVICE** ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

**7. TECHNICAL SPECIFICATIONS** ..... 18

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del Unidad Caliente DC (Deli Counter) europea modelos. Le funciones y controles, junto con indicaciones para el uso más seguro y eficiente, para garantizar una duración larga de la unidad.

### 1.2 Identificación de la unidad

La placa de identificación se encuentra en el exterior de la máquina y contiene los siguientes datos:

- Nombre del proveedor o fabricante
- Modelo
- Número de serie
- Año de fabricación
- Tensión
- Frecuencia
- Consumo eléctrico

### 1.3 Pictogramas y símbolos

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:



#### **ADVERTENCIA**

Posibilidad de lesiones físicas o daños graves a la unidad, si no se siguen detenidamente las instrucciones.



#### **ADVERTENCIA**

Tensión eléctrica peligrosa.



#### **ADVERTENCIA**

Peligro de lesiones por superficies calientes.



#### **LA SEGURIDAD**

Use guantes de seguridad para la instalación y desmontaje.



Sugerencias y recomendaciones para simplificar las acciones indicadas.



Símbolo de reciclaje.

## 1.4 Instrucciones de seguridad



### ADVERTENCIA

El exterior y los estantes de la unidad pueden estar muy calientes.



### ADVERTENCIA

La carga máxima encima de la unidad nunca puede superar 22 lb.



### ADVERTENCIA

Consulte las instrucciones de instalación para conocer los requisitos de conexión a tierra.



### ADVERTENCIA

Utilice siempre los frenos de ambas ruedas delanteras:

### 1.4.1 Generalidades

El usuario de la unidad debe responsabilizarse de respetar las normas y reglamentos sobre seguridad vigentes localmente.

Únicamente personas con la debida cualificación y autorización deben manejar la unidad. Cualquier persona que trabaje en o con esta unidad debe conocer el contenido de este manual y debe seguir estrictamente todas las directrices e instrucciones. Nunca cambie el orden de los pasos a seguir. Los responsables deben instruir al personal de acuerdo a lo establecido en este manual y deben seguir todas las instrucciones y reglamentos.

Los pictogramas, las etiquetas, las instrucciones y las señales de advertencia adheridas a la unidad, forman parte de las medidas de seguridad. Éstas nunca deben cubrirse ni retirarse y tienen que estar claramente visibles durante toda la vida útil de la unidad.

Repáre o sustituya inmediatamente cualquier pictograma, advertencia e instrucción que sea ilegible o que haya sufrido daños.

- **ADVERTENCIA:** Existe la posibilidad de que el suelo esté resbaladizo al lado del aparato. Por el desbordamiento del agua.
- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 5.
- Las estanterías, el vidrio y la parte trasera de la unidad caliente pueden calentarse.
- La unidad debe limpiarse periódicamente para garantizar un correcto funcionamiento.
- **NO** guarde en este aparato sustancias explosivas, tales como latas de aerosol con un propelente inflamable.
- Los niños de a partir de 8 años pueden utilizar el dispositivo, al igual que personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no dispongan de la experiencia o el conocimiento necesarios, si se les supervisa o instruye en el uso del dispositivo de una manera segura y entienden los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no puede llevarlos a cabo un niño sin supervisión.

### 1.4.2 Mudanza (cuando sea aplicable)

Al mover la unidad:

- Antes de mover la unidad, primero apague la tensión de red tirando del enchufe de la toma de corriente.
- Retire sartenes que contengan un producto líquido de la unidad.
- Mantenga siempre la unidad en posición vertical.

### 1.4.3 Restricciones sobre uso en exterior



#### ADVERTENCIA

Debido al peligro de cortocircuito, el aparato no debe utilizarse bajo la lluvia ni tampoco en un ambiente muy húmedo.

### 1.5 Higiene



#### ADVERTENCIA

Retire inmediatamente los productos con envases dañados del equipo. Destruya los productos. Limpie todos los componentes que hayan estado en contacto con productos cuyo envase estaba dañado.

La calidad de un producto fresco siempre depende de la higiene. Es esencial que los productos se empaqueten inmediatamente después de la preparación. Evite que las verduras crudas frescas o productos refrigerados ya preparados entren en contacto con productos cárnicos crudos para evitar la transmisión de salmonella. Primero limpie bien las manos y / o herramientas que hayan tocado carne cruda.

Para productos CALIENTES, la temperatura central de los productos en el empaque debe ser de al menos 185°F.

Tenga en cuenta que los niveles altos de humedad pueden fomentar el crecimiento de organismos biológicos en el medio ambiente.

Consulte las instrucciones de limpieza de la sección 5.

### 1.6 Servicio y soporte técnico

Se incluyen los diagramas eléctricos de la unidad. En caso de fallos, puede contactar con su distribuidor/centro de servicio técnico. Asegúrese de disponer de los siguientes datos:

- Modelo.
- Número de serie.

Estos datos pueden encontrarse en la placa de identificación.

### 1.7 Almacenamiento

Si la unidad no va a utilizarse temporalmente y va a almacenarse, siga estas instrucciones:

- Limpie bien la unidad.
- Envuelva la unidad para que no coja polvo.

### 1.8 Eliminación



Elimine la máquina, los componentes o los lubricantes extraídos de ésta con seguridad de conformidad con todos los requisitos locales y nacionales de seguridad y medio ambiente.

## 2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

### 2.1 Uso previsto

La unidad consta de dos secciones: una superior y una inferior. Los operadores usan la sección superior para exhibir y servir directamente la comida a los clientes. Los operadores usan la sección inferior para exhibir alimentos empaquetados, listos para que los clientes los tomen por sí mismos. Ambas secciones tienen sus propios elementos calefactores para mantener la comida caliente. Es posible tener diferentes temperaturas en ambas secciones.

Utilice la sección superior para la presentación y el mantenimiento de alimentos (empacados o no). Esta sección utiliza un marco gastronorm o una plataforma de productos para la presentación de los alimentos. Utilice la sección inferior únicamente para la exhibición de productos alimenticios empaquetados y calentados. Cualquier otro uso no será considerado como el uso previsto de esta máquina.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por pérdidas o daños causados por el incumplimiento estricto de las directrices de seguridad y las instrucciones contenidas en este manual, o por negligencia durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad mencionada en este manual y de sus accesorios.

Utilice la unidad únicamente en perfecto estado técnico.

### 2.2 Descripción técnica

La sección superior tiene una fuente de calor en la base del armario y utiliza ventiladores para distribuir el calor por todo el armario. Los termostatos electrónicos controlan la temperatura de los lados izquierdo y derecho del armario de manera independiente. Los termostatos electrónicos están ajustados en el valor predeterminado de fábrica y tienen un rango de ajuste entre 104 °F y 203 °F. La sección superior cuenta con calefactores cerámicos radiantes, cada uno con un interruptor individual para cada sección gastronorm. Las luces LED proporcionan iluminación a los productos.

La sección inferior es un mostrador de autoservicio caliente con una fachada abierta y tiene estantes calefaccionados combinados con un cortina de aire caliente por estante. La cortina de aire aísla los productos dentro de la unidad del aire ambiente. Un termostato electrónico controla la temperatura de cada estante. El termostato electrónico está ajustado en el valor correcto de fábrica y tiene un rango de ajuste entre 104 °F y 158 °F. Un módulo LED por estante proporciona iluminación a los productos.

En el lado del operador de la unidad se encuentra el panel de control para ambas secciones, superior e inferior.

Los paneles metálicos son de acero galvanizado, acero inoxidable o aluminio. El marco negro de la unidad es de acero recubierto con pintura en polvo. Las ventanas son de vidrio templado o vidrio laminado. El producto puede entrar en contacto con partes fabricadas en acero inoxidable AISI 304 o AISI 430, metal recubierto en polvo y vidrio templado.

Utilice un transpaleta para mover la unidad.

Para optimizar sus operaciones con alimentos calientes, contacte a Fri-Jado para recibir asesoramiento.

### 2.3 Accesorios

La unidad contiene los siguientes accesorios estándar:

- Manual de uso.
- Conjunto de zócalo.

Para conocer los accesorios opcionales consulte [www.frijado.com](http://www.frijado.com).

### 3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO



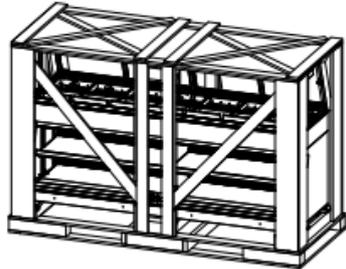
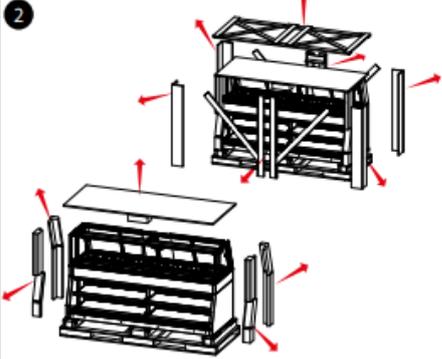
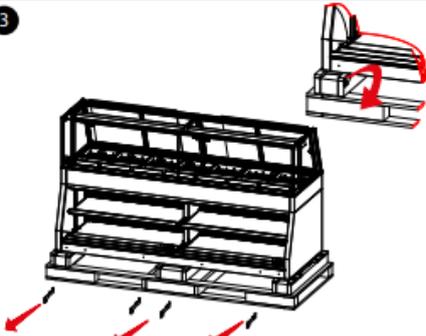
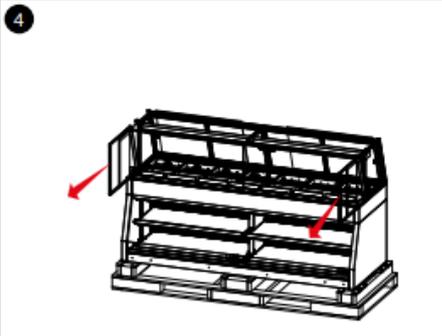
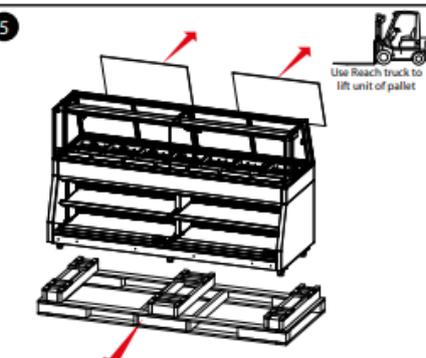
Todos los materiales de embalaje utilizados para esta unidad son adecuados para reciclar.

Antes y durante el desembalaje, compruebe el estado de la unidad. En caso de daños, almacene el material de embalaje y contacte con el transportista en un plazo inferior a quince días desde la recepción de las mercancías.

#### 3.1 Desembalaje de la unidad

1. Desempaque la unidad según las instrucciones de desempaque indicadas en el embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje restantes de la unidad.
3. Retire la lámina protectora de las partes metálicas.
4. Retire los accesorios estándar.
5. Instalación y posicionamiento.

UNPACKING INSTRUCTION DC-3 9124947 rev. 05/2024

|   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b></p>  <p>All packing materials used for this unit are suited for recycling. Before and during unpacking, check the state of the unit. In case of damage, store the packing material, and contact the transporter within fifteen working days after receiving the goods.</p>  | <p><b>2</b></p>  <p>Remove the wood top and corners<br/>Next remove the EPS top and corners</p>   |
| <p><b>3</b></p>  <p>Remove the screws from the brackets and detach the brackets from the unit (4 on each side)</p>  | <p><b>4</b></p>  <p>To prevent damage to the unit, the side glass can be removed</p>  |
| <p><b>5</b></p>  <p>Use a reach truck to lift unit of pallet<br/>Remove the wooden plates from the glass doors</p>  | <p><b>6</b></p> <p>EN - Read the manual before proceeding.<br/>         NL - Lees de handleiding voordat u verder gaat.<br/>         DE - Lesen Sie die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Fortfahren.<br/>         FR - Lire le manuel avant de continuer.<br/>         ES - Leer el manual antes de continuar.<br/>         PT - Leia o manual de instruções antes de continuar.<br/>         IT - Leggere il manuale prima di procedere.<br/>         NO - Les nøye gjennom instruksjonene før du tar apparatet i bruk.<br/>         SV - Läs igenom bruksanvisningen innan du fortsätter.<br/>         FI - Lue käyttöohje ennen kuin otat laitteen käyttöön.</p>   |

### 3.2 Instalación y colocación



#### ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico. Instrucciones de puesta a tierra: conecte el aparato únicamente a una corriente alterna proporcionada por un enchufe de pared con puesta a tierra, con una tensión de red de acuerdo con la información indicada en la placa de características del aparato.

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la instalación eléctrica cumpla con los códigos y regulaciones de cableado nacionales y locales vigentes.

No utilice un enchufe múltiple ni un cable de extensión. Esto puede provocar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones personales.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o lesiones graves.



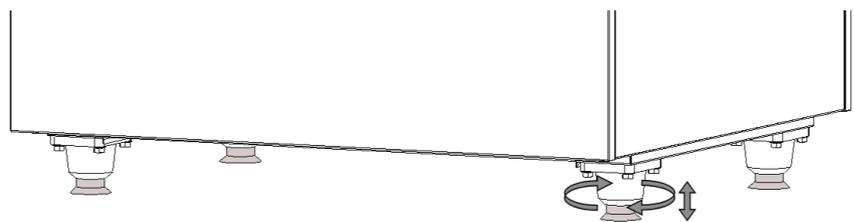
#### ADVERTENCIA

Coloque la unidad sobre una superficie plana y horizontal. Se permite un plano inclinado temporal de un máximo del 5°.

- Coloque la unidad nivelada sobre un suelo con una resistencia suficiente. Tome en cuenta el peso de la unidad. Utilice un instrumento nivelador para nivelar la unidad según el nivel de agua.
- Asegúrese de que el personal tenga suficiente espacio para trabajar con la unidad.
- Mientras la coloca, mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- No coloque una unidad cerca de una entrada, un dispositivo de ventilación o un refrigerador para evitar efectos negativos en el funcionamiento de la unidad debidos a una corriente de aire frío. La unidad se ha diseñado para una corriente máxima de 0.65 ft./sec.
- No la coloque en un lugar donde reciba luz solar directa.
- Las unidades calientes no deben usarse por debajo de 68°F de temperatura ambiente.
- Mantenga el zócalo libre de obstáculos para garantizar la ventilación.

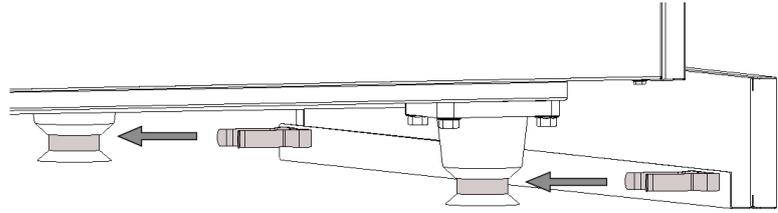
#### 3.2.1 Level the unit

Coloque la unidad sobre una superficie plana y resistente y nivele la unidad ajustando las patas de la unidad (max. +1/2 pulgada).

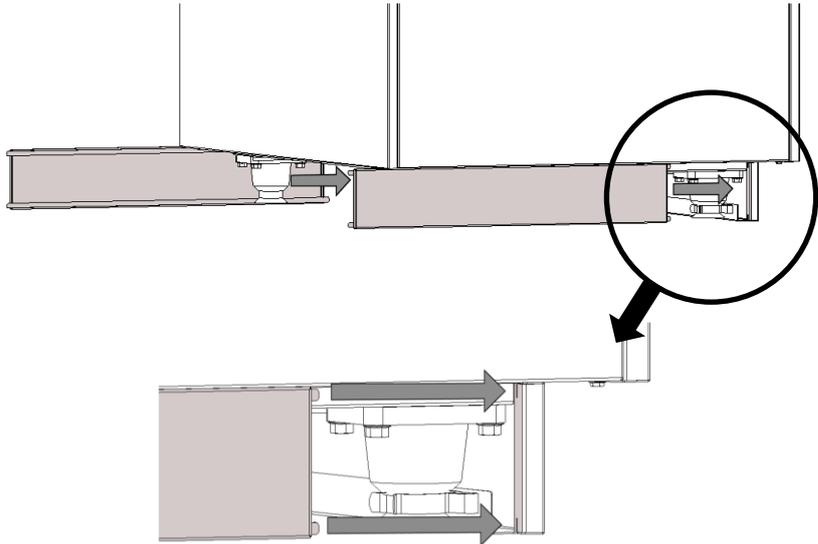


**3.2.2 Montaje del zócalo**

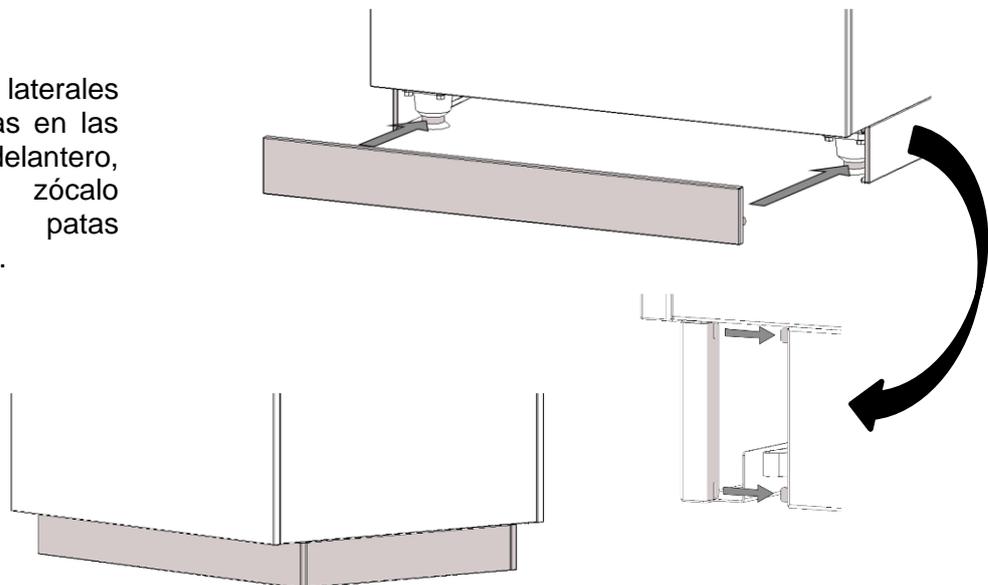
Coloque el zócalo trasero uniéndolo a ambas patas ajustables traseras con sus dos abrazaderas.



Inserte las clavijas de ambos zócalos laterales en las ranuras del zócalo trasero.



Asegure los zócalos laterales insertando las clavijas en las ranuras del zócalo delantero, mientras sujeta el zócalo delantero a las patas delanteras ajustables.



#### 4. FUNCIONAMIENTO Y USO



La indicación y/o el valor ajustado no es la temperatura del producto/la un.

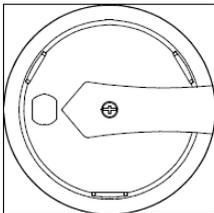


La unidad está configurada a 149°F de temperatura del aire de admisión para el modelo de autoservicio y 203°F para modelos de servicio completo y autoservicio humidificado. Si es necesario, esta temperatura se puede ajustar hasta cierto grado.

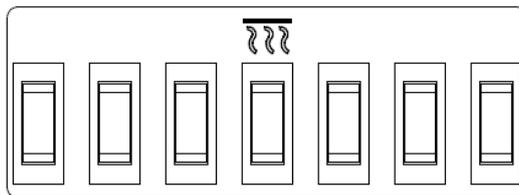
A una temperatura ambiente de 68°F y una temperatura central inicial de 185°F, estos ajustes de fábrica de temperatura de la unidad garantizan una temperatura central constante de al menos 149°F durante 4 horas.

#### Panel de control

Interruptores de encendido / apagado:



interruptor principal



calentadores cerámicos

#### Temperature controllers

- ⏻ Botón de encendido/apagado\*
- ⬆ Botón ARRIBA
- ⬇ Botón ABAJO
- SET ← Botón de ajuste



Imagen solo como referencia.

La unidad tiene 6 pantallas de temperatura, cada una controla la temperatura en una sección diferente de la unidad, como se muestra en la tabla a continuación (visto desde el lado del operador):

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| Sección superior izquierda                        |  |  | Sección superior derecha                        |
| Estante superior de la sección inferior izquierda |  |  | Estante superior de la sección inferior derecha |
| Estante inferior de la sección inferior izquierda |  |  | Estante inferior de la sección inferior derecha |

### Encendido de la unidad

- Encienda el calentamiento.
- Precaliente la unidad durante aprox. 30 minutos.

### Carga de la unidad

- Coloque únicamente productos que tengan una temperatura central de al menos 185 °F.
- Envase los productos calientes únicamente en bolsas o recipientes que sean adecuados para tal fin.
- Para garantizar un buen contacto con las bandejas calentadas, coloque únicamente una sola capa de productos.
- La altura máxima de carga es de 2 pulgadas debajo de la parte inferior de la plataforma / guía de aire arriba.
- La capacidad de soporte máxima por estante es 20.2 libras/pie, en carga equilibrada.

### Comprobación de la temperatura en la unidad

- Durante el funcionamiento, el visor del termostato muestra la temperatura en la sonda de la unidad. La indicación de ENCENDIDO se ilumina cuando los elementos están activos.



Mantenga siempre las puertas corredizas cerradas tanto como sea posible, o la unidad no podrá mantener su clima. Suena una alarma si la temperatura es demasiado baja.

### Comprobación de la temperatura establecida

1. Desplácese por las carpetas con  $\wedge$  y  $\vee$  hasta encontrar la carpeta **Pb1**, **Pb2** o **Pb3**.
2. Presione **SET** para ver el valor medido por la sonda correspondiente.

### Regulación de la temperatura establecida

1. Durante el funcionamiento, la pantalla del termostato muestra la temperatura en la unidad.
2. Pulse una vez el botón **SET**. La temperatura establecida aparecerá en la pantalla.
3. Presione el botón  $\wedge$  y el botón  $\vee$  dentro de los 15 segundos.
4. Ajuste la temperatura establecida mediante el botón  $\wedge$  y el botón  $\vee$ .
5. Presione una vez el botón **SET** para almacenar la nueva temperatura establecida.

### Comprobación de la temperatura del producto

- Debe comprobarse la temperatura del producto con un termómetro digital una vez cada hora.
- Lleve un registro de los valores medidos.
- Desinfecte siempre el sensor del termómetro.

### Apagado

- Retire todos los productos de la unidad. Para evitar que los productos pierdan temperatura, guárdelos en otra unidad de conservación en caliente.
- Apague la unidad utilizando el interruptor principal.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

Nunca utilice una manguera de agua para la limpieza. El agua puede penetrar en la unidad por los orificios de ventilación.

El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o mantenimiento y al reemplazar piezas.



Por motivos de higiene y para mantener un estado óptimo de la unidad, es de suma importancia mantener un calendario de limpieza diaria desde el primer uso en adelante.

### 5.1 Programa de mantenimiento

| Item                                 | Action  | Frequency  |
|--------------------------------------|---|------------|
| Elemento                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Acción</li> </ul>  | Frecuencia |
| Interior                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie, consulte la sección <b>Error! Reference source not found..</b></li> </ul>  | Diaria     |
| Exterior                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie, consulte la sección 5.3.</li> <li>Utilice espray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo.</li> </ul> | Semanal    |
| Guías de aire de la sección superior | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie, consulte la sección <b>Error! Reference source not found..</b></li> </ul>  | Semanal    |

### 5.2 Daily Cleaning

- Clean the inside of the unit with hot water and a suitable cleaner.
- After cleaning wipe, the inside with a clean wet cloth. Rinse off all detergent before using the unit again.

### 5.3 Limpieza semanal



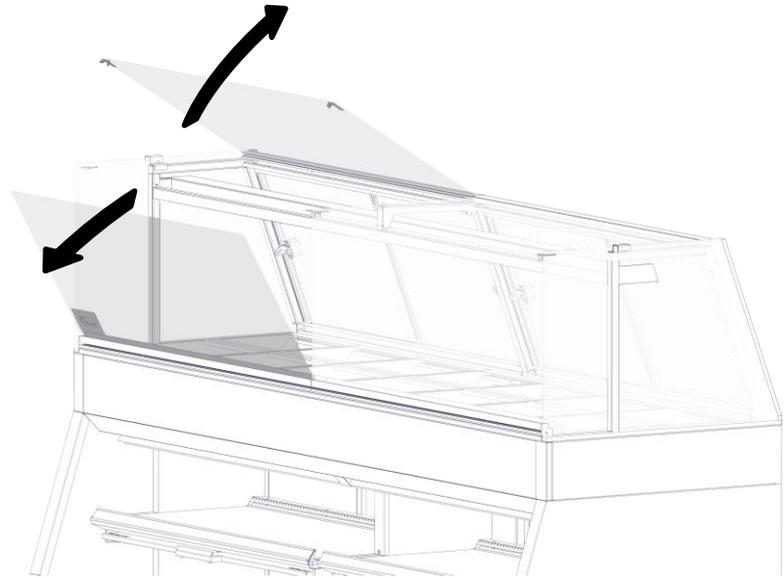
### ADVERTENCIA

El panel de control sólo puede limpiarse con un paño húmedo.

- Limpie el exterior de la unidad con una pequeña cantidad de agua caliente y un producto de limpieza suave, utilizando un cepillo suave o una esponja. Tras la limpieza, seque el exterior con un paño.
- Trate todas las superficies limpias con un producto antibacteriano adecuado.
- Seque con un paño suave o papel de cocina.

**5.4 Sección superior: limpieza de los paneles de vidrio**

Utilice un detergente suave y agua con jabón para limpiar el dispositivo. Es posible abrir las ventanas para facilitar la limpieza.



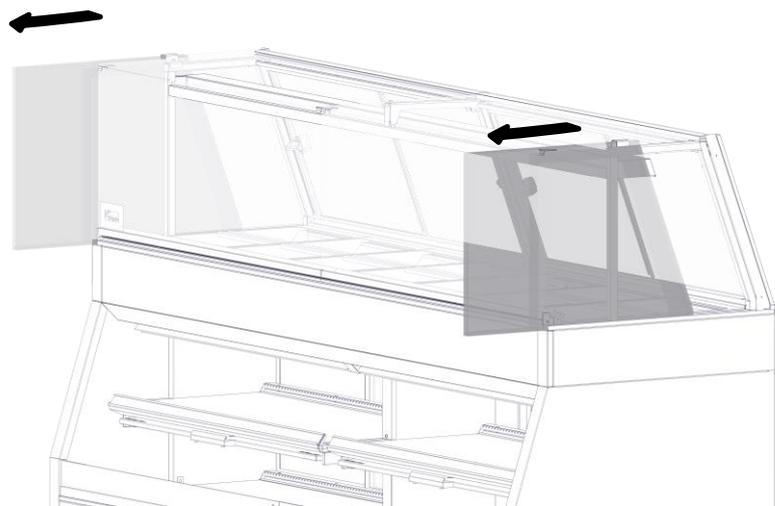
Levante la ventana superior para abrir la ventana frontal.

Baje siempre la ventanilla lentamente y no la deje caer.

Es posible quitar las ventanas frontal, lateral y corredera.

Coloque las ventanas sobre un paño suave para evitar daños fuera del dispositivo.

Vuelva a colocar las ventanas en el aparato antes de volver a encenderlo. Las ventanas deben reemplazarse invirtiendo los pasos de extracción. Levante las ventanas con cuidado y no use fuerza para forzarlas a regresar a la unidad.



Las ventanillas laterales se pueden extraer del aparato.

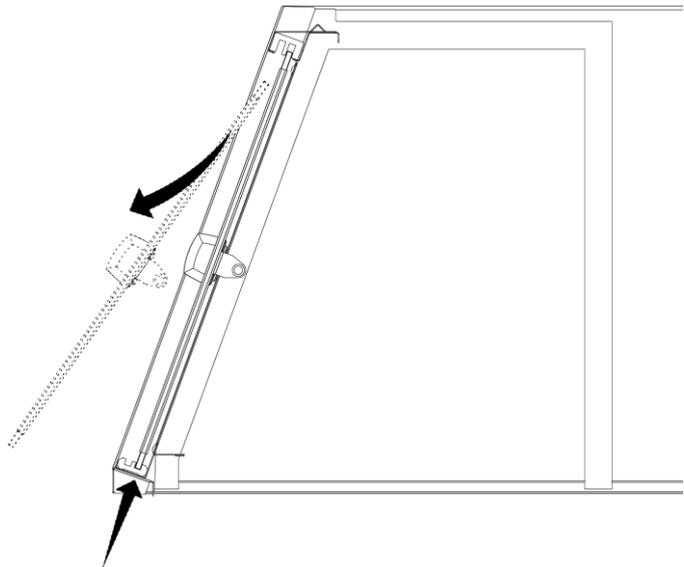
Limpiar los soportes de las ventanas.

Las ventanas correderas se pueden quitar:

- Levántalos.
- Inclínelos hacia Adelante.

Sácalos del camino

Limpie el marco inferior de las ventanas. Estos son removibles si es necesario.



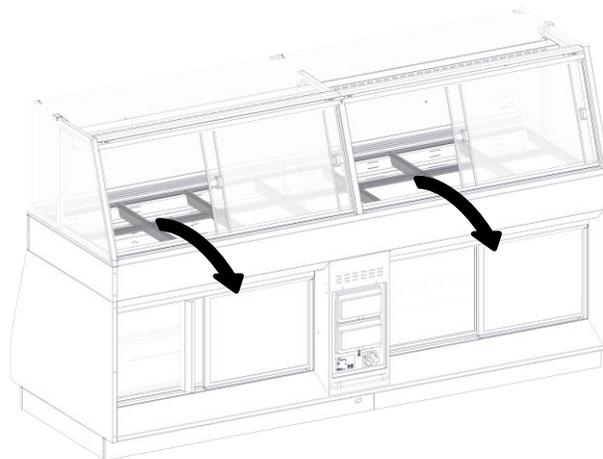
### 5.5 Sección superior: limpieza de las guías de aire y los ventiladores



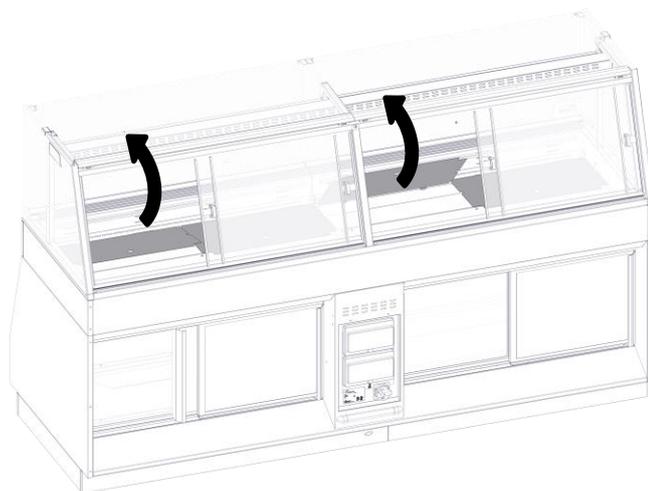
**ADVERTENCIA**

Primero apague la unidad y déjela enfriar.  
Tenga cuidado con las piezas giratorias.

Retirar y limpiar las cubetas GN y los marcos GN.

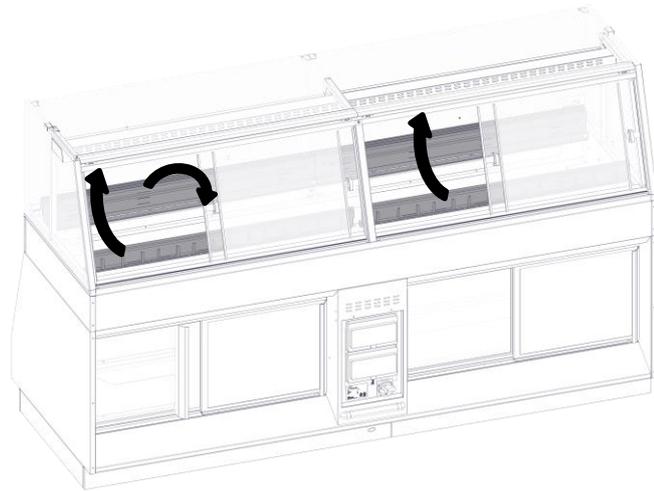


Retire el revestimiento de arriba la bandeja de agua.



En la parte frontal y posterior de la unidad hay guías de aire, que son desmontables.

En la parte posterior de la unidad hay una caja de ventiladores, que se puede inclinar para limpiar debajo de ella.



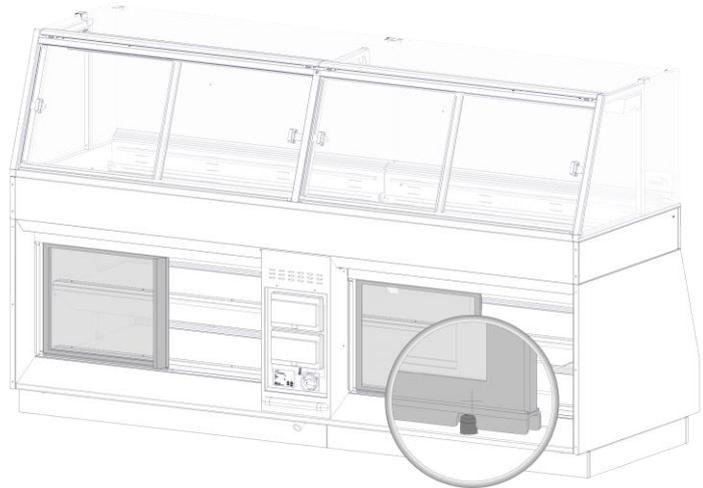
### 5.6 Sección inferior: limpieza de las puertas correderas y la parte trasera de las estanterías



Mantenga siempre las puertas correderas cerradas tanto como sea posible, o la unidad no podrá mantener su clima. Por lo tanto, se recomienda limpiar las puertas correderas fuera de las horas de trabajo. Siga los siguientes pasos para acceder a los lados interiores de las puertas correderas y la parte trasera de los estantes para su limpieza.

Deslice la puerta derecha (la más exterior) hasta que su ranura se alinee con la clavija de guía.

NOTA: Ambas puertas se pueden inclinar, pero no se pueden retirar.

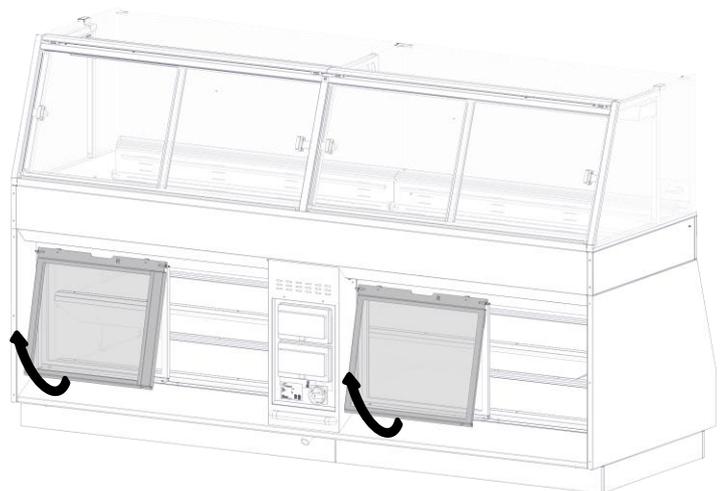


Gire la puerta más exterior hacia afuera a lo largo de la clavija de guía.

Para limpiar la puerta izquierda (la más interior), deslice ambas puertas hacia la derecha hasta que la ranura de la puerta interior se alinee con la clavija de guía y gírela de la misma manera.

NOTA: La puerta más exterior debe permanecer en su posición girada.

Coloque todas las puertas de nuevo en su posición original antes de volver a usar la máquina.



## 6. FALLOS Y SERVICIO

Antes de contactar con su proveedor/distribuidor en caso de un fallo, hay ciertos elementos que puede comprobar usted mismo:

- ¿Funciona correctamente el suministro eléctrico? Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial?
- ¿Están todos los interruptores en la posición correcta?

| Elemento | Fallo                               | Posible acción  |
|----------|-------------------------------------|---|
| Control  | La unidad no funciona               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el suministro de alimentación.</li> <li>• ¿Están todos los interruptores en la posición correcta?</li> </ul> |
| Control  | El visor muestra el código de error | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacte con su distribuidor o centro de servicio técnico.</li> </ul>  |
| Lámpara  | No se enciende                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encender.</li> </ul>   |
| Ventana  | Dañado                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustituya, contacte con su distribuidor o centro de servicio técnico.</li> </ul>                                       |

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS


**WARNING**

Consult the identification plate to get the proper specifications of the unit. The electrical data may vary from country to country.

| Especificaciones                                 |                  | Unit            | 72-3  | 96-3                         |
|--|------------------|-----------------|---|------------------------------|
| Conexión eléctrica                               |                  |                 | Cableado fijo (3 fases, 1 neutro, 1 tierra) |                              |
| Voltaje nominal                                  |                  | V               | 3~ 120/208                                  |                              |
| Frecuencia nominal                               |                  | Hz              | 50/60                                       |                              |
| Potencia máxima                                  |                  | kW              | 8.4   | 11.2                         |
| Corriente nominal                                |                  | A               | 22.7  | 30.3                         |
| Fusibles requeridos                              |                  |                 | 3x 30                                       | 3x 40                        |
| Longitud incl. paredes finales                   |                  | Inch            | 70 7/8                                      | 94 1/2                       |
| Longitud excl. paredes finales                   |                  | Inch            | 68 7/8                                      | 92 1/2                       |
| Profundidad incl. rieles de protección           |                  | Inch            | 35 15/16                                    |                              |
| Profundidad excl. rieles de protección           |                  | Inch            | 35 1/16                                     |                              |
| Altura   |                  | Inch            | 55 15/16                                    |                              |
| Peso (neto)                                      |                  | Lbs             | 850   | 1125                         |
| Peso (bruto)                                     |                  | Lbs             | 1095  | 1450                         |
| Dimensiones del embalaje (A x P x H)             |                  | Inch            | 76 3/4 x 40 15/16 x 65 3/16                 | 100 3/8 x 40 15/16 x 65 3/16 |
| Capacidad gastronorm                             |                  | GN              | 5x 1/1                                      | 7x 1/1                       |
| Profundidad máxima de los recipientes gastronorm |                  | Inch            | 4   |                              |
| Área de exhibición de la sección superior        |                  | ft <sup>2</sup> | 15.19                                       | 20.55                        |
| Dimensiones de exhibición de la sección inferior | Estante superior | Inch            | 2x 21 5/8 x 31 1/2                          | 2x 21 5/8 x 34 5/16          |
|  | Estante inferior | Inch            | 2x 18 11/16 x 31 1/2                        | 2x 18 11/16 x 43 5/16        |

---

Notas.

Fri-Jado B.V.  
Blauwhekken 2  
4751 XD Oud Gastel  
The Netherlands  
Tel: +31 (0) 76 50 85 400

Fri-Jado Inc.  
1401 Davey Road, Suite 100  
Woodridge IL 60517  
USA  
Tel: +1-630-633-7950

[www.frijado.com](http://www.frijado.com)