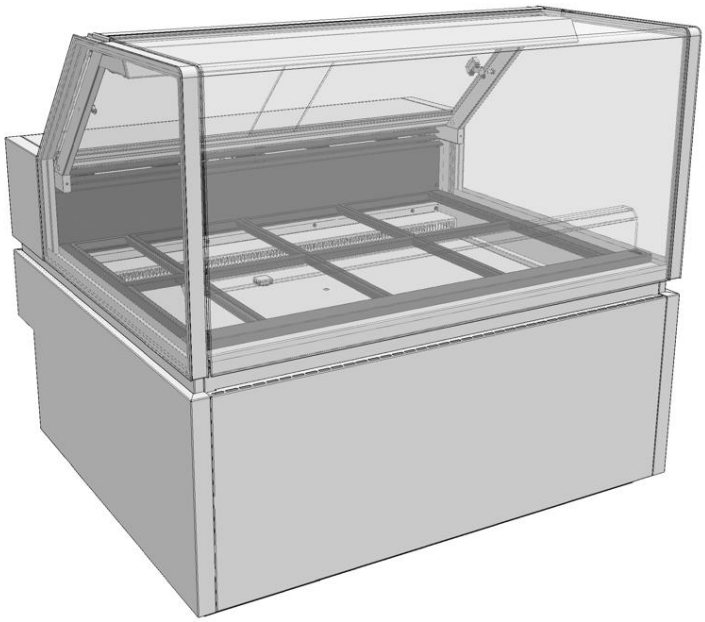
MANUAL DE USO

Contador personalizado – Caliente versión de la UE.



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

© 2022 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. INTRODUCCIÓN 4
1.1 Generalidades 4
1.2 Identificación de la unidad 4
1.3 Pictogramas y símbolos 4
1.4 Instrucciones de seguridad 5
1.4.1 Generalidades 5
1.5 Higiene 6
1.6 Servicio y soporte técnico 6
1.7 Almacenamiento 6
1.8 Eliminación 6
2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD 7
2.1 Descripción técnica 7
2.2 Uso previsto 7
2.3 Accesorios 7
3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO 8
3.1 Desembalaje de la unidad 8
3.2 Instalación y colocación 8
3.3 Primer uso 8
4. FUNCIONAMIENTO Y USO 9
4.1 Panel de control 9
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 12
5.1 Programa de mantenimiento 12
5.2 Limpieza diaria 12
5.3 Limpieza semanal 13
5.4 limpieza del interior 14
6. FALLOS Y SERVICIO 15
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 16

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del Unidad Caliente CC (Custom Counter, Contador personalizado). En él se describen las funciones y controles, junto con indicaciones para el uso más seguro y eficiente, para garantizar una duración larga de la unidad.

Todos los pictogramas, símbolos y dibujos de este manual son aplicables al caliente CC (EU).

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 10 kg.

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

ADVERTENCIA
Riesgo de suelo resbaladizo: los derrames pueden causar superficies resbaladizas, limpie de inmediato.

ADVERTENCIA
No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

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.

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

- 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.

1.5 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.
- Retire inmediatamente los productos en el embalaje dañado. Limpie todos los componentes que hayan estado en contacto con productos en envases dañados.
- Para productos CALIENTES, la temperatura central de los productos en el empaque debe ser de al menos 85ºC.

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.
- Modelos humidificados: caldera vacía si procede.
- Envuelva la unidad para que no coja polvo.
- Almacene la unidad en un entorno seco, sin condensación.
-

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 Descripción técnica

Los paneles están hechos de acero galvanizado, acero inoxidable o aluminio. Algunas de las partes internas y externas visibles han sido provistas de un recubrimiento en polvo. El vidrio utilizado es templado o estratificado. La unidad se puede mover por medio de una transpaleta. Los controles para operar el aparato se han montado en el lado del operador de la unidad. Las piezas de contacto del producto están hechas de acero inoxidable AISI 304, AISI 316 o AISI 430 y vidrio templado.

El gabinete tiene muchas opciones diferentes y se puede configurar según las especificaciones exactas del cliente, incluida la forma del vidrio, el revestimiento exterior y la configuración interior.

2.2 Uso previsto

Contador personalizado Hot FS es una vitrina de servicio caliente diseñada para la presentación en caliente de productos alimenticios envasados y sin envasar. El gabinete utiliza un elemento calefactor montado debajo del área de presentación y ventiladores para distribuir el aire caliente por todo el gabinete. Las lámparas de halógeno de un cuarto de galón se instalan en el dosel para proporcionar calor radiante e iluminación. Una sonda controladora montada en la placa del ventilador regula la temperatura dentro del gabinete encendiendo y apagando el elemento calefactor. La humidificación de vapor opcional está disponible para mantener los productos presentados húmedos y atractivos. Consiste en una caldera con llenado automático de agua montada debajo del mueble que introduce la humedad debajo del área de presentación para que pueda ser absorbida por el flujo de aire.

Contador personalizado Hot SS es una vitrina caliente de autoservicio de dos niveles con frente abierto diseñada para la presentación en caliente de productos alimenticios envasados. Las puertas corredizas permiten que los productos se carguen desde el lado del operador. El gabinete utiliza el sistema de calefacción patentado de Fri-Jado en el que circula aire caliente para una distribución óptima de la temperatura y eficiencia energética. La iluminación LED resistente a altas temperaturas de larga duración está equipada de serie.

Cualquier otro uso no se considerará uso previsto. El fabricante no asume responsabilidad alguna por pérdidas o lesiones personales causadas por no respetar estrictamente las directrices de seguridad e instrucciones del presente manual, ni debidas a descuidos durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad tratada en este manual, así como de sus accesorios.

Utilice la unidad sólo si se encuentra en perfecto estado técnico.

2.3 Accesorios

La unidad contiene los siguientes accesorios estándar:

- Manual de uso.

Para accesorios opcionales contacte con customer.service@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. Desempaquete la unidad como se inició en la instrucción de desembalaje en el empaque.
2. Retire todos los materiales de embalaje restantes de la unidad.
3. Retire la lámina protectora de las partes metálicas.

3.2 Instalación y colocación

ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico. Instrucciones de conexión a tierra: conecte el aparato únicamente a una corriente alterna proporcionada por un suministro cableado a tierra, con un voltaje de red de acuerdo con la información indicada en la placa de datos 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°.

Nota: Consulte también las Instrucciones de instalación.

- Coloque la unidad nivelada sobre un suelo suficientemente resistente.
- Asegúrese de que el personal tenga espacio suficiente para trabajar con la unidad.
- Mientras la coloca, mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- La unidad debe estar cableada a la red eléctrica.
- 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 0.2m/s.
- No la coloque en un lugar donde reciba luz solar directa.
- Las unidades calientes no deben usarse por debajo de 20ºC de temperatura ambiente.
- Modelos humidificados: Presión de agua mínima de 100 kPa. Presión máxima de agua de 600 kPa. máx. 40ºfH, conductividad 350-750 µS/cm.

3.3 Primer uso

Antes de empezar a utilizar la unidad, limpie el interior exhaustivamente con un detergente suave y agua.
Tras limpiarla, aclare la unidad con un paño humedecido en agua limpia para eliminar los restos de detergente y, posteriormente, seque toda la unidad.

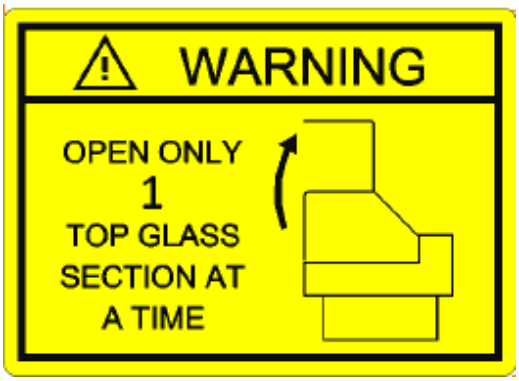
4. FUNCIONAMIENTO Y USO

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

La unidad está configurada a una temperatura del aire de admisión de 85ºC. Si es necesario, esta temperatura se puede ajustar hasta cierto punto.

A una temperatura ambiente de 20ºC y una temperatura central inicial de 85ºC, estos ajustes de fábrica de temperatura de la unidad garantizan una temperatura central constante de al menos 63ºC durante 4 horas.

Precauciones de seguridad



ATENCIÓN

Solo abra una sección de vidrio superior a la vez.

No abra dos secciones frontales de vidrio una al lado de la otra al mismo tiempo.
Esto puede hacer que las secciones de vidrio se toquen entre sí, lo que puede provocar la rotura del vidrio a su debido tiempo.

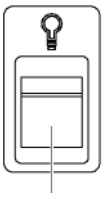
ATENCIÓN

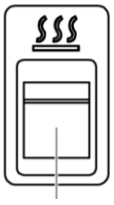
La carga máxima por estante es: **50 kg/m[1]**

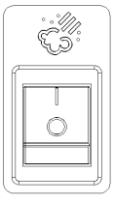
4.1 Panel de control

Interruptores de encendido / apagado.

Interruptor principal


Iluminación*


Calefacción*


Humidificador*

* Dependiendo de la ejecución

Controlador de temperatura

⏻ Botón de encendido/apagado*
∧ Botón ARRIBA
∨ Botón ABAJO
SET↵ Botón de ajuste

Imagen solo como referencia.

* Encendido/apagado: mantenga Botón ARRIBA presionado durante varios segundos.

Encendido de la unidad

- Encender el interruptor principal.
- Encienda el calentamiento.
- Precaliente la unidad durante aprox. 30 minutos.
- Encienda la iluminación (si es aplicable).
- Humidificación encienda (si corresponde, consulte el manual del humidificador).

Carga de la unidad

- Coloque únicamente productos que tengan una temperatura central de al menos 85ºC.
- 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 capacidad de soporte máxima por estante es 50 kg/m^1, 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.
-

Comprobación de la temperatura AJUSTADA

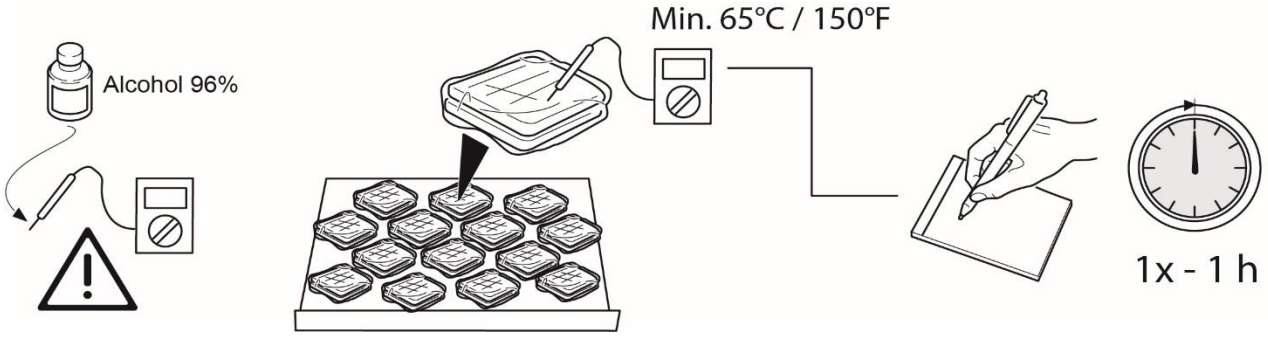
1. Desplácese por las carpetas con ∧ y ∨ hasta encontrar la carpeta **Pb1**, **Pb2** o **Pb3**.
2. Presione **SET** para ver el valor medido por la sonda correspondiente.
-

Regulación de la temperatura ajustada

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 ∧ y ∨ dentro de los 15 segundos.
4. Ajuste la temperatura establecida mediante el botón ∧ y el botón ∨.
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.
-



Apagando

- Retire todos los productos de la unidad. Para evitar la caída de temperatura de los productos, guárdelos en otra unidad de mantenimiento caliente.
- Apague la calefacción.
- Apague la iluminación (si corresponde).
- Apague la humidificación (si corresponde).
- Apague el interruptor principal.
-

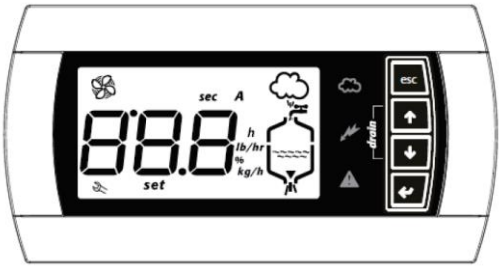
Humidificador/Vaporizador

Consulte el manual del humidificador.

La unidad proporciona un ambiente húmedo.

ADVERTENCIA

Reemplace el tanque después de 1500 horas de funcionamiento con agua de red o después de 5000 horas de funcionamiento con agua desmineralizada.



Señal	Sentido	Acción
	Fuente de alimentación (LED verde)	Encendido
	Humidificador en funcionamiento (LED amarillo)	Fijo: en funcionamiento; Intermitente: estado transitorio
	Alarma (LED rojo)	Presione ESC para silenciar la alarma. Consulte la tabla a continuación para conocer los requisitos

Alarma	Causa	Acción
EF	No hay agua	Comprobar el suministro de agua
EL	Nivel de agua demasiado alto	Se restablece automáticamente
CL	Señal de mantenimiento del tanque	Informar Servicio
-bu Ed EE E0 EP ES* Et H^ H_ OFL PU	Funcionamiento defectuoso	Servicio de llamada

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.

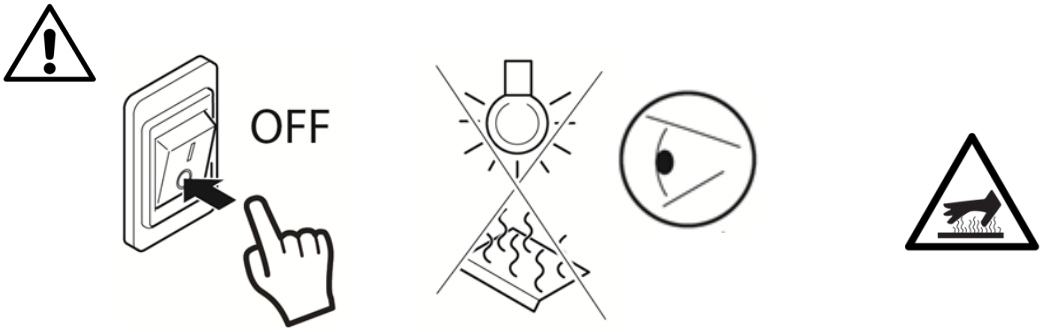
Por motivos de higiene y para mantener un estado óptimo de la unidad, es de suma importancia mantener un calendario de limpieza diaria desde el primer uso en adelante.

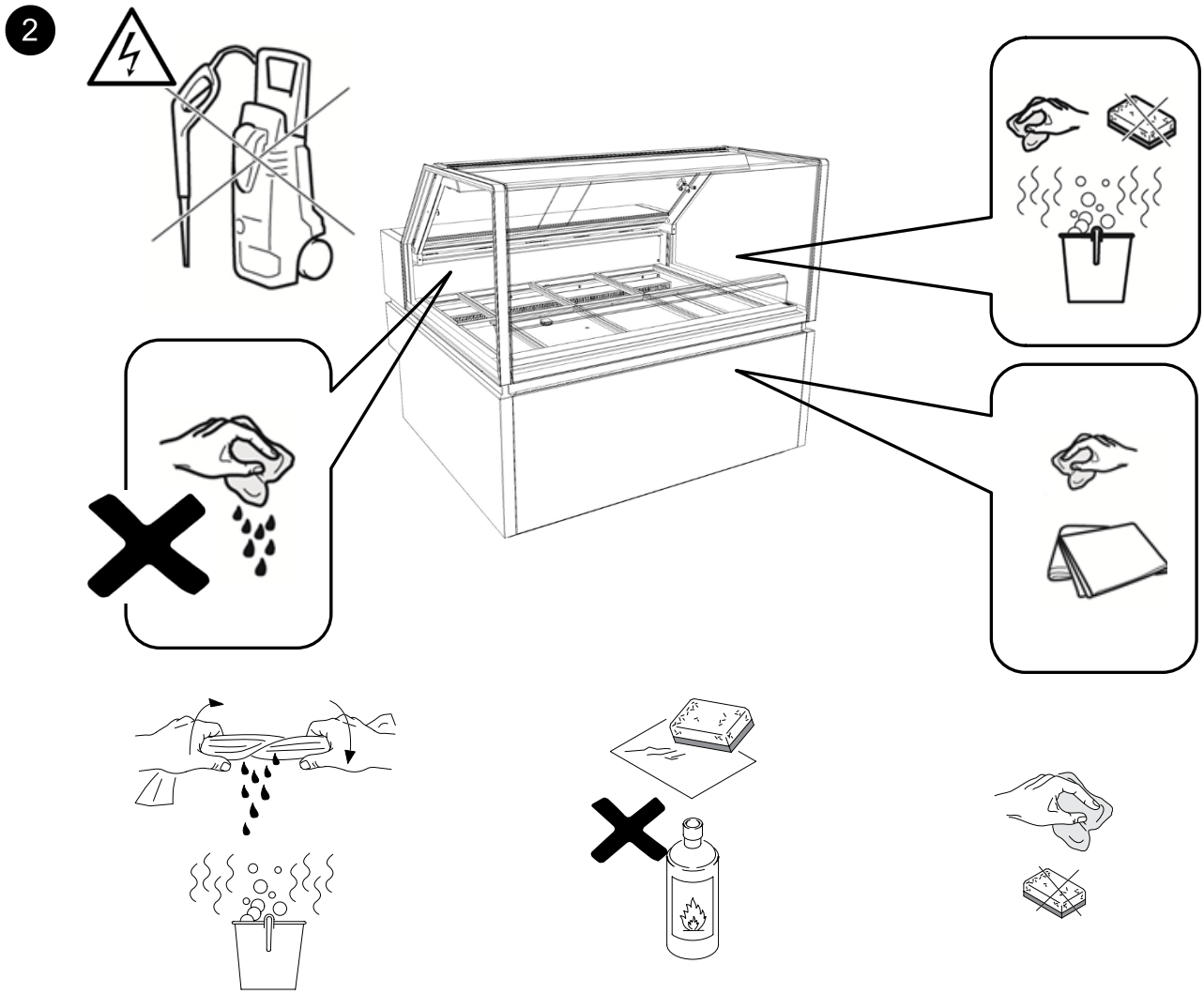
5.1 Programa de mantenimiento

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	• Limpie, consulte la sección 5.2.	Diaria
Exterior	• Limpie, consulte la sección 5.3. • Utilice espray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo.	Semanal
Paneles de cristal	• Limpie, consulte la sección 5.3.	Semanal
Guías de aire inferiores	• Limpie, consulte la sección 5.3.	Semanal
Humidificador	• Limpie, consulte el manual del humidificador.	Semanal

5.2 Limpieza diaria

1





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 limpiador suave y con un cepillo suave o una esponja. Después de limpiarlo, seque el exterior con un paño.
- Trate todas las superficies limpias con un agente antibacteriano adecuado.
- Frote y seque con un paño suave o una toalla de papel.

5.4 limpieza del interior

Preparar la unidad:

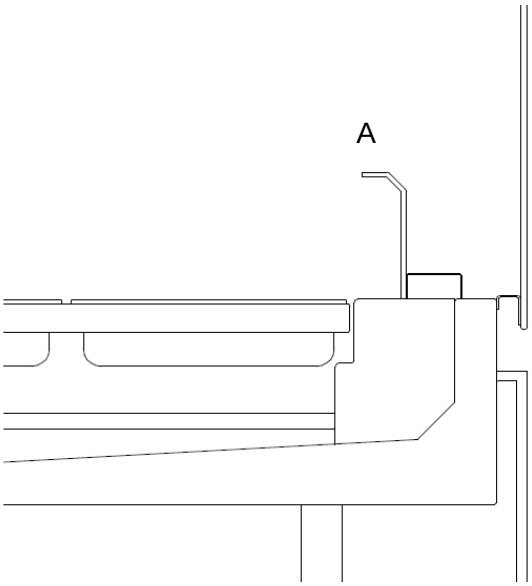
- Apertura del vidrio frontal (lado del cliente), uno a la vez (!),
- Retire el vidrio lateral,
- Retire las puertas corredizas (lado del operador).

Limpia el:

- Placas de cubierta,
- Rejilla de entrada de aire,
- Rejilla de salida de aire,
- Desagüe y bandeja interior.

Asegúrese de que todas las piezas se vuelvan a colocar en la posición/orientación correcta:

- Guía de entrada de aire A.



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	• Compruebe el suministro de alimentación. • ¿Están todos los interruptores en la posición correcta?
Control	El visor muestra el código de error	• Contacte con su distribuidor o centro de servicio técnico.
Lámpara	No se enciende	• Encender.
Humidificador	La luz roja parpadea	• Consulte el manual del humidificador.
Ventana	Dañado	• Sustituya, contacte con su distribuidor o centro de servicio técnico.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADVERTENCIA

Consulte la placa de identificación para obtener las especificaciones adecuadas de la unidad. Los datos eléctricos pueden variar en función del país

Modelos de autoservicio

Modelo	**Hot**	**SS 1000**	**SS 1250**
Anchura	mm	1000	1250
Fondo	mm	695	
Altura	mm	1200	
Peso Neto aprox.	kg	210	240
Ambiente Temperatura	ºC	min. 20 – max. 30	
Humedad relativa	%	max. 60	
Nivel de ruido (en el lugar de trabajo)	dB(A)	<70	
Tensión	V	1N~ 230	
Frecuencia	Hz	50/60	
Corriente nominal máx.	A	8.3	10.2

Modelos de servicio completo

Modelo	Hot	FS 750	FS 1000	FS 1250	FS 1500	FS 1750
Anchura	mm	750	1000	1250	1500	1750
Fondo	mm	1223				
Altura	mm	1200				
Peso Neto aprox.	kg	180	240	300	360	420
Ambiente Temperatura	ºC	min. 20 – max. 30				
Humedad relativa	%	max. 60				
Nivel de ruido (en el lugar de trabajo)	dB(A)	<70				
Tensión	V	3N~ 230				
Frecuencia	Hz	50/60				
Corriente nominal máx.	A	5.6	7.6	9.7	11.2	13.2

Modelo	Hot	FS 2000	FS 2250	FS 2500	FS 2750	FS 3000
Anchura	mm	2000	2250	2500	2750	3000
Fondo	mm	1223				
Altura	mm	1200				
Peso Neto aprox.	kg	480	540	600	660	720
Ambiente Temperatura	ºC	min. 20 – max. 30				
Humedad relativa	%	max. 60				
Nivel de ruido (en el lugar de trabajo)	dB(A)	<70				
Tensión	V	3N~ 230				
Frecuencia	Hz	50/60				
Corriente nominal máx.	A	15.3	17.3	19.3	20.9	22.9

Notas.

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