

VITRINAS REFRIGERADAS

SERIE CW

Gracias por elegir y comprar nuestro producto. Por favor lea cuidadosamente el manual de operación antes de usar el equipo, para una aplicación correcta y satisfactoria.



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, DELG. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS:
CW-145R | CW-195R
CW-235R | CW-295R



MODELOS:
CW-145 | CW-195
CW-235 | CW-295

MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

GENERALES

- Las mejores marcas de compresores completamente cerrados se utilizan en la vitrina de mostrador. El refrigerante R290 es un agente amigable con el medio ambiente. Cuenta con una configuración racional del sistema de refrigeración con ventilador centrífugo y enfriamiento por aire forzado. La temperatura es bastante incluso dentro de la vitrina.
- Tiene doble cristal transparente en puerta y cuerpo. Posee aspecto artístico y elegante apariencia, perspectiva perfecta y de fácil acceso.
- Tiene una amplia aplicación en los grandes almacenes y los negocios, así como la sala de reuniones y salones.

PARTES Y ESTRUCTURA



- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licadoras
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Parrillas eléctricas y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE CW

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

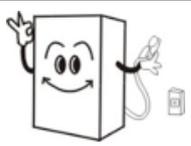
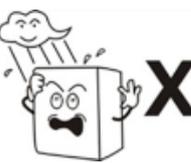
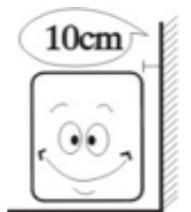
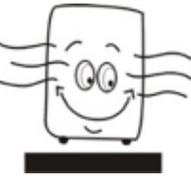
En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

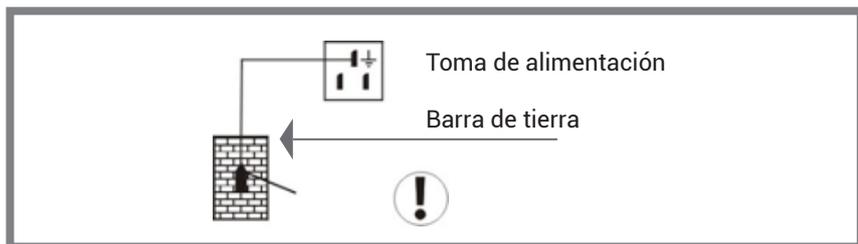
MANIPULACIÓN Y MONTAJE

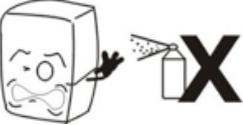
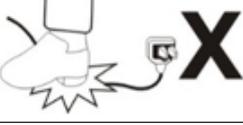
	Maneje con cuidado Primero desconecte el enchufe de la pared. Nunca se incline más de 45 grados durante su manejo.
	Lejos de la fuente de calor Nunca ponga el refrigerador directamente bajo los rayos del sol. Nunca lo ponga cerca de un calentador o cualquier fuente de calor, para evitar que se reduzca la capacidad de refrigeración.
	Lugar seco Siempre ponga el refrigerador en una superficie seca.
	Sin carga pesada Nunca ponga una carga pesada en la parte superior del refrigerador.
	Espacio suficiente La distancia de ambos lados y de atrás del refrigerador a la pared u otro objeto, no debe ser menor de 10 cm. La capacidad de refrigeración puede disminuir si su espacio envolvente es demasiado pequeño para hacer circular el aire.
	No le haga orificios Nunca haga orificios en el refrigerador. Nunca instale otra cosa en el refrigerador.
	Buena ventilación Siempre coloque el refrigerador en un espacio con buena ventilación. Para el uso por primera vez, espere 2 horas después de su manipulación y luego conecte el enchufe a la pared y póngalo en marcha.
	Lugar estable Desempaque el refrigerador y póngalo en una superficie sólida y plana.

PREPARACIÓN Y SUMINISTROS DE ENERGÍA

Conector exclusivo de alimentación

Normalmente la fuente de alimentación debe ser 110V / 60Hz. Monofásica AC con una fase exclusiva.



	<p>No compartir el enchufe Nunca deje que el refrigerador comparta el enchufe con otro equipo, de lo contrario el cable se calienta y puede provocar un incendio.</p>
	<p>Sin aerosol No rociar productos inflamables tal como pintura o recubrimientos cerca del refrigerador, de lo contrario puede provocar un incendio.</p>
	<p>Proteja los cables No rompa o dañe los cables, de lo contrario, puede haber una fuga en la corriente provocando un incendio.</p>
	<p>Después de un corte de energía Después de un corte de energía, desconecte el refrigerador, siempre espere por lo menos 5 min., y luego ya puede conectar el refrigerador y reiniciar de nuevo.</p>
	<p>No limpiarlo con agua Nunca limpie la superficie del refrigerador con agua, de lo contrario pueden resultar fugas de corriente.</p>
	<p>No guarde medicinas No está permitido tener ningún medicamento dentro del refrigerador.</p>
	<p>Prevenga de materiales inflamables y explosivos Nunca ponga algún material inflamable o explosivo dentro del refrigerador, tales como éter, gasolina, alcohol, pegamento y explosivo. Nunca ponga estos productos peligrosos cerca del refrigerador.</p>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
MODELOS	CW-145	CW-195	CW-235	CW-295
	CW-145R	CW-195R	CW-235R	CW-295R
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Poder general de entrada nominal	230 W	250 W	390 W	430 W
Tipo de clima	N	N	N	N
Temperatura °C	0 - 12	0 - 12	0 - 12	0 - 12
Vidrio de protección por descarga eléctrica	1	1	1	1
Capacidad total (L)	145	195	288	363
Peso neto (kg)	70	79.5	111.5	132
Voltaje (V)	110 - 120	110 - 120	110 - 120	110 - 120
Potencia de la lámpara	2 (LED)	2 (LED)	2 (LED)	2 (LED)
Frecuencia (Hz)	60	60	60	60
Dimensión (mm)	702x568x886	880x568x886	1220x568x886	1525x568x886
Dimensión con empaque (mm)	765x630x920	945x630x920	1285x630x920	1590x630x920

NOTA

1. El diagrama de circuito eléctrico y los parámetros indicados en la tabla, sobre las características del equipo son los mismos y no han sido cambiados.
2. El diseño puede ser mejorado sin previo aviso.

Significado del basurero con ruedas tachado



No deseche los aparatos eléctricos en la basura doméstica, utilice instalaciones de separación de basura. Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los puntos de recolección. Si los aparatos eléctricos se depositan en rellenos sanitarios o vertederos, sustancias peligrosas se pueden filtrar en el agua subterránea y entrar en la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar.

Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el vendedor está legalmente obligado a retirar su viejo equipo de forma gratuita.

Contacte un agente de servicio local para ayudar a solucionar cualquier problema que usted no pueda resolver.

NOTA

Los siguientes fenómenos no son problemas

El murmullo del agua se escucha cuando la vitrina está trabajando. Este es un fenómeno normal, pues el refrigerante está circulando en el sistema.

En temporada de lluvias, se puede encontrar condensación en el exterior de la vitrina, pues es causado por la alta humedad. Simplemente use un paño para limpiarla.

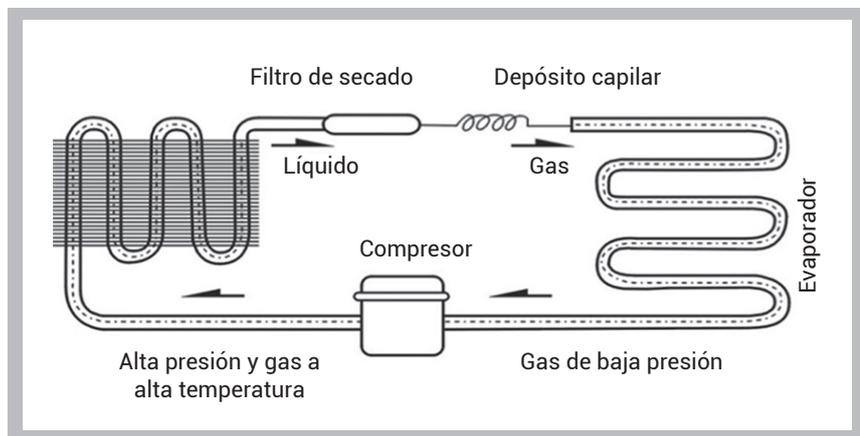
PRINCIPIO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

El principio de refrigeración por compresión consiste de "compresión", "condensación", "estrangulación" y "vaporización". La compresión se lleva a cabo por el compresor, la condensación se completa con condensador, la válvula de estrangulación es ejecutada por capilaridad y la vaporización se lleva a cabo por evaporador.

Cuando el refrigerante está circulando en el sistema cerrado de refrigeración, el compresor succiona refrigerante, que absorbe el calor del evaporador, el refrigerante se convierte en un gas de alta presión y temperatura.

En el condensador, se disipa el calor en el aire, mientras que el refrigerante es licuado y estrangulado en el capilar y después entra en el evaporador de baja presión. El refrigerante licuado rápidamente hierve y se evapora en el gas, cuando la presión cae repentinamente. Mientras tanto absorbe el calor dentro del frigorífico. Y el compresor succiona la baja presión y temperatura del refrigerante gaseoso.

Esta circulando de ésta manera hasta la realización de la refrigeración.



USO Y CUIDADOS

1. Antes de su uso

Conecte la vitrina en un enchufe exclusivo a 110-120 V.

Después de que la vitrina esté en funcionamiento, ponga la mano en la salida de aire para confirmar que está suficientemente frío. Después puede poner alimentos dentro.

2. Control digital de temperatura

Este es un mini tamaño y controlador integrado inteligente y aplicable al compresor de un HP.

Las principales funciones son: Indicador de temperatura / Control de temperatura / Sistema de descongelación automática manual / Control de iluminación / Valor de almacenaje / Autocomprobación / Fijación de parámetros.

Funcionamiento del panel frontal

1. Presione "↓" y la pantalla "ON", parámetro de desbloqueo.

2. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "E1" y después presione "↑" o "↓" para establecer el nivel más bajo de temperatura. Por lo general establecen "E1" = 2.

3. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "E2" y después presione "↑" o "↓" para establecer el nivel más alto de temperatura. Por lo general establecen "1" = 6 o 8.

4. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "E3" y después presione "↑" o "↓" para establecer la diferencia de temperatura. Por lo general establecen "2" = 4.

5. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "E4" y después presione "↑" o "↓" para establecer el tiempo de demora en que el compresor comience a trabajar. La escala puede ser de 0-5 minutos. Por lo general establecen "E4" = 3

6. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "E5" y después presione "↑" o "↓" para ajustar la temperatura del ambiente del cuarto frío. La escala puede ser de -5 °C a 5 °C.

7. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "E6" y después presione "↑" o "↓" para ajustar la temperatura de deshielo. La escala puede ser de -5 °C a 5 °C.

8. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "F1" y después presione "↑" o "↓" para ajustar el tiempo de descongelación. La escala puede ser de 10 a 30 minutos. Por lo general establecen "F1" = 25

9. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "F2" y después presione "↑" o "↓" para establecer el intervalo del tiempo de descongelación. La escala puede ser de 4 a horas. Por lo general establecen "7" = 6

10. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "F3" y después presione "↑" o "↓" para ajustar la temperatura para empezar a trabajar. La escala puede ser de 0 °C a 20 °C. Por lo general establecen "F3" = 20 °C

11. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "F4". Si se pone "F4" como 01 la temperatura ambiente estará bloqueada durante el deshielo y el último valor antes de la descongelación es mostrado.

La descongelación se encenderá intermitentemente durante la demora.

12. Presione el botón "SET" y espere a que en la pantalla aparezca "C1", es la unidad de temperatura. Establecer "00" como escala Celsius. Establecer "1" como escala Fahrenheit.

13. Presione "○", la luz está encendida, presione otra vez, la luz está apagada.

14. Luz indicadora de la vitrina: Cuando está en refrigeración, la luz está encendida, cuando la temperatura es constante, la luz se apaga, la luz parpadea cuando se retarda el inicio.

15. Indicador luminoso de descongelación: La luz está encendida cuando está en descongelación, la luz parpadea cuando se demora el deshielo.

16. A modo de trabajo normal:

La sonda de control que paso con un corto circuito o de alta temperatura (mayor a 80), entonces aparece HH1, la sonda de control que paso con un circuito abierto o de baja temperatura (menor a -60), entonces aparece LL1, y el compresor comienza a trabajar 45 minutos y después se detiene 15 minutos.

La sonda de control que paso con un corto circuito, circuito abierto o por encima del límite, la parte superior de la vitrina se descongela, y estará bajo el control de tiempo de descongelación.

4. Precauciones

Acorte el tiempo al abrir la puerta y reduzca la frecuencia de abrirla, es bueno para mantener una temperatura fría dentro de la vitrina.

Nunca bloquee la succión y salida de aire. Mantener la circulación de aire y la capacidad de refrigeración.

No llenarla mucho con alimentos, ya que influirá sobre el efecto de enfriamiento.

Ajustar la altura de la rejilla para el almacenamiento adecuado de los alimentos. Enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente, antes de meterlos en la vitrina.

Trate de reducir los tiempos de apertura para mantener el frío en el interior de la vitrina, en caso de que se corte la energía.

Sólo la persona de servicio calificado está autorizado a reparar el cable de alimentación dañado, con herramientas especiales.

Nunca toque el compresor para evitar quemaduras en la mano ya que está muy caliente.

Advertencia

No utilice dispositivos mecánicos de otros medios o distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.

Mantenga las aberturas de ventilación sin obstrucciones.

No dañar el circuito refrigerante.

No utilizar aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de los alimentos de la vitrina, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

Precaución: Riesgo de incendio. La altura del símbolo del triángulo será de al menos 15mm.

MANTENIMIENTO

1. Aviso

A menudo es necesario mantener la vitrina limpia y un mantenimiento periódico. Antes de darle mantenimiento, desconecte el enchufe.

Nunca utilice un enchufe o toma de corriente dañados para evitar una descarga eléctrica o un corto circuito.

Al lavar la vitrina, nunca use detergente alcalino, jabón, gasolina, acetona o un cepillo.

2. Limpieza del exterior

Humedezca un paño suave con detergente neutro (detergente para vajillas) y después límpiela con un paño suave y seco.

3. Limpieza del interior

Sacar la rejilla para limpiarla con agua.

Utilice un paño suave para limpiar la caja.

4. Apagar el refrigerador durante largo tiempo

Saque todos los alimentos y desconecte el enchufe de la pared.

Limpie ambos lados, por dentro y fuera de la vitrina y hasta el fondo, luego abra la puerta para dejarlo secar.

El cristal se puede romper fácilmente. Mantenga alejados a los niños.

5. Reemplazo de la lámpara

Si la lámpara está dañada, debe ser reemplazada por el fabricante.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
Sin refrigeración	¿Está enchufado a la toma de corriente en la pared? ¿Está roto el fusible? ¿No hay corriente eléctrica?
Refrigeración insatisfactoria	¿Está bajo el sol? ¿Hay alguna fuente de calor cerca? ¿Hay mala ventilación alrededor? ¿La puerta cierra bien? ¿La puerta ha estado abierta por largo tiempo? ¿La banda que sella la puerta está deformada o dañada? ¿Hay dentro demasiados alimentos? ¿Los alimentos bloquean la salida de aire? Regule el control de temperatura
Mucho ruido	La vitrina no está bien nivelada. Los contactos que van a la pared u otros materiales Hay una parte floja de la vitrina