

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HELADERAS EXHIBIDORAS

LINEA: RLB

SILCOOK



Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de operar el equipo.
Conserve este manual para futuras ocasiones.

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Vía Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
- 2- Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
- 3- Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
- 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL.

PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

- 1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2- Adjuntar factura de compra del equipo
- 3- Describir problema del equipo lo más detallado posible

- 4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5- En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40,SX50,OBM1080,OBY500,HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B)

- 1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2- Adjuntar factura de compra del equipo
- 3- Describir problema del equipo lo más detallado posible
- 4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5- En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.
- 6- En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención
- 7- Luego de realizar el **pago por anticipado** de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

En caso de el equipo encontrarse en garantía, únicamente será abonado el valor de la visita.

En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.

INDICE

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS	3
1. FICHA TECNICA	6
2. DETALLES DEL PRODUCTO	8
3. PLANOS DE MEDIDAS.....	8
4. SEGURIDAD.....	10
5. ATENCION.....	11
6. PRIMER USO.	12
7. PANEL DIGITAL.....	14
8. MANTENIMIENTO Y SUGERENCIAS.	14
9. FUNCIONES Y CONFIGURACIONES COMUNES.....	14
10. ACCIONES ANORMALES:.....	15
11. LAS SIGUIENTES ACCIONES NO SON FALLAS:	16
12. FORMA DE FUNCIONAMIENTO	16
13. DIAGRAMA ELECTRICO	17
14. INSTRUCCIONES DE USO.....	17
15. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
16. USO CORRECTO	19
17. MANTENIMIENTO PREVENTIVO.....	22

1. FICHA TECNICA

MODELO	RLB730A-S	RLB730V-S	RLB740A-S	RLB740V-S
VOLTAJE	220V	220V	220V	220V
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE 201	ACERO INOXIDABLE 201	ACERO INOXIDABLE 201	ACERO INOXIDABLE 201
MEDIDAS (CM)	90 X 68 X 121	90 X 68 X 120	120 X 68 X 121	120 X 68 X 120
RANGO DE TEMPERATURA	2 – 8°C	2 – 8°C	2 – 8°C	2 – 8°C
MARCA DEL COMPRESOR	CUBIGEL	CUBIGEL	CUBIGEL	CUBIGEL
POTENCIA DEL COMPRESOR	359W	359W	359W	359W
REFRIGERANTE	R290	R290	R290	R290
SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	FRIO FORZADO	FRIO FORZADO	FRIO FORZADO	FRIO FORZADO
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
PESO (KG)	170	180	215	224
DESCONGELACION AUTOMATICA	SI	SI	SI	SI
PANEL DE TEMPERATURA	SI	SI	SI	SI
TIPO DE PUERTA	CORREDIZA	CORREDIZA	CORREDIZA	CORREDIZA
RUEDAS (X4)	SI	SI	SI	SI
LUZ INTERNA	SI	SI	SI	SI

MODELO	RLB750A-S	RLB750V-S	RLB760A-S	RLB760V-S
VOLTAJE	220V	220V	220V	220V
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE 201	ACERO INOXIDABLE 201	ACERO INOXIDABLE 201	ACERO INOXIDABLE 201
MEDIDAS (CM)	150 X 68 X 121	150 X 68 X 120	180X68X121	180 X 68 X 120
RANGO DE TEMPERATURA	2 – 8°C	2 – 8°C	2 – 8°C	2 – 8°C
MARCA DEL COMPRESOR	CUBIGEL	CUBIGEL	CUBIGEL	CUBIGEL
POTENCIA DEL COMPRESOR	430W	430W	430W	430W
REFRIGERANTE	R290	R290	R290	R290
SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	FRIO FORZADO	FRIO FORZADO	FRIO FORZADO	FRIO FORZADO
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
PESO	260	270	305	315
DESCONGELACION AUTOMATICA	SI	SI	SI	SI
PANEL DE TEMPERATURA	SI	SI	SI	SI
TIPO DE PUERTA	CORREDIZA	CORREDIZA	CORREDIZA	CORREDIZA
RUEDAS (X4)	SI	SI	SI	SI
LUZ INTERNA	SI	SI	SI	SI

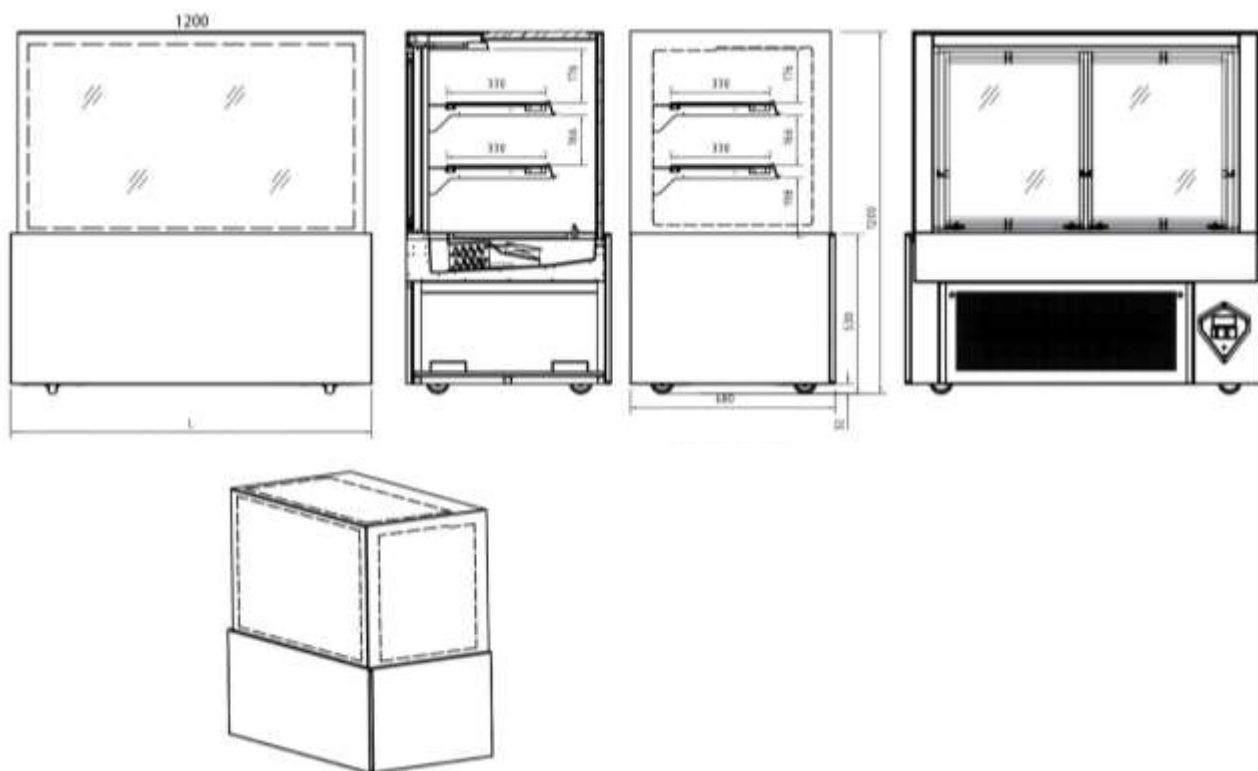
2. DETALLES DEL PRODUCTO

Gracias por adquirir nuestras heladeras exhibidoras, le recomendamos leer este manual antes de usarlo y utilícelo de acuerdo a lo explicado. Ante cualquier duda, comuníquese con el proveedor.

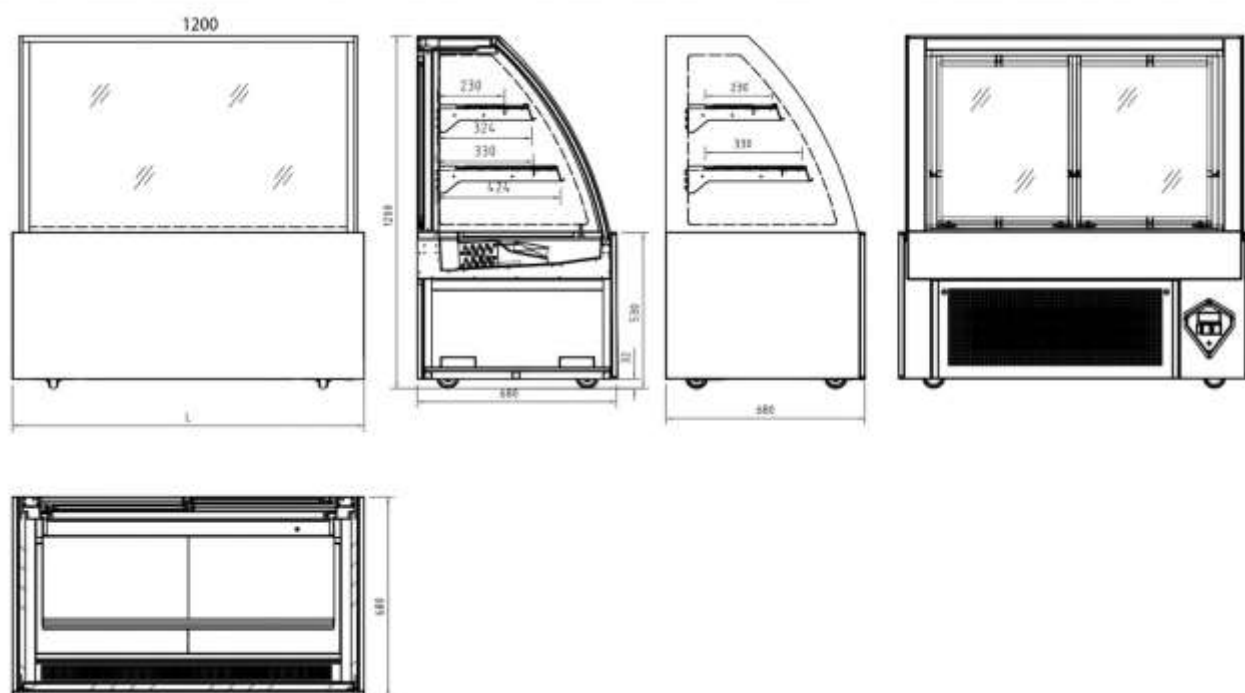
- **BENEFICIOS**
 - A. Utiliza un compresor de gran calidad, que ahorra energía y es respetuoso con el medio ambiente.
 - B. Cuerpo fuerte, diseño de alta gama, excelente efecto de visualización
 - C. Todos sus cristales son templados con amplio campo de visión.
 - D. Los estantes están hechos de material de protección ambiental de alta calidad, sistema de enfriamiento de cobre, resistente y duradero.
 - E. Termostato digital que controla fácilmente la temperatura.
 - F. Rango de temperatura de 2 °C a 8 °C. Adecuado para exhibir productos lácteos, pasteles, bebidas, frutas y verduras.

3. PLANOS DE MEDIDAS

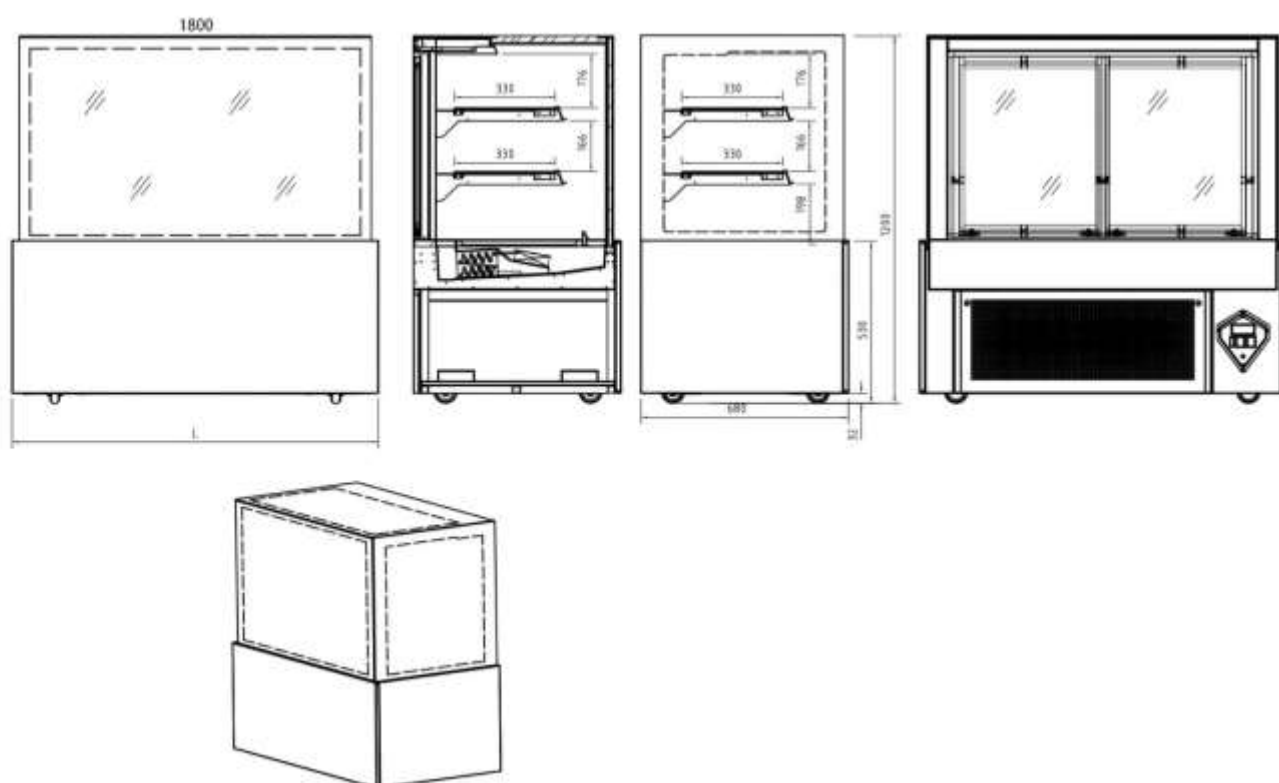
- **MODELO RLB740V-S**



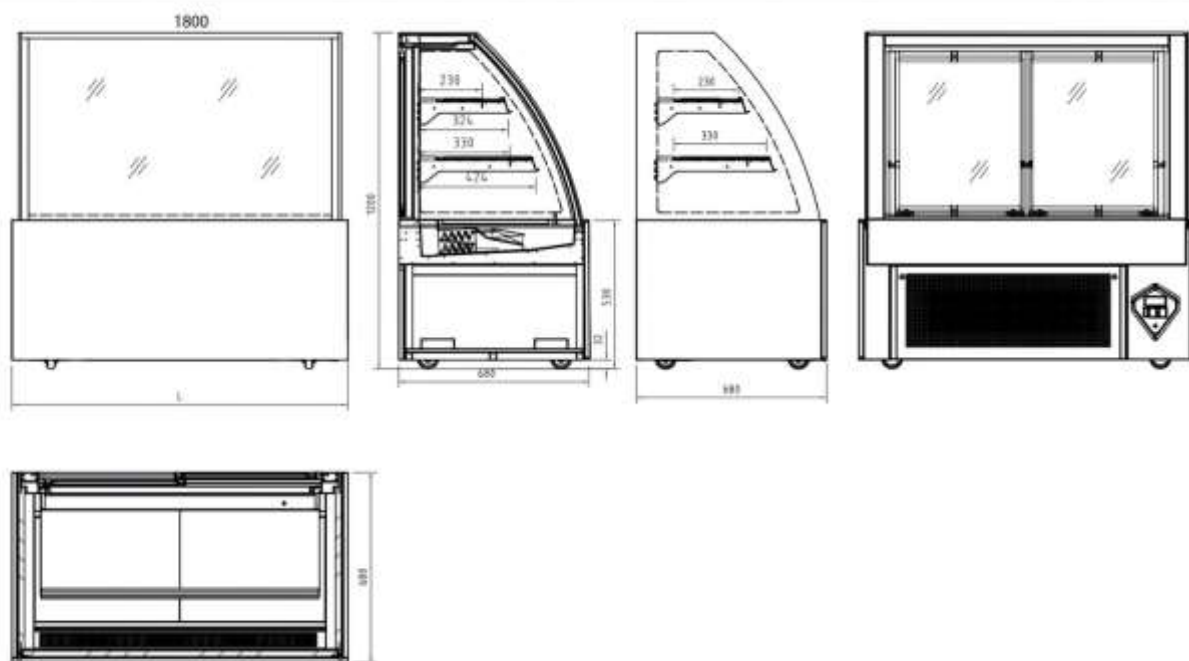
- **MODELO TLB740A-S**



- **MODELO TLB760V-S**



- **MODELO RB760A-S**



4. SEGURIDAD

Es importante leer con atención esta sección antes de usar el equipo

- Verifique que el equipo se encuentre en un ambiente optimo, con buena ventilación y lejos de altas temperaturas y el sol directo.
- Debe utilizar un toma corrientes individual que no comparta conexión con otros equipos, es recomendable instalar este equipo con un medidor de voltaje.
- El toma corrientes debe tener un cable a tierra y con un protector contra fugas.
- Al conectar el equipo debe hacerlo de manera firme para hacer un buen contacto, al desconectarlo debe tirarlo de la base, no desconectar tirando del cable para evitar que se rompa o afloje.
- No dañe la capa de aislamiento del cable, no lo presione, no lo reemplace ni alargue el cable, en caso de algún daño debe comunicarse con el servicio técnico oficial.
- No rocíe la vitrina con agua ya que puede llegar a dañar el rendimiento de las piezas eléctricas y acelerara la corrosión de las piezas metálicas.
- Aleje el equipo de sprays con combustibles ya que puede generar un incendio o explosión.
- Esta totalmente prohibido almacenar materiales inflamables, explosivos y volátiles en la exhibidora.

- I. Desenchufe el equipo antes de realizar mantenimiento para evitar descargas eléctricas.
- J. No desenchufe ni enchufe el equipo con las manos mojadas.
- K. En caso de cualquier anormalidad, el suministro de energía debe ser cortado inmediatamente para detener la operación del equipo. No use el equipo hasta haber corregido el problema.
- L. Durante su transporte, evitar que el equipo se moje.
- M. No acueste el equipo boca abajo ni en posición horizontal.
- N. El equipo debe tener un espacio de 15cm de la parte posterior y en ambos lados para garantizar una buena ventilación.

5. ATENCION.

- A. La fuente de alimentación debe ser de 220V. Si este es muy bajo o muy alto, puede dañar el compresor.
- B. No toque la superficie del evaporador con las manos mojadas.
- C. No toque las tuberías ni cables con las manos mojadas.
- D. No coloque bandejas o alimentos calientes, esta debe ingresar a las vitrinas a temperatura ambiente.
- E. Está prohibido ingresar las manos en el depósito del compresor ya que en su interior hay tuberías con alta temperatura que pueden causar quemaduras.
- F. Cuando el equipo no esté en uso durante un periodo prolongado desconecte el equipo del tomacorriente por seguridad.
- G. Esta totalmente prohibido desmontar, reparar o transformar el producto por parte de agentes externos a el servicio técnico oficial de la marca.
- H. Se deben evitar el movimiento o transporte, colisiones y vibraciones violentas. El ángulo de inclinación de la vitrina no debe exceder los 45 grados para evitar dañar el sistema de refrigeración.
- I. La vitrina debe colocarse en un lugar seco. Si se coloca en un lugar húmedo o acuoso durante mucho tiempo, el gabinete se oxidará y afectará el aislamiento eléctrico. No lo utilice al aire libre o bajo la lluvia.
- J. No coloque la vitrina bajo la luz solar directa o cerca de una fuente de calor, ya que aumentará el consumo de energía y dañará las piezas de plástico y el revestimiento de la superficie.
- K. Para que la vitrina ventile y disipe el calor, se debe dejar suficiente espacio alrededor de la vitrina para facilitar la ventilación y disipar el calor y reducir el consumo de energía.

- L. La superficie debe ser plana y firme. Manténgalo nivelado para que la exhibidora pueda colocarse de manera estable, lo cual no solo es por razones de seguridad, sino que también puede hacer que el compresor funcione sin problemas y reducir la vibración y el ruido.
- M. Está estrictamente prohibido que los niños utilicen esta máquina para jugar o desmontarla.
- N. Está estrictamente prohibido que los usuarios desarmen la unidad o cambien la estructura de esta máquina sin permiso. Si tiene algún problema de calidad, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio técnico oficial.
- O. Está prohibido mover o hacer vibrar la máquina durante su uso. Si necesita mover la máquina, debe cortar el suministro eléctrico.
- P. La unidad de condensación y compresor tiene alta temperatura y necesita disipación de calor. Está prohibido tapar o tocar con las manos.

6. PRIMER USO.

- A. Primero retire el embalaje de la vitrina y coloque la máquina en un suelo horizontal, en un lugar seco y ventilado, a no menos de 15 cm de distancia de la pared y otros obstáculos.
- B. Limpie el equipo de forma minuciosa.
- C. Conecte a la fuente de alimentación 220 V.
- D. Después de colocar la vitrina, debe permanecer en reposo durante media hora y luego se puede encender. Cuando se usa por primera vez o se apaga por un largo tiempo y se usa nuevamente, la vitrina debe funcionar vacía durante 2 horas primero. Cuando baje la temperatura, coloque los productos o alimentos.
- E. Encienda el equipo y presione el interruptor de iluminación en el panel de control de la máquina.
- F. Debido a que la vitrina está caliente, el compresor funcionará durante mucho tiempo. Cuando la temperatura baja, la vitrina se iniciará y se detendrá regularmente.

1 MES	ILUMINACION	Con una toalla húmeda limpie las manchas y el polvo, si es necesario limpie con detergente neutro, luego use una toalla seca para limpiar. Es importante desconectar el equipo.
	DRENAJE	Retire la suciedad del drenaje y limpie con agua. Tenga en cuenta que la suciedad del drenaje se tiene que extraer del equipo, no deje que fluya con el agua porque bloqueara el drenaje.
	DEPOSITO DEL EVAPORADOR	Retire el hielo residual de la exhibidora, se debe limpiar directamente con una toalla o una herramienta no abrasiva. Si hay mucho hielo use agua caliente (no está permitido hacer palanca con una herramienta ya que puede dañar el evaporador). No salpique agua sobre el ventilador del evaporador y tenga cuidado con dañar los cables ni las tuberías de calefacción.
CADA 1-3 MESES SEGÚN ENTORNO Y USO	FILTRO	Limpie el hielo, la suciedad y las manchas en el orificio de la colmena. Limpie las manchas y el polvo de la superficie con una toalla suave y limpie humedecida en detergente neutro y luego enjuague con con agua limpia. Despues del secado del filtro instálelo nuevamente.

7. PANEL DIGITAL.

- Botón de encendido: Ubicado a la derecha
- Botón de desempañamiento: Ubicado en el centro.
- Interruptor de ventilación: Ubicado en la izquierda.

8. MANTENIMIENTO Y SUGERENCIAS.

- El condensador debe limpiarse cada 3 meses. Antes de limpiar, se debe cortar el suministro de energía, luego quitar la placa de ventilación trasera y eliminar el polvo del condensador con un cepillo.
- El vidrio y otros componentes del equipo son partes vulnerables, así que evite los golpes al limpiar.
- Recuerda conectar la tubería de drenaje a una alcantarilla o desagüe.
- Es importante mantener cerrada la exhibidora mientras el establecimiento este cerrado.
- Después de realizar el mantenimiento o limpieza es importante verificar:
 - Que la ficha este completamente conectado al toma corriente.
 - Que la ficha no presente un calentamiento anormal.
 - Comprobar que el cable de alimentación no este roto.

9. FUNCIONES Y CONFIGURACIONES COMUNES.

BOTON.	Función 1 (Situación normal).	Función 2 (En estado de configuración).	Función 3 (Cambio de parámetros).
“SET”.	Establecer la temperatura.	Presione por tres segundos para configurar los parámetros.	Ir a la siguiente configuración.
“▲”.	Presionar tres segundos para verificar la temperatura.	Cambiar parámetros.	Presionar para cambiar parámetros.

“▼”.	Presionar tres segundos para verificar la temperatura.	Cambiar parámetros.	Presionar para cambiar parámetros.
------	--	---------------------	------------------------------------

Lea el "manual del controlador de temperatura" antes de realizar la operación.

10. ACCIONES ANORMALES:

A. Sin electricidad:

- Compruebe si la fuente de alimentación tiene energía
- Compruebe si el cable de alimentación está conectado correctamente.
- Compruebe si el cable de alimentación está dañado.

B. Sin refrigeración

- Compruebe que no haya corte de energía en el establecimiento.
- Compruebe que el equipo esté conectado correctamente.
- Compruebe que el fusible no este roto.
- Compruebe que el protector contra fugas esté funcionando correctamente.

C. La refrigeración no es buena.

- Verifique que el condensador no este bloqueado con suciedad y si la ventilación es buena, en caso de que este sucio, limpie el condensador y mejore la ventilación.
- Compruebe que no haya mucha escarcha en el condensador. En caso de que haya mucha escarcha debe optar por el descongelamiento apagando el equipo.
- Verifique la configuración de parámetros del controlador de temperatura.
- Verifique que la exhibidora no este expuesta a la luz solar directa o demasiado cerca de una fuente de calor.

D. El equipo hace mucho ruido.

- El terreno no es lo suficientemente plano y firme.
- Revise que el equipo no esté tomando contacto con otros objetos.

E. La lámpara no funciona

- Compruebe si el interruptor este encendido.
- Compruebe que si el tubo de la lámpara está dañado.
- Compruebe si el circuito de iluminación esta defectuoso.

F. Falla del termostato.

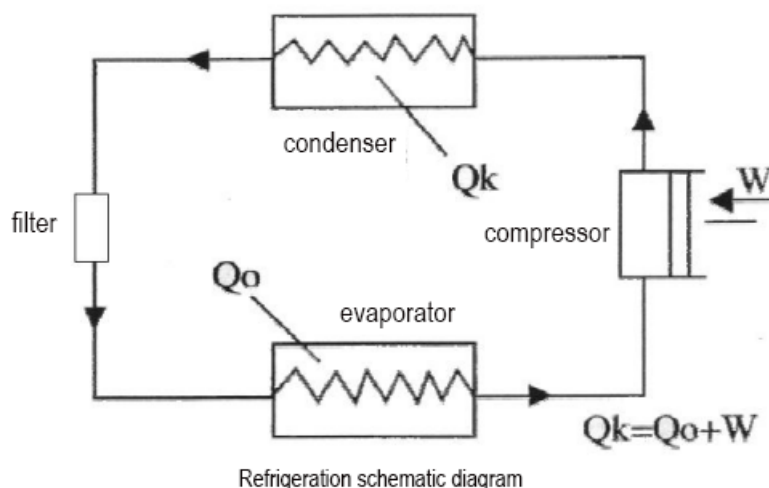
- Si el controlador de temperatura muestra “LL” o “HH” verifique si el sensor de temperatura esta suelto o dañado.

11. LAS SIGUIENTES ACCIONES NO SON FALLAS:

- A. Cuando la humedad ambiental es demasiado alta, se producirá condensación en el cuerpo o el cristal de la exhibidora. Límpielo con una toalla.
- B. La exhibidora a veces tiene un pequeño sonido de agua corriendo. Este es el sonido del refrigerante fluyendo por la tubería, lo cual es un fenómeno normal.
- C. Cuando la exhibidora esté funcionando, el compresor y el condensador se calentarán. Estos son fenómenos normales
- D. Cuando se almacenan varios artículos a alta temperatura al mismo tiempo, el equipo deberá recuperar su temperatura.
- E. En verano, la temperatura ambiente es alta y la exhibidora buscara mantener la temperatura, lo cual es un fenómeno normal.
- F. Durante el funcionamiento del equipo, cada par de horas la exhibidora entrará automáticamente en estado de descongelación. En este momento, la temperatura aumentará ligeramente y aparecerá algo de niebla en la salida, lo cual es un fenómeno normal.

Si tiene algún problema, verifíquelo de acuerdo con este manual. Si aún no se puede resolver, comuníquese con nuestro departamento de servicio a técnico.

12. FORMA DE FUNCIONAMIENTO

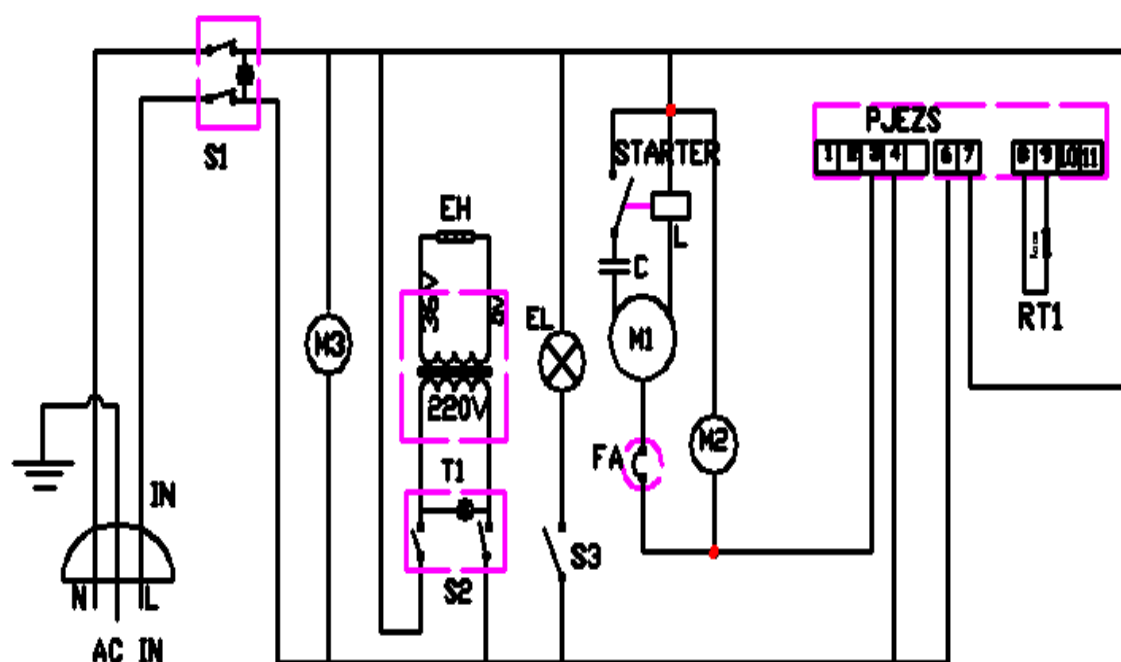


El principio de funcionamiento del sistema de refrigeración de la exhibidora es que el refrigerante se comprime en vapor a alta temperatura y alta presión mediante un

compresor e ingresa al condensador. Después del enfriamiento, el refrigerante se condensa, se licua y entra al filtro.

Después de estrangular y despresurizar mediante el dispositivo estrangulador, el refrigerante de baja presión y baja temperatura ingresa al evaporador para evaporarse y absorber el calor en el gabinete, de modo que los artículos puedan enfriarse por completo. El compresor aspira el vapor vaporizado desde el tubo de retorno y lo comprime nuevamente. De esta forma, los artículos de la exhibidora pueden alcanzar la temperatura de refrigeración requerida.

13. DIAGRAMA ELECTRICO



14. INSTRUCCIONES DE USO.

- La exhibidora debe estar en buen ambiente (inferior a 26 °C y humedad inferior al 60%). En condiciones de mayor temperatura y humedad, el funcionamiento de la exhibidora se verá afectado.
- Si el voltaje es inestable, instale un regulador de voltaje con la capacidad adecuada, seguridad y confiabilidad.
- La exhibidora debe estar alejada de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Durante el proceso de descongelación, la temperatura aumentará en poco tiempo. El aire caliente y húmedo fuera del gabinete puede condensarse en la superficie de los

alimentos cuando entran en contacto con objetos fríos. Al final del proceso de descongelación, la mayor parte del rocío desaparecerá cuando se encienda el refrigerador y aún quedará algo de rocío en la comida, lo cual es un fenómeno normal.

- E. La aguja de la válvula del compresor se utiliza para probar el sistema y llenar de refrigerante. No lo abra en momentos normales para evitar fugas de refrigerante.
- F. Todas las líneas de succión deberán estar aisladas para reducir la pérdida de energía y la condensación. El lugar por donde la tubería de refrigeración ingresa a la exhibidora debe sellarse para evitar que la condensación de agua ingrese al fondo de la exhibidora.
- G. La exhibidora no debe almacenar gases inflamables, explosivos o volátiles.
- H. Sus estantes pueden soportar aproximadamente 30 kg por metro cuadrado; no exceder el peso.
- I. El suelo debe ser plano. Si el suelo no es plano, afectará el drenaje. Un drenaje deficiente afectará la refrigeración y dañará el motor.

15. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

MOMENTO	SITUACION	CONTENIDOS DE LIMPIEZA
LIMPIEZA DIARIA	PARTES	Limpie las manchas de agua, polvo, manchas, óxido y restos de comida con una toalla suave humedecida en agua y, si es grave, limpie con detergente neutro. Pero el detergente deja fácilmente manchas amarillas y es necesario limpiarlo con agua.
	ESTANTES	Limpie los restos de comida esparcidos y otros desechos a tiempo, y use un paño suave humedecido en agua para limpiar las manchas de agua y limpie cada rincón para evitar el crecimiento de bacterias.
	VIDRIO	Limpie la superficie exterior con una toalla suave humedecida en agua tibia y luego limpie con una toalla seca. Utilice limpiacristales si es necesario. El agua fría no debe tocar el vidrio caliente, el vidrio se romperá y las personas resultarán heridas.

CADA MES	SUPERFICIE INTERIOR Y ACCESORIOS	Retire el hielo residual, los restos de comida y otros desechos del gabinete y use un paño suave humedecido en agua para limpiar las manchas de agua y el polvo. Limpiar la superficie interior y los accesorios con agua.
----------	----------------------------------	--

16. USO CORRECTO

- A. Al cargar artículos en la vitrina, deben manipularse con cuidado. Está prohibido tirarlos en las estanterías.
- B. La comida colocada debe tener suficiente espacio; si está demasiado cerca, interferirá con el flujo de aire en la vitrina, afectará el efecto de almacenamiento y aumentará el consumo de energía.
- C. La colocación de alimentos en la salida de aire y en la salida de aire de retorno también interferirá con el flujo de aire en la vitrina, lo que provocará las consecuencias adversas mencionadas anteriormente.
- D. Los alimentos exhibidos en el equipo deberán ser cambiados con frecuencia de posición para garantizar que sean los primeros en entrar y los primeros en salir, evitando que los alimentos se almacenen durante mucho tiempo.
- E. Los restos de comida que caigan en la vitrina deben limpiarse a tiempo para evitar bloquear el canal de descongelación, lo que provocará una obstrucción del hielo y afectará la refrigeración, esto provocará un enfriamiento insuficiente de la vitrina y el deterioro de los alimentos.
- F. Los alimentos tienen fecha de caducidad y no pueden almacenarse indefinidamente en la vitrina.
- G. Los alimentos deben estar bien empaquetados, por ejemplo cubiertos con una película protectora, para que sean higiénicos, limpios y puedan evitar que se sequen. Para garantizar el uso normal, debe inspeccionar la temperatura cada 2 horas y registrar los datos de temperatura.

El rendimiento y la vida útil de los equipos están directamente relacionados con la limpieza diaria. La limpieza regular de la exhibidora y sus piezas prolongará la vida útil y reducirá los costos de uso y mantenimiento.

1 a 3 meses dependiendo de su uso y ambiente en el que se encuentre	Gabinete completo	Limpie el polvo, las manchas y los artículos diversos en el contenedor de la máquina, especialmente el polvo y los artículos diversos absorbidos en el condensador, debe limpiarse a fondo, de lo contrario, la velocidad de enfriamiento se reducirá, la capacidad de refrigeración disminuirá y la temperatura del gabinete aumentará. Si el condensador no se limpia durante mucho tiempo, el compresor se quemará. Nota: No se debe salpicar agua sobre el ventilador para evitar que se queme.
	Compartimiento del motor	
2 a 4 meses según el medio ambiente en que se encuentre y uso	Rejilla de ventilación	Limpiar restos de comida, residuos, hielo. Si es necesario, retire la rejilla de aire y concéntrese en limpiar los lugares a los que no se presta atención en horarios habituales. El polvo fino se puede eliminar con una aspiradora. Nota: los escombros y residuos solo se pueden sacar y no se pueden llevar al desagüe.
	Ventilador de evaporador	Limpie los residuos del ventilador del evaporador y retire el ventilador si es necesario para limpiarlo. Cuando instale el ventilador, debe apretar los tornillos y prestar atención para no permitir que el ventilador de evaporación se contamine con agua.

Nota: Al limpiar todas las piezas, no está permitido utilizar almohadillas de pulido abrasivas ni agentes de pulido abrasivo en las superficies internas y externas, porque el material abrasivo rayará la superficie.

No utilice materiales de limpieza que contengan amoníaco para limpiar el equipo. Porque el amoníaco puede dañar permanentemente estas piezas. Al limpiar el interior, debe estar apagado.

- **LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE INTERIOR Y RECIPIENTE DEL EVAPORADOR.**

- Apague la exhibidora
- Retire la red divisoria, el soporte inferior y el estante. Limpie estas piezas por separado, no mojar la lámpara, si no el sistema de iluminación podría sufrir desperfectos. Al lavar la exhibidora, el flujo de agua no debe ser demasiado rápido y debe ser inferior a la descarga del puerto de drenaje de la vitrina.
- Después de la limpieza, instale todas las piezas retiradas y asegúrese de que estén en la posición correcta.
- Después de que todas las piezas estén secas, encienda la vitrina para evitar dañarla y proteger la seguridad personal.
- Reinicie la refrigeración. Después de alcanzar la temperatura requerida, vuelva a introducir la comida.

- **LIMPIEZA DEL DRENAJE.**

- Retire el estante de la parte inferior, encontraras un drenaje en la parte inferior con un filtro de desechos
- Saque la cesta del filtro en la salida de drenaje y limpie los residuos y la suciedad con agua limpia. Si es necesario utilizar detergente neutro, limpie y enjuague con agua limpia.
- Limpie minuciosamente los residuos y la suciedad de la tubería de agua y descargue la suciedad en la otra caja. Nota: la suciedad solo se puede sacar y no se puede tirar al desagüe con agua, ya que bloqueará el desagüe.
- Después de la limpieza, coloque el filtro en la tubería de agua.
- Luego ponga el agua en la exhibidora. Si no drena de forma fluida, significa que la tubería de drenaje principal está bloqueada. Informar al departamento de servicio tecnico de Silcook.

Atención: No utilice agua a presión para limpiar la exhibidora.

17. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- A. Haga un plan de limpieza normal, permita que el empleado comprenda la importancia del mantenimiento diario. Se debe cortar la energía, cuando el empleado limpie y revise el componente eléctrico, debido a la posibilidad de fugas eléctricas.
- B. Cuando limpie la vitrina, debe limpiar el ventilador y el condensador, confirme que el ventilador y el condensador no tengan polvo en la superficie, ya que mucho polvo destruiría el motor.
- C. Se debe limpiar el drenaje, si el drenaje se bloquea destruiría el motor.
- D. El detergente corrosivo puede destruir el componente eléctrico, por lo que se prohíbe su uso.
- E. La tubería de reflujo de gas debe rodear la tubería de aislamiento térmico; si está dañada, debe repararse a tiempo
- F. Debe confirmar que los estantes no estén sobrecargados, los alimentos deben estar ordenados y el canal de aire debe mantenerse desbloqueado.