

Koala Foodservice Line

Manual de utilización y mantenimiento

en.melform.com/section/manuals

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1 Campo de empleo
- 1.2 Consulta del manual
- 1.3 Garantía

2. ADVERTENCIAS

- 2.1 Sugerencias generales

3. USO DEL PRODUCTO

- 3.1 Uso del producto por primera vez
- 3.2 Tipologías de productos refrigerados
- 3.3 Instalación
- 3.4 Puesta en marcha
- 3.5 Instrucciones para la carga
- 3.6 Instrucciones para el transporte
- 3.7 Instrucciones en caso de falta de utilización prolongada
- 3.8 Cables Koala

4. MANTENIMIENTO

- 4.1 Instrucciones para el lavado
- 4.2 Instrucciones para la descongelación
- 4.3 Instrucciones para el mantenimiento
- 4.4 Resolución de los problemas
- 4.5 Resolución de los errores E1 o E2 en el regulador de temperatura
- 4.6 Sustitución del fusible de protección

5. ELIMINACIÓN

- 5.1 Embalaje
- 5.2 Eliminación del producto en el territorio de la Unión Europea

6. GAS REFRIGERANTE

7. DECLARACION DE CONFORMIDAD CE



1. INTRODUCCIÓN

1.1 Campo de empleo

Los contenedores refrigerados de la línea Koala Foodservice han sido diseñados y fabricados para el transporte a temperatura controlada de productos alimentarios perecederos, respetando plenamente de la cadena de frío. Representan la solución para transportes de larga duración o para los que es necesario tener un control puntual de la temperatura a lo largo de toda la duración del transporte.

Según el modelo, los Koala Foodservice están indicados para el transporte en régimen fresco (campo de regulación del termostato digital: de 0°C a +10°C) o en régimen fresco y congelado (campo de regulación del termostato digital: de -18°C a +10°C).

La temperatura ambiental de referencia se encuentra entre los +10°C y +32°C. Fuera de este umbral las prestaciones declaradas para los contenedores refrigerados pueden variar.

IMPORTANTE

Es indispensable asegurarse de que la temperatura ambiente en la cual trabaja el Koala Foodservice no supere nunca los 45°C: por encima de éste límite la electrónica del contenedor refrigerado puede sufrir daños irreversibles.

Se recomienda, por tanto, instalar **torres de ventilación en los vehículos y furgones**, que, en determinadas condiciones climáticas, podrían fácilmente alcanzar y superar dichas temperaturas críticas.

Para garantizar el correcto funcionamiento de los Koala Foodservice, es esencial **garantizar la máxima ventilación** en el ambiente de trabajo dejando un espacio libre de **al menos 20cm alrededor de las rejillas de ventilación**.

1.2 Consulta del manual

Este manual se ha organizado de manera que el usuario pueda encontrar toda la información necesaria para el uso y el mantenimiento de forma sencilla y rápida. Por lo tanto debe siempre guardarse a disposición del personal encargado de las operaciones de mantenimiento y de los operadores. encargado de las operaciones de mantenimiento y de los operadores.

Las instrucciones de uso deben leerse cuidadosamente antes de la puesta en servicio del producto.

1.3 Garantía

El producto está garantizado contra los defectos de fabricación por un año de la fecha de compra, con tal que:

- se haya utilizado siguiendo las indicaciones del fabricante;
- no se haya conectado a una fuente de alimentación no adecuada;
- no se haya perjudicado por uso impropio.

Quedan excluidos de la garantía los daños accidentales por transporte, negligencia y uso erróneo o impropio respecto a lo indicado en las presentes instrucciones de uso. La garantía decae si el producto se ha reparado o violado por terceros no autorizados.

Contacte Su distribuidor local o Servicio Comercial Melform para cualquier asistencia y el eventual suministro de repuestos originales.

El fabricante se reserva la facultad de modificar las características de los modelos en cualquier momento sin aviso previo. Son posibles variaciones en las tonalidades de los colores.

2. ADVERTENCIAS

El producto se ha construido de acuerdo con el estado más actual de la técnica. Se han satisfecho todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro y correcto del aparato.

Se recomienda al responsable de la empresa usuaria, que realice la formación del personal, para que el contenedor sea destinado exclusivamente a los usos para los cuales ha sido fabricado, utilizándolo correctamente según lo indicado en las presentes instrucciones de uso.

2.1 Sugerencias generales

- El uso del contenedor debe ser conforme a las instrucciones del fabricante. La función del contenedor Koala Foodservice es la de garantizar el mantenimiento de las temperaturas (en régimen caliente, fresco o congelado) durante el transporte. Diferentes funciones o modalidades de uso resultan por lo tanto contraindicadas.
- Para eventuales reparaciones diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de repuestos originales.
- No superar nunca la temperatura ambiente de +45°C: más allá de ésta temperatura la electrónica del contenedor refrigerado puede sufrir daños irreversibles.
- No cubrir las rejillas de ventilación. Dejar un espacio libre de al menos 20cm alrededor de las rejillas de ventilación.
- No almacenar el contenedor en el interior de una cámara frigorífica: la humedad presente en el aire dañará la electrónica del contenedor, y por otro lado la baja temperatura solidificará el aceite presente en el motor. Se recomienda no almacenar el contenedor a una temperatura inferior a 0°C.
- Verificar periódicamente el buen estado del contenedor.
- Utilizar el contenedor solo sobre superficies planas.
- Apague el grupo frigorífico en caso de vuelco o gran inclinación. Reposicione el contenedor sobre una superficie llana y espere 1 hora antes de volver a encender el grupo frigorífico.
- No ponga en función el grupo frigorífico si ha caído o resultara dañado.
- No coloque el contenedor en contacto con superficies puntiagudas, cortantes o con fuentes de calor directas (llamas libres).
- No someta el contenedor a chorros de agua, a la lluvia, a la intemperie o a atmósferas agresivas y contaminantes (humos, gases).
- No lavar el contenedor con aparatos a vapor o a presión.
- No deje expuesto el contenedor a la luz solar directa por demasiadas horas.
- No instale el contenedor cerca de fregaderos o grifos.
- No instale el contenedor cerca de cocinas, estufas u otros aparatos que emiten calor.
- No guarde en el contenedor líquidos inflamables.
- No toque el evaporador con las manos mojadas.
- La Certificación de homologación ATP (disponible bajo pedido para algunos modelos) tiene una duración de 6 años y puede ser renovada en las Estaciones de Prueba autorizadas por otros 6 años, o por los Expertos en normativa ATP por 3 años.
- Cualquier modificación efectuada después de la adquisición en un contenedor dotado de homologación ATP anula inmediatamente la validez y la garantía del mismo.

IMPORTANTE

El fabricante declina toda responsabilidad si la empresa usuaria no respeta las normas vigentes de prevención contra accidentes.

3. UTILIZO DEL PRODUCTO

3.1 Uso del producto por primera vez

El contenedor ha sido limpiado antes de salir de fábrica. Antes de cualquier uso se recomienda lavarlo, según las modalidades descritas en el párrafo 4.1 "Instrucciones para el lavado".

3.2 Tipologías de contenedores refrigerados

Los contenedores refrigerados Koala Foodservice pueden ser:

- integrados: el grupo frigorífico está integrado en el molde del contenedor;
- tipo exterior: el grupo frigorífico está posicionado en el interior de un carter metálico fijado en el techo, en el dorso o al costado del contenedor isotérmico.

La versión con grupo frigorífico externo puede ser con refrigeración de tipo estática o de tipo ventilada. La ventilación evita la formación de condensación y permite una mayor uniformidad de temperatura en el contenedor.

3.3 Instalación

Para mayor información sobre los datos técnicos del Koala Foodservice en uso (alimentación, absorción, fusibles de protección) hacer referencia a los datos que constan en la chapa indicados en el grupo frigorífico y en la ficha del producto publicada en el sitio web www.melform.com.

Para la utilización con tensión alterna, los Koala Foodservice están ya preparados para un funcionamiento estándar con alimentación 240Vc.a.; para el funcionamiento a 100Vc.a. se necesita actuar sobre un selector específico posicionado en el alimentador.

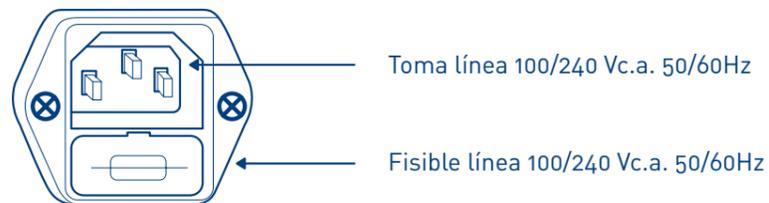
Si la tensión de red local es muy alta o muy baja el compresor no funciona y la electrónica del aparato se puede estropear.

El grupo frigorífico está protegido con los siguientes fusibles:

- de 15 A, posicionado en proximidad a la toma 12/24Vc.c. para Koala Foodservice con grupo frigorífico integrado o con grupo frigorífico externo estático;
- de 35 A, posicionado en proximidad de la toma 12Vc.c. para Koala Foodservice grupo frigorífico externo ventilado;
- de 4 A, posicionado en la toma 100/240Vc.a. 50/60Hz.

Conexión en tensión alterna 100/240 V c.a. 50/60 Hz:

- controle que el enchufe del cable de alimentación resulte idóneo a la toma de la instalación eléctrica;
- asegúrese que la toma esté dotada de un eficiente contacto a tierra y tenga una capacidad adecuada. La seguridad eléctrica del aparato queda asegurada sólo cuando está correctamente conectada a una eficiente instalación a tierra; instalaciones no conformes a las normativas vigentes podrían causar daños a personas o cosas;
- no utilice transformadores c.a./c.a. para alimentar el grupo frigorífico.



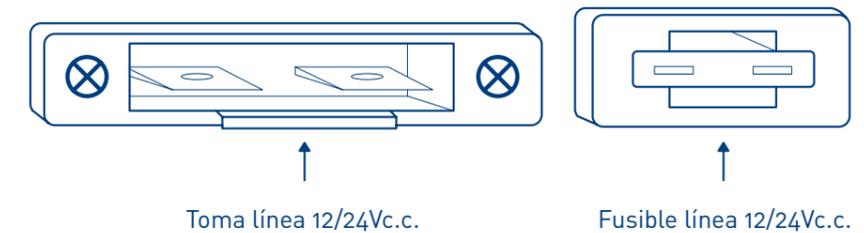
DISEÑO 1: TOMA DE CONEXIÓN EN TENSIÓN ALTERNA 100/240 V C.A. 50/60 Hz

Conexión en tensión continua 12/24Vc.c.:

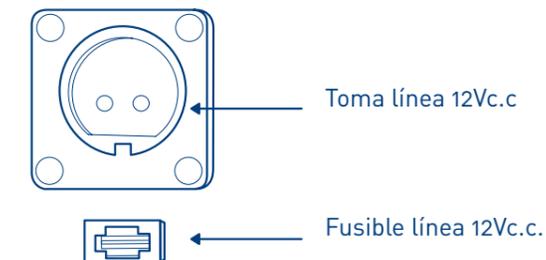
- utilice exclusivamente cables originales suministrados por el fabricante;
- diferentes conexiones siempre deben evaluarse y realizarse por personal cualificado.
- en caso de instalar más de 1 contenedor Koala Foodservice en el mismo medio, se recomienda consultar el Servicio Comercial Melform, con el fin de evaluar correctamente el absorbimiento y las secciones de los cables de alimentación para asegurar un funcionamiento correcto del sistema.

Para evitar caídas en la tensión y pérdidas de potencia:

- el cable debe ser lo más corto posible y no debe ser interrumpido;
- evitar interruptores, enchufes o cajas de derivación suplementarias;
- la sección o espesor del cable debe ser elegida en función de la longitud del mismo;
- no conectar otros aparatos eléctricos con el cable del grupo frigorífico;
- la conexión del grupo frigorífico a la batería debe ser directa y exclusivamente dedicada;
- no utilizar generadores portátiles, pueden provocar daños causados por picos de voltaje y variaciones de frecuencia;
- no utilizar cargador de baterías para alimentar el grupo frigorífico;
- mantener una superficie libre en torno al grupo frigorífico (mínimo 20 cm), par asegurar una adecuada ventilación y permitir una mayor eficiencia en el enfriamiento y un menor consumo de corriente.



DISEÑO 2: ENCHUFE DE CONEXIÓN EN TENSIÓN CONTINUA 12/24Vc.c. PARA KOALA FOODSERVICE CON GRUPO FRIGORÍFICO INTEGRADO O CON GRUPO FRIGORÍFICO EXTERNO ESTÁTICO.



DISEÑO 3: ENCHUFE DE CONEXIÓN EN TENSIÓN CONTINUA 12Vc.c. PARA KOALA FOODSERVICE CON GRUPO FRIGORÍFICO EXTERNO VENTILADO.

3.4 Puesta en servicio

Conexión en tensión alterna 100/240 V c.a. 50/60 Hz

- introduzca la toma del cable de alimentación en la toma del aparato (Diseño 1);
- introduzca la toma de red en la toma de corriente 100/240 V c.a. 50/60 Hz;
- encienda el grupo frigorífico pulsando I en el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A).

Conexión en tensión continua 12/24Vc.c.:

- introduzca la toma del cable de alimentación en la toma del aparato (Diseño 2- Diseño 3);
- conecte el grupo frigorífico a la alimentación 12/24Vc.c.;
- encienda el grupo frigorífico presionando I en el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A).

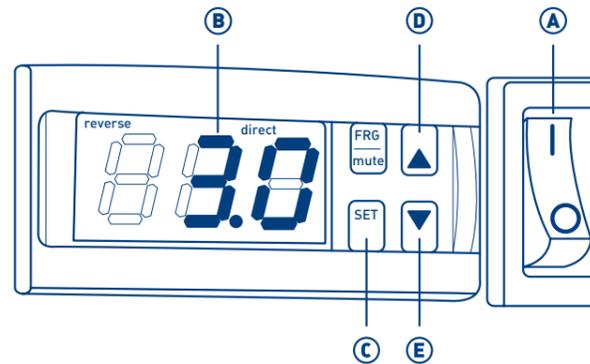
El regulador de temperatura es programado en fábrica a un valor de set-point (punto de trabajo) predefinido según del modelo de Koala Foodservice, con un intervalo entre el apagado y el encendido del grupo frigorífico respectivamente a -1°C y +1°C respecto al valor de set-point.

Para modificar el valor de set-point:

- presionar la tecla SET (Diseño 4 - C) por algunos segundos: en el display (Diseño 4 - B) aparece escrito St1;
- liberar la tecla SET (Diseño 4 - C): en el display (Diseño 4 - B) parpadea el valor actual de set-point;
- para aumentar el valor del set-point presionar repetidamente la tecla UP (Diseño 4 - D). Cada accionamiento de la tecla aumenta la temperatura de set-point en 0,1°C;
- para reducir el valor de set-point presionar repetidamente la tecla DOWN (Diseño 4 - E). Cada accionamiento de la tecla reduce la temperatura de set-point de 0,1°C;
- presionar nuevamente la tecla SET (Diseño 4 - C): viene confirmado el nuevo valor de set-point.

Al término de la regulación sobre el display (Diseño 4 - B) viene visualizada nuevamente la temperatura efectiva en el interior del contenedor.

Reconectando la tensión de alimentación después de una interrupción, resta activa la última temperatura de set-point impuesta.



DISEÑO 4: REGULADOR DE TEMPERATURA

3.5 Instrucciones para la carga

- Abra el contenedor actuando en las específicas levas de cierre / manija.
- El contenedor es idóneo para el contacto con alimentos; por consiguiente es posible introducir alimentos a granel o sin envasar.
- La función de los contenedores Koala Foodservice no es la de enfriar los productos, sino la de garantizar su correcto mantenimiento en temperatura; por lo tanto es indispensable cargar los productos dentro del contenedor a la temperatura deseada.
- Es aconsejable disponer los productos sin los embalajes de cartón ya que los mismos ralentizan la penetración del frío.
- Para evitar dispersión de energía térmica se aconseja tener abierto el contenedor por el menor tiempo posible.
- Algunos modelos Koala Foodservice permiten transportar cubetas de dimensiones Gastronorm. Están disponibles en catálogo adaptadores y cubetas Gastronorm.
- Cierre el contenedor actuando en las específicas levas de cierre / manija.

3.6 Instrucciones para el transporte

- Antes de movilizar el contenedor asegúrese que la tapa o la puerta estén cerradas.
- El contenedor cargado puede alcanzar un peso considerable; por lo tanto se aconseja siempre elevarlo o moverlo con cuidado, utilizando, eventualmente, carretillas específicas para el uso. Están disponibles en catálogo varios modelos de carretillas de movilización.
- Eleve/transporte el contenedor sólo por las empuñaduras y nunca por las levas de cierre. Si el contenedor se eleva/transporta por las levas de cierre, la tapa puede abrirse y el contenedor puede caer al suelo.
- Movilice el contenedor con ruedas actuando en las específicas empuñaduras.
- Durante la movilización del contenedor ponga el máximo cuidado y evite chocar contra cosas o personas.
- Si se efectúan entregas múltiples utilizando el mismo contenedor, evite aberturas prolongadas, ya que cada vez se genera una gran dispersión de energía térmica.

3.7 Instrucciones en caso de falta de uso prolongado

Si el contenedor no se usa por un período prolongado, realice las siguientes operaciones:

- quite del contenedor todos los productos;
- apague el grupo frigorífico pulsando 0 en el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A). Extraiga el enchufe de conexión a la red (o a la batería) y el enchufe del aparato. Ponga el cable de alimentación en un lugar seguro y que lo proteja contra la humedad;
- limpie el contenedor según lo indicado en el párrafo 4.1 "Instrucciones para el lavado";
- deje abierta la tapa (la puerta) por algunas horas para prevenir la formación de malos olores.

3.8 Cables Koala

Se aconseja usar sólo cables originales. Diferentes conexiones deben evaluarse y realizarse por parte de personal cualificado. Para evitar caídas de tensión y pérdidas de potencia, el cable debe ser lo más corto posible y no debe ser interrumpido; es necesario por lo tanto evitar interruptores, enchufes o caja de derivación suplementarios. La sección del cable debe elegirse en función de su longitud.

En particular:

Para conexión a la alimentación de tensión continua 12/24Vc.c.:

- cable 2P largo 2 m, sección 2,5 mm² para Koala Foodservice con grupo frigorífico integrado o con grupo frigorífico externo estático;
- cable 2P largo 2 m, sección 6 mm² para Koala Foodservice con grupo frigorífico externo ventilado;
- cable 2P largo 6 m, sección 6 mm² para Koala Foodservice con grupo frigorífico integrado o con grupo frigorífico externo estático;
- cable 2P largo 6 m, sección 10 mm² para Koala Foodservice con grupo frigorífico externo ventilado.

Para conexión a la alimentación de tensión alterna 100/240Vc.a. 50/60Hz:

- cable 3P longitud 2 m, sección 0,75 mm².

En caso de instalar más de un contenedor Koala Foodservice en el mismo medio, se recomienda consultar el Servicio Comerciale Melform, con el fin de evaluar correctamente el absorbimiento y la sección o espesor de los cables de alimentación, para garantizar la correcta funcionalidad del sistema.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Instrucciones para el lavado

Limpie regularmente el contenedor en la parte interna y externa respetando las siguientes indicaciones:

- Antes de limpiar el contenedor apague el grupo frigorífico pulsando 0 en el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A). Quite el enchufe de conexión a la red (o a la batería) y el enchufe del aparato. Guarde el cable de alimentación en un lugar seguro y que lo proteja contra la humedad.
- Limpie el contenedor con un trapo mojado con agua tibia; por razones de higiene de uso, seque siempre el contenedor con trapos o papel desechable (nunca trapos que se pueden utilizar varias veces).
- No use esponjas metálicas o sintéticas, use sólo cepillos suaves con sedas de plástico o naturales.
- No use polvos abrasivos, amoníaco, ácidos o disolventes.
- Es posible utilizar soluciones que contienen jabón.
- No use aparatos con chorro de vapor o bajo presión.
- Asegúrese que el agua no entre en los mandos de encendido y regulación, en las rejillas de aireación o en la toma del aparato.

4.2 Instrucciones para la descongelación

Si la temperatura y la humedad externas son elevadas y si las aberturas de la tapa (o de la puerta) son frecuentes, en la superficie del evaporador se acumula gradualmente una capa de escarcha. Dicha capa desempeña la función de aislante y, si supera un espesor de 3 mm, puede reducir la eficiencia de enfriamiento. Por esa razón es necesario descongelar regularmente, de la siguiente manera:

- quite del contenedor todos los productos;
- apague el grupo frigorífico pulsando 0 en el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A). Quite el enchufe de conexión a la red (o a la batería) y el enchufe del aparato. Guarde el cable de alimentación en un lugar seguro y que lo proteja contra la humedad;
- deje abierta la tapa (o la puerta) del contenedor hasta que la capa de escarcha se haya descongelado completamente. No trate de acelerar la descongelación usando aparatos de calentamiento y no trate de eliminar la capa de escarcha con cuchillos u otros objetos puntiagudos;
- seque el contenedor con trapos o papel desechable.

Ahora el contenedor está listo para el uso.

4.3 Instrucciones para el mantenimiento

Melform - Bonetto S.r.l. - recomienda un mantenimiento regular del contenedor al fin de prevenir roturas, aumentar la duración del contenedor y garantizar su funcionamiento.

Antes de cualquier operación de mantenimiento apague el grupo frigorífico pulsando 0 en el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A). Quite el enchufe de conexión a la red (o a la batería) y el enchufe del aparato. Guarde el cable de alimentación en un lugar seguro y que lo proteja contra la humedad.

Se aconseja:

- que el mantenimiento del grupo frigorífico se realice por parte de técnicos cualificados por lo menos una vez al año;
- utilizar siempre repuestos originales.

Contacte a Su distribuidor local o al Servicio Comercial Melform para cualquier asistencia y el suministro de repuestos originales.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

DETALLE A CONTROLAR	PERIODICIDAD	TIPO DE CONTROL
Cable de conexión y enchufe de red	6 meses	Controlar que no esté dañado o demasiado viejo. En caso contrario sustituirlos.
Junta	6 meses	Verificar el estado de conservación. Sustituirla en caso de rotura o deterioro.
Formación de escarcha en la superficie del evaporador	Cada semana	Si el espesor de la capa de escarcha supera los 3 mm, descongele (siga las indicaciones del párrafo 4.2 "Instrucciones para la descongelación").

4.4 Resolución de problemas

En la tabla debajo presentada vienen enumerados las principales anomalías encontrar en el grupo frigorífico de los contenedores Koala Foodservice, con indicaciones de las posibles causas y de las intervenciones para el restablecimiento.

No intervenir en el grupo frigorífico si está en garantía: la garantía queda sin efecto en el caso que el producto haya sido reparado o manipulado por terceros no autorizados.

Se recomienda dirigirse a los técnicos calificados para el restablecimiento de la funcionalidad del grupo frigorífico y de contactar vuestro distribuidor local o al Servicio Comercial Melform para cualquier asistencia y para una eventual suministro de recambios originales.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	TIPO DE INTERVENCIÓN
El grupo frigorífico no funciona con alimentación 12/24V c.c.	a) El grupo frigorífico no está conectado a la alimentación en tensión continua 12/24Vc.c.	a) Conecte el grupo frigorífico a la alimentación 12/24Vc.c. Controlar el cable de alimentación 12/24Vc.c. y sustituirlo si es necesario.

	b) El fusible de la línea 12/24 Vc.c. está averiado	b) Monte un nuevo fusible en la línea 12/24 Vc.c. (el fusible está posicionado cerca de la toma 12/24 Vc.c.) (Párrafo 4.6). Investigar la causa del fallo (probable cortocircuito o sobretensión momentánea).
	c) La batería está descargada	c) Compruebe la batería y cárguela o sustitúyala.
	d) El interruptor general 0/I (Diseño 4 - A) está averiado	d) Controlar el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A) y sustituirlo si es necesario.
	e) El cableado eléctrico está desconectado	e) Restablecer el cableado siguiendo el esquema eléctrico.
El grupo frigorífico no funciona con alimentación 50/60Hz 100/240 V 50/60Hz	a) El grupo frigorífico no está conectado a la alimentación en tensión alterna 100/240 V 50/60Hz	a) Conecte el grupo frigorífico a la alimentación 100/240Vc.a. 50/60Hz. Controlar el cable de alimentación 100/240 Vc.a. 50/60Hz y sustituirlo si es necesario.
	b) El fusible de la línea 100/240 V 50/60Hz está averiado	b) Monte un nuevo fusible en la línea 100/240Vc.a. 50/60Hz (el fusible está posicionado en la toma 100/240Vc.a. 50/60Hz) (Párrafo 4.6). Investigar la causa del fallo (probable cortocircuito o sobretensión momentánea).
	c) El interruptor general 0/I (Diseño 4 - A) está averiado	c) Controlar el interruptor general 0/I (Diseño 4 - A) y sustituirlo si es necesario.
	d) El cableado eléctrico está desconectado	d) Restablecer el cableado siguiendo el esquema eléctrico.
El grupo frigorífico no mantiene la temperatura programada	a) La ventilación no es suficiente para el grupo frigorífico	a) Controle que las rejillas de ventilación no estén cubiertas.
	b) La temperatura ambiente es muy elevada	b) Hacer circular el aire en el compartimento en el cual está colocado el grupo frigo.

	c) El evaporador está cubierto de escarcha	c) Descongele según lo indicado en el párrafo 4.2.
	d) Los productos se guardan a temperaturas elevadas	d) Enfríe los productos antes de ponerlo en el contenedor.
	e) La tapa (o la puerta) no cierra correctamente	e) Controle el cierre de la tapa (o de la puerta) y eventualmente sustituya la junta.
	f) El regulador de temperatura no está programado correctamente	f) Controle la programación del regulador de temperatura y eventualmente modifique el valor de set-point (véase párrafo 3.4 "Puesta en servicio").
	g) El sistema refrigerante está averiado	g) Contacte el servicio de asistencia.
El regulador de temperatura no está encendido	a) El ambiente es demasiado luminoso	a) Obscurezca el regulador de temperatura.
	b) El cable de conexión a la red/batería no está conectado	b) Introduzca los enchufes en las tomas oportunas.
	c) El cable de conexión a la red/batería está dañado	c) Controlar el cable de alimentación en la red/batería y sustituirlo si es necesario.
	d) La electrónica del regulador de temperatura está averiada	d) Controlar el regulador de temperatura y sustituirlo si es necesario.
El regulador de temperatura parpadea continuamente	a) Falso contacto eléctrico	a) Controlar la correcta alimentación del regulador de temperatura.
	b) El regulador de temperatura está averiado	b) Controlar el regulador de temperatura y sustituirlo si es necesario.
El regulador de temperatura marca números fuera de la numeración standard	a) La sonda de temperatura está averiada	a) Controlar la sonda de temperatura y sustituirla si es necesario.
	b) La conexión de la sonda con el regulador de temperatura no está conforme	b) Controlar la conexión de la sonda con el regulador y reemplazarlo si es necesario.

El regulador de temperatura marca parpadeando los errores E1 o E2	a) El regulador de temperatura está desprogramado	a) Reprogramar el regulador de temperatura colocando los parámetros correctos según lo señalado en el apartado 4.5 "Resolución de los errores E1 o E2 en el regulador de temperatura".
El regulador de temperatura está encendido pero el compresor no arranca con alimentación 12/24V c.c.	a) La tensión en el inicio es inferior a 11V	a) La batería está descargada: recargarla o sustituirla si es necesario.
	b) La sección de los cables no son correctos (longitud inadecuada)	b) Controlar los cables de alimentación y sustituirlos si es necesario.
	c) El regulador de temperatura no está establecido correctamente	c) Controlar el establecimiento del regulador de temperatura y eventualmente modificar el valor de set-point (ver apartado 3.4 "Puesta en marcha").
El regulador de temperatura está encendido pero el compresor arranca eventualmente con alimentación 12/24V c.c.	a) La tensión en el inicio es entre 11V y 11.5V	a) La batería se está descargando: recargarla o sustituirla si es necesario.
	b) El cable no es correcto (cables de extensión inadecuados)	b) Controlar los cables de alimentación y sustituirlos si es necesario.
	c) La temperatura ambiente es demasiado alta	c) Hacer circular el aire en el compartimiento en el cual está colocado el grupo frigo.
El grupo frigorífico baja la temperatura solo en algún grado, pero trabaja regularmente	a) Pérdida parcial de gas	a) Verificar la presión y temperatura en el interior del circuito frigorífico (contactar un técnico frigorista o al servicio de asistencia para detectar la pérdida y efectuar la recarga de gas).
	b) Tensión de alimentación insuficiente	b) Verificar que la alimentación eléctrica sea idónea.
El grupo frigorífico presenta ruidos y fuertes vibraciones	a) Ventilador ruidoso	a) Verificar el estado del funcionamiento de los ventiladores y sustituirlos si es necesario.

b) Grupo motor no correctamente fijado

b) Controlar la correcta fijación del grupo motor y restablecerlo si es necesario.

El grupo frigorífico cae e se vuelca

a) Reposicionar el contenedor sobre una superficie plana. Abrir el carter del grupo frigorífico, inspeccionar el estado de los componentes, verificar los conductos y las conexiones eléctricas. Si no se encuentran problemáticas particulares, esperar al menos 1 hora antes de la encendido del grupo frigorífico.

4.5 Resolución de los errores E1 o E2 en el regulador de temperatura

Los errores E1 o E2 en el regulador de temperatura son debidos al hecho de que los termostatos utilizados tienen más salidas; el Koala Foodservice utiliza una sola salida (una sonda), de modo que, si por alguna razón, se realiza un reset del instrumento, éste se desconfigura. Para eliminar el error E1 o E2 siga las siguientes instrucciones.

Error E1:

- El error "E1", señala que el regulador de temperatura indica "Defrost sonda falla S2"; para eliminarlo (considerando que la sonda 2 no está presente físicamente) debe realizar los siguientes pasos:
- Conectar la unidad de refrigeración y espere hasta que la pantalla acabe de mostrar el error "E1" dejando que termine la fase de encendido del instrumento;
 - Presione simultáneamente PRG y SET (Diseño 4 - C) durante unos 5 segundos: en la pantalla aparece el valor (0);
 - Establecer la contraseña "22" pulsando el botón ARRIBA (Diseño 4 - D);
 - Presione el botón SET (Diseño 4 - C) para confirmar la contraseña;
 - Con las teclas UP (Diseño 4 - D) y DOWN (Diseño 4 - E) mostrar el parámetro "/ A2" en la función HELP (↔);
 - Cuando aparezca el parámetro "/ A2", pulse el botón SET (Diseño 4 - C);
 - La pantalla muestra el valor del parámetro (2);
 - Con las teclas UP (Diseño 4 - D) y DOWN (Diseño 4 - E) seleccionar el valor (0);
 - Presione el botón SET (Diseño 4 - C) para confirmar el valor (0) establecido;
 - Pulse el botón PRG durante 5 segundos para terminar de guardar los cambios.

Error E2:

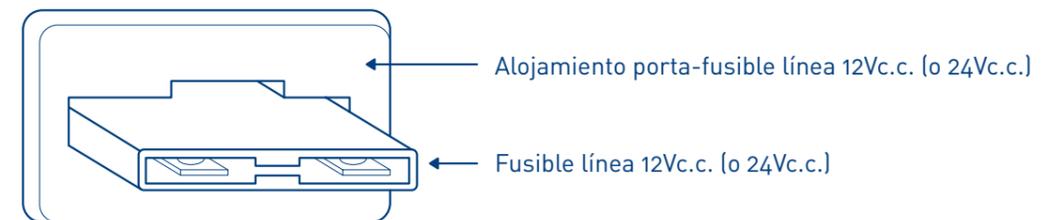
- El error "E2", señala que el regulador de temperatura indica "Defrost sonda S3 falla"; para eliminarlo (considerando que la sonda 3 no está presente físicamente) debe realizar los siguientes pasos:
- Conectar la unidad de refrigeración y espere hasta que la pantalla muestre el error "E2", dejando terminar la fase de encendido del instrumento;
 - Presione simultáneamente PRG y SET (Diseño 4 - C) durante unos 5 segundos: en la pantalla aparece el valor (0);
 - Establecer la contraseña "22" pulsando el botón ARRIBA (Diseño 4 - D);
 - Presione el botón SET (Diseño 4 - C) para confirmar la contraseña;
 - Con las teclas UP (Diseño 4 - D) y DOWN (Diseño 4 - E) mostrar el parámetro "/ A3" en la función HELP (↔);
 - Cuando aparezca el parámetro "/ A3", pulse el botón SET (Diseño 4 - C);

- La pantalla muestra el valor del parámetro (2);
- Con las teclas UP (Diseño 4 - D) y DOWN (Diseño 3 - E) seleccionar el valor (0);
- Presione el botón SET (Diseño 4 - C) para confirmar el valor (0) establecido;
- Pulse el botón PRG durante 5 segundos para terminar de guardar los cambios.

4.6 Sustitución del fusible de protección

El contenedor Koala Foodservice está dotado de un fusible de protección en la línea de tensión continua 12Vc.c. (o a 24Vc.c.), posicionado en proximidad al enchufe 12Vc.c (o a 24Vc.c.) (Diseño 2 - Diseño 3), con las siguientes características:

- de 15A para Koala Foodservice con grupo frigorífico integrado o con grupo frigorífico externo estático;
- de 35A para Koala Foodservice con grupo frigorífico externo ventilado.

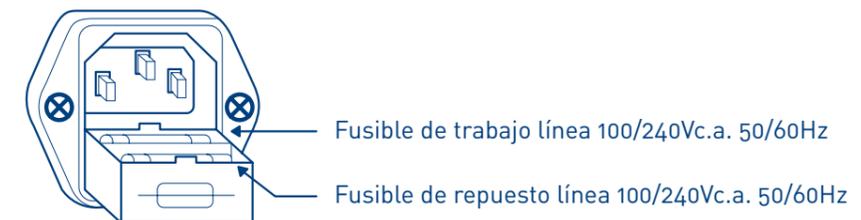


DISEÑO 5: FUSIBLE LÍNEA EN TENSIÓN CONTINUA 12Vc.c.. (o 24Vc.c.),

Para sustituir el fusible sobre la línea 12V c.c., opere como se describe a continuación:

- quite el enchufe de conexión a la línea 12V c.c. (o 24Vc.c.), y el enchufe del aparato;
- extraiga el fusible por medio de un utensilio (ej: punta de un destornillador);
- sustituya el fusible y lo introduzca en el alojamiento porta-fusible;
- introduzca el enchufe del aparato y el enchufe de conexión a la línea 12V c.c. (o 24Vc.c.).

El contenedor Koala Foodservice tiene un fusible de protección en la línea en tensión alterna 100/240Vc.a. 50/60Hz da 4 A, posicionado en la toma 100/240Vc.a. 50/60Hz.



DISEÑO 6: FUSIBLE LÍNEA EN TENSIÓN ALTERNA 100/240Vc.a. 50/60Hz

Para sustituir el fusible sobre la línea 100/240V c.a., opere como se describe a continuación:

- quite el enchufe de conexión a la línea en tensión alterna y el enchufe del aparato;
- abra el cajón porta-fusibles por medio de un utensilio (ej: punta de un destornillador);
- extraiga el fusible de trabajo;
- sustituya el fusible de trabajo con el de repuesto (prevea eventualmente también la sustitución del fusible de repuesto);
- vuelva a cerrar el cajón porta-fusibles;
- introduzca el enchufe del aparato y el enchufe de conexión a la línea en tensión alterna.

5. ELIMINACIÓN

5.1 Embalaje

El material de embalaje (cartón, película de polietileno) es reciclable al 100%. La eliminación compete al utilizador y debe realizarse en conformidad con las normativas locales.

5.2 Eliminación del producto en el territorio de la Unión Europea

El producto es un aparato que forma parte del sector de aplicación del Decreto Legislativo 151 del 25 de julio de 2005, actuación de las directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas al uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de dichos aparatos. El decreto establece que los aparatos no se eliminan con el normal flujo de desechos sólidos urbanos.

El símbolo de la papelera listada, presente en el producto o en su embalaje, indica que el aparato (grupo frigorífico, regulador de temperatura) debe someterse a recogida separada, al fin de optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que componen el mismo e impedir potenciales daños para la salud y el ambiente.

Es responsabilidad del usuario la eliminación del producto entregándolo en los puntos de recogida designados para el reciclaje y la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

Se informa que el cuerpo del contenedor y la tapa (o puerta) son realizados con material reciclable y por consiguiente pueden eliminarse de forma ecológicamente compatible.

Los materiales que constituyen cuerpo y tapa (o puerta), son:

- Polietileno (paredes internas y externas del contenedor y de la tapa o puerta);
- Poliuretano (material aislante entre las paredes del contenedor y de la tapa o puerta).

Para mayor información sobre la correcta eliminación, contactar con el ente local pertinente para la eliminación y reciclaje de residuos.



6. GAS REFRIGERANTE

El gas refrigerante HFC 134a utilizado en el circuito frigorífico del contenedor Koala Foodservice es un gas no perjudicial para el ozono, totalmente conforme al Reglamento (CE) n. 2037/2000.

El circuito frigorífico es estanco, sin posibilidad de salida del refrigerante en condiciones normales de funcionamiento y uso.

El compresor utilizado es de tipo estanco, estudiado para aplicaciones en movimiento.

7. DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ
CE DECLARATION OF CONFORMITY

Nome del fabbricante <i>Manufacturer's name</i>	MELFORM – BONETTO SRL
Indirizzo del fabbricante <i>Manufacturer's address</i>	ITALY – 12030 MONASTEROLO DI SAVIGLIANO (CN) VIA SAVIGLIANO, 32
Prodotto <i>Product</i>	CONTENITORE REFRIGERATO KOALA REFRIGERATED CONTAINER KOALA
Modello <i>Model</i>	KOALA 20 / KOALA32 / KOALA 50 / KOALA 70 / KOALA 80 / KOALA 90 / KOALA 150 / KOALA 160 / KOALA 370 / KOALA 500 / KOALA 780 / KOALA 900 / KOALA 1000 / KOALA 1000EU / KOALA 1300

Il prodotto elencato è conforme alle Direttive Europee:

The designated product is in conformity with the European Directives:

- 2006/95/CE: Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione
[2006/95/EC Directive of the European Parliament and of the Council on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits].
- 2004/108/CE: Direttiva del Consiglio concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica
[2004/108/EC: Directive of the European Parliament and of the Council on the approximation of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility].

Monasterolo di Savigliano (CN), 08/08/2013

Il Legale Rappresentante
Claudio Sola



Via Savigliano 32
12030 Monasterolo
di Savigliano (CN), Italy
T + 39 0172 812600
F + 39 0172 85991
www.melform.com
info@melform.com