

02/2019

Mod: IN/RCX18-PVV

Production code: 19058510

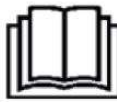
DROP IN

REFRIGERATED VENTILATED WELL/ CUBA REFRIGERADA VENTILADA/
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ



Ref:	A070200008
Vers.	1

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento

20

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O, DRENAJE / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE

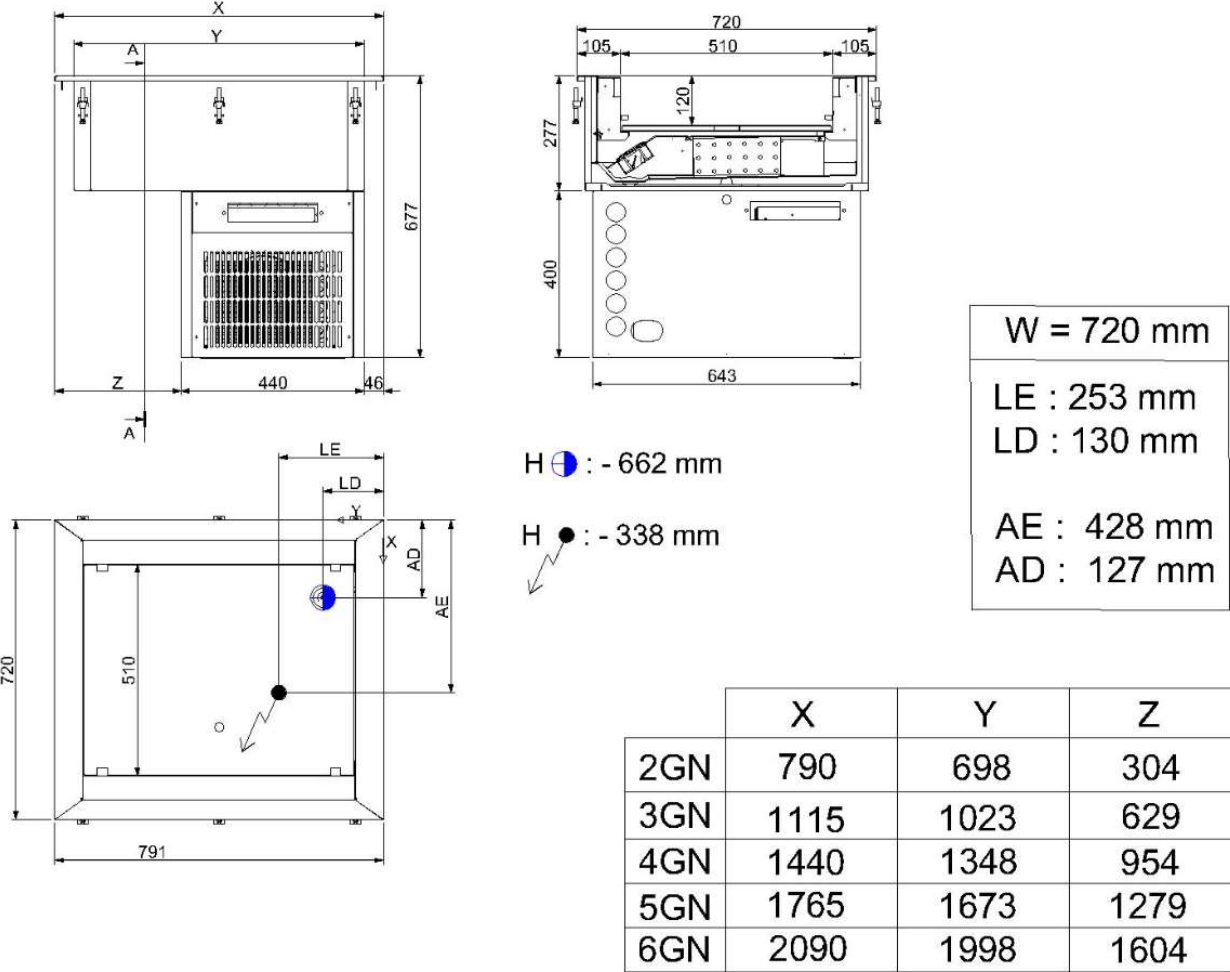


Fig 1.

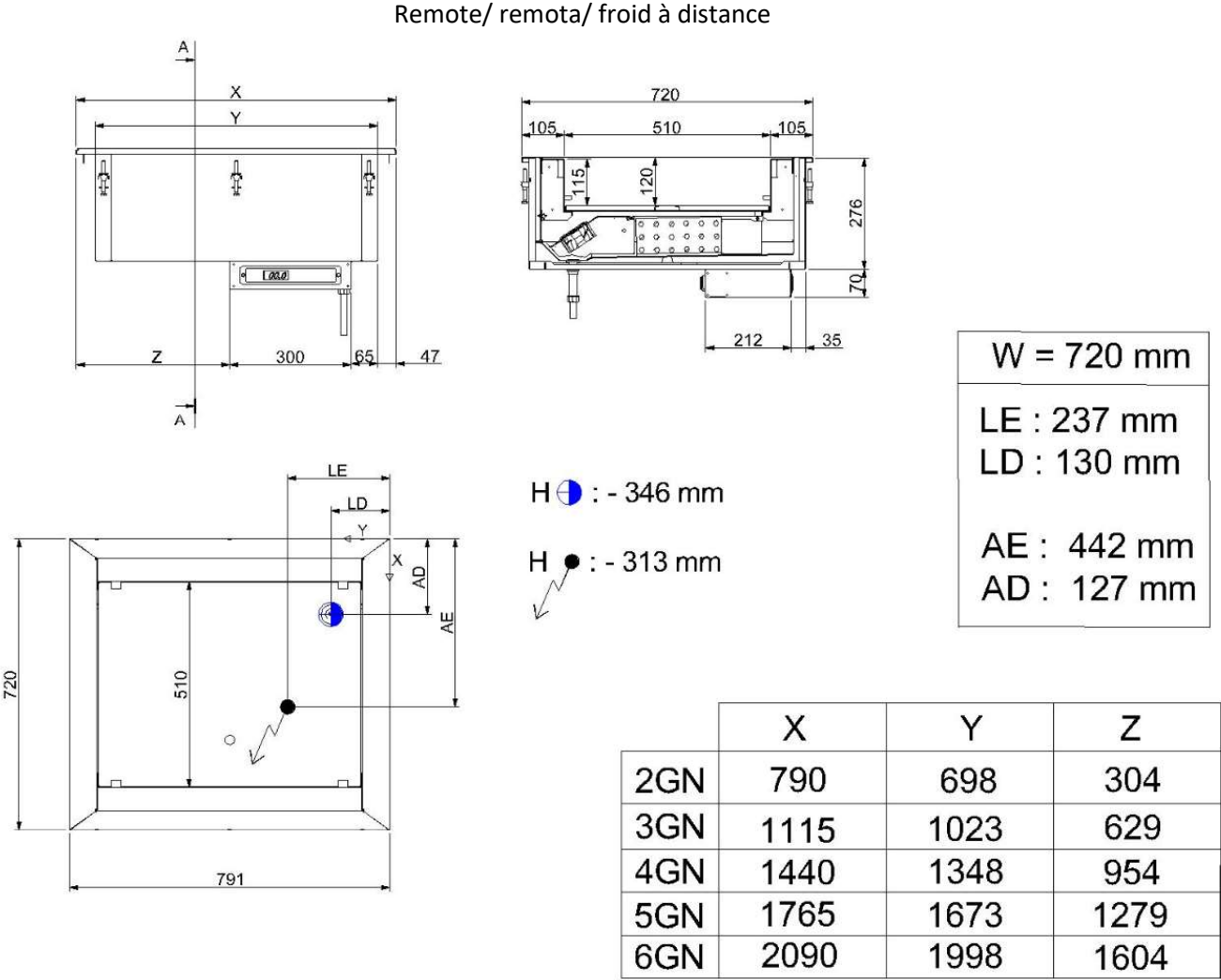


Fig. 2

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modelo	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Cut-Out Dimensions (mm)/ Medidas Encastre (mm)/ Mesures Encastrées (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia Eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Cooling Power (W) -10°C T _a evap./ Potencia Frigorífica (W) -10°C T _a evap./ Puissance de refroidissement (W) -10°C T _a evap.	Gas Type/ Gas Tipo/ Gaz Type	Climatic Class/ Clase Climática/ Classe Climatique	Work Temperature (°C)/ Temperatura de Trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
DV7-C2	2	790x720x677 R: 790x720x348	765x690	230/ I / 50 HZ	280 R: 20	430	R452a	IV	0°C / 4°C
DV7-C3	3	1115x720x677 R: 1115x720x348	1090x690		395 R: 20	590			
DV7-C4	4	1440x720x677 R: 1440x720x348	1415x690		535 R: 20	770			
DV7-C5	5	1765x720x677 R: 1765x720x348	1740x690		710 R: 20	940			
DV7-C6	6	2090x720x677 R: 2090x720x348	2065x690		760 R: 20	1110			

Tab 1.

DROP IN ASSEMBLY / MONTAJE DEL DROP IN / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

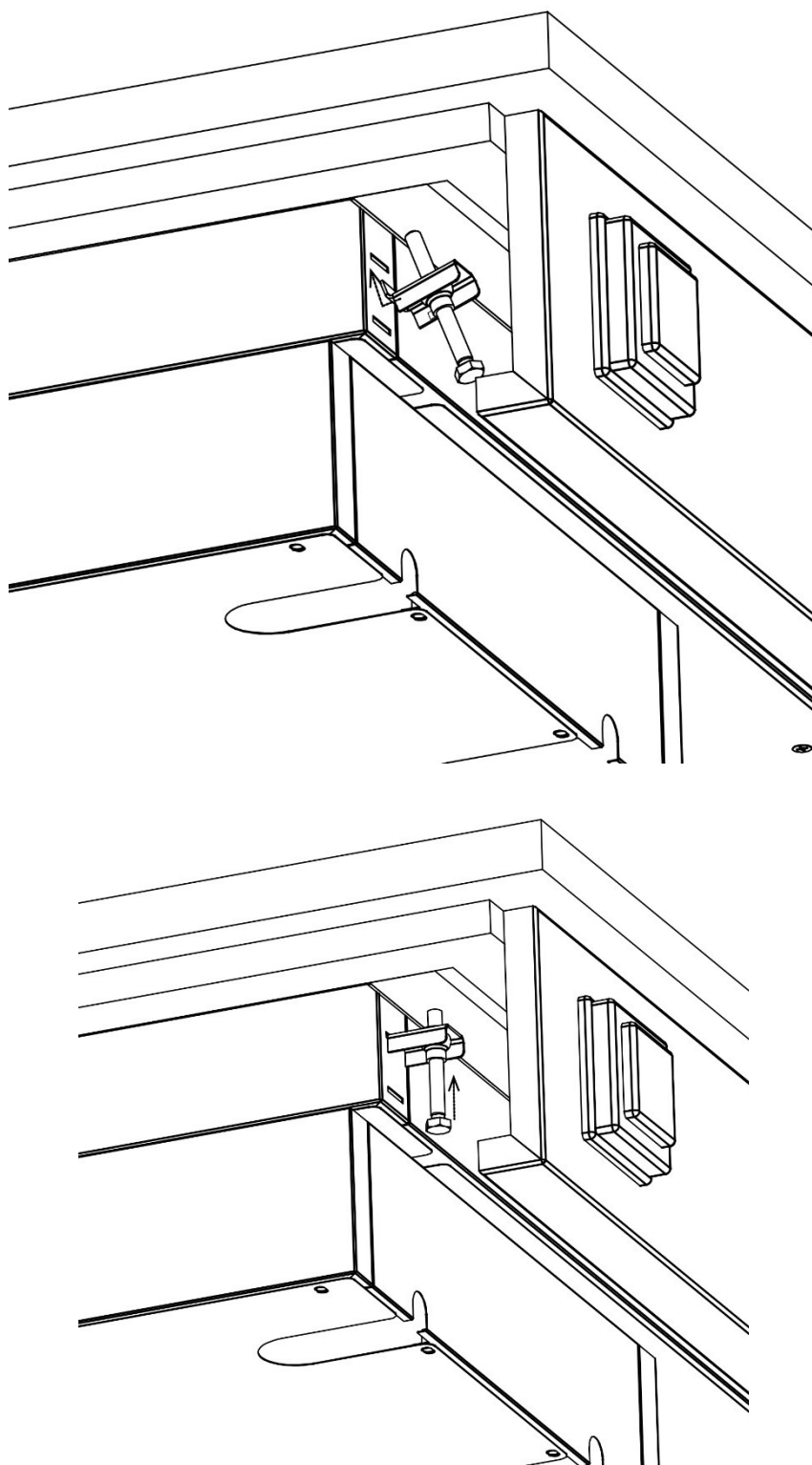


Fig 3.

DROP IN DISASSEMBLY / DESMONTAJE DEL DROP IN / DÉMONTAGE D'ENCASTREMENT

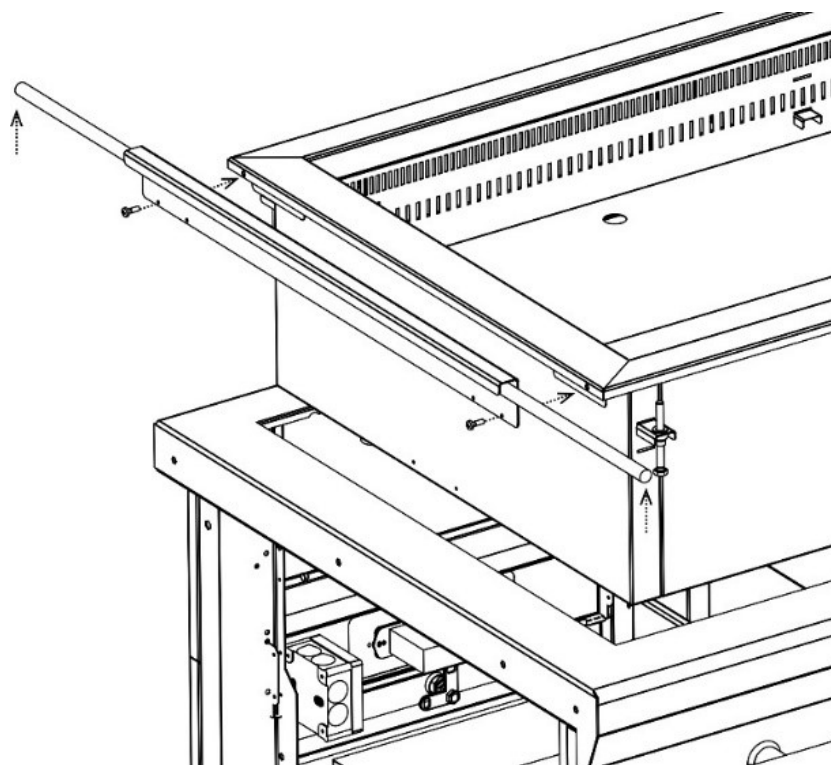


Fig 4.

CONTROL PANEL SCROLLING/ DESPLAZAMIENTO PANEL DE CONTROL/ PANNEAU DE
COMMANDE DÉFILEMENT

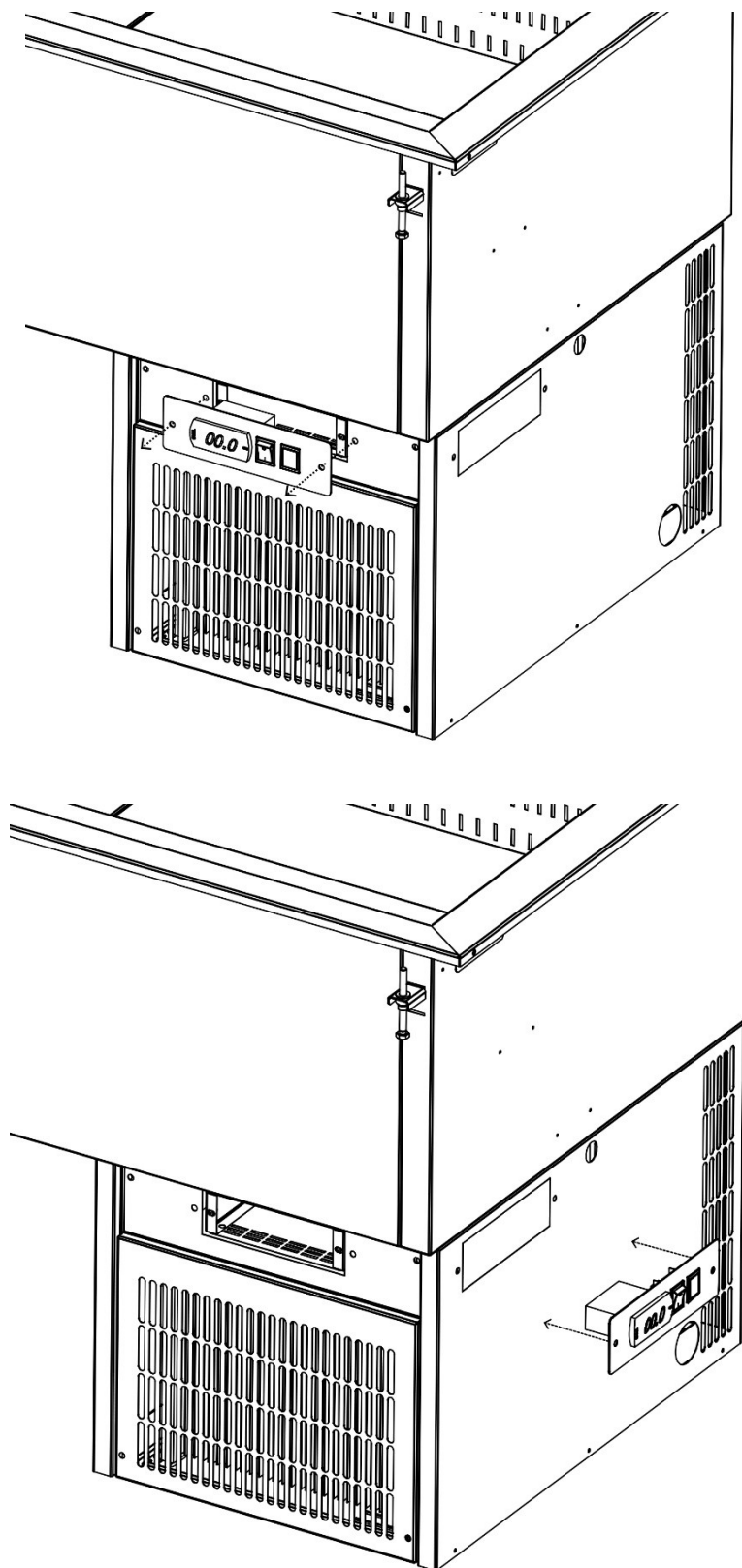


Fig. 5

DROP IN MAINTENANCE / MANTENIMIENTO DEL DROP IN / ENTRETEN D'ENCASTREMENT

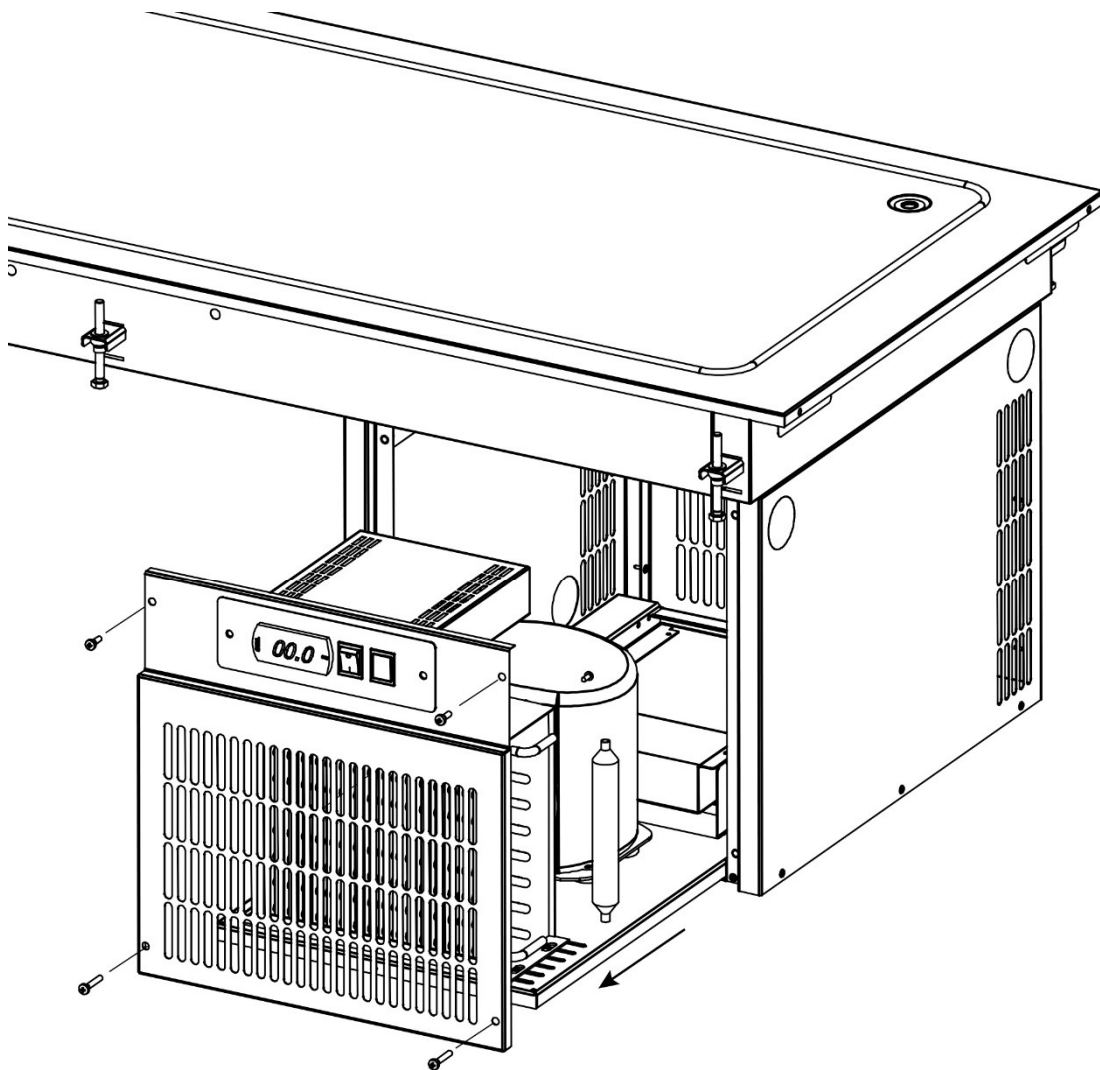


Fig. 6

COLD UNIT VENTILATION/ VENTILACION DE LA UNIDAD DE FRIO/ VENTILATION DE L'UNITÉ FROIDE

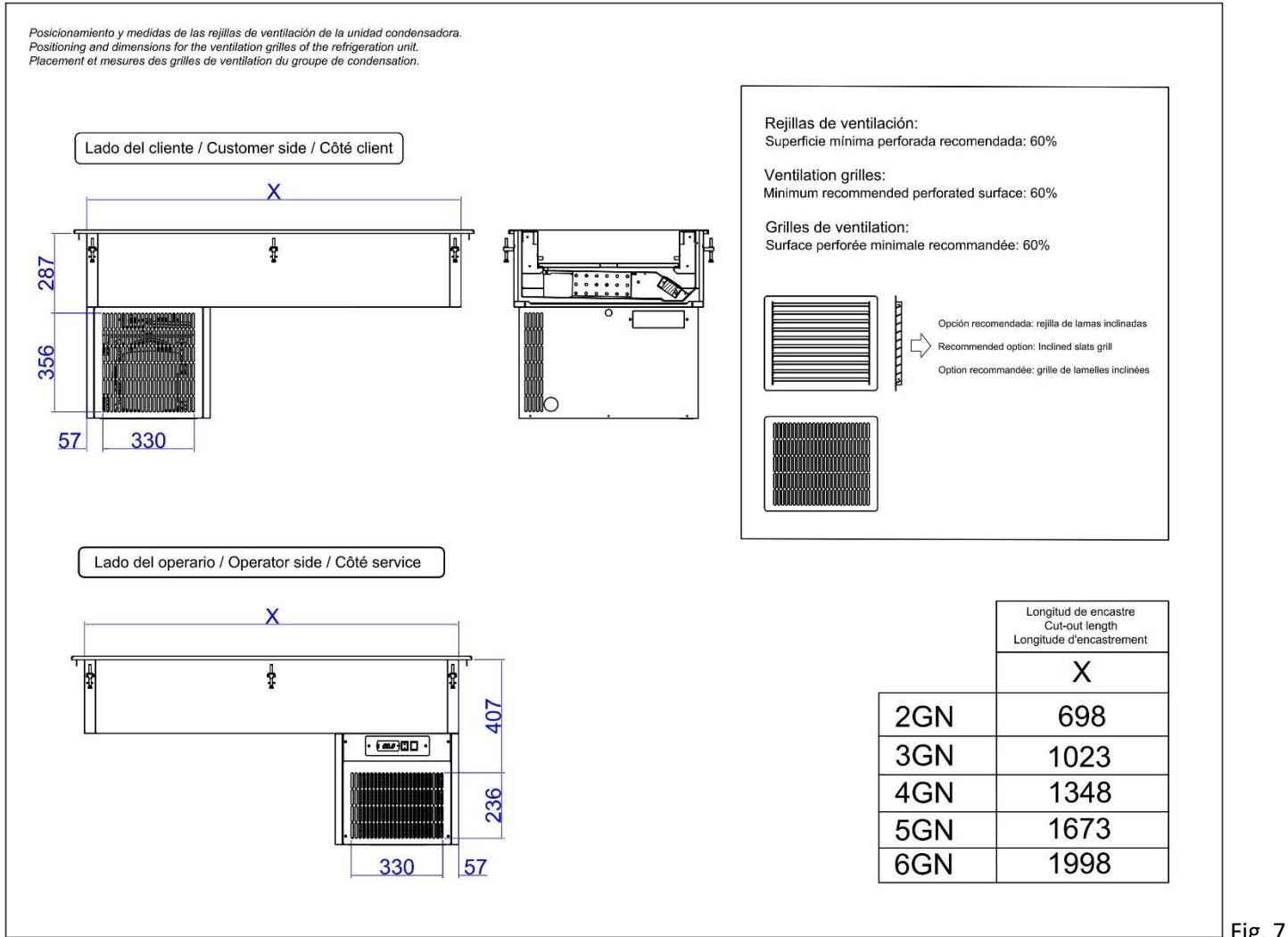


Fig. 7

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

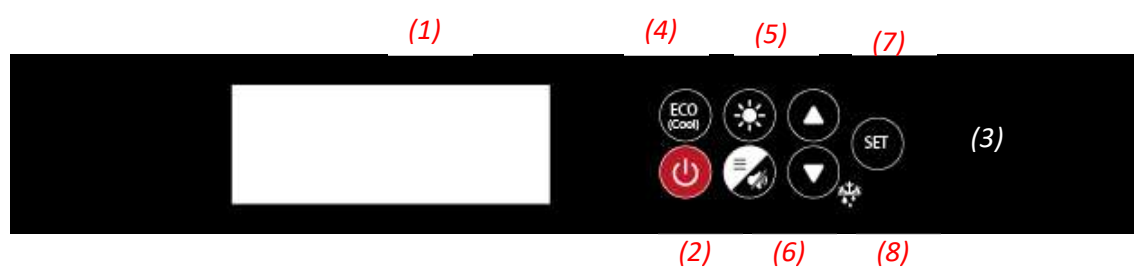


Fig. 8

HOLE TO ASSEMBLY THE CONTROL PANEL / AGUJERO PARA INSTALAR EL PANEL DE MANDOS /
LE TROU POUR ASSEMBLER LE PANNEAU DE COMMANDE

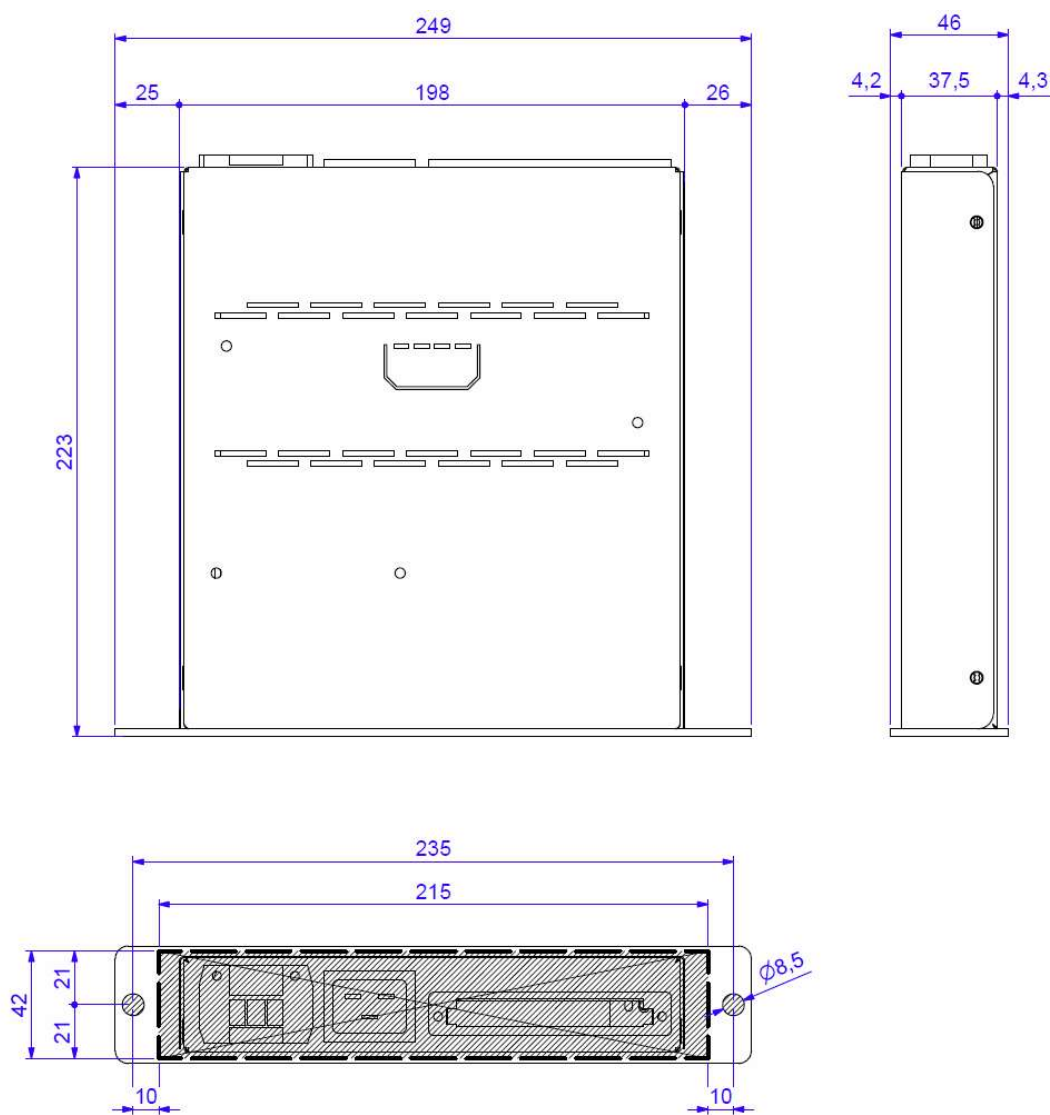


Fig. 9

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	20
2	INTRODUCCIÓN.....	21
2.1	INTRODUCCIÓN.....	21
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	21
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	21
3	INSTALACIÓN.....	22
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	22
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	22
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	22
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	22
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	23
3.6	CONEXIONES.....	23
4	FUNCIONAMIENTO.....	24
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	24
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	24
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	26
5	MANTENIMIENTO.....	26
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	26
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	26
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	27
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	27
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	27

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser encastrado en un buffet de autoservicio y está especialmente concebido para la exposición y el servicio de alimentos fríos, manteniendo estos últimos en las mejores condiciones de temperatura durante el periodo de tiempo que dura el servicio. Dichas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos en el momento de su exposición y de las condiciones ambientales del local. En ningún caso este elemento técnico sirve para refrigerar alimentos.

Las cubas tienen medidas equivalentes de 2 a 6 gastronorm 1/1. Se podrán alojar recipientes gastronorm de hasta 100 mm de profundidad. Si se prescinde de dichos recipientes el género también se puede exponer en los estantes interiores de la cuba, que son regulables en altura.

El armario técnico situado en la parte inferior acoge el cuadro eléctrico, el termostato de regulación y la unidad condensadora.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin pre aviso.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.

Si no va a usar el mueble durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.

Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (calefacción, fuentes de calor directas, corrientes de aire o similares).

La temperatura ambiente adecuada es desde +16°C hasta +30°C.

Si el local sobrepasa los 32°C no se garantiza el rendimiento necesario para una correcta refrigeración.

Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extreme la precaución manipulándolos y limpiándolos.

El interior del armario técnico, donde se encuentra la unidad condensadora, presenta riesgos intrínsecos tales como riesgo eléctrico, de corte, de atrapamiento, de quemadura y de rotor en movimiento (ventilador).

- No introduzca nunca alimentos o recipientes calientes.
- Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.
- Mantenga siempre el armario técnico cerrado.
- No permita que los niños manipulen el aparato bajo ninguna circunstancia.
- Procure no derramar agua en la cuba.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1.

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Encontrará las instrucciones de uso del termostatos digital junto a este manual. No obstante, NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO. Por favor, AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED.

3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

El equipo con su embalaje de madera constituye una mercancía pesada. Tenga cuidado en las operaciones de transporte, manipulación y ubicación.

Al recibir el equipo, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.

Cuando el equipo ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc...

El embalaje se compone de un palet de madera, film protector de plástico y piezas de esquina de madera / cartón. Todos los materiales son reciclables.

Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:

- Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.
- Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.
- Asegúrese de que la carga es estable para manejar el mueble, manteniéndolo a una altura mínima desde el suelo.

El fabricante se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características. Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de toma tierra, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial. No conecte otros aparatos alimentándolos con la misma acometida eléctrica.

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD. 	(3) 
S/N. (2)		
POT. (13)	TENSION: (12)	CLASE CLIMÁTICA: (10)
GAS REFRIG. (8)	CARGA: (9)	Tª TRABAJO: (11)
		(1)  (6) (7) Made in UE

Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. País de fabricación
8. Gas refrigerante (si procede)
9. Carga de gas (gr) (si procede)
10. Clase climática (si procede)
11. Temperatura de trabajo:
12. Voltaje:
13. Consumo de energía

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite las fuentes directas de calor, frío, humedad, rayos solares y rayos ultravioletas en la ubicación definitiva del presente aparato. Estufas, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire etc. pueden influir negativamente en su correcto funcionamiento.

Asegúrese de que el suelo está bien nivelado, así evitará vibraciones y ruidos.

Asegúrese de que el aparato tiene una correcta ventilación. No taponar las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.

Siga las instrucciones indicadas en la figura 1-2 para montar el producto en el lugar seleccionado y realizar las conexiones oportunas.

3.6 CONEXIONES

Una vez encastrada la cuba o placa en el orificio del mueble destinado a tal fin, la fijación se realiza mediante los anclajes suministrados tal como se muestra en el croquis. Consulte Figura 3 para más información.



La unidad condensadora debe estar bien ventilada para un correcto funcionamiento del equipo. Consulte la Figura 7 para diseñar la parrilla de ventilación del mueble donde se instala el equipo.

La caja de mandos ubicada en la parte inferior del aparato puede moverse fácilmente al lateral del armario técnico si fuese necesario (por ej. en el caso de tener cerrado el acceso frontal al aparato por motivos constructivos del mueble que lo aloja). Así mismo, puede ser extraída de su armario técnico e instalada en cualquier otro panel (por ej. en el frente del buffet para poder accionar y regular el aparato sin necesidad de abrir una puerta). Consulte Figura 5 para consultar la extraíbilidad del mando. Al mismo tiempo, el panel de control se puede montar en otros muebles, para ello el agujero descrito en la figura 9 debe hacerse en el panel.

En la Figura 4 se indica como extraer el elemento técnico para realizar labores de mantenimiento o reparación.

El desagüe proveniente de la cuba fría realiza la recogida de líquidos que se hayan podido derramar por accidente y de las aguas de desescarche del evaporador que, en ocasiones y dependiendo del clima y de las condiciones del local, pueden ser cantidades considerables. Por

tanto, es imprescindible conectar dicho desagüe a la red. El presente aparato no dispone de una cubeta de recogida y evaporación automática de dichas aguas.

OPCIÓN DE UNIDAD REMOTA

Las tomas frigoríficas se suministran con tubo de cobre de 3/8", tanto para la conexión de alta presión (línea de líquido) como para baja presión (línea de gas). NO SE SUMINISTRA: VÁLVULA TERMOSTÁTICA, TUBO CAPILAR, VÁLVULA SOLENOIDE, NI LLAVES DE CORTE.

La toma de conexión eléctrica para válvula solenoide o unidad frigorífica, se facilita mediante bornas de conexión, ubicadas en la caja de conexiones para una potencia máxima de compresor de 1 1/2". Para potencias mayores es necesario la implantación de un relé o contactor, este elemento no será suministrado.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

Este aparato realiza desescarches automáticos para eliminar el hielo generado en el evaporador. En ocasiones puede ser necesario variar ligeramente la programación por defecto de dichos desescarches por motivos de clima y/o condiciones del local.

Si observa una acumulación excesiva de hielo en el evaporador o la falta de rendimiento frigorífico del aparato, deberá avisar a su distribuidor para que realice un diagnóstico y evalúe si es preciso hacer algún reajuste en la programación de los desescarches.

En la figura 8 puede consultar el teclado del panel de mandos.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Display
2. On-Off general (excepto iluminación)
3. Set
4. Función ECO
5. On-Off Iluminación
6. Programación y desactivación de sonido/alarma
7. Cursor (arriba) ▲
8. Cursor (abajo) ▼ , desescarche manual (sólo en refrigeración)

El encendido y apagado del aparato se realiza mediante el pulsador de puesta en marcha integrado en el termostato (fig. 8) pulsando el botón de **ON/OFF** (2) durante 5 segundos. Para intervenciones de mantenimientos, cortar la tensión eléctrica para no dañar el sistema, si sólo se apaga, el aparato permanece en stand-by. En los elementos frigoríficos hay un retardo de 3 minutos. Este retardo es la protección programada por defecto, no debería ser modificada por el usuario.

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato:

Al pulsar el comando **SET** (3) durante 1 segundo, se activa el punto de consigna para llegar al valor deseado de temperatura que se visualiza en el Display (1). Para ello, apretar los cursores (8 o 9) ▲▼ hasta alcanzar la temperatura deseada. Una vez alcanzada, mantener pulsado el comando SET (3) durante 1 segundo, para fijar el valor adquirido.

Es posible activar la modalidad **ECO** (5) de ahorro energético pulsando durante 3 segundos esta tecla. Al activarla aparecerá en el display (1) la palabra ECO. Para volver al estado normal, realizar el mismo ejercicio. De esta forma aparecerá la palabra NOR en el display (1).

Es posible activar o desactivar la salida de luz pulsando durante 1 segundo el comando LUZ (6).

Para acceder al programa **sonidos y alarmas** (7), mantener pulsando durante más de 5 segundos. Aparecerá en el display (1) el menú configuración de parámetros frecuentes (F) o en caso de alarmas, silencia la alarma acústica, desactivando el relé alarma.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando ▲ (8) durante más de 5 segundos, se procede a restablecer todas las alarmas.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando **SET** (3) durante más de 5 segundos, se accede al menú configuración de parámetros (C)

Para modificar los parámetros C o F una vez dentro del menú elegido, moverse por los parámetros con los cursores ▲(8) y ▼(9) hasta alcanzar el parámetro a modificar o bien desde la tecla sonidos y alarmas (7) que permite visualizar el menú completo para alcanzar la categoría más rápidamente. Pulsando SET (3) se selecciona la categoría o el parámetro a modificar y se modifican mediante ▲(8) y ▼(9). Una vez modificados todos los parámetros deseados, estos se memorizan presionando el comando sonidos y alarmas (7) durante más de 5 segundos. Si no se presiona nada en 60 segundos, se sale del menú C o F perdiendo los datos que no se hayan guardado.

Pulsando simultáneamente este comando ▲ (8) y el comando SET (3) durante más de 5 segundos, se activa la impresión del informe.

Para activar o desactivar el desescarche manual, basta con pulsar el comando abajo ▼ (9) durante más de 5 segundos.

PARÁMETROS BÁSICOS MODIFICABLES POR EL USUARIO.

“Pro”

Pw (Password): Valor por defecto 22.

/5 (Selección °C o °F): Valor por defecto °C.

“Ctl”

St (Punto de consigna): Valor por defecto según modelo. Modificar si procede.

“dEF”

dp1 (Duración del desescarche): Aumentar si fuese necesario.

d/3 (Visualización sonda condensador): Solo refrigeración.

“ALM”

AL (Activación alarma baja temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

AH (Activación alarma alta temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

Cód.	Parámetro	Modelos	U.M.	Tipo	Min	Máx	Pred.
AL	Umbral de alarma de baja temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	Umbral de alarma de alta temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

“CnF”

H2 (Deshabilitación teclado): Valor por defecto 1.

H2	Deshabilitación teclado/ir									
	Parámetro "H2"	LUZ	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (mute)	UP/CC (ciclo continuo)	DOWN/DEF (desescarche)	SET	Modificación parámetros F
0										•
1										•
2										•
3										•
4		•				•	•			•
5		•				•	•			•
6						•	•			•
	Funcionalidad teclado "•" = Deshabilitado									

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

REFRIGERACIÓN:

La cuba está equipada con un evaporador ventilado, accesible para limpieza y reparaciones abatiendo las tapas pivotantes que lo cubren.

La unidad condensadora incorpora, como elementos principales, un compresor hermético y un condensador por aire.

El gas utilizado en el circuito frigorífico se especifica en la tabla 1, con una presión de trabajo aproximada comprendida entre 2,4 y 3,2 bares según el modelo. La expansión del gas a la entrada del evaporador se realiza mediante tubo capilar.

TEMPERATURAS DE TRABAJO RECOMENDADAS: Ver Tabla 1.

Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Elimine el plástico protector y los residuos adhesivos que cubren el acero.

Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

Para una mejor conservación del aparato es importante que permanezca vacío y limpio durante los periodos que no esté en servicio.

Elimine el plástico protector y los residuos adhesivos que cubren el acero.

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Para realizar las labores de limpieza del aparato es recomendable desconectarlo previamente de la red. No salpique agua a los componentes eléctricos.
- Para limpiar el acero inoxidable utilice una esponja o bayeta, agua tibia y jabón neutro. No utilice productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos. Seque
- posteriormente con un paño.
- Es muy importante mantener la unidad frigorífica limpia, en particular el condensador, para optimizar su funcionamiento y reducir el consumo de energía eléctrica. Utilice para ello cepillos de cerdas blandas o un aspirador.

El acceso a las partes eléctricas del dispositivo es por medio de una unidad de condensación extraíble como se muestra en la figura 6.

5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón. Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogido y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes
- características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc)
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.
- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta
- puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor eléctrico del aparato lleva incorporado un protector térmico que se dispara en caso de sobre-intensidad o falta de corriente. Cuando este protector actúa es necesario desconectar el aparato para evitar averías.

Vuelva a conectar el aparato al cabo de una hora y avise a su servicio técnico en caso de que el problema persista.

Algunos problemas se deben a causas que se eliminan fácilmente sin necesidad de avisar al servicio técnico. Lea el cuadro adjunto atentamente:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente y el cuadro de control y que no ha saltado el limitador automático de potencia.
Enfría poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de calor y corrientes de aire sobre la cuba. Asegúrese de que el condensador de la unidad frigorífica está totalmente limpio

Ruido excesivo cuando está en funcionamiento	Deberá comprobar el buen nivelado del aparato. Revise los sistemas de anclaje de los elementos del aparato que hayan podido desplazarse o aflojarse.
El evaporador está bloqueado de hielo y el aparato enfría poco	Fuerce un desescarche y en caso de que la incidencia persista, póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.
Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema permanece	Póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.