



MOD: KBR/32G

Production code : RBGS3200D+PKBS2500D

03/2025

BAR

LÍNEA DE FRÍOS

Estimado cliente:

Le agradecemos y celebramos que haya adquirido este equipo, y esperamos que este sea el comienzo de una colaboración fructífera y duradera.

Este manual contiene todas las informaciones necesarias para el uso correcto, el mantenimiento y la instalación del equipo.

Por ello, le recomendamos que lo lea atentamente antes de utilizar el equipo y que lo conserve cuidadosamente para consultas futuras.

¡Le deseamos un buen trabajo!



Advertencias de seguridad

- Este manual contiene informaciones importantes sobre la instalación, el uso y el mantenimiento de su equipo. Le invitamos a leer atentamente este manual antes de realizar cualquier operación, para tutelar su incolumidad y no dañar el producto.
- Conserve el manual cuidadosamente para ulteriores consultas futuras y entréguelo al nuevo propietario en caso de cesión del aparato.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el fabricante, respetando las normas vigentes en el país de uso relativas a las instalaciones y a la seguridad laboral.
- Antes de instalar el equipo:
 - compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de uso;
 - compare siempre los datos de la instalación con los del equipo, indicados en la placa de datos;
 - desconecte el equipo de la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente).
- La placa de datos contiene informaciones técnicas importantes que son indispensables en caso de solicitud de intervención para un mantenimiento o una reparación del equipo; por tanto, se recomienda no eliminarla, estropearla ni modificarla. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a la empresa de toda responsabilidad.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual, invalidarán la garantía.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el tránsito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.
- El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales, y debe eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.
- Elimine los embalajes según las disposiciones y las normativas vigentes en el país de uso.
- El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o los conocimientos necesarios, siempre y cuando estén vigilados o hayan recibido las instrucciones sobre el uso seguro del equipo y comprendan los peligros inherentes. La limpieza y el mantenimiento son operaciones que deben ser llevadas a cabo por el usuario y no por niños sin vigilar.
- Estos equipos pueden utilizarse para el mantenimiento en frío y la distribución de alimentos.
- Para mantener la funcionalidad y el rendimiento, el armario frigorífico debe trabajar en condiciones ambientales no superiores a 25°C y 60% de H.R., garantizando que el aire de los locales sea siempre cambiado.
- El equipo no es adecuado para enfriar productos. No coloque los productos a una temperatura superior a la establecida.
- Cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente) y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante; no intente repararlo por su cuenta. Solicite siempre el uso de repuestos originales.
- La empresa fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones de los equipos y los accesorios para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso.
- Se prohíbe la reproducción parcial sin la autorización del fabricante.
- Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes.
- El idioma de redacción original es el italiano: el fabricante no se considera responsable de los errores eventuales de traducción/interpretación.

Presentación de la gama KIT BAR

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA

- Superficie de trabajo de acero inoxidable con bajo a lo largo de todo el perímetro (bajo pedido, con alzada en lado cliente).
- Cubas de 300 x 500 x 300 mm h que pueden colocarse a la derecha o a la izquierda.
- Cuba de escurrido impresa en la superficie con rejillas perforadas extraíbles.
- Mueble con parte interna y fachada de acero inoxidable.
- Revestimiento externo de chapa galvanizada/aluminio (bajo pedido, acero inoxidable).
- Zócalo de acero inoxidable.
- Celdas con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Guías de cajones sencillas de acero inoxidable.
- Cierre de puertas con manilla provisto de junta perimetral magnética y cierre con llave (opcional).
- Cierre de cajones con manilla longitudinal provisto de junta perimetral magnética y cierre con llave (opcional).
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad de 50 mm de espesor, 40 kg/m³ libre de CFC y HCFC.
- Instalación refrigerante con sistema ventilado.
- Gas refrigerante: R455A.
- Campo de temperatura +3°C ÷ +12°C.
- Mandos electromecánicos: interruptor general, termostato digital para la regulación de la temperatura con descongelación programable.
- Compartimento puertas con fondo reforzado para barriles KEG-EURO o DIN 50L.
- Desagüe de agua con sifón.

ACCESORIOS

- Cerradura con llave
- Cajonera (2 cajones 2/5+3/5, 2 cajones 1/2+1/2, 3 cajones 1/3+1/3+1/3)
- Puerta derecha o izquierda
- Tolva para basura
- Repisa intermedia de acero inoxidable
- Revestimiento lado clientes de acero inoxidable
- Revestimiento lateral de acero inoxidable
- Puerta de cristal
- Led de iluminación interna

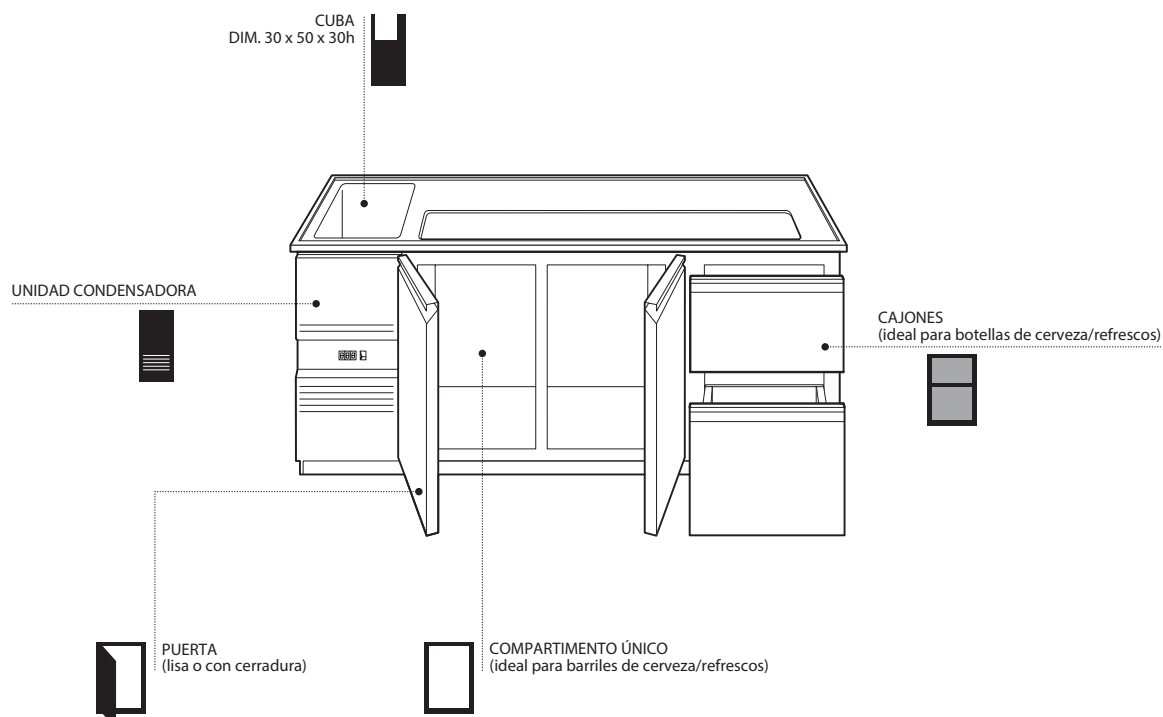


Para más información póngase en contacto con el fabricante

DATOS TÉCNICOS

Alimentación	230V 1N 50Hz (consulte siempre la placa de características)
IP	consulte la placa de características
Corriente absorbida	consulte la placa de características
Capacidad de enfriamiento	consulte la placa de características
Rango de temperatura de trabajo	+3°C a +12°C
Temperatura de evaporación	- 10°C
Temperatura del ambiente de trabajo	mín. +16°C máx. +32 °C
Tipo de refrigerante	consulte la placa de características
Cantidad de refrigerante (gr)	consulte la placa de características
Clase climática	4 (30°C, 55%R.H. - EN ISO 23953)
Presión máxima de funcionamiento (PS)	28 BAR

EJEMPLO DE COMPOSICIÓN



Presentación de la gama KIT BAJO MOS- TRADOR DE BAR

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA

- Parte interna y fachadas de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimiento externo de chapa de acero inoxidable AISI 430/ galvanizada/aluminio.
- Celdas con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Guías de cajones sencillas de acero inoxidable.
- Cierre de puertas y cajones con junta perimetral magnética.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad de 50 mm de espesor, 40 kg/m³ libre de CFC y HCFC.
- Instalación refrigerante con sistema ventilado y con evaporación automática del agua de condensación. Cubeta refrigerada con serpentina externa aislada.
- Gas refrigerante: R455A..
- Campo de temperatura +3°C ÷ +12°C.
- Mandos digitales: interruptor general, termostato de regulación de la temperatura.

ACCESORIOS

- Cerradura con llave
- Cajonera (2 cajones 2/5+3/5, 2 cajones 1/2+1/2, 3 cajones 1/3+1/3+1/3)
- Puerta derecha o izquierda
- Bloqueo para botellas
- Cubeta para botellas
- Cornisa para cubeta
- Tolla para basura
- Repisa intermedia de acero inoxidable

- Batiente para puertas sin travesa central
- Superficies de trabajo
- Puerta de cristal
- Led de iluminación interna

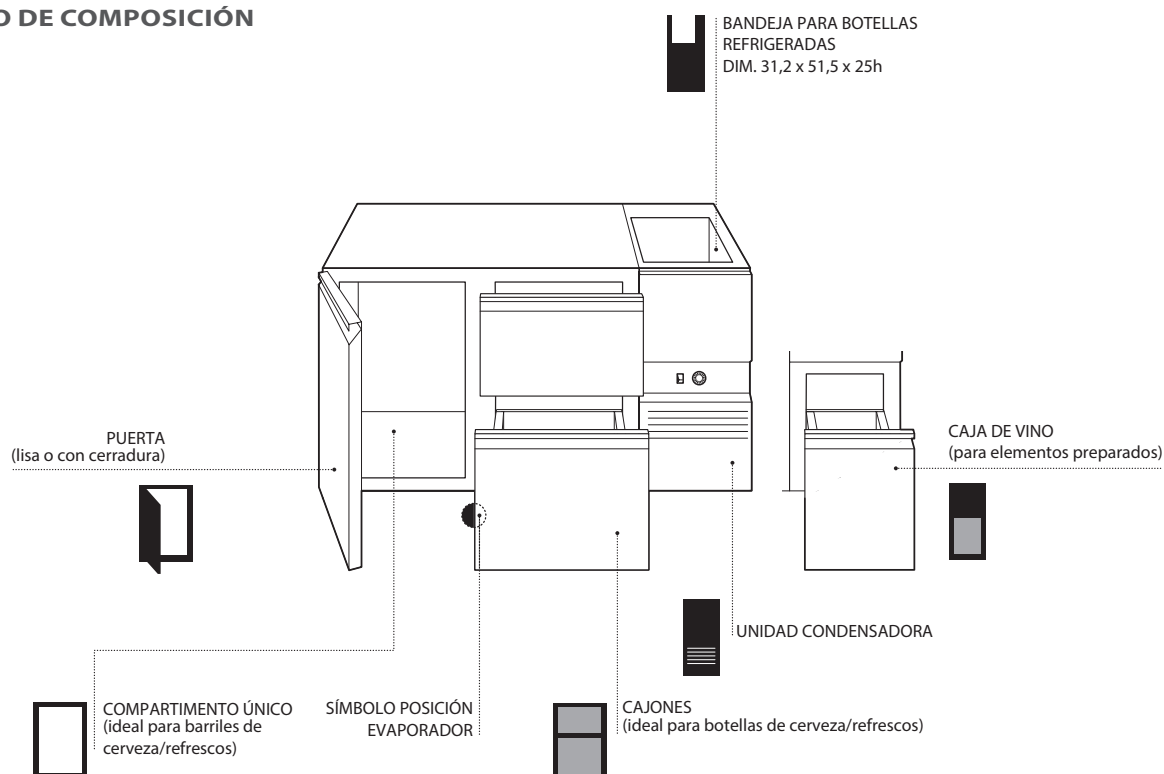


Para más información póngase en contacto con el fabricante

DATOS TÉCNICOS

Alimentación	230V 1N 50Hz (consulte siempre la placa de características)
IP	consulte la placa de características
Corriente absorbida	consulte la placa de características
Capacidad de enfriamiento	consulte la placa de características
Rango de temperatura de trabajo	+3°C a +12°C
Temperatura de evaporación	- 10°C
Temperatura del ambiente de trabajo	mín. +16°C máx. +32 °C
Tipo de refrigerante	consulte la placa de características
Cantidad de refrigerante (gr)	consulte la placa de características
Clase climática	4 (30°C, 55%R.H. - EN ISO 23953)
Presión máxima de funcionamiento (PS)	28 BAR

EJEMPLO DE COMPOSICIÓN



1 Control de la integridad del equipo

Después de haber desembalado el equipo, controle su integridad comprobando que no haya sufrido daños durante el transporte.

En caso de daños:

- tome los datos del equipo, presentes en la placa de datos (**Fig. 1**);
- prepare una documentación fotográfica del daño;
- avise tempestivamente a la compañía/fabricante.

2 Transporte al local de instalación

Equipados con protecciones personales, transporte el equipo al lugar de colocación: el desplazamiento debe realizarse con carretilla elevadora (**Fig. 2**).

3 Características del local de colocación

El local de colocación debe (**Fig. 3**):

- tener una buena ventilación y no debe estar expuesto a agentes atmosféricos;
- tener una temperatura entre +16° y +32 °C máximo;
- tener una humedad no superior al 60%;
- tener una pavimentación sin asperezas, nivelada y capaz de sostener el equipo en plena carga;
- cumplir las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- estar dedicado a la preparación de alimentos.



El equipo debe instalarse de manera que se tenga un fácil acceso a las conexiones eléctricas e hídricas (si están presentes).



No posicione el equipo en proximidad de materiales o recipientes de material inflamable (por ej. paredes divisorias, bombonas de gas, etc.)

por peligro de incendio. Se recomienda revestir las paredes eventuales con material térmico no inflamable.

4 Colocación

REMOCIÓN DE LA PELÍCULA

Retire la película de protección (**Fig. 4**): limpie los restos de pegamento que hayan quedado con agua jabonosa, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácido.

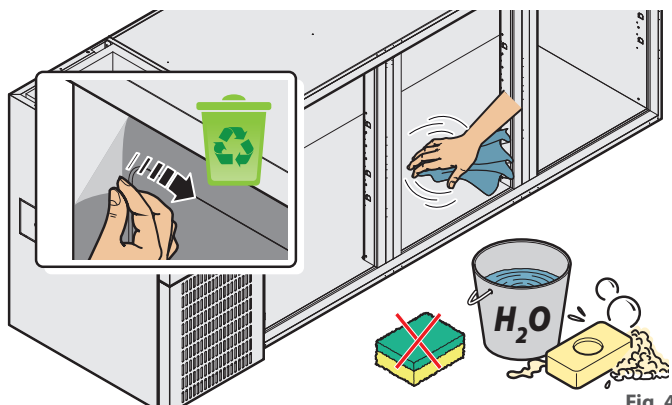


Fig. 4

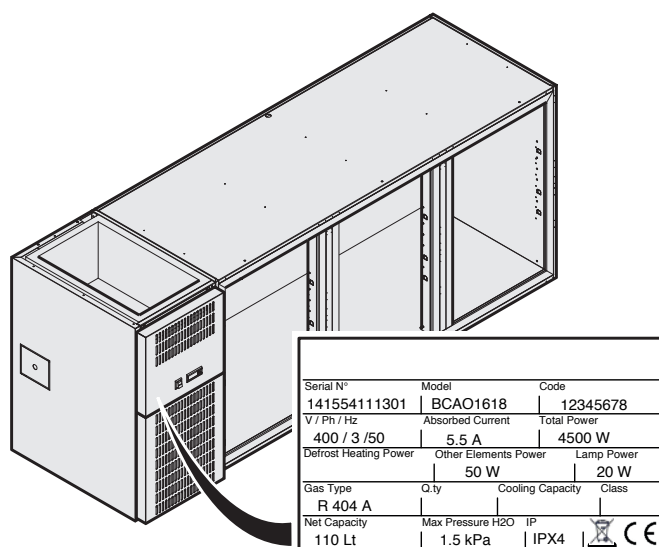


Fig. 1



Si durante el transporte se ha acostado el equipo sobre un lateral o se ha mantenido a una temperatura menor de 10 °C, espere como mínimo 4 horas antes de encenderlo.

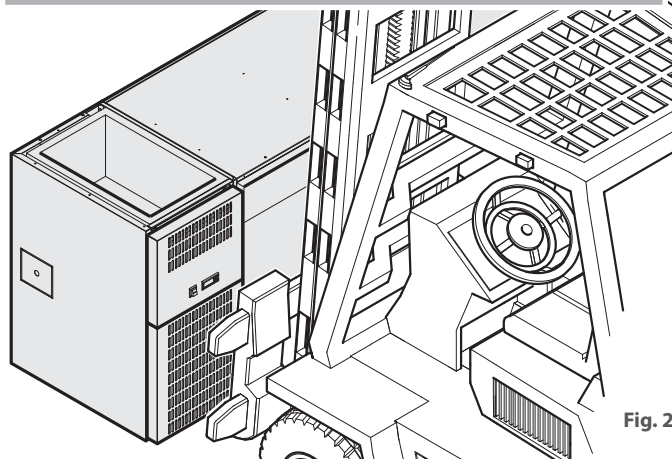


Fig. 2

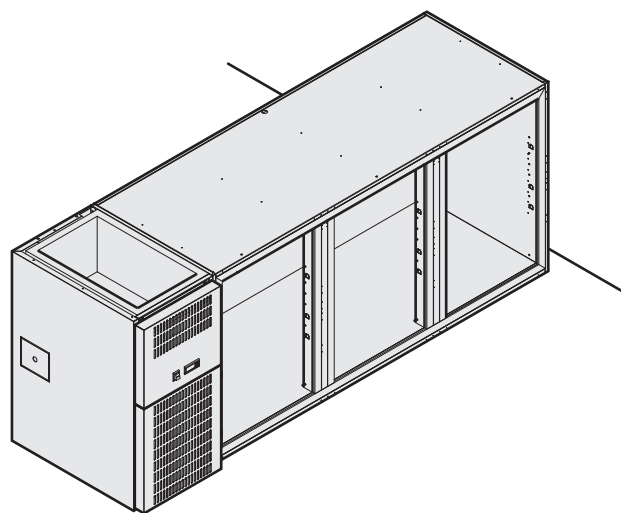


Fig. 3

MONTAJE DE CAJONES Y PUERTAS

Monte las puertas y cajones eventuales siguiendo las indicaciones de Fig. 4.



En la parte dorsal interna del equipo se encuentra el evaporador: no lo fuerce ¡para evitar daños en el circuito refrigerante!

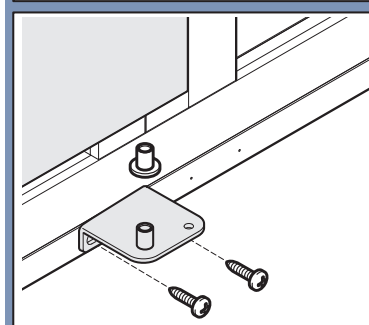
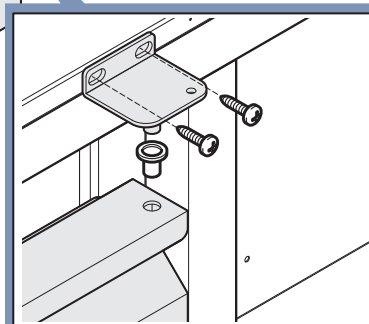
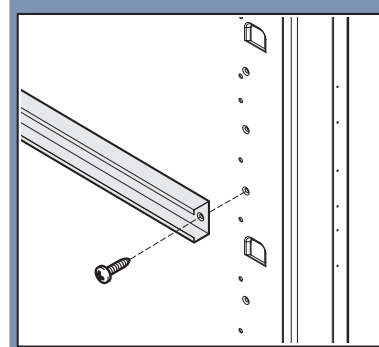
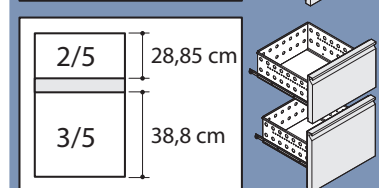
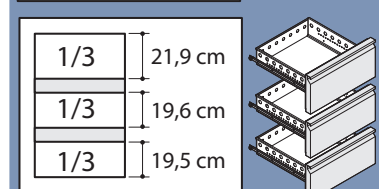
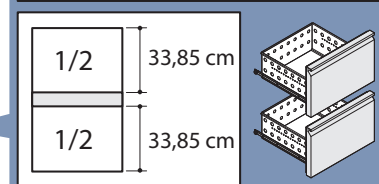
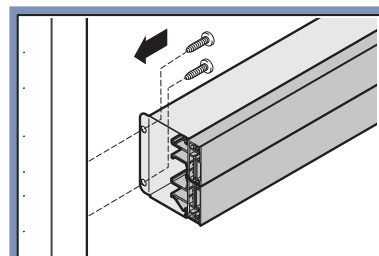
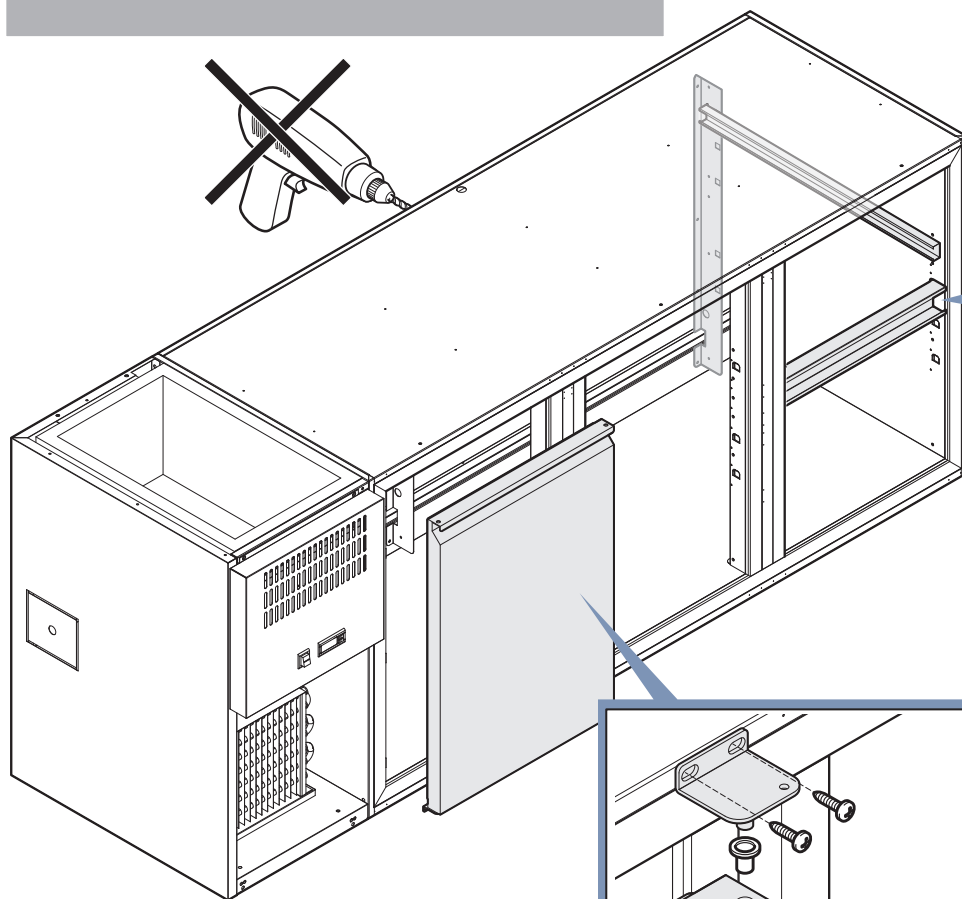
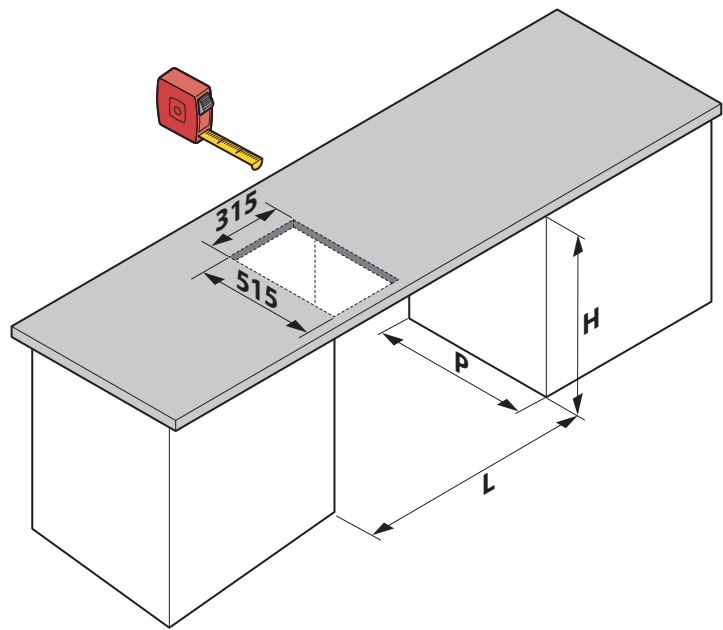


Fig. 4

INTRODUCCIÓN DE LA SUPERFICIE INFERIOR (SOLO PARA ELEMENTOS BAJO MOSTRADOR)

Introduzca el elemento bajo mostrador debajo de las superficies previstas, comprobando previamente que las medidas de empotrado predispuestas sean correctas (Fig. 5).



	990x680x850 (LxPxH)		580x680x850 (LxPxH)		730x680x850 (LxPxH)
	1570x680x850 (LxPxH)		1160x680x850 (LxPxH)		1310x680x850 (LxPxH)
	2150x680x850 (LxPxH)		1740x680x850 (LxPxH)		1890x680x850 (LxPxH)
	2730x680x850 (LxPxH)		2320x680x850 (LxPxH)		2470x680x850 (LxPxH)

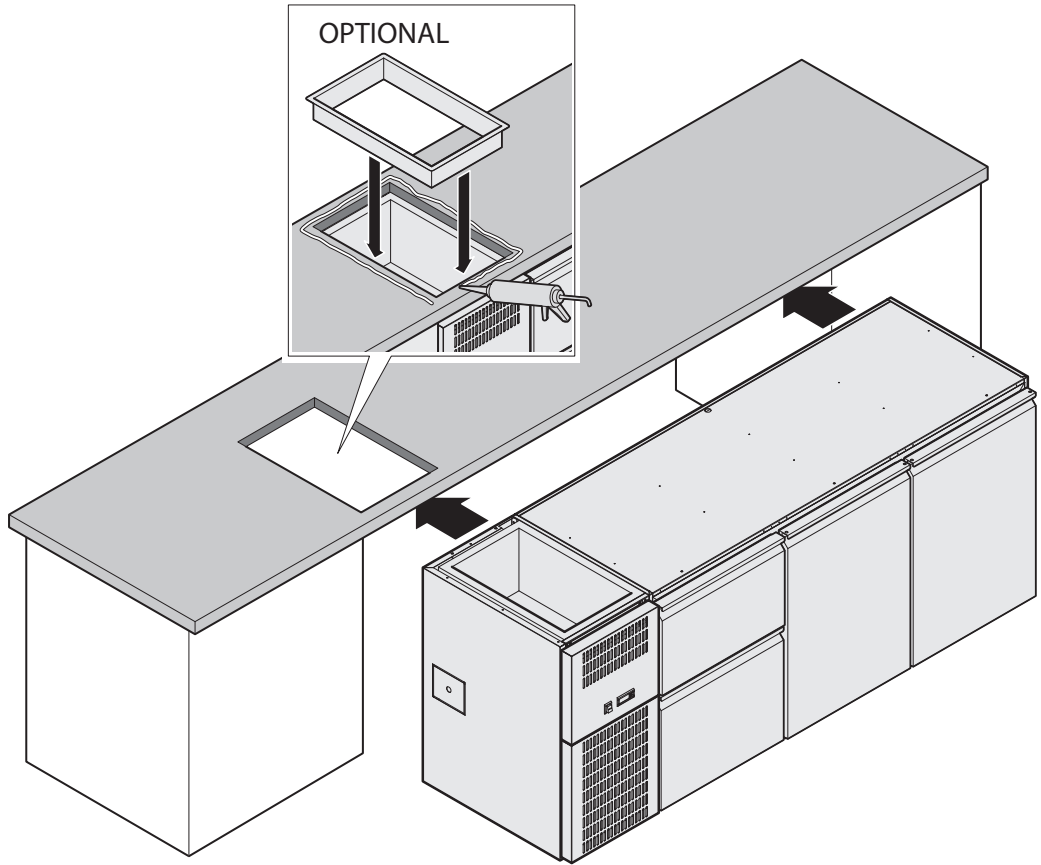


Fig. 5

NIVELACIÓN

Los equipos, tanto kit bar como bajo mostradores, deben nivelarse; si tienen pies, utilícelos para nivelarlos perfectamente (Fig. 6).

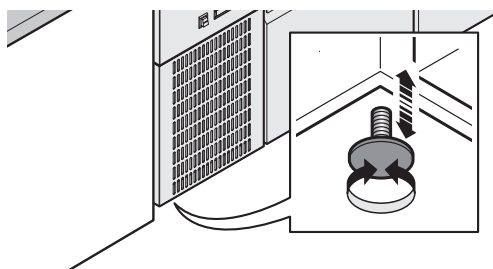


Fig. 6

5 Conexión del desagüe

Los elementos deben conectarse a un desagüe:

- con conexión 3/4";
- preferiblemente de tipo sifónico o con tuberías resistentes al calor (>90 °C) y con inclinación no inferior al 4%;
- de diámetro constante a lo largo de toda su longitud.

Si no se utiliza un sifón, debe mantenerse obligatoriamente un "air gap" (distancia libre) de al menos 4 cm, entre el tubo de desagüe y la zona de evacuación (rejilla u otro tubo receptor). El respeto de esta normativa garantiza que las bacterias potencialmente peligrosas NO puedan subir por el tubo del desagüe y contaminar los alimentos.

En caso de equipos con desagües múltiples (por ej. desagüe del fregadero, escurridor, cuba refrigerante), deberán conectarse y canalizarse a un sifón.

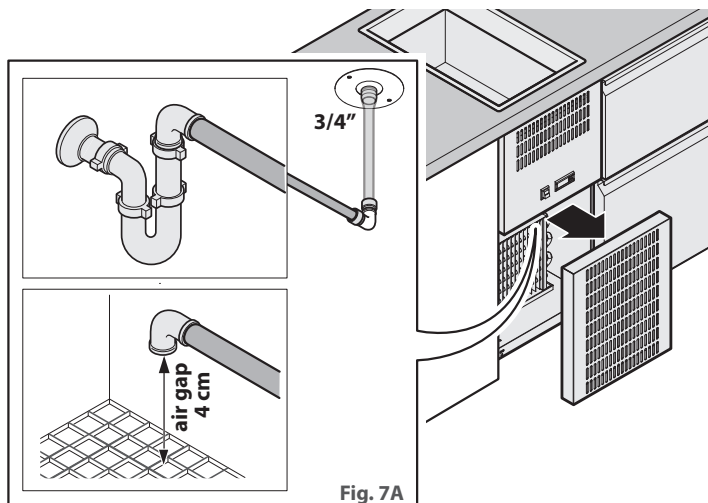


Fig. 7A

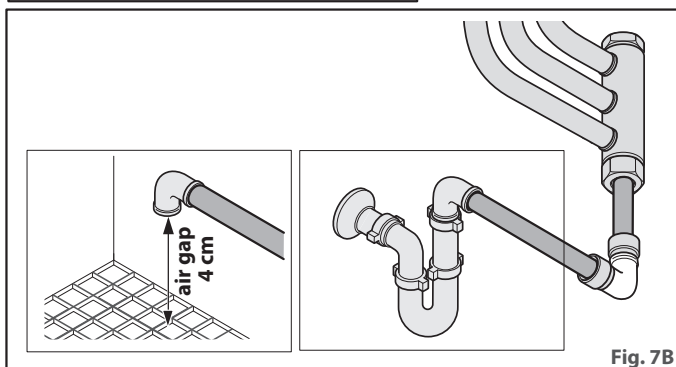


Fig. 7B

6 Conexión del refrigerante (solo para mod. predispuestos)

Realice las conexiones mostradas en la figura (Fig. 8) respetando las indicaciones proporcionadas sobre los diámetros de los tubos.

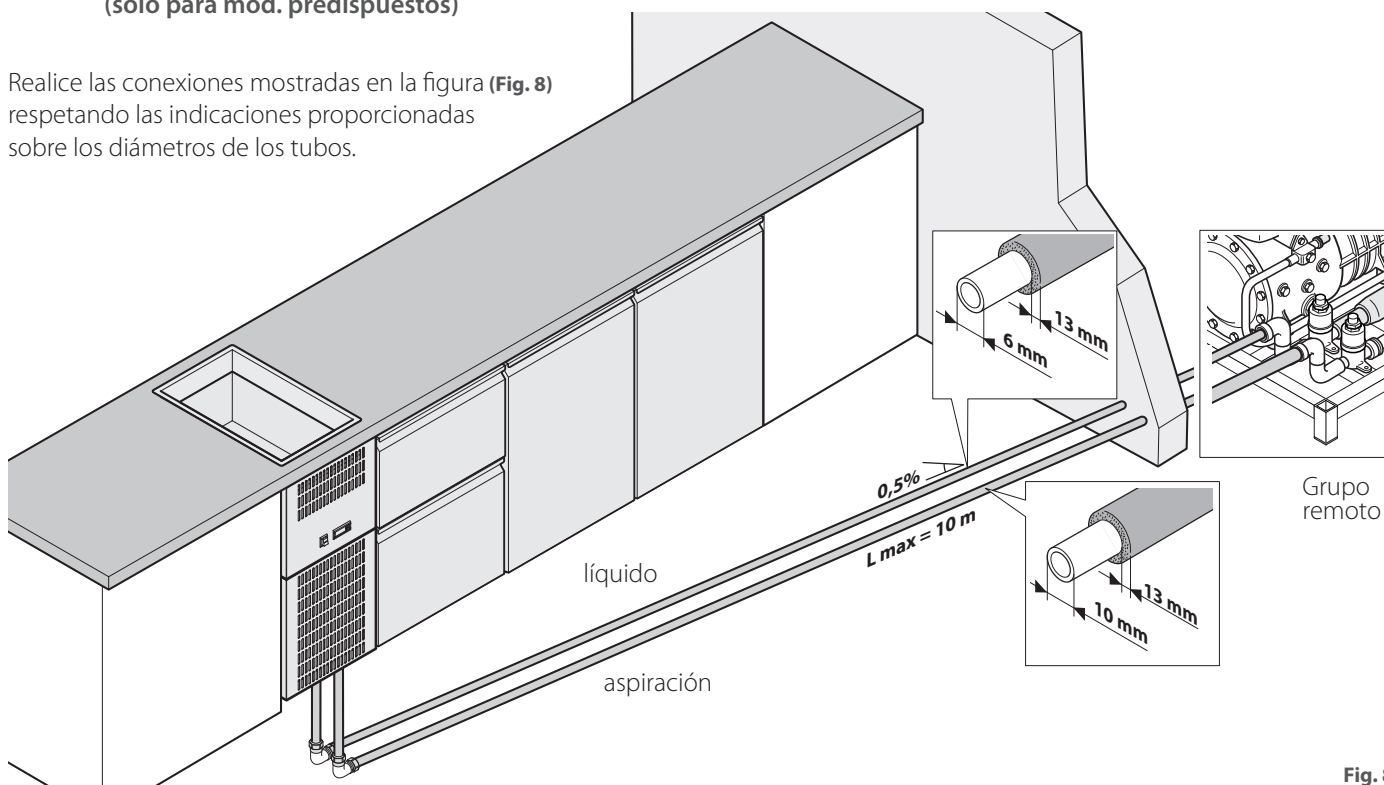


Fig. 8

7 Conexiones eléctricas



Antes de proceder con la conexión eléctrica:

- lea con atención las advertencias de seguridad en las primeras páginas de este manual;
- compare siempre los datos de la instalación con los del equipo, indicados en la placa de datos.



La conexión a la red de alimentación eléctrica debe cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.



Cuando hay varios equipos en el mismo ambiente, es obligatorio preparar una conexión equipotencial, utilizando el borne correspondiente

marcado con el símbolo

Este borne permite conectar un cable de color amarillo/verde con sección comprendida entre 2,5 y 10 mm². La eficacia del sistema equipotencial debe verificarse oportunamente de acuerdo con lo establecido en la normativa en vigor (Fig. 9).



El equipo debe conectarse de manera directa a la red eléctrica y debe disponer de un interruptor de fácil acceso instalado antes de la instalación, según las normativas vigentes en el país de instalación del equipo. Dicho interruptor debe tener una separación de los contactos en todos los polos para garantizar la desconexión completa bajo la categoría de sobretensión III. Es obligatorio realizar una conexión a tierra correcta y el cable de tierra no debe interrumpirse en ningún caso por el interruptor de protección.

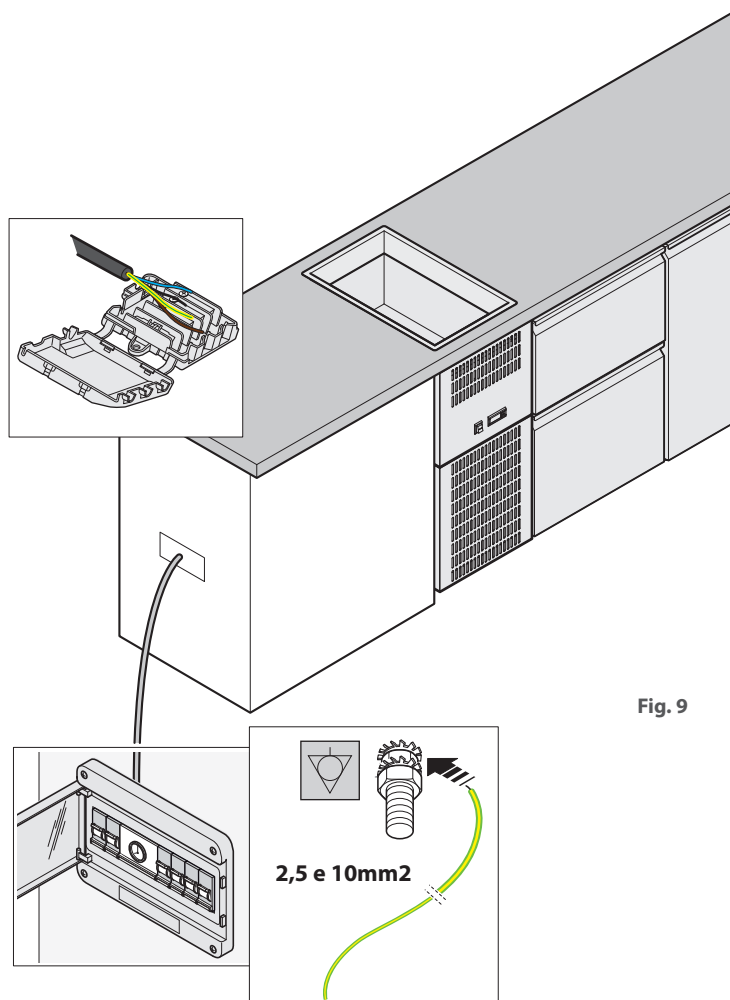


Fig. 9

8 Uso



Estos equipos pueden utilizarse únicamente para el mantenimiento en frío de bebidas y toneles de cerveza/bebidas.

USO DEL EQUIPO

Antes de utilizarlo por primera vez, realice una limpieza profunda del equipo, como se explica en el capítulo de la pág.108.

- 1 Encienda el interruptor general de la red y el equipo, presionando el interruptor ON/OFF.
- 2 Utilice el panel de mandos para configurar la temperatura deseada (intervalo de +3°C a +12 °C).



Consulte el capítulo del panel de mandos en la pág.106.



Uso indebido:

El frigorífico NO está diseñado para enfriar bebidas rápidamente.

El frigorífico NO debe llenarse con productos que tengan una temperatura significativamente superior a la temperatura interna establecida. Sólo pueden introducirse en el frigorífico productos previamente enfriados.

Si el frigorífico está:

- vacío, puede tardar hasta una hora tras su encendido en alcanzar la temperatura deseada.
- llenado, este proceso puede tardar hasta 24 horas.

El tiempo necesario para alcanzar la temperatura deseada también depende de las condiciones ambientales, la cantidad de productos llenados y su temperatura.

Cargar muchos productos y/o productos demasiado calientes puede llevar mucho más tiempo hasta alcanzar la temperatura fijada.

DESCONGELACIÓN ("FIG. 11")

La descongelación es cíclica y automática.

Si desea realizar una descongelación manual, presione la tecla  durante al menos dos segundos, para iniciar el ciclo de descongelación.

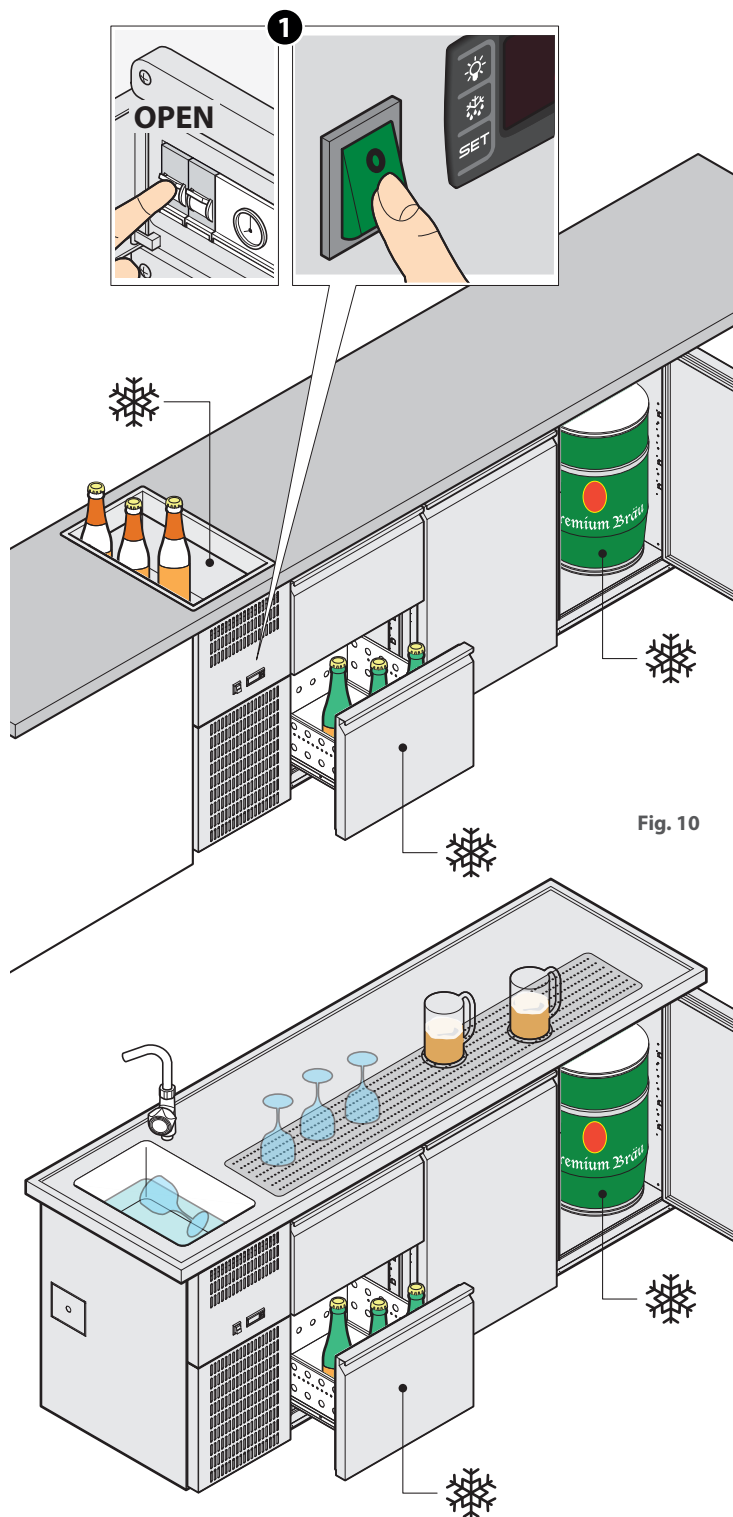


Fig. 10



Fig. 11

FINAL DE LA JORNADA LABORAL (Fig. 13)

Al final de la jornada laboral:

- apague todos los interruptores ON/OFF;
- apague el interruptor general de la instalación;

A través del correspondiente orificio de drenaje, es posible hacer que fluyan los restos de hielo que se hayan podido formar en la cuba/superficie.

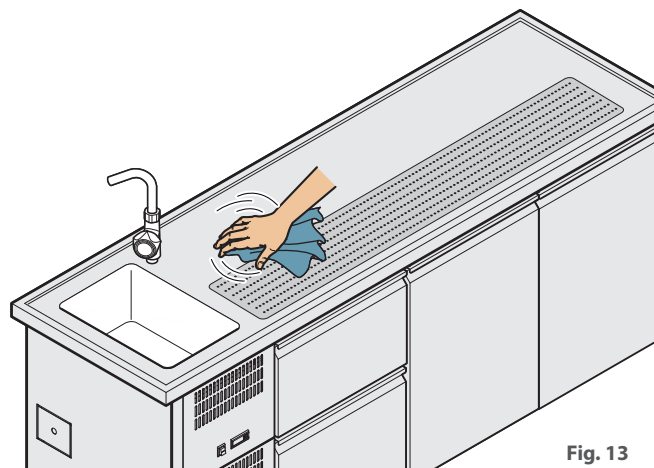
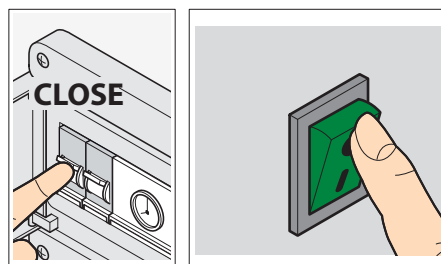
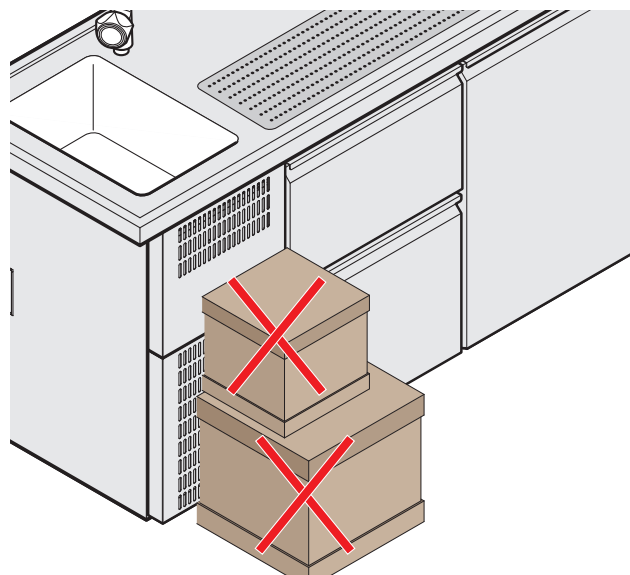
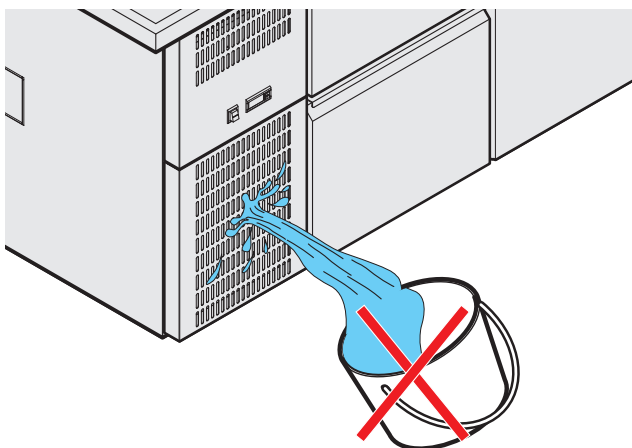


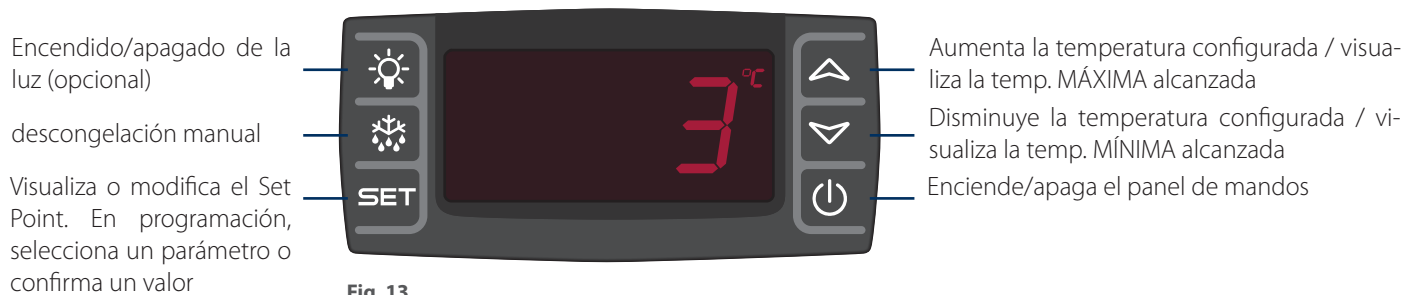
Fig. 13



ATENCIÓN A...

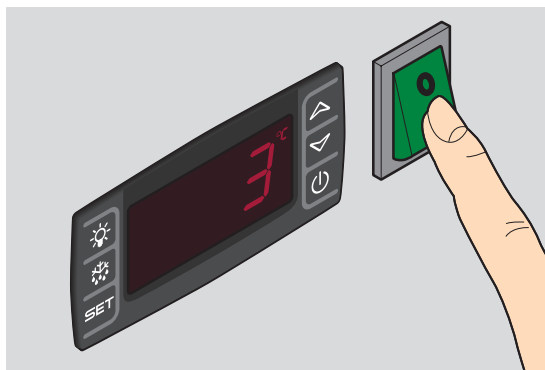


Panel de mandos



Funcionamiento del panel de mandos

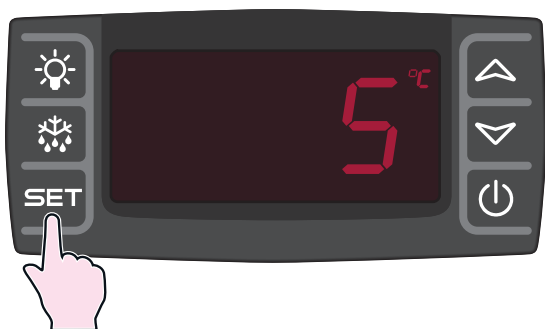
ENCENDIDO DEL EQUIPO



Encienda el interruptor general de la red.
Presione el interruptor ON/OFF para encender el equipo.
El panel de mandos se enciende automáticamente e inicia un rápido test durante el cual, los led parpadearán durante unos segundos.

El equipo ya es operativo.

VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA CONFIGURADA POR DEFECTO



Para visualizar la temperatura configurada por "defecto" (-5 °C para superficies y cubas de refr. estáticas, +5 °C para superficies y vitrinas ventiladas), presione y suelte la tecla **SET**.

Para volver a visualizar la temperatura efectiva, presione nuevamente la tecla **SET** o espere 5 segundos.

VISUALIZACIÓN TEMPERATURA MÍNIMA ALCANZADA



1 Presione y suelte la tecla , en el display se visualizará el mensaje "LO" y sucesivamente, la temperatura MÍNIMA alcanzada.

Para volver a visualizar la temperatura efectiva, presione nuevamente la tecla  o espere 5 segundos.

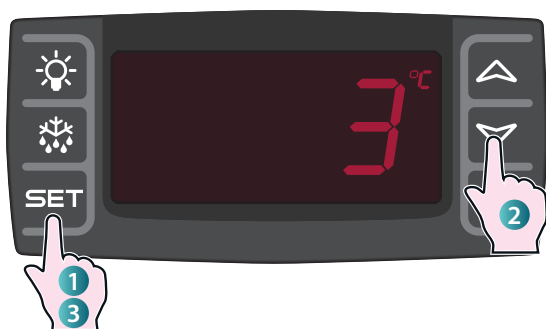
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA MÁXIMA ALCANZADA



1 Presione y suelte la tecla , en el display se visualizará el mensaje "HI" y sucesivamente la temperatura MÁXIMA alcanzada.

Para volver a visualizar la temperatura efectiva, presione nuevamente la tecla  o espere 5 segundos.

CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA



1 Mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos: se visualizará la temperatura configurada por "defecto" y los led "°C" o "°F" empezarán a parpadear.

2 Para modificar este valor, utilice la tecla  para aumentarlo o  para disminuirlo (intervalo de +2 °C a +8 °C).

3 Para memorizar el valor introducido y salir de la programación, presione nuevamente la tecla  o espere 15 segundos.

DESCONGELACIÓN MANUAL



Presione la tecla  durante al menos dos segundos, para iniciar el ciclo de descongelación.

BLOQUEO/DESbloQUEO DEL TECLADO



Mantenga presionadas contemporáneamente, las teclas  y  hasta que aparezca el mensaje "POF" intermitente: ahora, el teclado está bloqueado.

Para desbloquear el teclado, mantenga presionadas contemporáneamente, las teclas  y  hasta que aparezca el mensaje "PON" intermitente.

ENCENDIDO DE LA LUZ (OPCIONAL)



Si los equipos disponen de luces internas en los compartimentos, para encenderlas presione y suelte la tecla .

8 Mantenimiento ordinario



Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del equipo y ponerse instrumentos de protección personal adecuados (por ej. guantes, etc.).



El usuario debe efectuar únicamente las operaciones de mantenimiento ordinario. Para el mantenimiento extraordinario, póngase en contacto con un Centro de asistencia para solicitar la intervención de un técnico autorizado.



El fabricante no reconoce en garantía los daños que deriven de una falta de mantenimiento o de una limpieza errónea (por ej. uso de detergentes no adecuados).



Para la limpieza del equipo y de los accesorios, tanto de los componentes de acero como de vidrio, **NO** utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ej. ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (por ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua en vapor o a presión.

CUBA, SUPERFICIES DE TRABAJO Y SUPERFICIES DE ACERO

Limpie **cotidianamente** todas las superficies de acero para mantener los niveles de higiene adecuados.

Para la limpieza, utilice un paño suave empapado de agua caliente jabonosa o de un detergente específico para el acero (siga las instrucciones del fabricante del detergente).

Termine con un enjuague y un secado minuciosos.

En el caso de baños maría, vacíe y seque la cuba al final de cada jornada laboral.

PANEL DE MANDOS

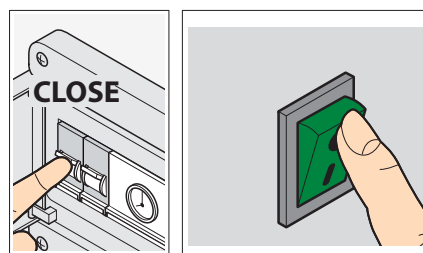
Limpie el panel de mandos (de cualquier tipo) con un paño suave ligeramente empapado de productos específicos para superficies plásticas (siga las instrucciones del fabricante del detergente).



Tenga cuidado de que el detergente no se infiltre en el panel de mandos.

VITRINAS (SI ESTÁN PRESENTES)

Limpie los cristales de las vitrinas con un paño suave ligeramente empapado de productos específicos para cristales (siga las instrucciones del fabricante del detergente).



LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

Limpe **FRECUENTEMENTE** las rejillas de aireación del condensador, ya que son fundamentales para el funcionamiento correcto del equipo.

Dependiendo del modelo, el panel del condensador se quita sacando los tornillos que lo retienen o simplemente tirando de él hacia afuera.

Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, desconecte la alimentación eléctrica. Proteja las partes externas de acero del equipo, pasándolas con un paño suave ligeramente empapado con aceite de vaselina.

En el restablecimiento, antes del uso:

- limpie en profundidad el equipo y los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica, hídrica (si está presente);
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo.



Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado como mínimo una vez al año.

Eliminación al final de la vida útil



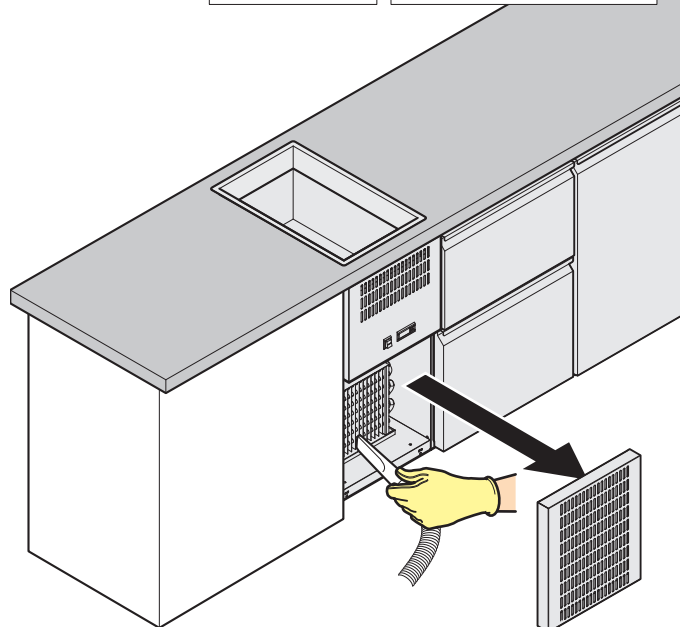
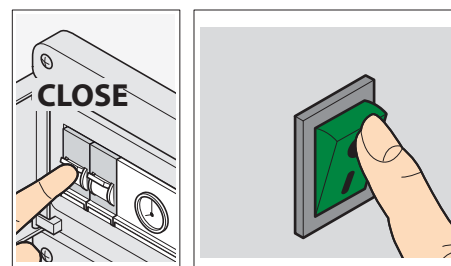
- Para evitar un uso eventual no autorizado y los riesgos relativos, antes de eliminar el equipo:**
- asegúrese de que no pueda utilizarse más: para ello, el cable de alimentación debe cortarse o eliminarse (con el equipo desconectado de la red eléctrica).
 - asegúrese de que nadie pueda resultar herido por accidente.

ELIMINACIÓN DEL EQUIPO



Según el art. 13 del Decreto Legislativo nº. 49 del 2014 "Actuación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos", el símbolo del contenedor barrado con barra, especifica que el producto se ha introducido en el mercado después del 13 de agosto del 2005 y que al final de su vida útil no debe desecharse junto con los demás residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso.

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil, reduciendo el impacto negativo en el medio ambiente y mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.



INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN ITALIA

En Italia los aparatos RAEE se deben entregar:

- a los centros de recogida (conocidos también como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al revendedor donde se compra un nuevo equipo, que tiene la obligación de retirarlos de forma gratuita (retiro "uno contra uno").

INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva comunitaria relativa a los equipos RAEE ha sido acatada de forma diversa por cada país, por tanto, si se quiere eliminar este equipo, sugerimos ponerse en contacto con las autoridades locales o con el revendedor para pedir información acerca del método de eliminación correcto.

Anomalías

ANOMALÍA	CAUSA	RESOLUCIÓN
El equipo no se enciende	A) El interruptor del equipo o del cuadro eléctrico NO está en posición "ON" (encendido). B) El magnetotérmico del cuadro eléctrico NO está armado. C) Interrupción del suministro de corriente. D) El cable de alimentación está dañado. E) Un fusible está dañado. F) Sobrecarga del condensador por enfriamiento carente.	A) - B) Restablezca las condiciones de uso correctas. C) Espere el restablecimiento de las condiciones de uso correctas. D - E) Acuda a un centro de asistencia para la sustitución. F) Desconecte la corriente y limpie con una aspiradora las aletas del condensador.
El equipo no enfría lo suficiente	A) La temperatura configurada es demasiado elevada. B) El equipo está expuesto a la luz directa del sol o a fuentes de calor directas. C) Las juntas de las puertas/cajones están dañadas y no cierran perfectamente. D) Las rejillas de aireación del condensador están sucias u obstruidas por objetos. E) Falta gas refrigerante. F) Sonda interna o termostato averiados. G) Demasiados productos introducidos o productos demasiado calientes	A) Compruebe las configuraciones de la temperatura. B) Desplace el equipo o protéjalo con los dispositivos apropiados. C) Acuda a un centro de asistencia para la sustitución. D) Desconecte la corriente y limpie con una aspiradora las aletas del condensador y las rejillas de aireación. E -F) Acuda a un centro de asistencia. G) Llene sólo con productos preenfriados y mantenga libres las aberturas de aire cerca de los ventiladores.

Si necesita llamar a un centro de asistencia, comunique siempre:

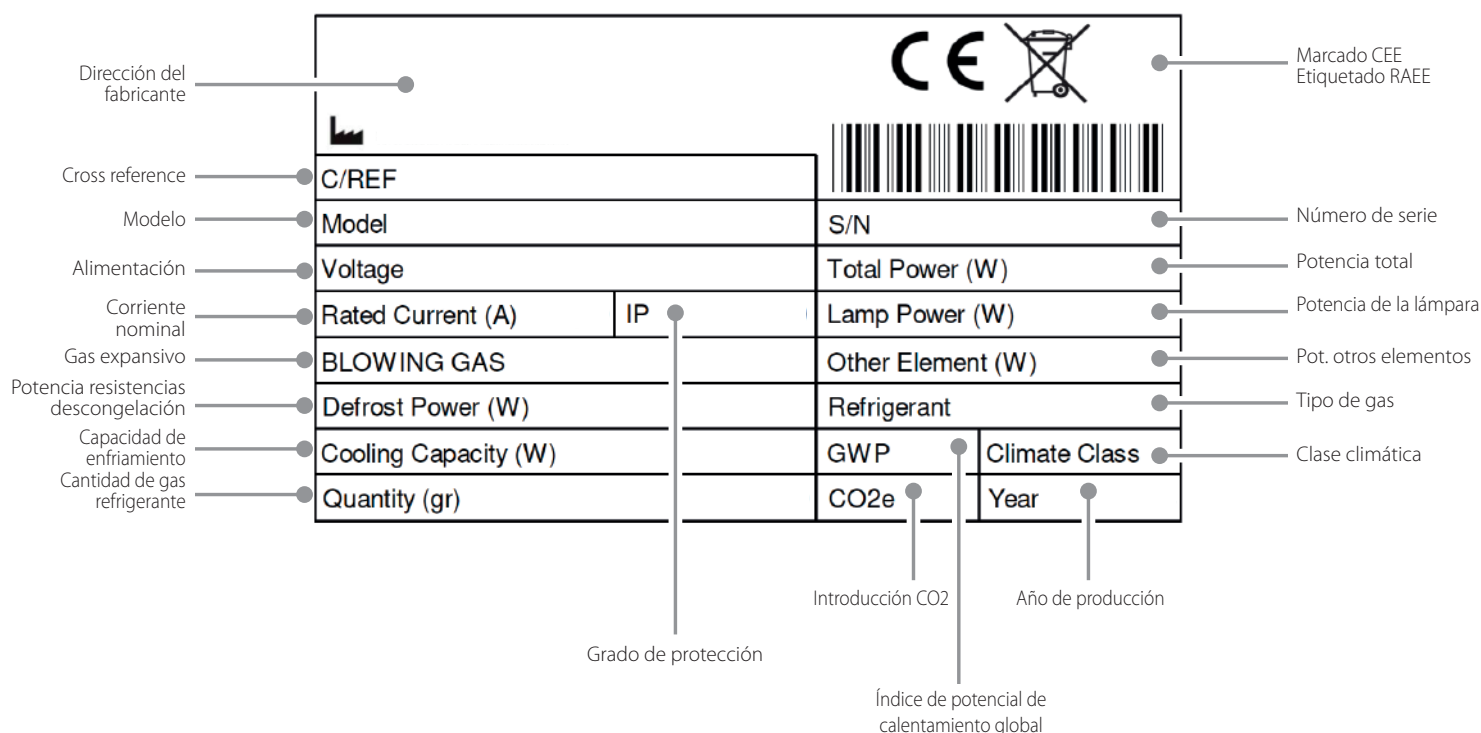
- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos (últimas páginas de este manual);
- el defecto detectado.

REPARACIONES Y REPUESTOS

No intente reparar el equipo ya que puede causar daños incluso graves a personas, animales y cosas e invalida la garantía.

Solicite siempre la intervención de un Centro de asistencia autorizado y pida repuestos ORIGINALES.

Placa de datos



Tarjeta de seguridad gas R455

IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Las exposiciones prolongadas por inhalación pueden provocar efectos anestésicos, anomalías del ritmo cardíaco y provocar la muerte improvisa. El producto nebulizado o bajo forma de salpicaduras puede provocar quemaduras por hielo en los ojos o en la piel.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación

Aleje al accidentado de la exposición y llévelo a un lugar cálido. Practique la respiración artificial, suministre oxígeno o realice un masaje cardíaco si es necesario.

Solicite asistencia médica inmediata.

Contacto con la piel

Deshiele con agua las zonas interesadas.

Retire las prendas contaminadas ya que podrían adherirse a la piel en caso de quemaduras por gel, y lávese inmediatamente y abundantemente con agua templada. Solicite asistencia médica si se verifican irritación cutánea o formación de vejigas.

Contacto con los ojos

Lave inmediatamente con agua limpia dejando los párpados abiertos, durante al menos 10 minutos. Solicite asistencia médica.

Ingestión

¡No provoque el vómito! Si el accidentado está consciente, haga que se enjuague la boca con agua y que beba 200-300 ml de agua.

Solicite asistencia médica inmediata.

MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

Ligeramente inflamable (A2L). La descomposición térmica provoca la emisión de vapores muy tóxicos y corrosivos (cloruro de hidrógeno, fluoruro de hidrógeno). En caso de incendio, utilice un respirador automático y prendas de protección adecuadas.

Medios de extinción

Utilice agentes extintores apropiados para el incendio circunstante.

INFORMACIONES TOXICOLÓGICAS

Inhalación

Gas de baja toxicidad. Las exposiciones prolongadas por inhalación pueden provocar efectos anestésicos, anomalías del ritmo cardíaco y provocar la muerte improvisa. Las concentraciones más elevadas pueden causar asfixia a causa del contenido de oxígeno reducido en la atmósfera.

Contacto con la piel

El líquido salpicado y el líquido nebulizado pueden provocar quemaduras por hielo. Es improbable que un contacto esporádico sea peligroso, pero un contacto repetido o prolongado puede provocar la eliminación de la grasa cutánea, con la consecuente sequedad, agrietamiento y dermatitis.



INFORMACIONES ECOLÓGICAS

Se descompone con relativa facilidad en la atmósfera inferior (troposfera). Los productos de descomposición tienen una dispersión elevada y por tanto, una concentración muy baja. No influye en la niebla fotoquímica (es decir, no se encuentra entre los compuestos orgánicos volátiles -VOC- de acuerdo con lo establecido por UNECE). El potencial de distribución del ozono (ODP) es de 0.00 medido frente a un ODP estándar igual a 1 para el CFC11 (según la definición UNEP). La sustancia está reglamentada por el Protocolo de Montreal (revisión de 1992). Las evacuaciones del producto liberadas en la atmósfera no provocan la contaminación de las aguas a largo plazo.

CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Recupere y recicle el producto: si no fuera posible, la eliminación debe realizarse en una instalación preparada y autorizada.

Medidas en caso de escape accidental

Garantice una protección personal adecuada utilizando los medios de protección de las vías respiratorias durante la eliminación de las pérdidas.

Si los escapes son de modesta identidad, aisle la fuente de la pérdida y deje evaporar el material, con la condición de que haya una ventilación adecuada.

Si los escapes son importantes, ventile la zona y contenga el material vertido con arena, tierra u otro material absorbente idóneo, para impedir que el líquido penetre en los desagües o en los orificios de trabajo, ya que los vapores pueden crear una atmósfera sofocante.

MANIPULACIÓN

Evite la inhalación de concentraciones elevadas de vapores. Las concentraciones atmosféricas deben reducirse al mínimo y deben mantenerse al nivel mínimo razonablemente posible, por debajo del límite de exposición profesional. Los vapores son más pesados del aire y por ello, es posible la formación de concentraciones elevadas cerca del suelo, donde la ventilación general es escasa. En estos casos, garantice una ventilación adecuada o póngase los equipos de protección apropiados de las vías respiratorias con reserva de aire. Evite el contacto con llamas libres y superficies calientes porque pueden formarse productos de descomposición irritantes y tóxicos. Evite el contacto entre el líquido y los ojos/la piel.