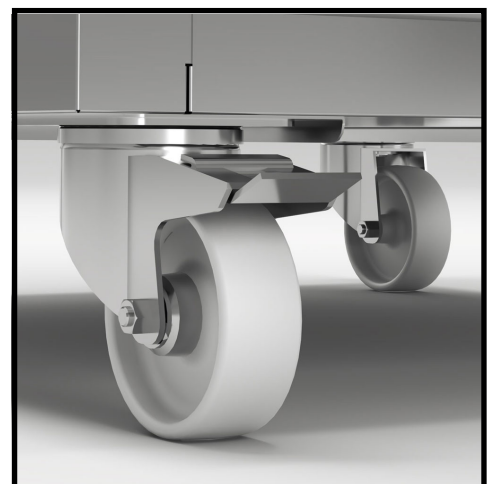


MOD : ID70/R6

Production code : 19102490

Manuel de instrucciones : Armarios refrigerados - *Gastro Line EVO*

ID70/R6



INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN.....	1
1.0	EMPLAZAMIENTO	1
1.1	LIMPIEZA	2
1.2	CONEXIONADO	3
1.3	PLACA MATRÍCULA.....	3
1.4	PUESTA EN MARCHA	4
2	USO	5
2.0	RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.	5
2.1	Recomendaciones	6
2.2	Precauciones	6
2.3	Límites	6
3	MANTENIMIENTO.....	7
3.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	7
3.1	CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	7
3.2	Mantenimiento especial	8

Antes de poner en marcha el armario, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este armario refrigerado, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los armarios refrigerados.

La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

El armario que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

Nota: Las fotografías que aparecen en el manual están a modo de ejemplo, puede que no correspondan con su modelo.

1 INSTALACIÓN

1.0 EMPLAZAMIENTO

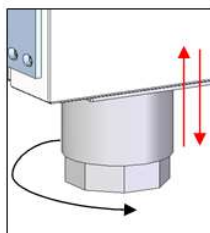
El armario no se debe de volcar. En caso de necesidad, algunos armarios se pueden volcar por la cara que está indicada en el embalaje. Sí no se indica, no se puede volcar. Hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, levantando el armario refrigerado vigilando que éste no esté desequilibrado.

No se debe arrastrar el armario por el suelo.

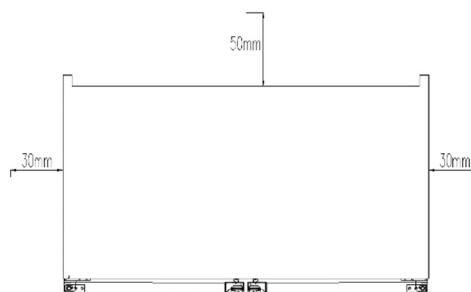
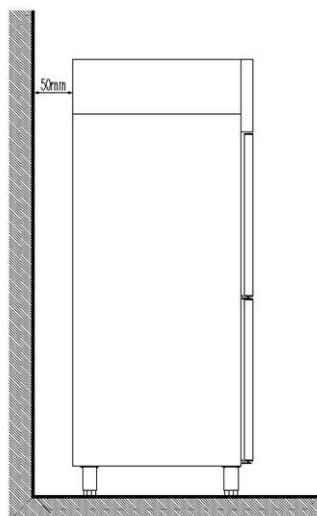
La zona donde se ubique el armario debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar el armario, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cutter ya que podría arañar el acero.

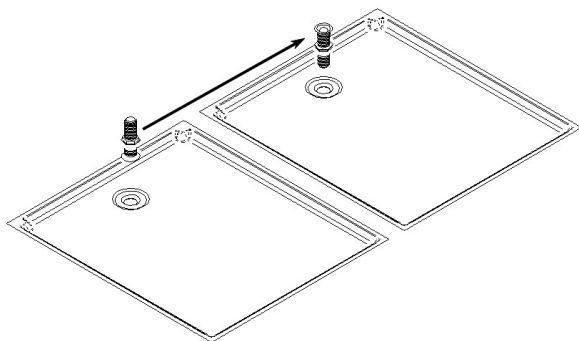


Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para elevar el mueble

El armario, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 50mm y por sus laterales 30mm



Se debe colocar el desagüe interior en la posición correcta:



1.1 LIMPIEZA

Ya tenemos nuestro armario colocado correctamente, ahora debemos limpiarlo:

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando los chorros de agua directos.

1.2 CONEXIONADO GENERAL



Antes de conectar el armario a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el armario disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar. La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su armario es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4”), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico. El lugar donde se vaya a colocar el mueble, debe estar perfectamente nivelado.

En los armarios de pescado, la manguera de desagüe del armario hay que conectarla a la red de desagües general. La colocación se hará según normativa.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior del armario como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el armario a la intemperie.

1.3 PLACA MATRÍCULA

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble.

PLACA MATRÍCULA (Nota: Esta placa es a modo de ejemplo)

CE			
10		ESA14219836	
MADE IN SPAIN			
MOD	1	SN	2
4 V	5 Hz	6 A	
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	3 W	Lámpara Lamp	W
Calefactor Heater		Clase Climat. Climate Class	9 Temp.
Peso Neto Net Weight		Agente Expandente Blowing Agent	CO2
PCA GWP	11	Refrigerant	7
		Carga Refrig. Refrig. Weight	8 g
		Condensación Condensation	VENT

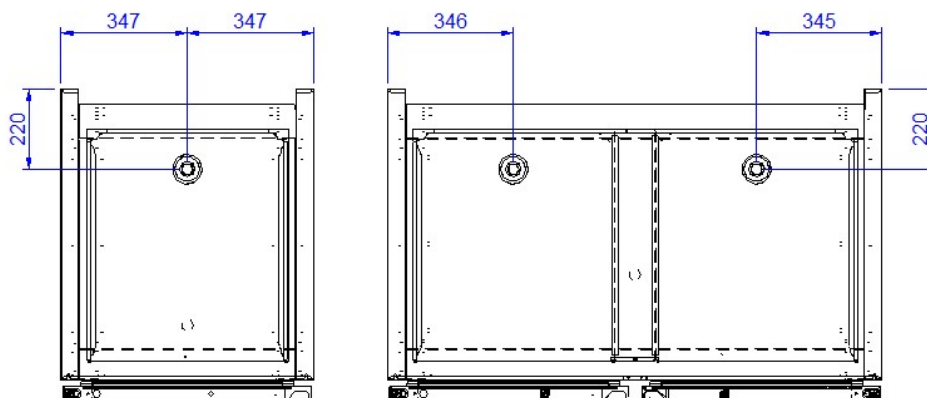
NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	MODELO
2	Nº DE SERIE
3	POTENCIA FRIGORÍFICA
4	TENSIÓN DE TRABAJO
5	FRECUENCIA
6	INTENSIDAD DE CORRIENTE
7	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
8	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
9**	CLASE CLIMATICA (N=4) ó (T=5)
10	NORMATIVA
11	PCA

**		
CC	T (°c)	HR (%)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

MEDIDAS GENERALES DEL EXTERIOR DE TODOS LOS ARMARIOS Y ACOTACIÓN DESAGÜE DE EMERGENCIA EN mm.

MODELO	DIMENSIONES		
	LARGO	PROFUNDO	ALTO
ID70/R6 ; ID70/R6C ; IE70/R9 ; ID70/R6G ; IE70/R6G	693	856	2145
ID140/R9 ; IE140/R9 ; ID140/R9G ; IE140/R9G	1385	856	2145

MEDIDAS COLOCACIÓN DESAGÜE EMERGENCIA



1.4 PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior del armario, conectar a la red eléctrica y poner ó pulsar el interruptor en **On** o en **I**.
- La temperatura del termostato indica la temperatura del aire del interior del armario.
- A los tres minutos después de encender el interruptor, el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente.
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, si las puertas están cerradas, irá bajando hasta el valor de régimen.
- Es necesario que el armario funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.
- En muebles de mantenimiento de congelados se ha previsto un desescarche a las dos horas desde el comienzo.

Cuadro de mando con interruptor y termostato



2 USO

2.0 RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.

Esta máquina no debe ubicarse fuera de edificios, y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.



ADVERTENCIA: Este aparato contiene en el circuito de refrigeración refrigerante propano (R290) o isobutano (R600a), un gas natural altamente compatible con el medio ambiente que es inflamable. Asegurarse de que ninguna parte del circuito de refrigeración sufre ningún daño durante el transporte y la instalación del aparato.

Procedimiento a seguir si se daña el circuito de refrigeración:

- evitar encender fuego y fuentes de ignición a toda costa.
- asegurarse de que la habitación donde el aparato está colocado está bien ventilada.



ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de inflamabilidad, la instalación de este aparato debe ser hecha por una persona cualificada.



ADVERTENCIA: Mantener despejadas las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de encastramiento.



ADVERTENCIA: No usar dispositivos mecánicos o algún método que no sea recomendado por el fabricante para acelerar el proceso de desescarche.



ADVERTENCIA: No dañar el circuito de refrigeración.

⚠ ADVERTENCIA: No utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

El armario que usted ha adquirido está concebido para la conservación de bebidas y alimentos. Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble. Dependiendo del armario que usted haya adquirido, podemos establecer distintas clasificaciones, en función de la temperatura a conseguir:

REFRIGERACIÓN (+ 0 a +10° C.)	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados durante cortos periodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.
MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-25 a -15° C.)	Conservan productos previamente ultracongelados durante largos periodos de tiempo (seis meses).

2.1 Recomendaciones

- 1) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- 2) Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre estanco o plástico alimentario, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire.
- 3) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- 4) No cargar el armario por encima del nivel de carga.



- 5) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica.
Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura.
Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitar la apertura de puertas.
Las temperaturas mínimas para que los alimentos no se empiecen a deteriorar son:

Tipo de aparato	Temperatura mínima en el producto
Refrigeración	+ 10°C
Mantenimiento de congelados	-15°C

2.2 Precauciones

- 1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- 2) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

2.3 Límites

Ver placa matrícula.

3 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del armario siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

3.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO +38° C

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición **OFF** o **0**.

Los armarios van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.

3.1 CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo del armario antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

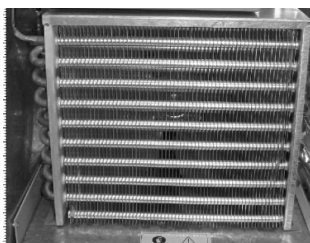
A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El frigorífico no funciona

- Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a 0°C/-18°C.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que las puertas cierran correctamente.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.



Condensador limpio

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

3.2 **Mantenimiento especial**



- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que, de hacerlo no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su armario.
- Sí la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red eléctrica.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si el cable flexible o cordón de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal de tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección.
- Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35mm protegidas con fundas.
- La tapa interior de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla como estaba.