

Abatidores/congeladores

Lengthwise



ES Instrucciones de instalación



Diagrama de instalación
modelo 30 kg 6GN 1/1

tipo SKCH30B

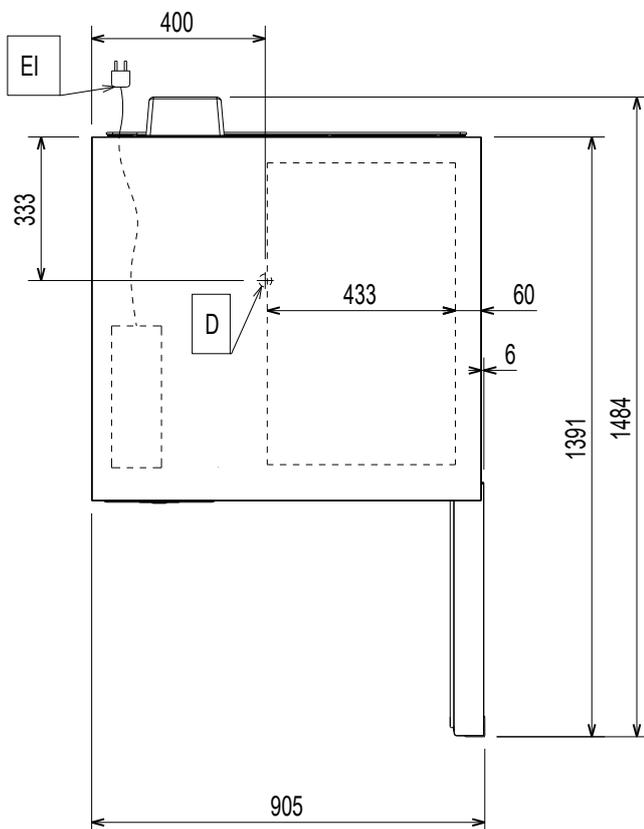
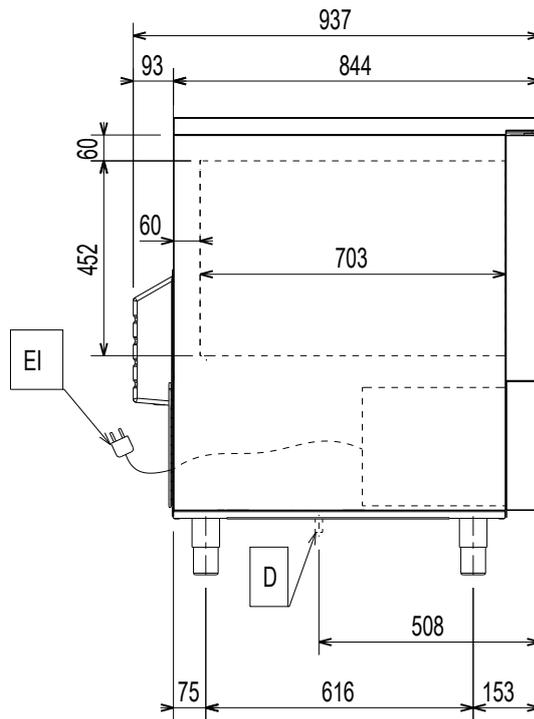
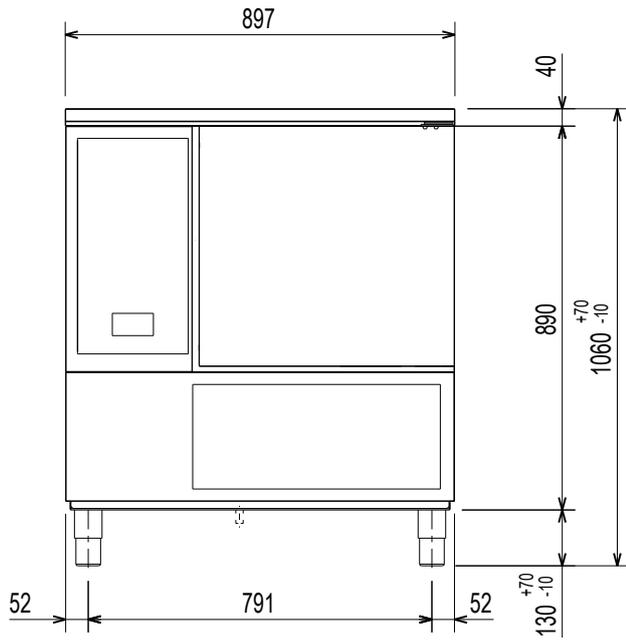


Diagrama de instalación
modelo 30 kg 6GN 1/1

tipo SKCH30R

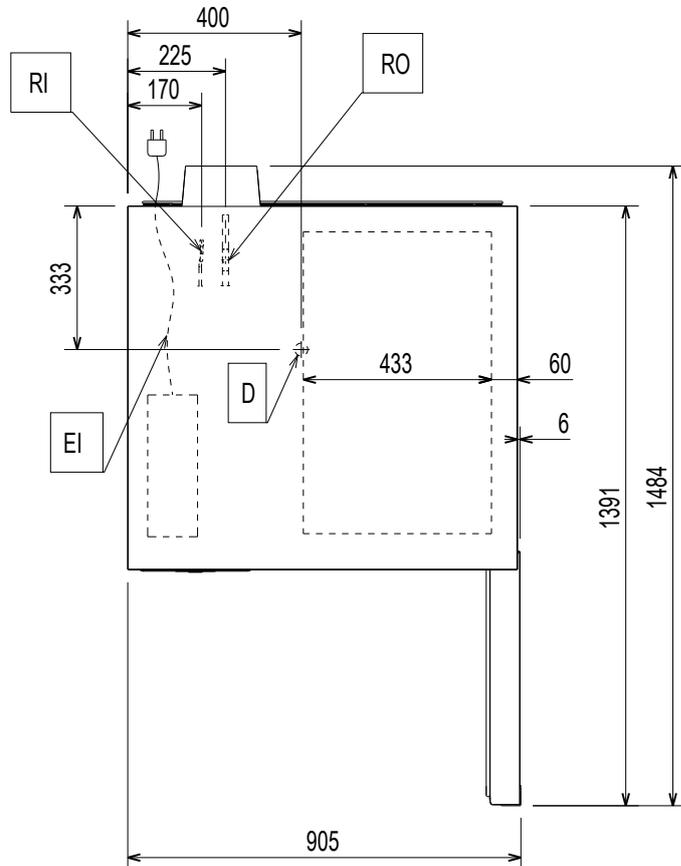
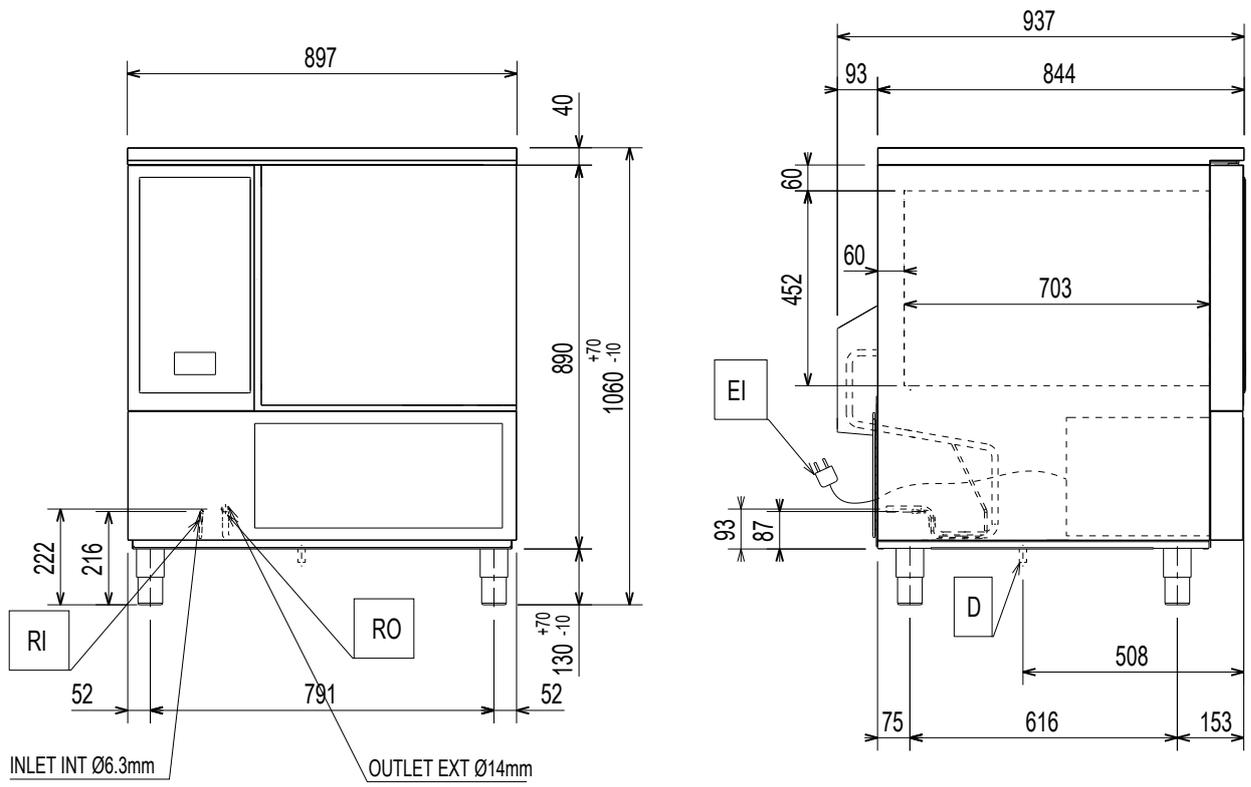


Diagrama de instalación
modelo 70 kg 10GN 2/1

tipo SKCH70B

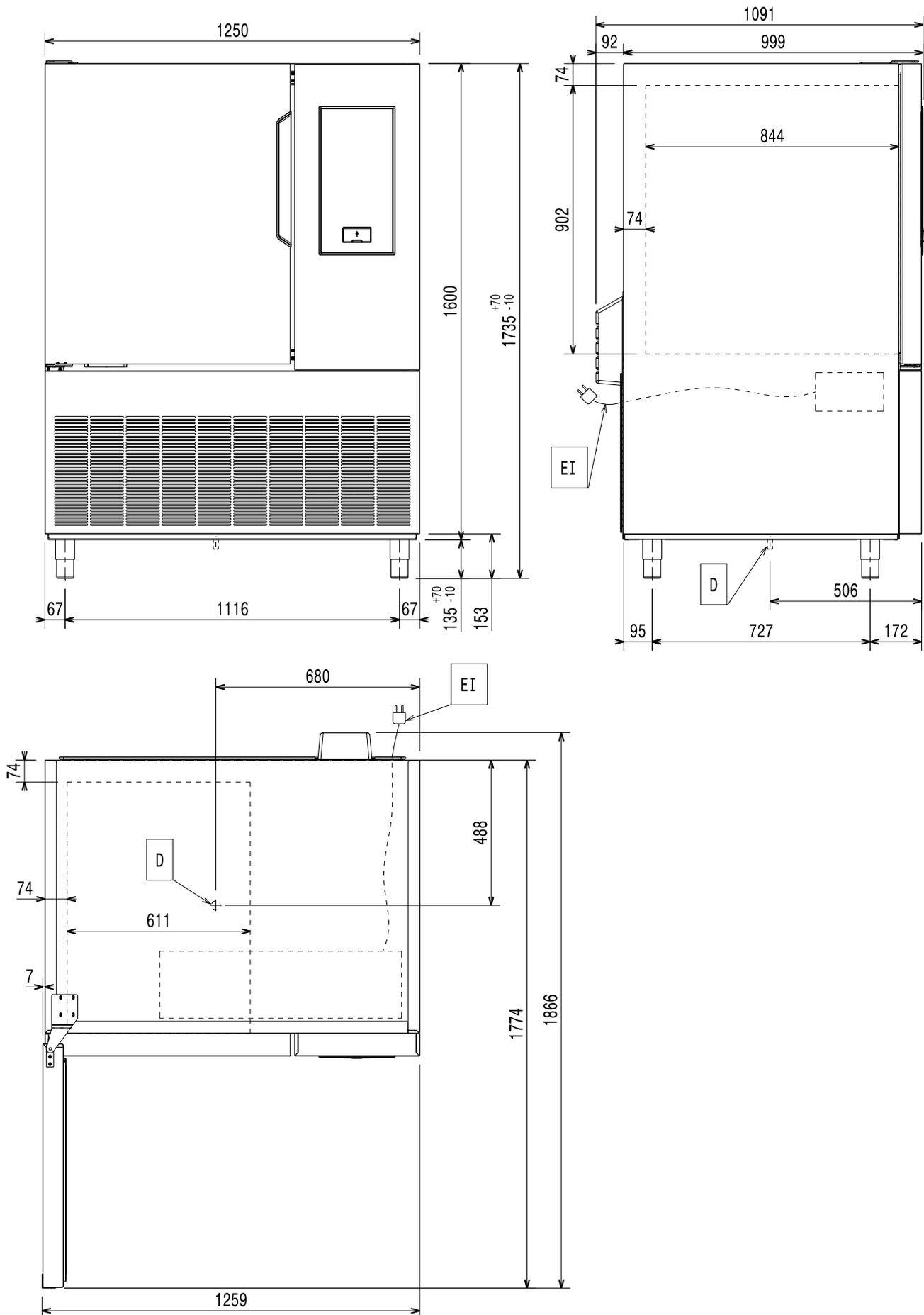


Diagrama de instalación
modelo 70 kg 10GN 2/1

tipo SKCH70R

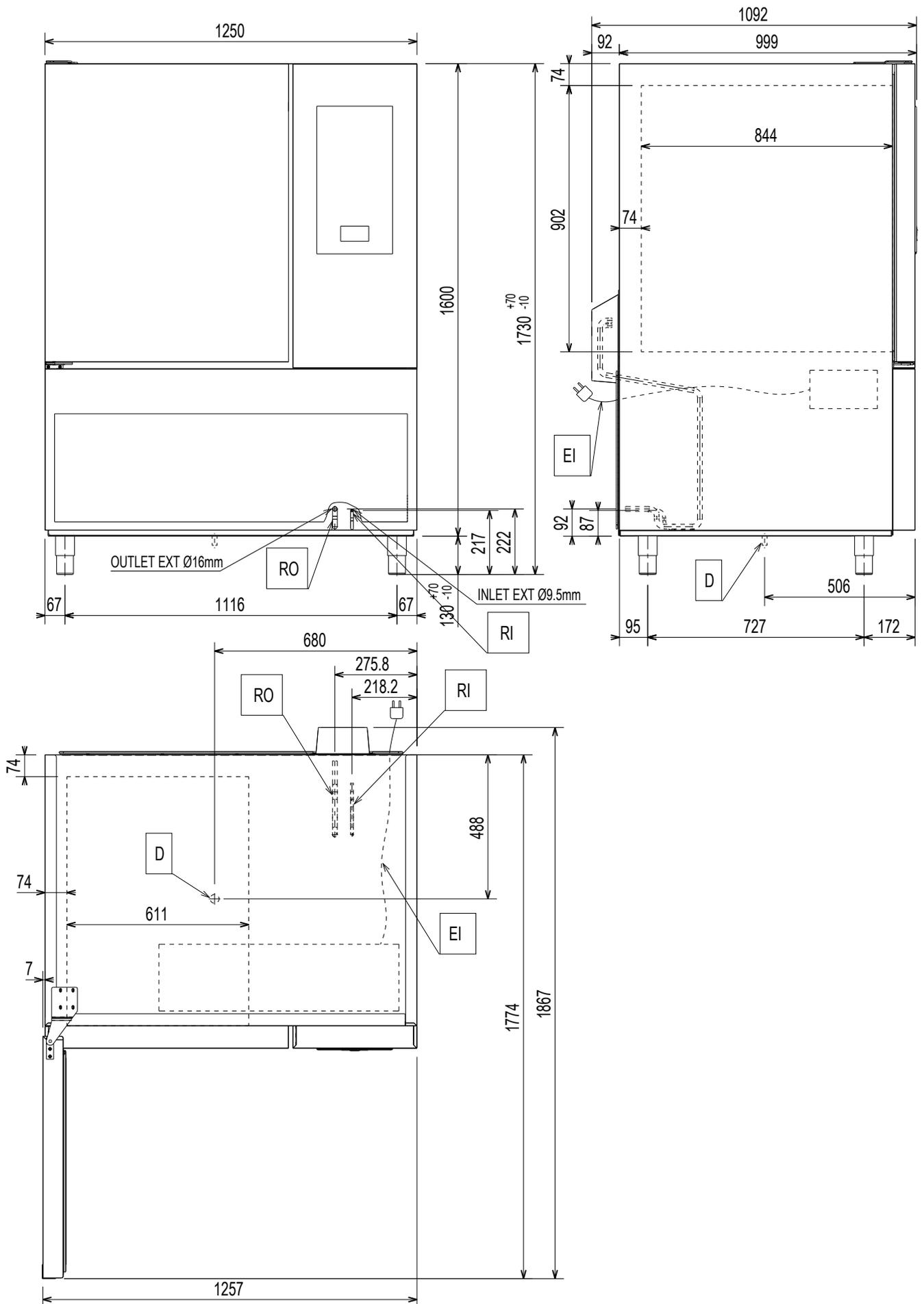


Diagrama de instalación
modelo 100 kg 20GN 1/1

tipo SKCH100R

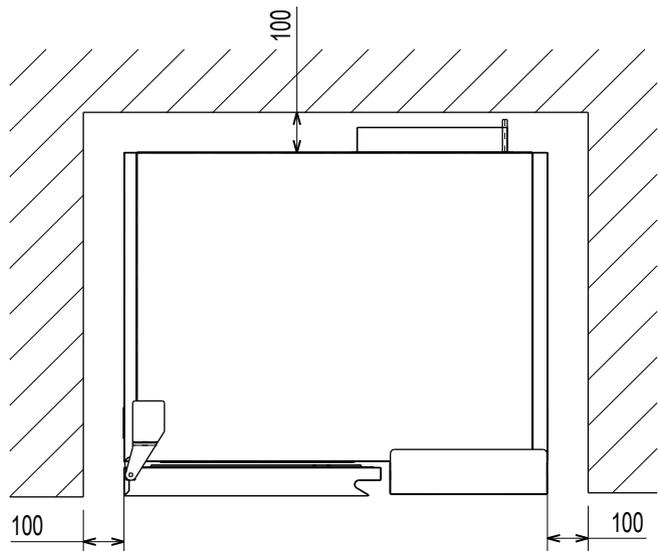
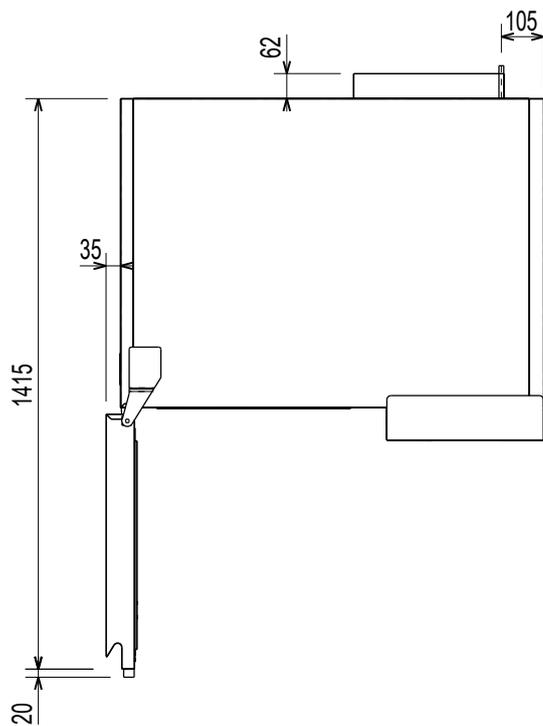
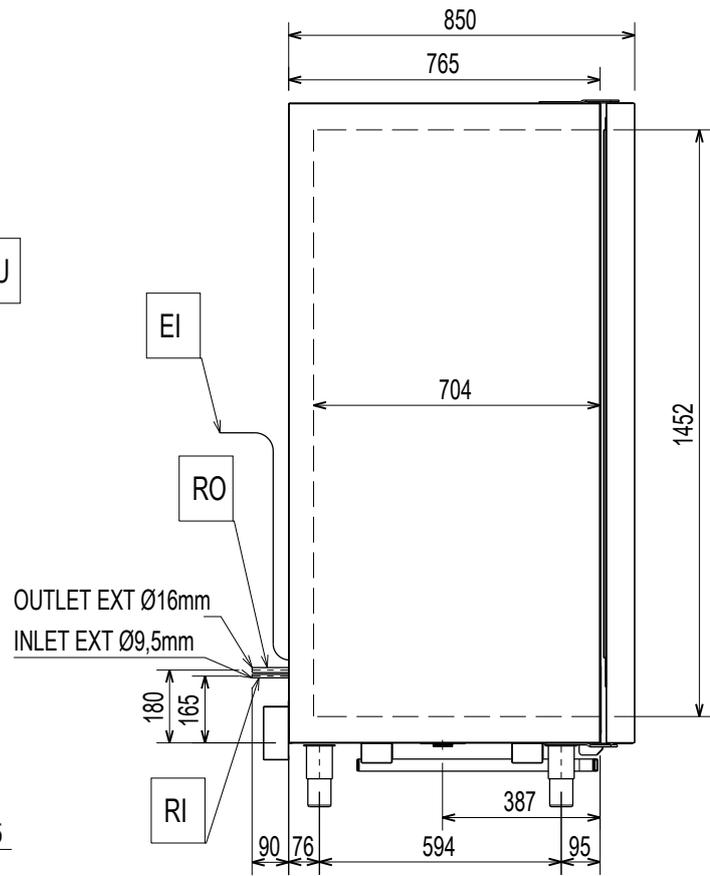
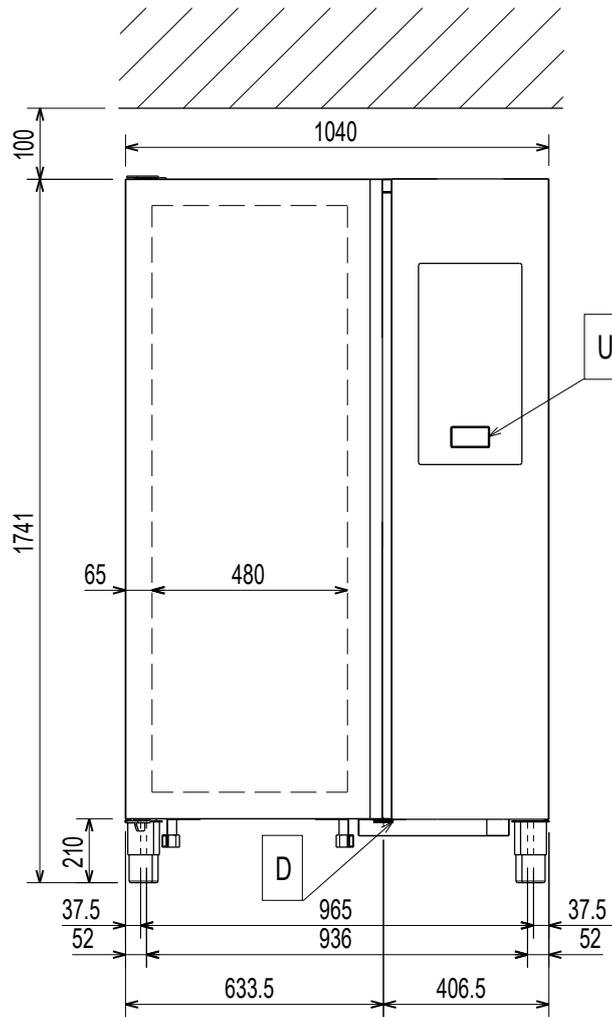
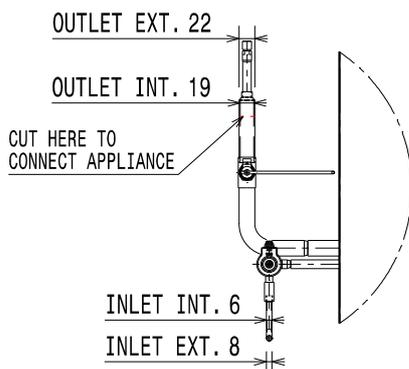
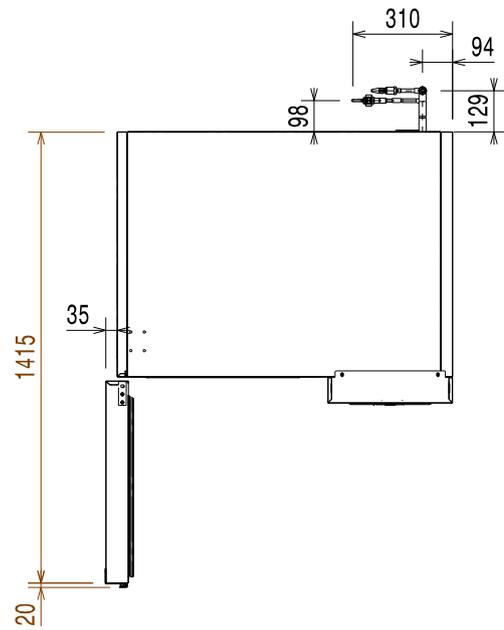
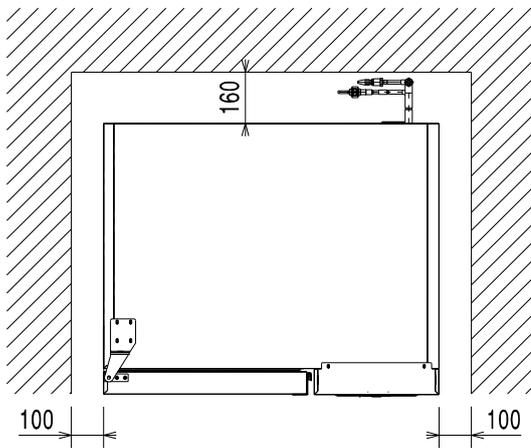
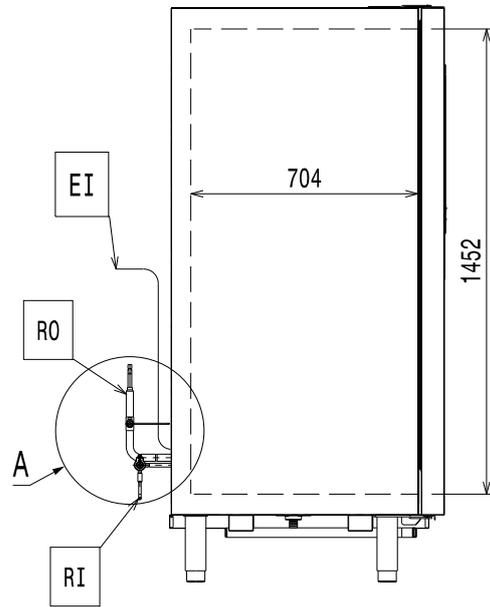
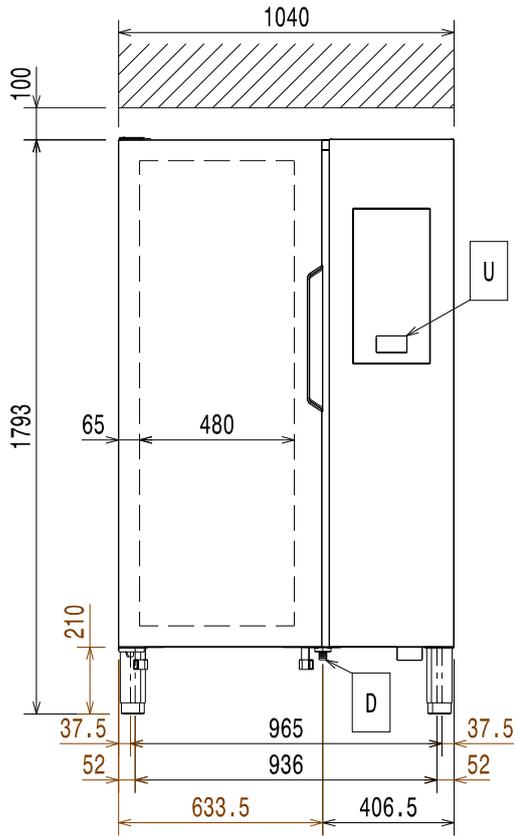


Diagrama de instalación
modelo 100 kg 20GN 1/1 CO2

tipo SKCH100RC



Detail A
 Scale: 1:9

Diagrama de instalación
modelo 150–200 kg 20GN 2/1

tipo SKCH150B — SKCH200B

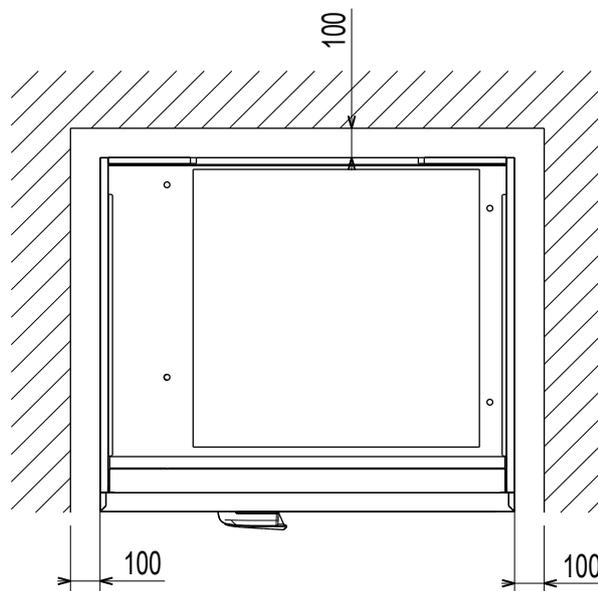
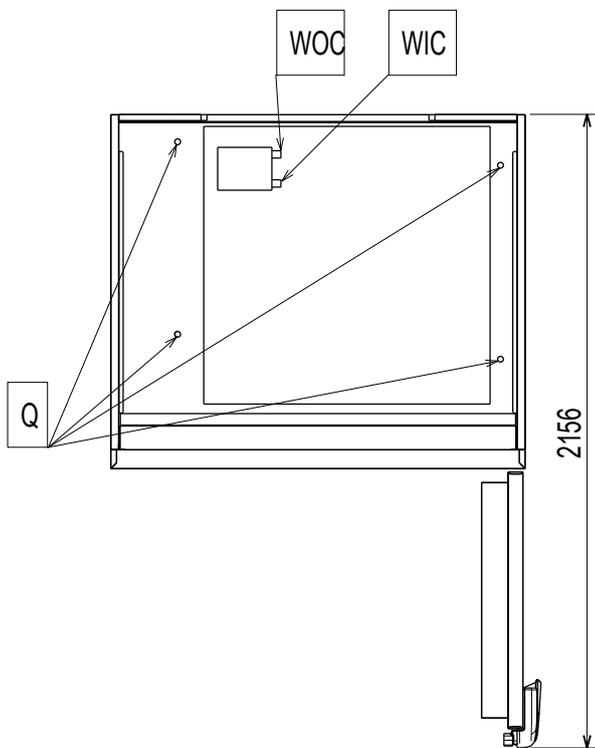
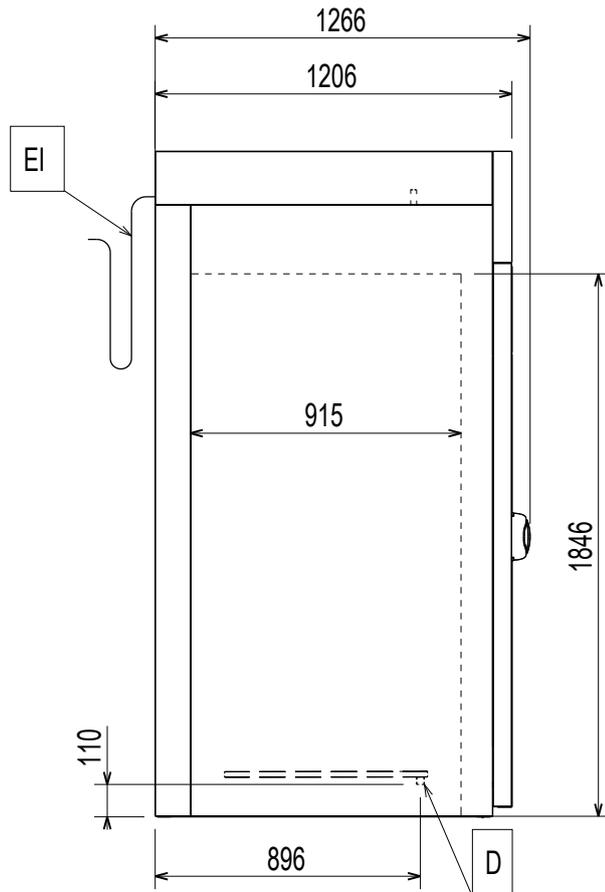
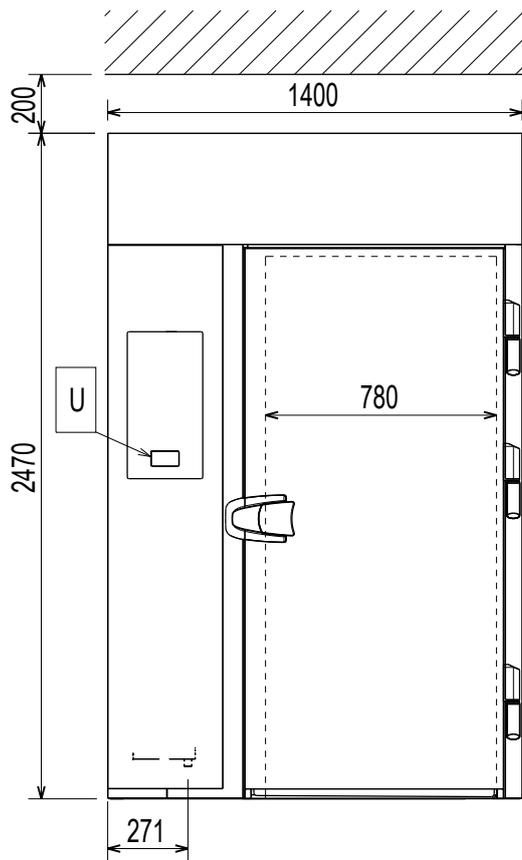


Diagrama de instalación
modelo 150–200 kg 20GN 2/1

tipo SKCH150R — SKCH200R

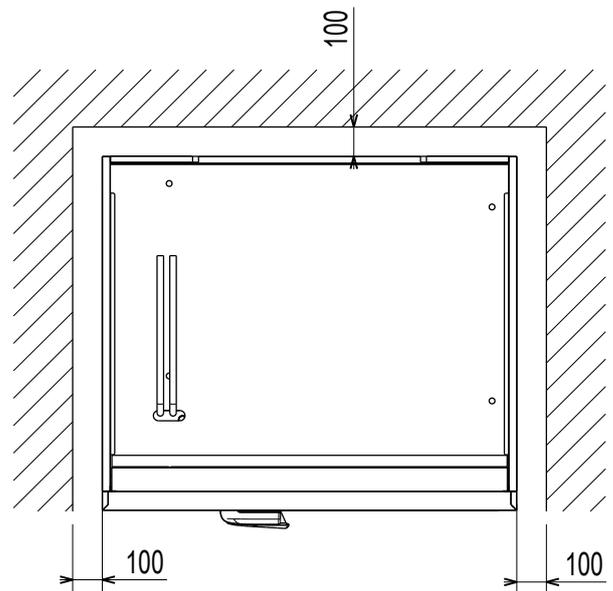
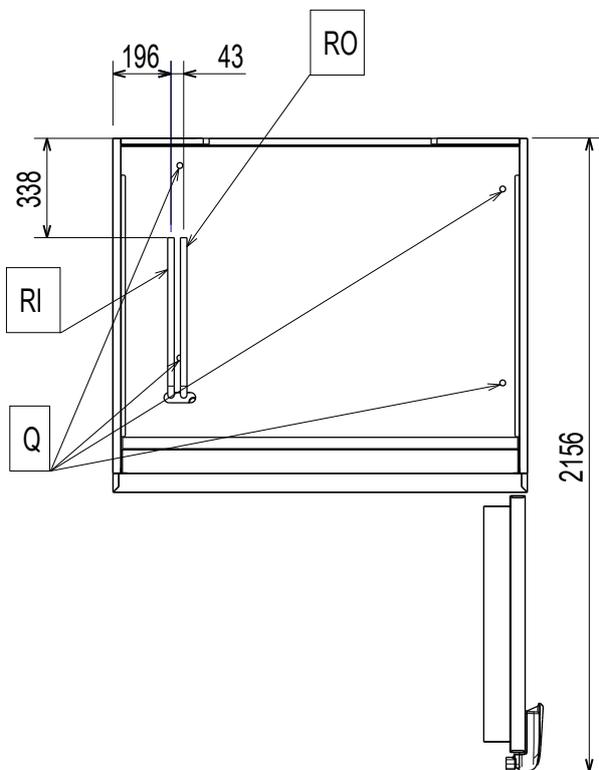
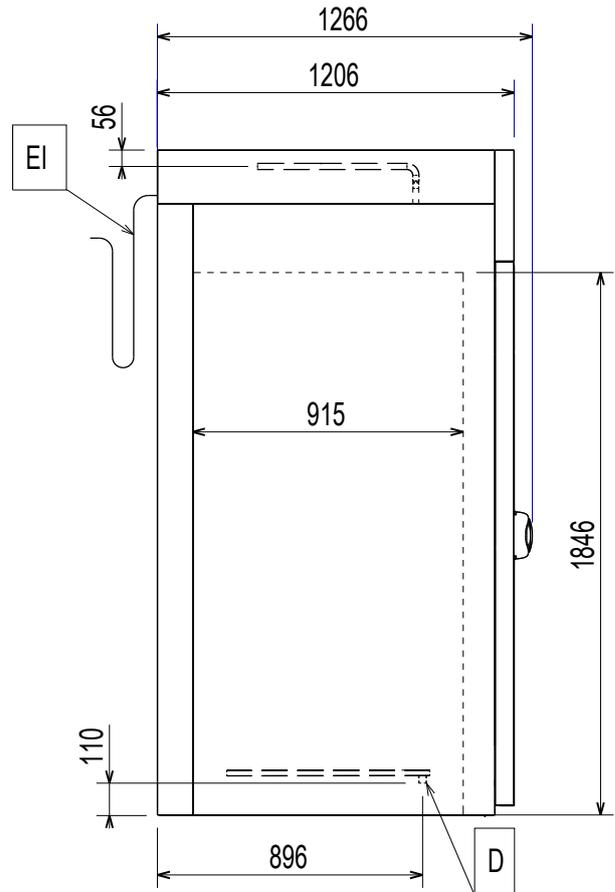
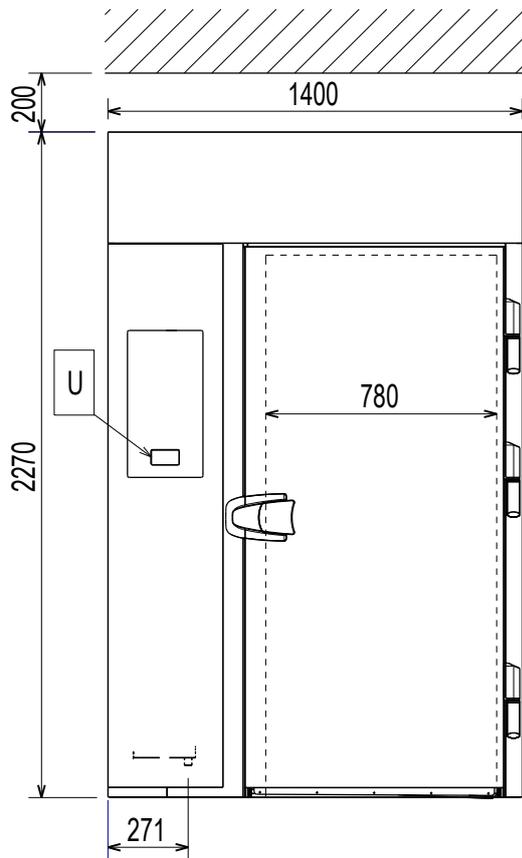
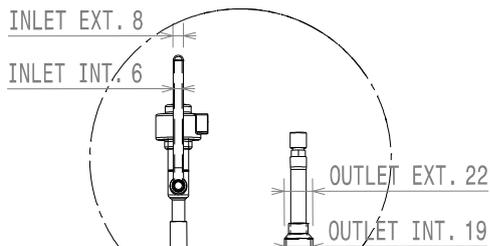
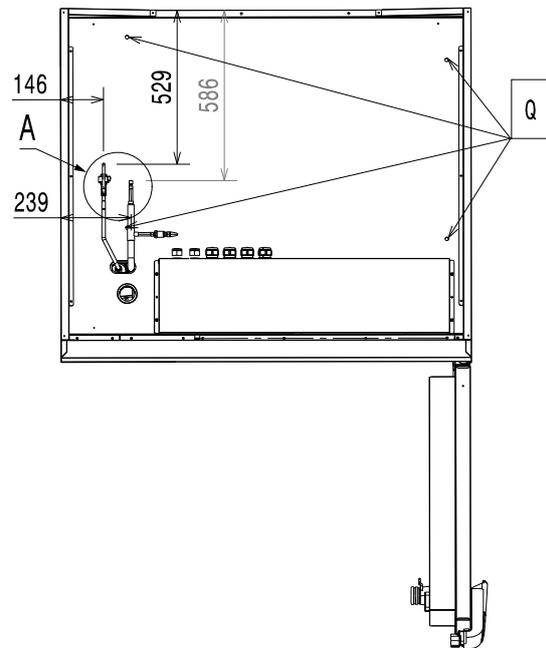
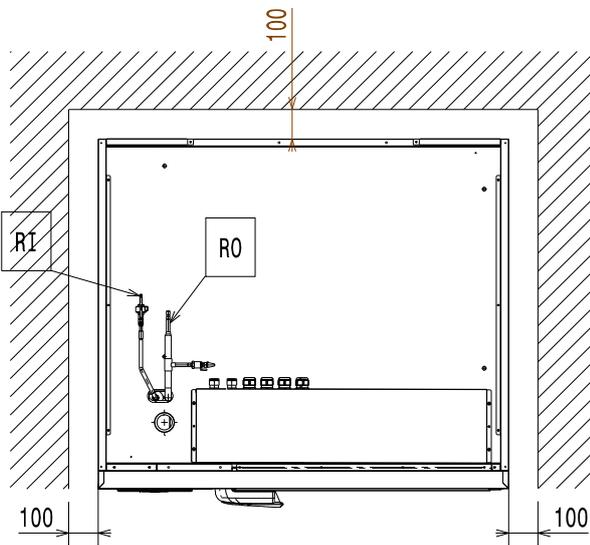
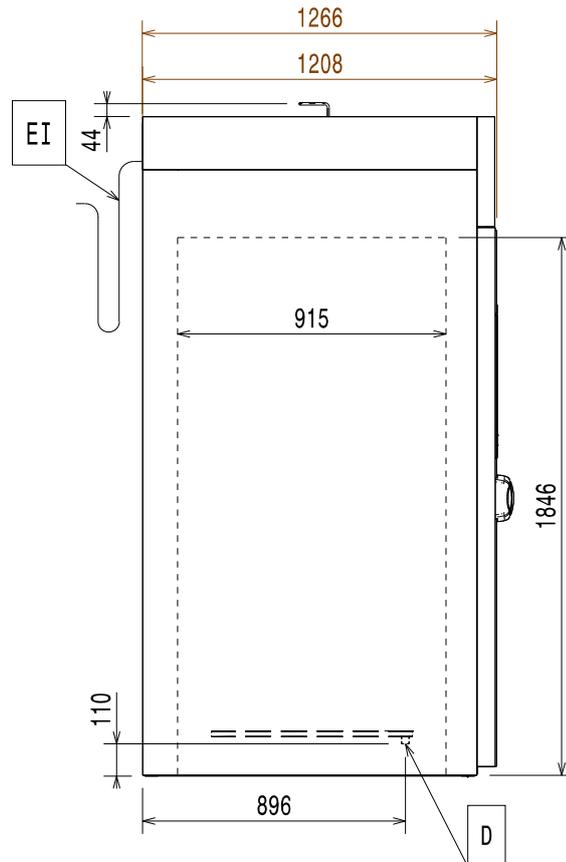
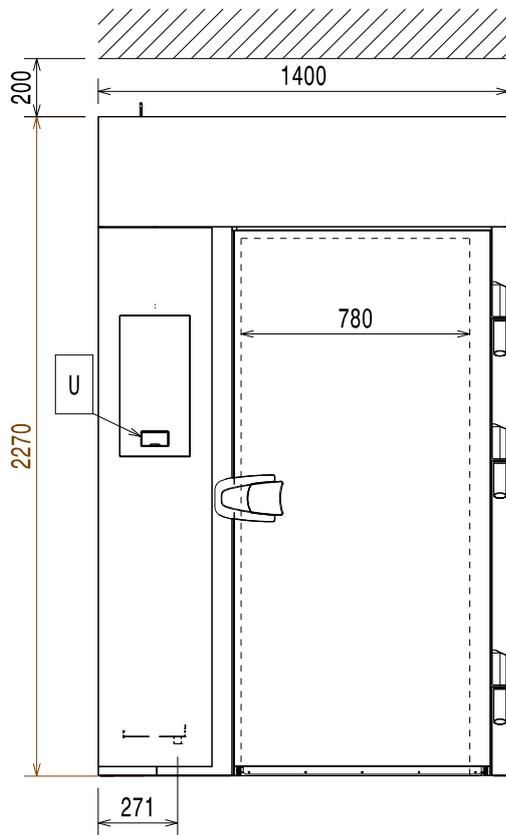


Diagrama de instalación
modelo 150–200 kg 20GN 2/1 CO2

tipo SKCH150RC — SKCH200RC



Detail A
Scale: 1:5
CUT HERE TO CONNECT APPLIANCE

Diagrama de instalación
modelo 150–200 kg 20GN 2/1 de paso a través

tipo SKCH150R — SKCH200R

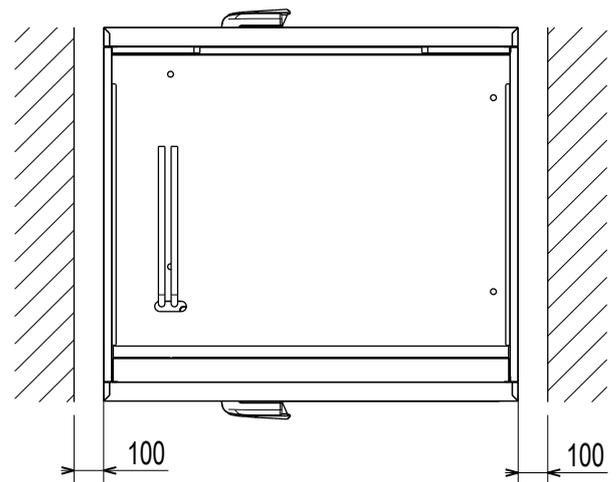
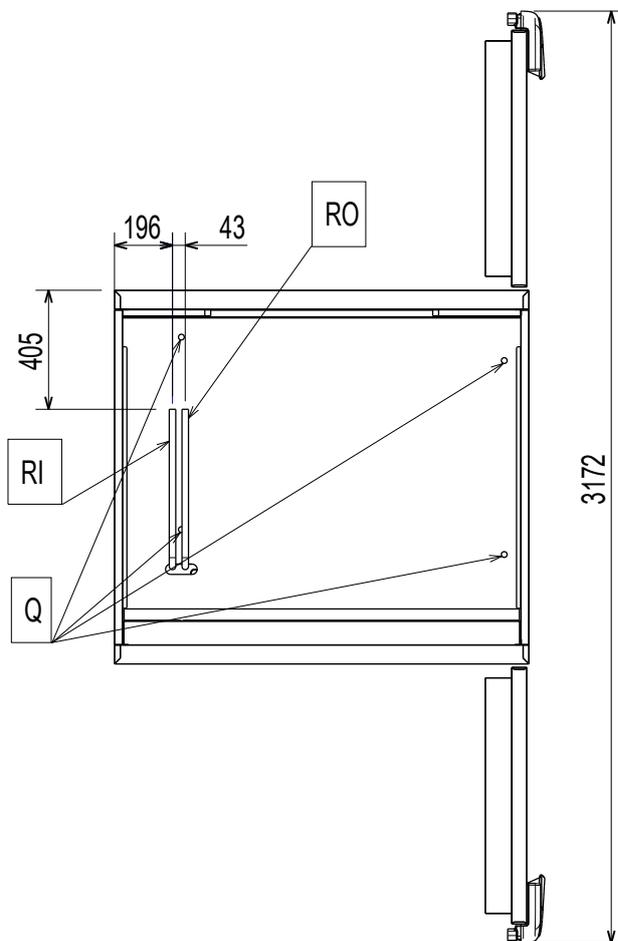
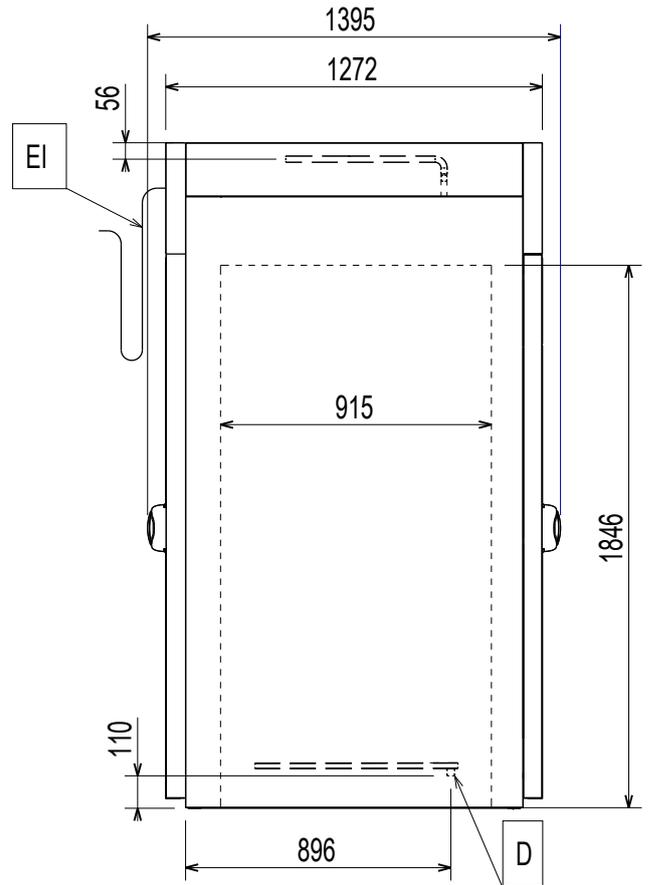
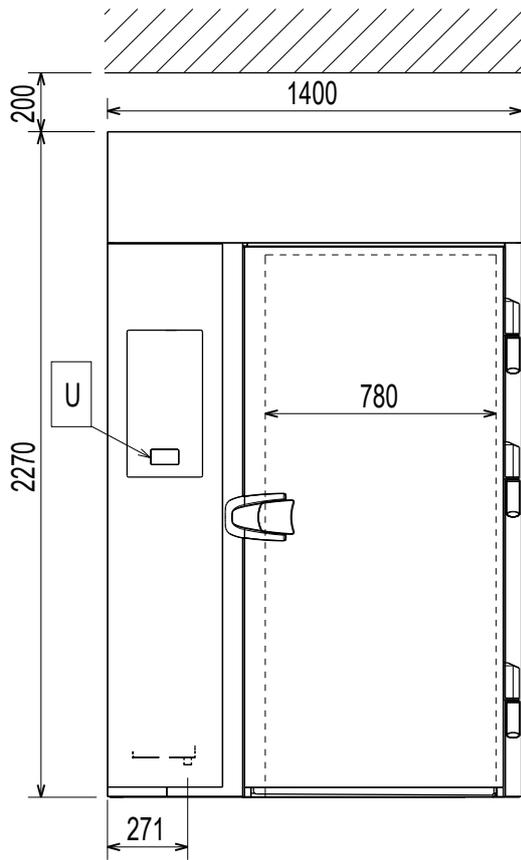
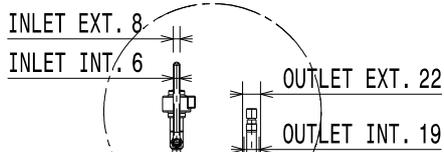
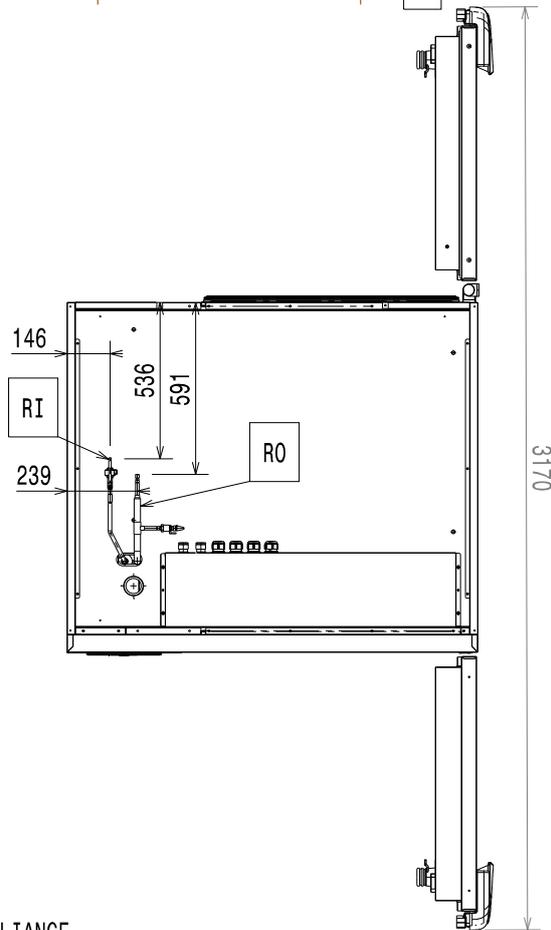
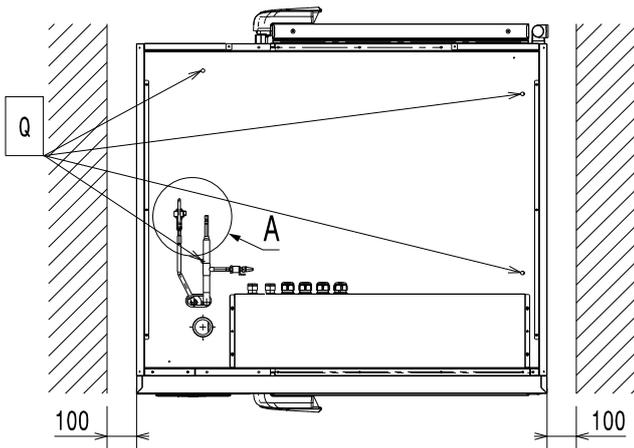
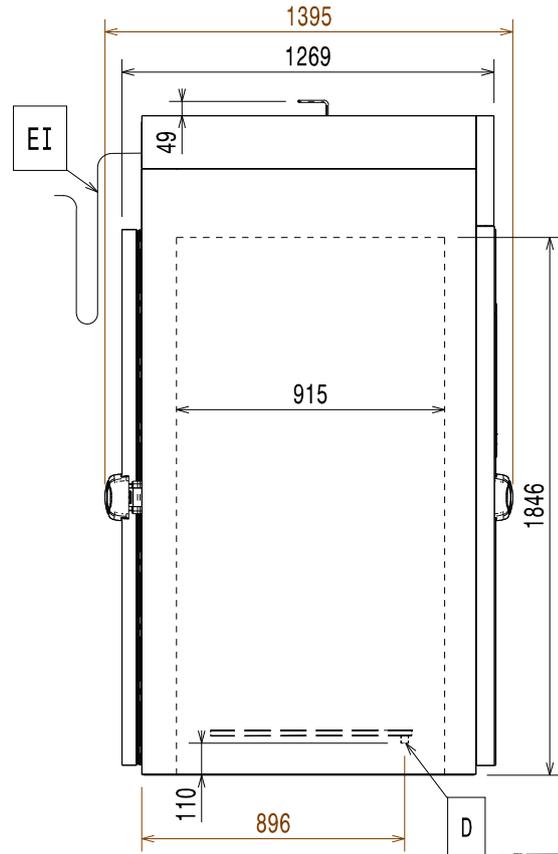
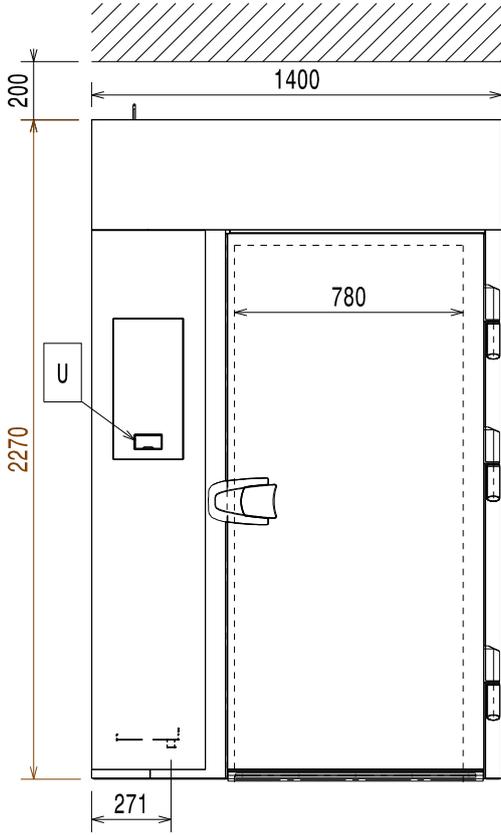


Diagrama de instalación
modelo 150–200 kg 20GN 2/1 de paso a través
CO2

tipo SKCH150RC — SKCH200RC



Detail A
 Scale: 1:8
 CUT HERE TO CONNECT THE APPLIANCE

Diagrama de instalación
modelo 150–200 kg 20GN 2/1 con rampa

tipo SKCH150R — SKCH200R

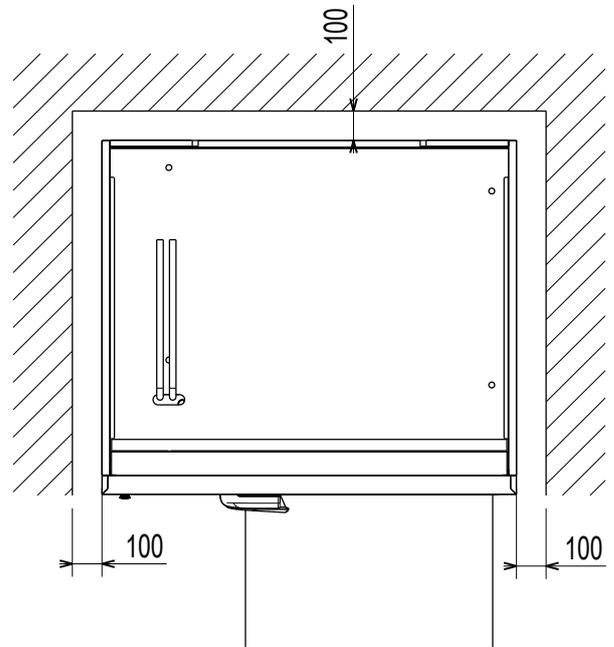
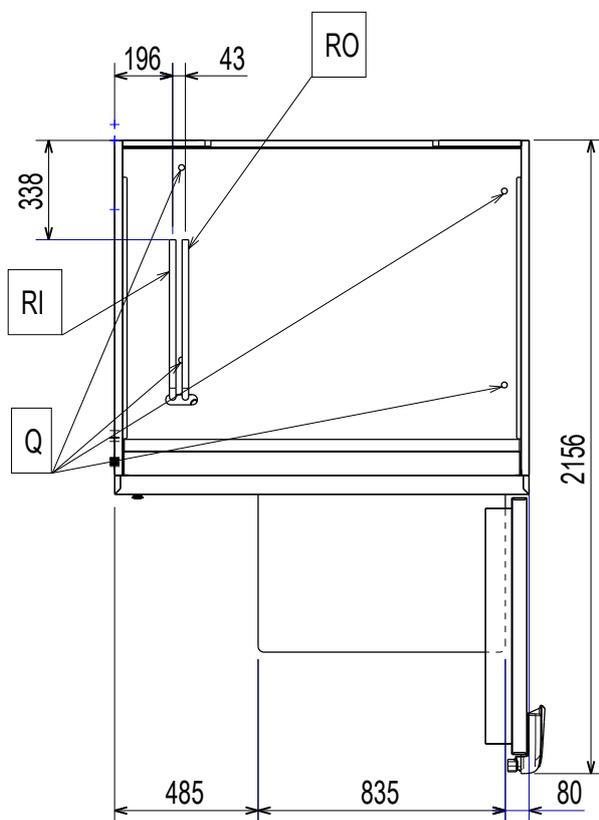
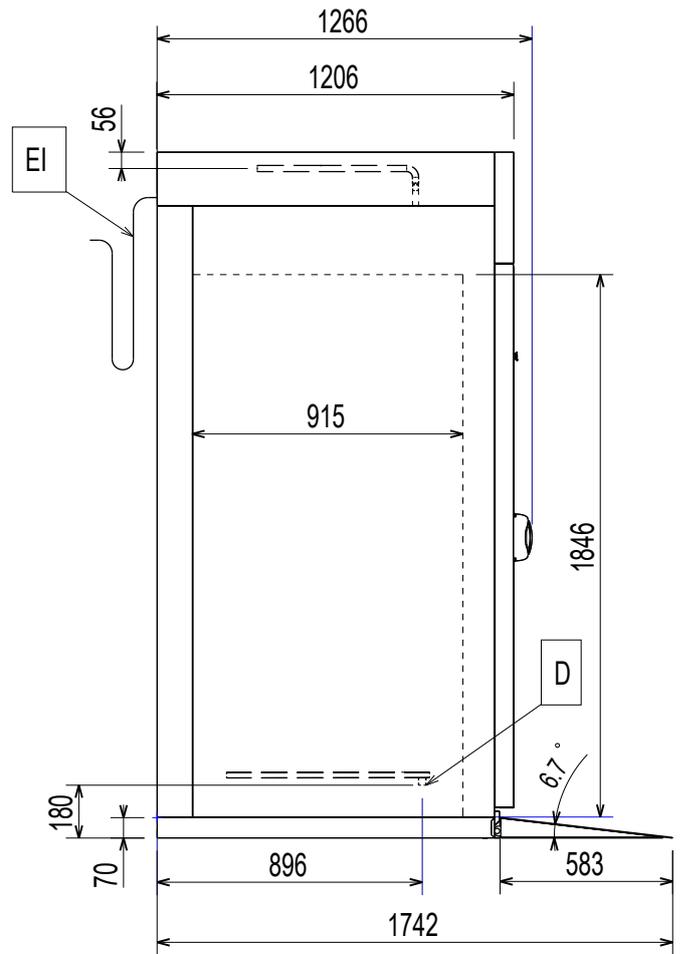
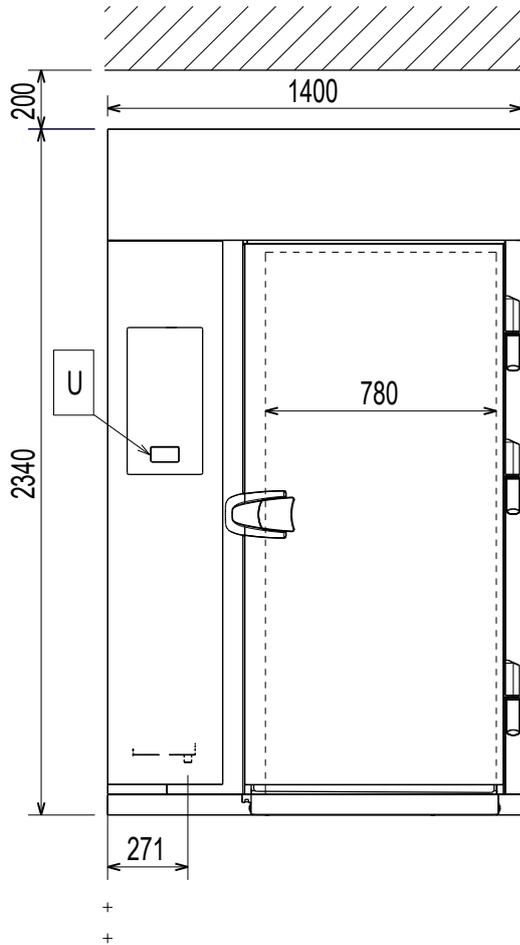
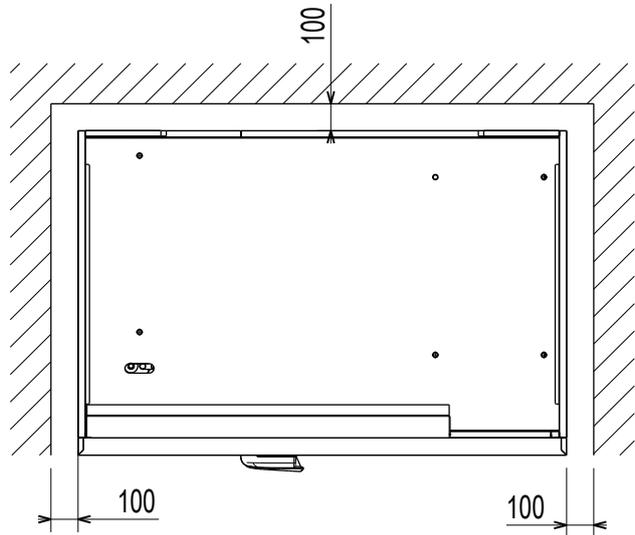
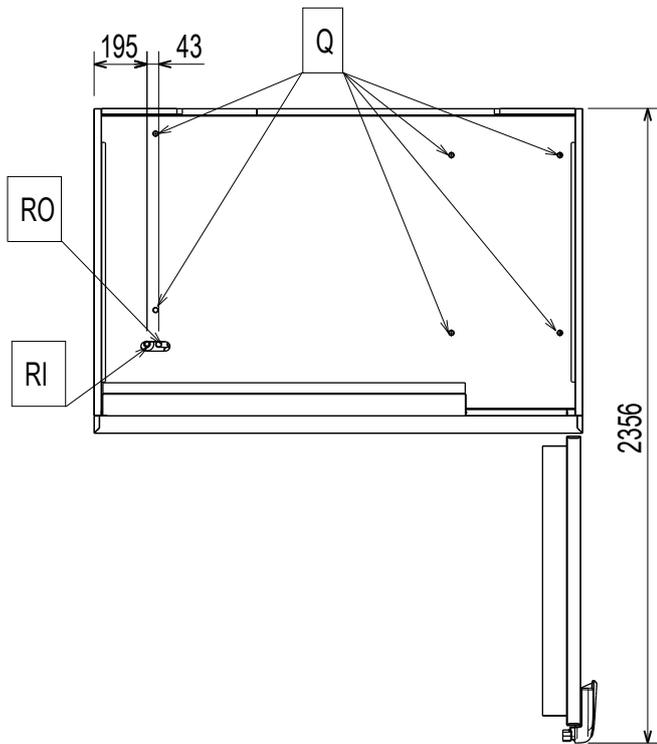
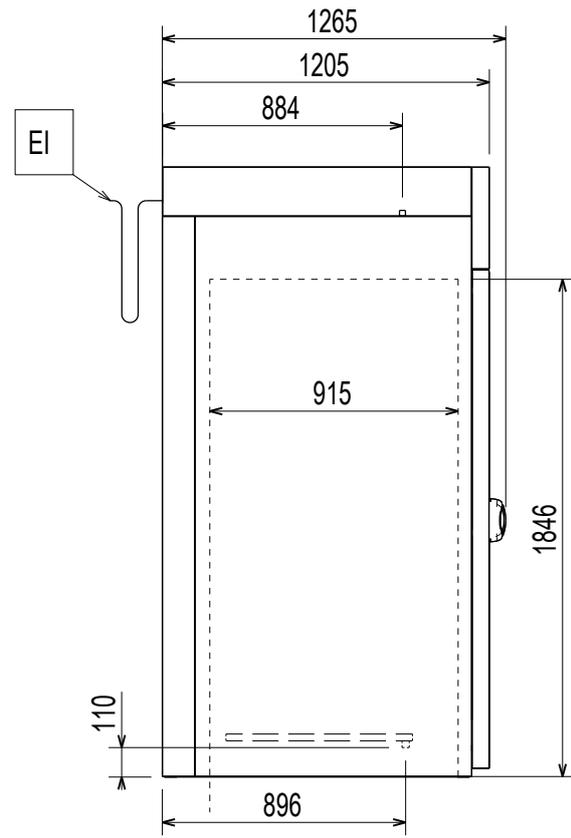
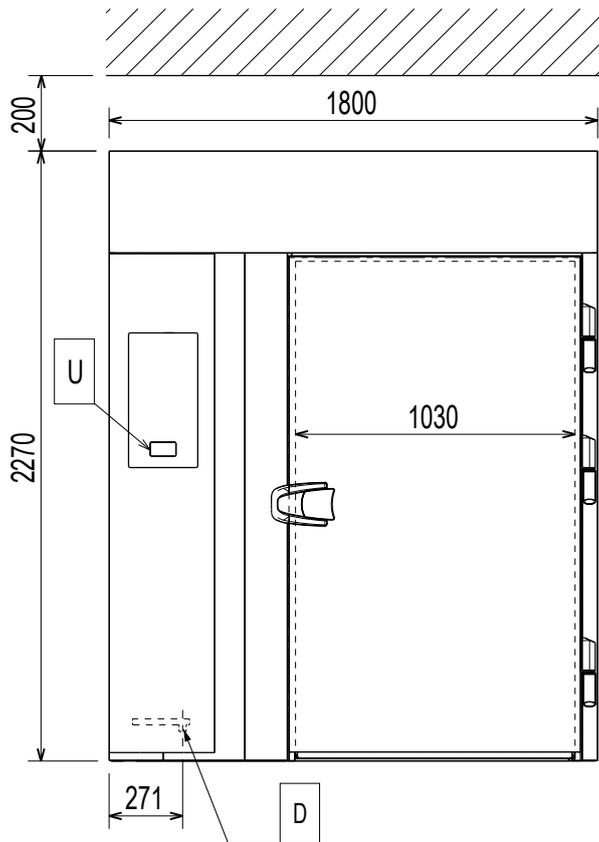


Diagrama de instalación
modelo 200 kg 2x20GN 1/1

tipo SKCH220R



TYPE = Grupo de certificación
SKCH = Gama (abatidor)
30–50–70–100–150–200–220 = Capacidad
B = Versión con sistema de refrigeración incorporado
R = Versión sin sistema de refrigeración incorporado
RC= versión CO2 sin sistema de refrigeración incorporado
EI = Longitud de cable de alimentación
WIC = Entrada de agua refrigerante

WOC = Salida de agua refrigerante
RI = Entrada de refrigerante (líquido) - (modelos sin sistema de refrigeración incorporado)
RO = Salida de refrigerante (gas) - (modelos sin sistema de refrigeración incorporado)
D = Orificio de desagüe de la cámara
Q = Ganchos de elevación
U = USB

Introducción

 Lea las instrucciones siguientes, incluidas las condiciones de la garantía, antes de instalar y usar el equipo.

Visite nuestra página web www.electroluxprofessional.com y abra la sección Soporte para:

 Registrar su producto

 Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro del equipo.

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento del aparato en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, póngase en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso del equipo, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y objetos.



IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
 - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
 - descarga del último manual actualizado desde la página web. www.electroluxprofessional.com;
- El manual deberá guardarse cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	20
A.1	Información general	20
A.2	Equipo de protección personal	20
A.3	Normas generales de seguridad	21
A.4	Características técnicas	21
A.5	Transporte, traslado y almacenaje	22
A.6	Instalación y montaje	22
A.7	Eliminación del aparato	23
B	DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE	24
C	INFORMACIÓN GENERAL	25
C.1	Introducción	25
C.2	Uso previsto y limitaciones	25
C.3	Pruebas	25
C.4	Copyright	25
C.5	Conservación del manual	25
C.6	Destinatarios del manual	25
C.7	Definiciones	25
C.8	Responsabilidad	25
D	TRANSPORTE, TRASLADO Y ALMACENAJE	26
D.1	Manipulación	26
D.1.1	Procedimientos para las operaciones de mantenimiento	26
D.1.2	Colocación de la carga	26
D.2	Desembalaje	26
D.2.1	Eliminación del embalaje	26
D.3	Almacenaje	26
E	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	26
E.1	Refrigerantes	26
E.2	Características técnicas generales	27
F	INSTALACIÓN Y MONTAJE	27
F.1	Introducción	27
F.2	Responsabilidades del cliente	27
F.3	Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 – 20GN 1/1	27
F.3.1	Colocación	27
F.3.2	Separador posterior	27
F.3.3	Colocación de la bandeja de condensación	28
F.3.4	Instalación apilada	28
F.3.5	Montaje de la encimera	29
F.3.6	Desagüe	29
F.3.7	Estructura interna multifunción	30
F.4	Modelos 20GN 2/1	31
F.4.1	Colocación	31
F.4.2	Instalación sobre el suelo	32
F.4.3	Desagüe	33
F.4.4	Conexión de agua	33
F.4.5	Instalación de la rampa	34
F.4.6	Dispositivo de cierre de la puerta (20GN 1/1)	34
F.4.7	Introducción de la plataforma portabandejas en los aparatos	34
G	CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO	35
G.1	Introducción	35
H	DESGUACE DE LA MÁQUINA	35
H.1	Procedimiento referente a la eliminación del equipo	35

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:

 **ADVERTENCIA**
Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.

 **ADVERTENCIA**
Peligro de electrocución - tensión peligrosa.

 **PRECAUCIÓN**
Riesgo de daños para el equipo o el producto.

 **IMPORTANTE**
Instrucciones o información importantes sobre el producto

 Equipotencialidad

 Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

 Aclaraciones y explicaciones

Fabricante Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italia
www.electroluxprofessional.com

- Estos aparatos son para aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, o empresas como panaderías, carnicerías y demás, pero no para la producción de alimentos continua y masiva.
- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, personas sin experiencia o conocimiento del uso de estos aparatos y personas con deficiencias mentales, sensoriales o físicas, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido indicaciones respecto al uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos inherentes.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
 - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste u otro electrodoméstico.
- No conservar sustancias explosivas como, por ejemplo, envases a presión con propelentes inflamables en el equipo.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca de la máquina.
- La marca se debe destruir durante el desguace de la máquina.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil del equipo.

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	● ¹	—	—
Uso normal	●	●	● ²	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● ¹⁻³	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
					
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

- Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sufrir daños para la salud (dependiendo del modelo).
- En estas operaciones, los guantes deben proteger las manos al extraer la bandeja fría del aparato. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).
- Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los trabajadores y a la propia máquina.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.
- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.

A.4 Características técnicas

Materiales y fluidos empleados

- En los equipos que utilicen R744 como refrigerante, la presión de diseño es de 14 MPa (140 bar).
ADVERTENCIA: el sistema de refrigeración está bajo presión de lado alto. No lo manipule. Consulte a personal especializado antes de la eliminación.

Prestaciones

Nivel de presión acústica equivalente Leq dB(A) ¹	<70
--	-----

- Los valores de emisiones acústicas se han obtenido según EN ISO 11204. El valor puede aumentar en función del lugar de trabajo donde se mida.

Peso total del aparato

Modelos	Peso del aparato
6GN 1/1 con sistema refrigerante integrado (SKCH30B)	169 kg
6GN 1/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH30R)	155 kg
10GN 1/1 con sistema refrigerante integrado (SKCH50B)	233 kg
10GN 1/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH50R)	218 kg
10GN 2/1 con sistema refrigerante integrado (SKCH70B)	320 kg
10GN 2/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH70R)	290 kg
20GN 1/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH100R/SKCH100RC)	285kg
20GN 2/1 con sistema refrigerante integrado (SKCH150B)	300 kg
20GN 2/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH150R/SKCH150RC)	180kg

20GN 2/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH200R/SKCH200RC)	438kg
20GN 2/1 con sistema refrigerante integrado (SKCH200B)	605 kg
2x20GN 1/1 sin sistema refrigerante integrado (SKCH220R)	468 kg

Clase climática

La clase climática descrita en la placa de características hace referencia a los siguientes valores:

- CLASE CLIMÁTICA: 5
 - 43°C [109,4°F] (IEC/EN 60335-2-89)
 - 40°C [104°F] temperatura ambiente con humedad relativa del 40% (IEC/EN ISO 23953)

A.5 Transporte, traslado y almacenaje

- El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y el traslado (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se han de efectuar con medios apropiados con una capacidad adecuada.
- Debido a las dimensiones del equipo, durante el transporte, el traslado y el almacenaje no se puede apilar varias máquinas; por lo tanto, se excluyen los eventuales riesgos de vuelco por cargas apiladas.
- Durante las operaciones de carga y descarga no debe haber personas debajo de cargas suspendidas. Se debe negar el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Está prohibido elevar la máquina sujetándola por componentes móviles o débiles, como: cárteres, canales eléctricos, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre la máquina, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.
- Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.
- El personal de transporte, manipulación y almacenamiento de la máquina debe estar adecuadamente instruido y formado en el uso seguro de sistemas de elevación y debe utilizar equipos de protección personal adecuados para el tipo de operación que realizan.

A.6 Instalación y montaje

Introducción

El instalador debe evaluar el volumen mínimo del recinto de la instalación que sea necesario para reducir los riesgos relacionados con la inflamabilidad y la toxicidad del refrigerante que previsiblemente contiene el equipo.

- Las operaciones de instalación de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de todos los dispositivos de protección individual y de equipos, herramientas y medios auxiliares, con la zona de montaje debidamente cerrada para impedir el acceso de personas no autorizadas.
- Las operaciones indicadas deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- Antes del procedimiento de instalación y montaje, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Conexión de agua (modelos 20GN 2/1 con sistema refrigerante integrado)

- presión máxima del sistema = 1 MPa (10 bar / 145,038 psi)
- presión mínima del sistema = 150 kPa (1.5 bar/ 21,75566 psi)
- La temperatura del agua refrigerante debe estar comprendida entre 10°C (50°F) y 30°C (86°F).
- El aparato debe estar conectado de manera permanente a la red de suministro de agua y no mediante manguera.

Conexión eléctrica

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.
- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según establecen las normativas y legislación vigente en el país de instalación de la máquina.
- En los equipos con grupo remoto la conexión del grupo y la conexión del equipo son diferentes.
- La información relativa a la tensión de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de características.
- La alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas vigentes en el país de uso.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor diferencial magnetotérmico de las medidas adecuadas para el consumo indicado en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III, y que cumpla los requisitos de las normas vigentes. Para más información sobre la capacidad del interruptor o del enchufe, consulte el consumo de corriente indicado en la placa de características del aparato.
- Una vez efectuada la conexión, la diferencia entre la tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento y la tensión nominal no debe ser de más de $\pm 10\%$.
- En los modelos preparados para funcionar sin sistema refrigerante integrado, realice las conexiones eléctricas de la unidad condensadora y de la electroválvula como se indica en el diagrama de cableado suministrado con la máquina. La conexión requiere un cable de sección adecuada. Introduzca y sujete los cables con la abrazadera especial. Conecte los conductores en los bornes correctamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

- El punto de conexión cuenta con un contacto de toma a tierra eficaz y el voltaje y la frecuencia de red coinciden con lo indicado en la placa de características. En caso de dudas respecto a la eficacia del cable de conexión a tierra, solicite a personal especializado que revise el sistema;
- El equipo debe estar conectado a la red eléctrica de manera permanente, respetando las polaridades que se indican a continuación:
 - marrón/negro(*)/gris(*): fase
 - (*) presentes solo en los equipos con alimentación trifásica
 - amarillo/verde = tierra
 - azul = neutro
- El cable H07RNF para la conexión permanente a la red de alimentación es de tipo H07RNF (código 60245 IEC 66); en caso de sustitución, se debe cambiar por uno de características iguales o superiores. al sustituir el cable de alimentación hay que tener en cuenta que el conductor de tierra debe ser más largo que los conductores activos.
- El interruptor magnetotérmico diferencial se debe poder bloquear en posición abierta en caso de mantenimiento.
- La máquina que puede funcionar a 50 o 60 Hz no requiere ajuste alguno por parte del usuario.

Límites de espacio del aparato

- Al decidir la posición de los equipos, tenga en cuenta las distancias siguientes:
 - SKCH30-50-70 modelos: 50 mm de otros equipos presentes en el recinto (de hecho, una separación insuficiente puede ocasionar problemas relacionados con la formación de condensado en las paredes del equipo) y tenga también en cuenta el espacio que se necesita para abrir la puerta.
 - SKCH100R modelos: 100 mm desde la parte superior, la parte trasera y los lados.
 - SKCH100RC modelos: 100 mm desde la parte superior, 100 mm desde los lados y 160 mm desde la parte trasera.
 - SKCH150-200B-R-CR modelos: 200 mm desde la parte superior y 100 mm desde la parte trasera y los lados.
 - SKCH150-200R-CR modelos de paso a través: 200 mm desde la parte superior y 100 mm desde los lados.
 - SKCH220R modelos: 200 mm desde la parte superior y 100 mm desde la parte trasera y los lados.

Colocación

- Respetar todas las normas de seguridad y anti-incendio previstas para la instalación de este tipo de equipos.
- En los modelos sin sistema refrigerante incorporado, los tubos de conexión deben disponerse de modo que permitan el acceso a la parte posterior del aparato para su mantenimiento (consulte el manual de servicio en el sitio web).
- Para elegir la unidad de condensación remota, utilice como referencia la unidad recomendada por el fabricante que se indica en la ficha técnica del equipo.
- En caso de que utilice una unidad de condensación remota de mayor capacidad, consulte la ficha técnica de los datos de potencia refrigerante o visite el sitio del fabricante, de la agencia o del centro de asistencia de zona autorizado por el fabricante.
- La instalación del aparato y de la unidad de condensación del líquido refrigerante debe estar a cargo exclusivamente de personal del servicio técnico del fabricante o de una persona experta.
- En equipos con R744 como refrigerante, se debe instalar un dispositivo de descarga de presión en el lado de alta presión del sistema de refrigeración, entre el motor compresor y el enfriador de gas. Habrá dispositivos u otros componentes de cierre, excepto tuberías, entre el motor compresor y el dispositivo de descarga de presión que podrían provocar una caída de presión.
- El dispositivo de descarga de presión deberá montarse de modo que ninguna salida de refrigerante del sistema durante el funcionamiento provoque daños al usuario del equipo. La abertura debe situarse de modo que resulte improbable su obstrucción durante el uso normal.
- El dispositivo de descarga de presión instalado no debe disponer de ajustes que pueda realizar el usuario.
- El ajuste de presión del dispositivo de descarga de presión instalado no debe ser superior al de la presión de diseño del lado de alta presión.
- Respecto a cualquier ajuste preciso de los parámetros de la válvula electrónica, consulte el manual de servicio en el sitio web.
- Modelos SKCH50R – SKCH70R – SKCH100R/RC – SKCH150B/R/RC, – SKCH200B/R/RC – SKCH220R deben fijarse a la pared mediante el accesorio adecuado incluido en el aparato y de acuerdo con las instrucciones de instalación.

Instalación apilada

- Por razones de seguridad, la instalación de la columna “Cook&Chill” DEBE fijarse a la pared mediante las dos abrazaderas incluidas con el aparato.

Introducción de la plataforma portabandejas

- En los aparatos con rampa, maneje la plataforma portabandejas con cuidado, para evitar que vuelque y derrame los líquidos.

A.7 Eliminación del aparato

- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

B DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

F.Mod. PNC 9VTX W Tot. kW	Comm.Model Ser.Nr. Volt Hz	Type Ref. SKCH30B Cyclopentane Total Current A	2018
Evaporation Heater El. kW	Lighting W	Defrost Power kW	NF nominal Charge Mpa
Class x	Cap. Heating power kW	Refrigerant kW	GWP CO2-eq t
CE		IPX4	
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

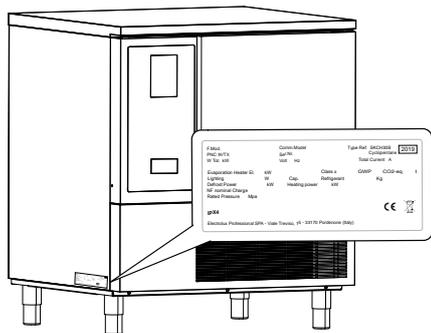
La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto. A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Model	denominación comercial
SKCH30B	grupo de certificación (tipo)
PNC	código de fabricación
Ser.No.	número de serie
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	consumo de potencia máxima
Cyclopentane	gas expansivo utilizado como aislamiento
Total Current	corriente nominal
Defrost Power	potencia en descarche
Heating Power	potencia de resistencia
Evaporation Heater El.	potencia del elemento térmico de evaporación
Lighting	luz interior
Class	clase climática
GWP	potencial de calentamiento global
CO2 eq	cantidad de gases de efecto invernadero
Refrigerant	tipo de gas refrigerante
Cap.	capacidad nominal
IPX4	grado de protección contra el polvo y el agua
CE	marca CE
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italia	fabricante

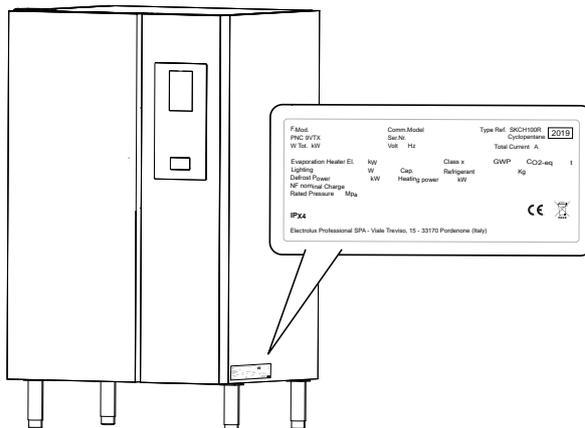


NOTA!

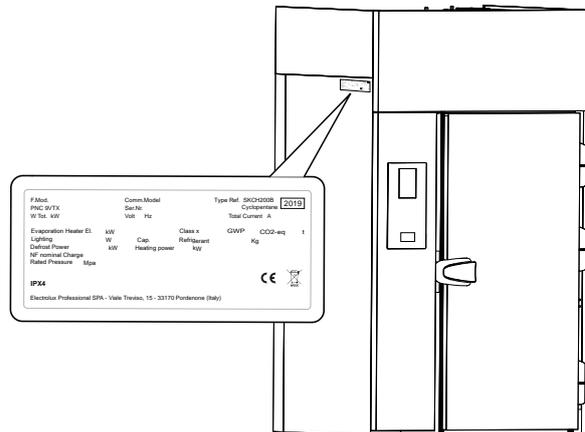
En los modelos **6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1**, la placa de características está situada en la parte inferior izquierda (o en el lado derecho, dependiendo del modelo) del aparato. La placa que indica el código PNC y el número de serie está dentro del panel del condensador.



En los modelos **20GN 1/1**, la placa de características está situada en la parte inferior derecha del aparato. La placa que indica el PNC y el número de serie del equipo se encuentra en la parte superior del aparato.



En los modelos **20GN 2/1**, la placa de características está situada en la parte superior del lado izquierdo del aparato. La placa que indica el PNC y el número de serie del equipo se encuentra en la parte superior del aparato.



NOTA!

El módulo radiotransmisor tiene las especificaciones técnicas siguientes:

- la frecuencia nominal y la potencia transmitida (radiada o conducida) que utiliza el equipo de radio se indica en la documentación técnica;
- en el equipo de radio que utiliza tecnologías estandarizadas, como GSM/3G/LTE, la banda de frecuencia es la conocida comúnmente (como GSM 900, 1800).
Cuando son posibles niveles de potencia diferentes, se indica la potencia nominal máxima.
- la gama de frecuencias se sitúa entre 2400 GHz y 2472 GHz
- la potencia transmitida es inferior a 20 dBm.



NOTA!

Citar los datos contenidos en la marca de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).

C INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

C.1 Introducción

Este manual contiene información correspondiente a diferentes equipos. Las imágenes de productos de esta guía son solo ejemplos.

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada del aparato suministrado.

En los diagramas de instalación del equipo, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

C.2 Uso previsto y limitaciones

Este aparato está diseñado para usarse como abatidor/congelador, para conservar alimentos (hace descender con rapidez la temperatura de los alimentos cocinados para que conserven sus propiedades iniciales durante un periodo y garantiza su buen estado durante varios días) y para calentarlos.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



PRECAUCIÓN

El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).



NOTA!

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

C.3 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

Se envía listo para usarse.

Los resultados de las pruebas visuales, eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

C.4 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede entregar a terceros con la autorización de la compañía Electrolux Professional.

C.5 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida del equipo, es decir, hasta que se desguace. El manual debe conservarse con el aparato en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler del mismo.

C.6 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- personal especializado (consulte el manual de servicio).

C.7 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuerza de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de un equipo utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

C.8 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento del equipo y anular la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

D TRANSPORTE, TRASLADO Y ALMACENAJE



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

D.1 Manipulación



PRECAUCIÓN

Los equipos deben mantenerse en posición vertical. Si el equipo se manipula en posición horizontal, activarlo solo tras haber esperado unas horas.

D.1.1 Procedimientos para las operaciones de mantenimiento

antes de iniciar las maniobras de elevación:

- Comprobar que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impedir el acceso de cualquier persona a la zona de mantenimiento;
- comprobar que la carga sea estable;
- controlar que no haya material que pueda caer durante la elevación; maniobrar la máquina verticalmente para evitar golpes;
- mover la máquina manteniéndola a la mínima altura del suelo.

D.1.2 Colocación de la carga

Retire el aparato del palet de madera, desplácelo a un lado y deslícelo hacia el suelo.

D.2 Desembalaje



IMPORTANTE

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte. Examinar los embalajes antes y después de descargar.

Desembale el equipo. Al desembalar y manipular el aparato, tenga cuidado de que no sufra golpes.



NOTA!

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos.
- Al recibir la mercancía, señalar en el albarán cualquier daño o defecto detectado.
- El conductor debe firmar el albarán; de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).

Desembale la máquina según las instrucciones siguientes:

- Cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
- quitar la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno de las esquinas y los elementos de protección verticales.
- Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que el pegamento no quede adherido a la superficie.
- Si esto sucede, los residuos pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo, que se debe enjuagar y secar cuidadosamente.
- Se aconseja pasar un trapo impregnado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero inoxidable para crear una capa protectora.

D.2.1 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

Se pueden conservar, reciclar o quemar sin peligro en una planta incineradora. Las piezas de plástico reciclables están marcadas de la manera siguiente:



Polietileno

- Embalaje exterior
- Bolsa con instrucciones



Polipropileno

- Bridas



Espuma de poliestireno

- Protecciones de esquinas

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso del equipo.

D.3 Almacenaje

El equipo y/o sus componentes se deben almacenar y proteger de la humedad en un ambiente no agresivo, sin vibraciones y a una temperatura ambiente de entre -10°C [14°F] y 50°C [122°F].

El equipo se debe almacenar en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones del aparato o daños a las patas de apoyo.



PRECAUCIÓN

Si el equipo no está nivelado, pueden surgir problemas de funcionamiento.

E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

E.1 Refrigerantes

Las zonas en contacto con el producto alimenticio se realizan en acero; en estas zonas hay tornillos y soportes de acero inoxidable.

La unidad de evaporación es de cobre-aluminio revestimiento antioxidante no tóxico.

Los gases fluorados están contenidos en un dispositivo sellado herméticamente.

En las unidades de refrigeración se utiliza líquido refrigerante HFC (R134a (GWP:1430)/R404a (GWP:3922)/R407a

(GWP:2107)/R452a (GWP:2141)) conforme con las normas vigentes. El tipo y la cantidad de gas utilizado se indican en la placa de características.

El equivalente de CO2 del gas se puede calcular multiplicando el valor GWP por la cantidad de gas.

E.2 Características técnicas generales

Voltaje de alimentación V

Modelos con unidad de refrigeración incorporada	380–415 V/trifásica+N/50 Hz ¹ 380–400V/trifásica+N/60Hz ¹
Modelos sin unidad de refrigeración incorporada	220–240 V/1/50/60 Hz ¹ 380–415 V/trifásica+N/50/60 Hz ¹

1. Según modelo

Bandejas

	Bandejas Gastronorm (GN1/1) (530 mm x 325 mm)	Bandejas de repostería (400 mm x 600 mm)
6GN 1/1	6	6
10GN 1/1	10	10
20GN 1/1	20	20

	Bandejas Gastronorm (GN2/1) (650mm x 530mm)	Bandejas de repostería (400 mm x 600 mm)
10GN 2/1	10	10

F INSTALACIÓN Y MONTAJE



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”

F.1 Introducción

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



PRECAUCIÓN

Antes de desplazar el equipo compruebe que la capacidad del equipo de elevación sea adecuada para su peso.



NOTA!

Los aparatos con unidad refrigerante integrada deben manipularse en posición vertical. Si el aparato se manipula en posición horizontal, debe esperar unas horas manteniéndolo en posición vertical antes de ponerlo en marcha.

- Emplazar el equipo en un sitio ventilado, lejos de fuentes de calor tales como radiadores o sistemas de acondicionamiento para permitir el correcto enfriamiento de los elementos del grupo de refrigeración.
- No cubrir nunca el condensador, ni siquiera temporalmente para no impedir su correcto funcionamiento y, por lo tanto, el del equipo.
- Lleve la máquina al lugar de instalación y retire la base del embalaje únicamente cuando esté a punto de realizar la instalación.
- El lugar donde se instalará la máquina no debe estar contaminado por sustancias corrosivas (cloro, etc.). Si esto no se puede garantizar, es necesario revestir toda la superficie de acero inoxidable con una película protectora de parafina aplicada mediante un paño embebido en ella. El fabricante declina toda responsabilidad por efectos corrosivos debidos a causas externas.

F.2 Responsabilidades del cliente

Se requieren del cliente las siguientes tareas:

- para obtener información sobre la conexión eléctrica, consulte el párrafo *Conexión eléctrica*;
- compruebe que la superficie sobre la que colocará el aparato está nivelada.

F.3 Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 – 20GN 1/1

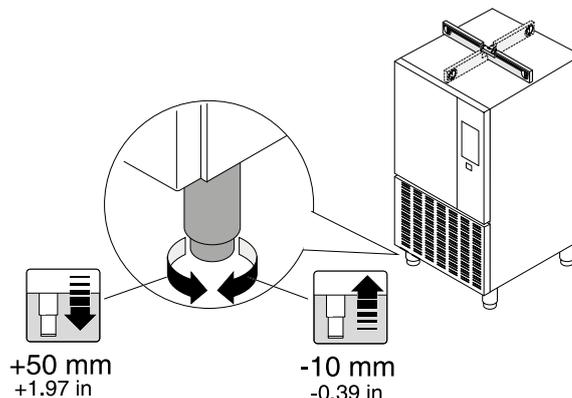
F.3.1 Colocación

Para colocarlos, consulte el apartado “**Límites de espacio del aparato**”.

Colocación de la máquina:

- Colocar la máquina en el lugar elegido.
- comprobar que el equipo esté nivelado controlando el cierre de la puerta;

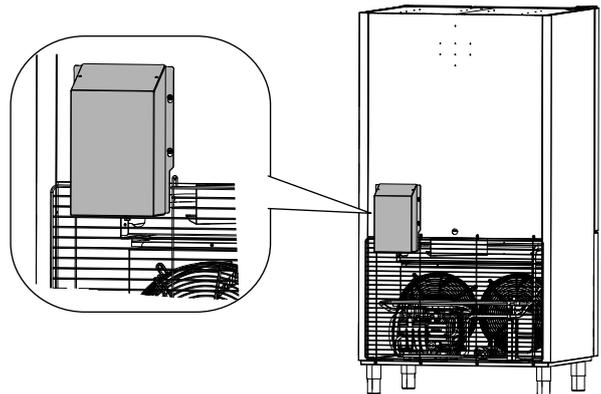
Si el equipo no está nivelado, pueden surgir problemas de funcionamiento.



F.3.2 Separador posterior

Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:

El separador mantiene el aparato a cierta distancia de la pared para permitir el debido enfriamiento de los componentes del grupo de refrigeración.



PRECAUCIÓN

El fabricante no se hace responsable de los desperfectos o daños que pueda sufrir el aparato si no se utilizan separadores.

F.3.3 Colocación de la bandeja de condensación



PRECAUCIÓN

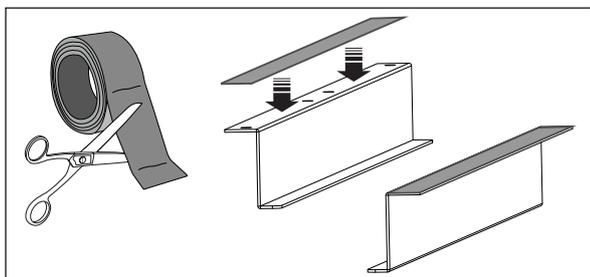
Instale la bandeja de condensado después de colocar y nivelar el aparato; no utilice carretillas elevadoras cuando estén montadas las guías de bandeja de condensado.

Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:

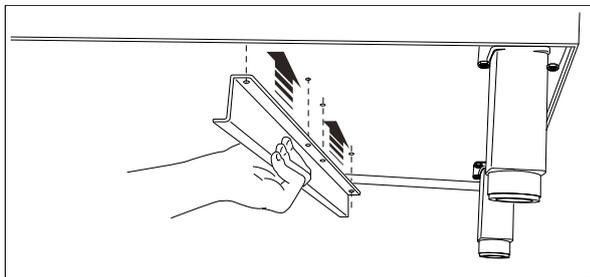
- Instale las guías de soporte de la bandeja de condensado en la base externa del aparato.

Siga el procedimiento indicado en las figuras:

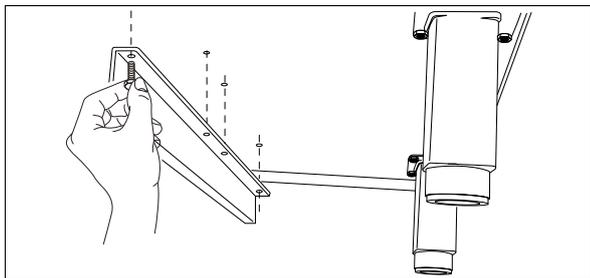
1.



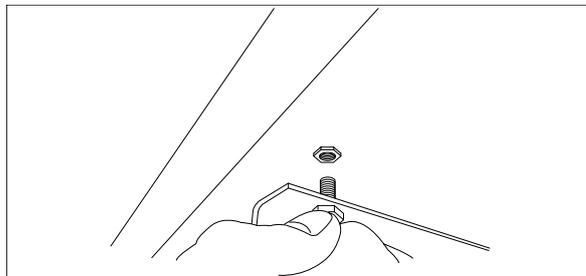
2.



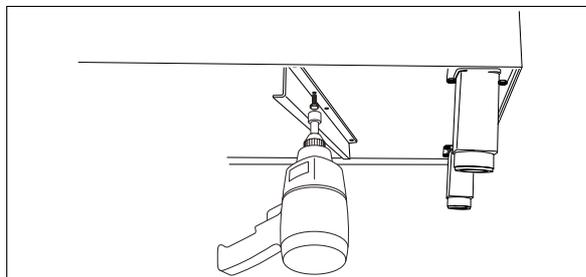
3.



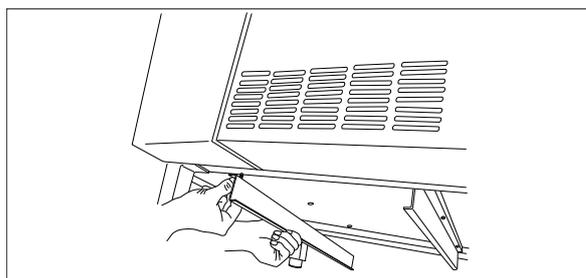
4.



5.



6.



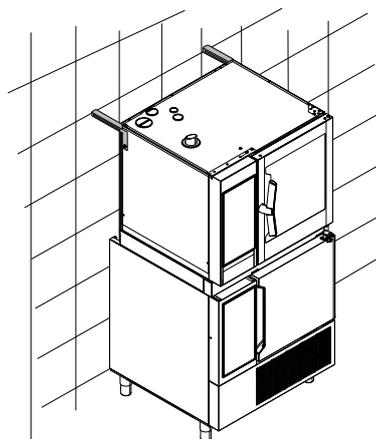
7. Tome la plataforma que se encuentra en el compartimento y deslícela sobre las guías de soporte.

F.3.4 Instalación apilada

Si el modelo 6 GN 1/1 está preparado para la columna "Cook&Chill", siga las instrucciones del manual de instalación incluido en el kit.

Por razones de seguridad, la instalación de la columna "Cook&Chill" DEBE fijarse a la pared mediante el accesorio adecuado incluido con el aparato o que debe pedirse (kit de "soportes de pared" código 922687):

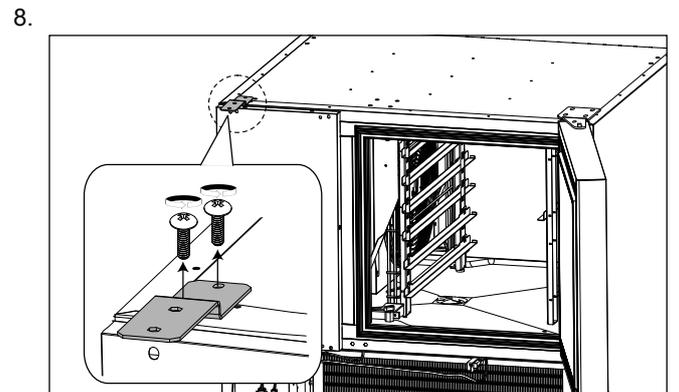
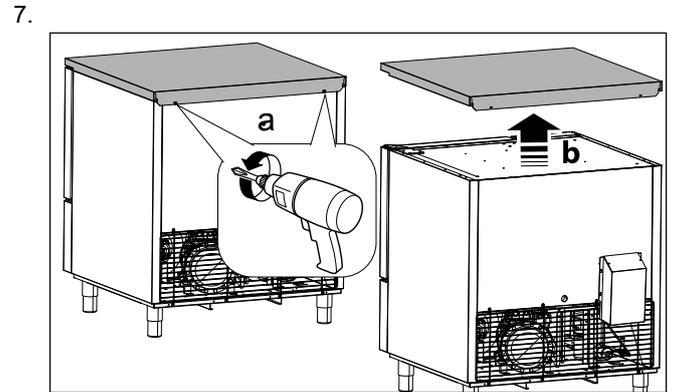
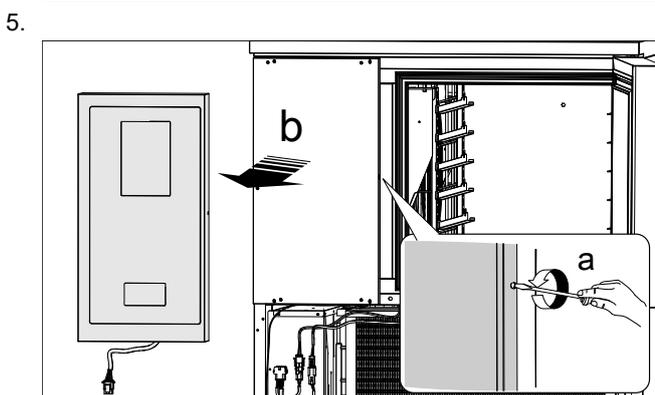
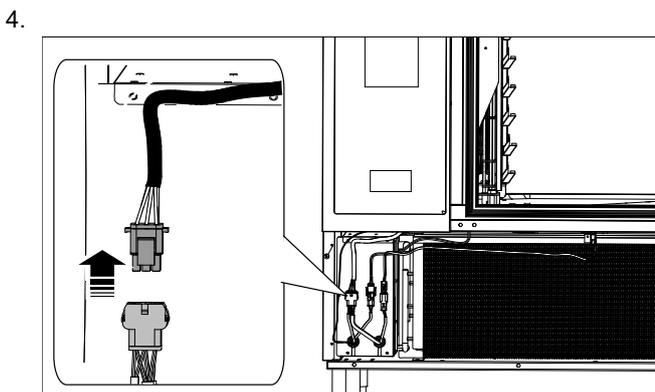
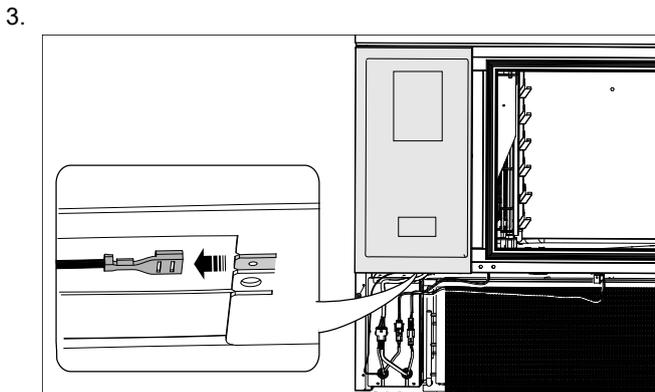
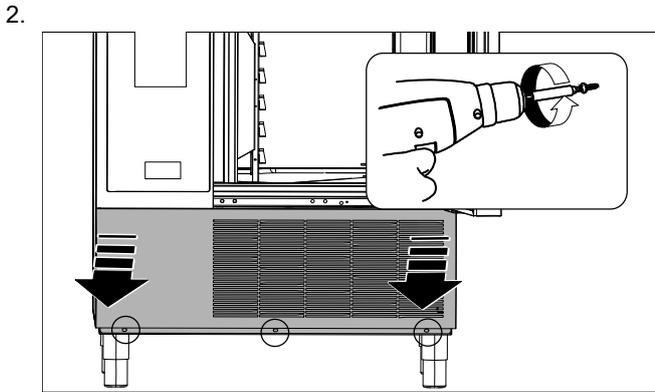
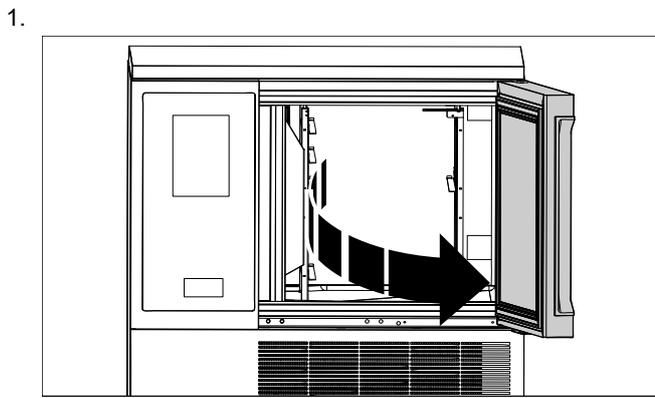
Fije los aparatos apilados a la pared mediante los dos soportes. Consulte la figura siguiente.



NOTA!

Para instalar el horno sobre el abatidor, consulte las instrucciones suministradas en el manual del horno.

Si el abatidor tiene tapa, retírela según las instrucciones siguientes:



F.3.5 Montaje de la encimera

Si el modelo 6 GN 1/1 está preparado para la columna "Cook&Chill" pero no está instalado en dicha columna, solicite el kit de la parte superior.

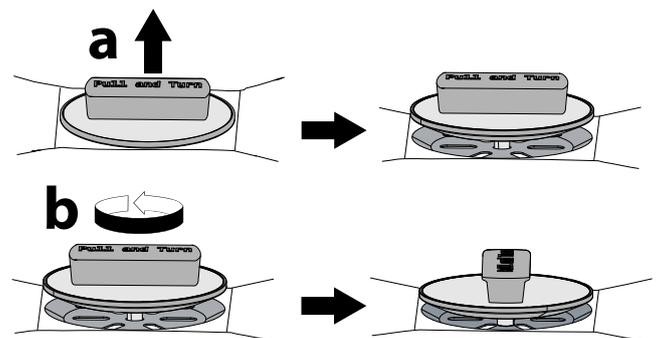
Para la instalación siga las instrucciones incluidas con el kit.

F.3.6 Desagüe

• Desagüe manual (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):

Los aparatos disponen de un orificio de desagüe para la eliminación de líquidos de los compartimentos.

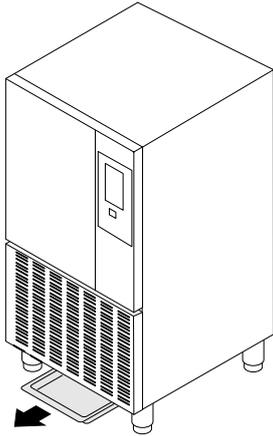
Abra el tapón de desagüe.



Los líquidos del compartimento fluyen hacia la bandeja de condensado situada en la base del armario. Esta bandeja debe vaciarse periódicamente.

**NOTA!**

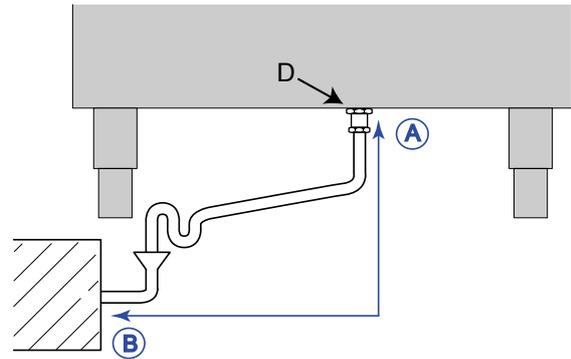
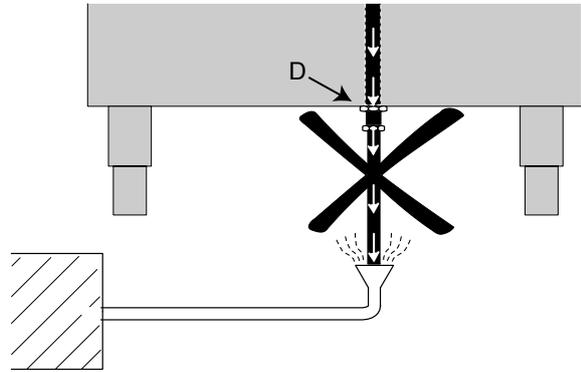
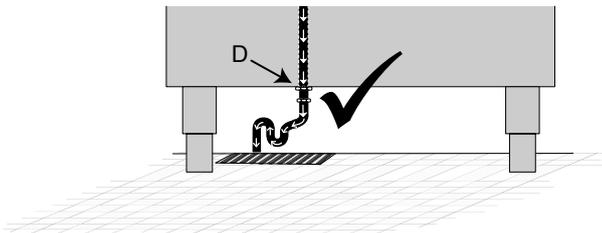
Cerchiórese de que la bandeja de recogida de líquidos se haya vaciado antes de retirar el tapón para desaguar los líquidos de lavado del compartimento.

**IMPORTANTE**

Cierre el tapón de desagüe inmediatamente después del vaciado.

- **Desagüe automático (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1 — 20GN 1/1):**

Para no tener que vaciar periódicamente la bandeja de recogida se puede conectar el orificio de desagüe "D", presente en el fondo del equipo, a un desagüe o a una manguera que conduzca el agua directamente a una rejilla del piso.



De A a B: 1,5 metros (5 pies) como mínimo.

**NOTA!**

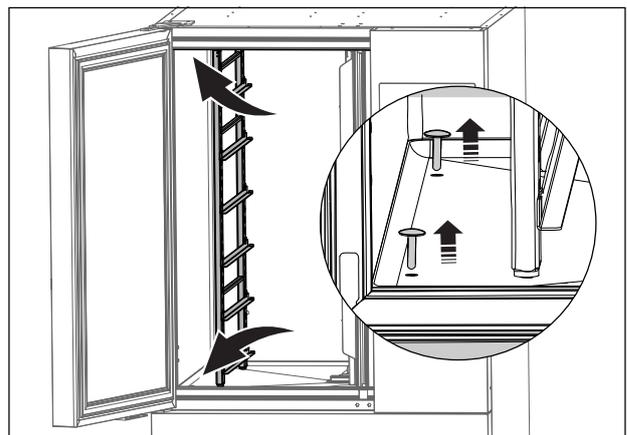
Antes de abrir el tapón para vaciar los líquidos de lavado del compartimento, compruebe que el aparato se haya conectado a un sistema colector de agua o que se haya vaciado la bandeja.

F.3.7 Estructura interna multifunción

Los aparatos cuentan con una estructura interna multifunción para introducir distintos tipos de bandejas (por ejemplo, bandejas de repostería).

Para modificar la posición de la plataforma, consulte las instrucciones siguientes:

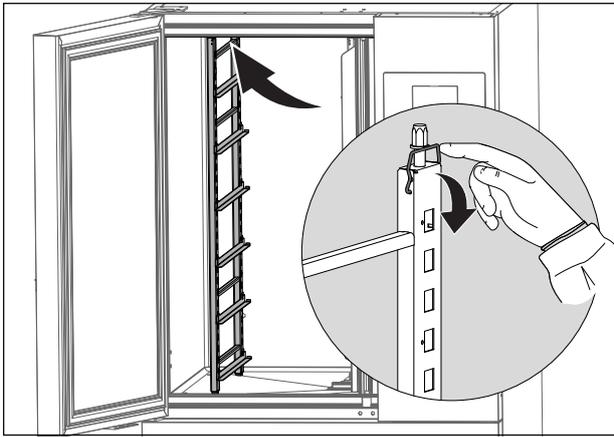
1.



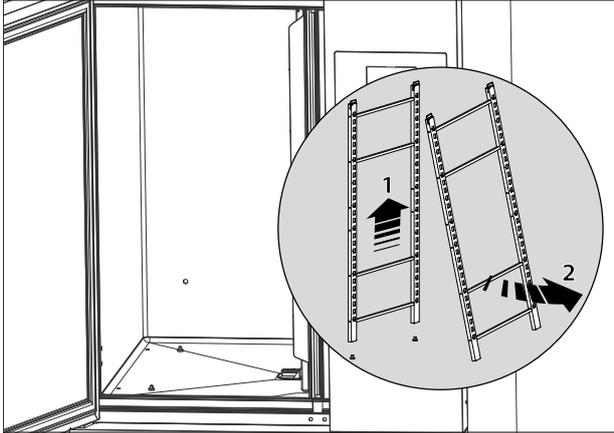
En los modelos 6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1, el diámetro de desagüe es de 1½", por lo tanto, se recomienda utilizar un tubo de desagüe de 1½" o una manguera de 25 mm de diámetro.

En el modelo 20GN 1/1, el diámetro de desagüe es de 1½", por lo tanto, se recomienda utilizar un tubo de desagüe de 1½" o una manguera de 20 mm de diámetro. En el recorrido hasta el desagüe se debe instalar un colector para evitar que el refluo de las aguas residuales del alcantarillado se introduzca en los tubos internos del aparato. Compruebe que no haya mangueras obstruidas ni tubos metálicos doblados en la canalización de desagüe. Se deben evitar las prolongaciones horizontales, en las que el agua se puede acumular y estancar.

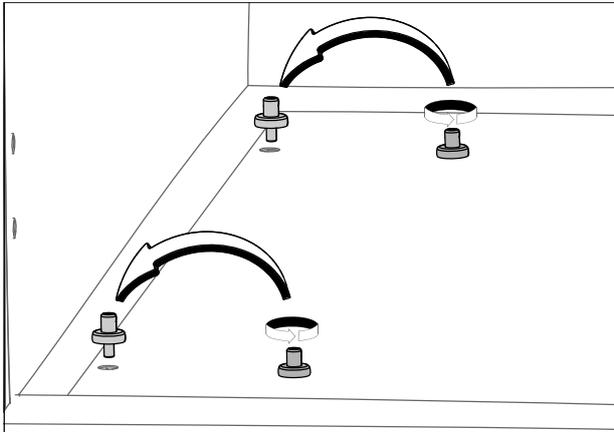
2.



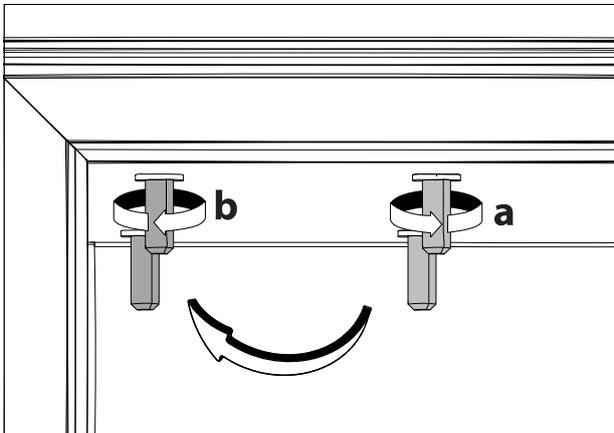
3.



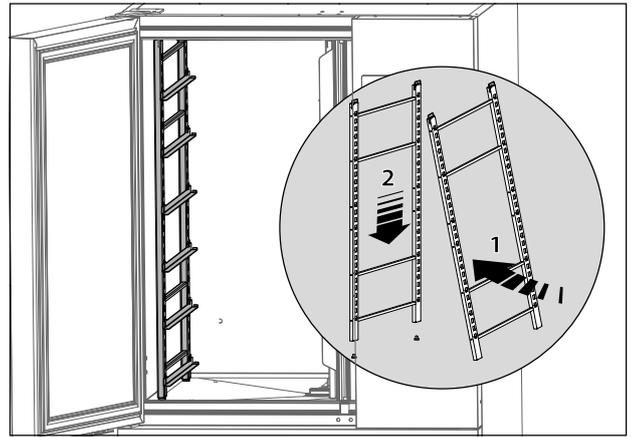
4.



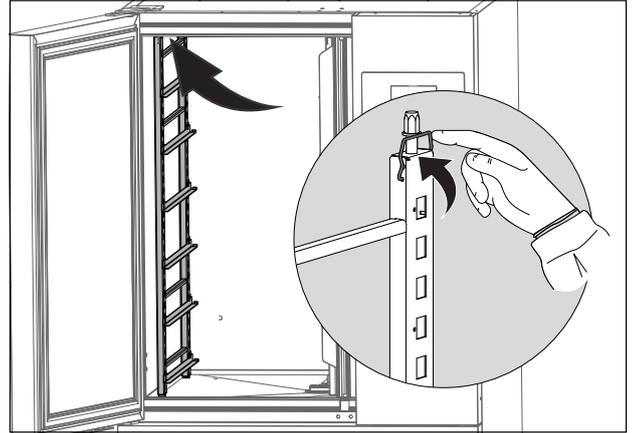
5.



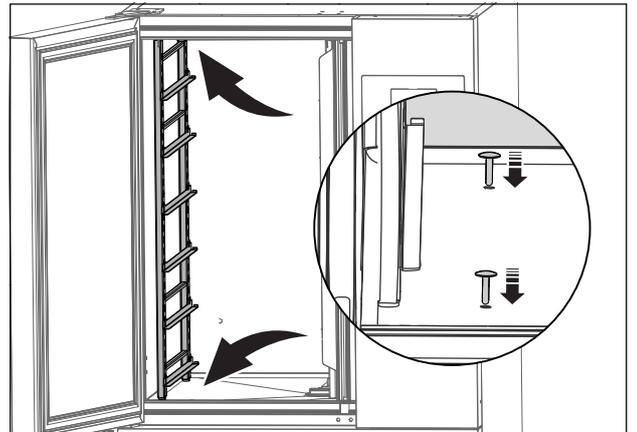
6.



7.



8.



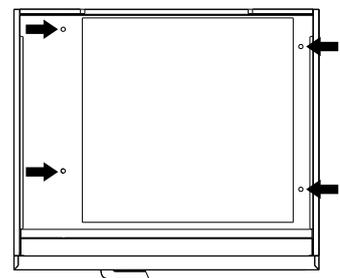
NOTA!
Los soportes de la plataforma se pueden extraer.
Es posible ajustar su distancia según sea necesario.

F.4 Modelos 20GN 2/1

F.4.1 Colocación

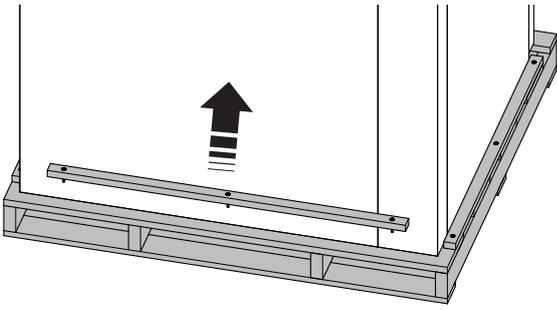


NOTA!
Se recomienda retirar el equipo del palet utilizando las argollas de la parte superior.

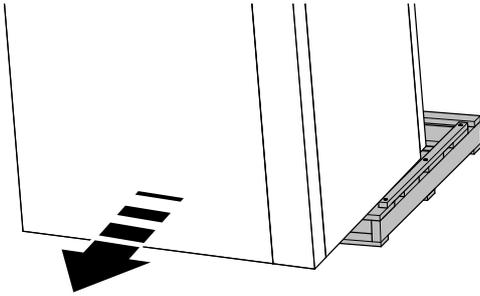


Si esto no es posible, realice lo siguiente:

- retire el listón de madera situado en la parte trasera del palet;



- deslice el equipo hacia dentro, teniendo cuidado de no dañar la base;



Para colocarlos, consulte el apartado "Límites de espacio del aparato".

Colocación de la máquina:

- Colocar la máquina en el lugar elegido.
- Cerciórese de que el equipo esté nivelado, comprobando también el cierre de la puerta.

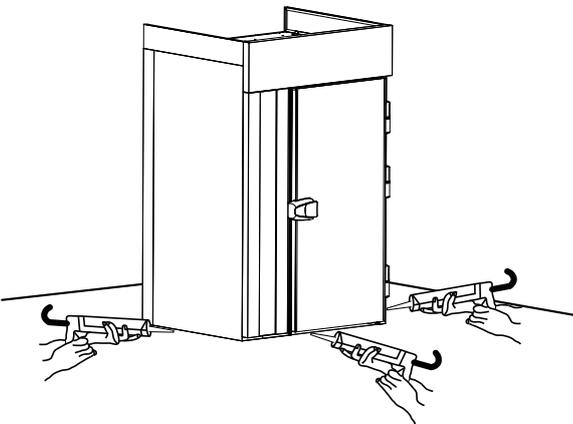
Si el equipo no está nivelado, pueden surgir problemas de funcionamiento.

Es necesario sellar con silicona todo el contorno del borde exterior del aparato sobre el suelo. Se recomienda aislar físicamente la zona del suelo donde se colocará el aparato del resto de la superficie de soporte, mediante un material aislante adecuado y, donde sea posible, con protección contra el calor. Para más información, lea las instrucciones del apartado F.4.2 *Instalación sobre el suelo*.

F.4.2 Instalación sobre el suelo

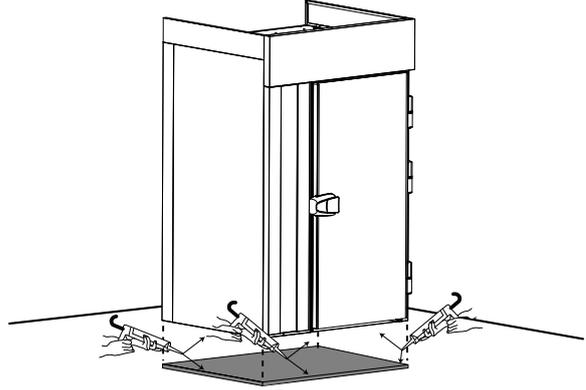
• Instalación estándar:

Colocar el abatidor en el punto elegido y sellar el perímetro externo del fondo con silicona.



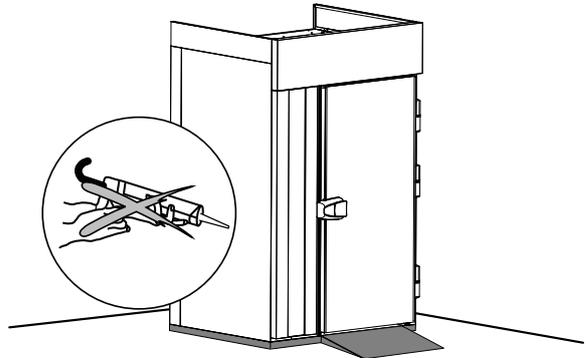
• Instalación estándar con aislamiento:

Coloque el panel aislante del suelo en el lugar adecuado. Coloque el abatidor en la parte superior y selle el perímetro inferior con silicona.



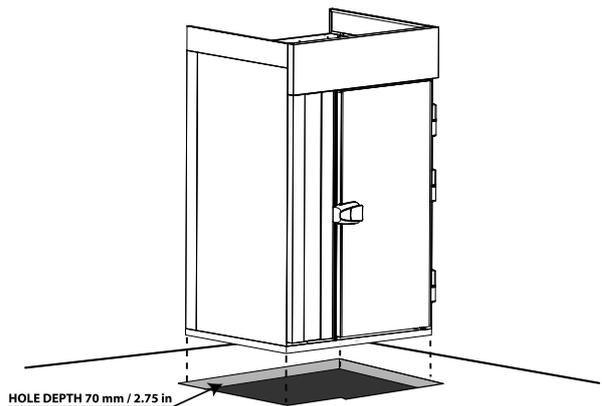
• Instalación con base de espuma y rampa:

Coloque el abatidor en el punto elegido, teniendo la precaución de dejar espacio suficiente para que la rampa acceda a la compartimento.



• Instalación con fondo con espuma sin rampa:

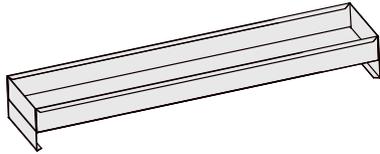
Cree una zona ahuecada en el suelo, en la posición del abatidor, de modo que el suelo quede alineado con la base del aparato, dejando espacio suficiente para el mantenimiento del calentador situado en la base.



F.4.3 Desagüe

• Desagüe manual

Los equipos disponen de un orificio de desagüe. Los líquidos contenidos en el evaporador fluyen hacia la bandeja situada en el fondo del mueble. Dicha bandeja se ha de vaciar todos los días al terminar de utilizar el equipo.



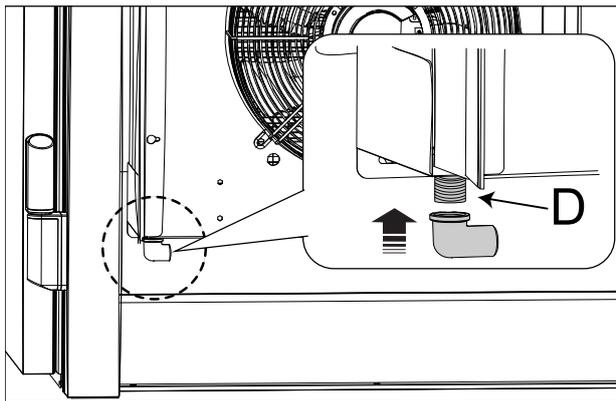
• Desagüe automático

Conecte el rebosadero de la cámara "D" de la bandeja del evaporador a un desagüe utilizando los accesorios especiales suministrados (codo, racor, tubo de acero), eligiendo el lado adecuado para evacuar el condensado. Se aconseja conducir el agua hacia una rejilla del suelo.

El diámetro del desagüe es de $\frac{3}{4}$ ". En el recorrido hasta la alcantarilla se debe instalar un colector para evitar que el refluo de las aguas residuales del alcantarillado se introduzca en los tubos internos del aparato. Compruebe que no haya mangueras obstruidas ni tubos metálicos doblados en la canalización de desagüe. Evite las secciones horizontales en las que se puede estancar el agua. Si se conecta una extensión al tubo de desagüe del condensado, mantenga una pendiente de 5° .

Para la conexión, haga lo siguiente:

1.

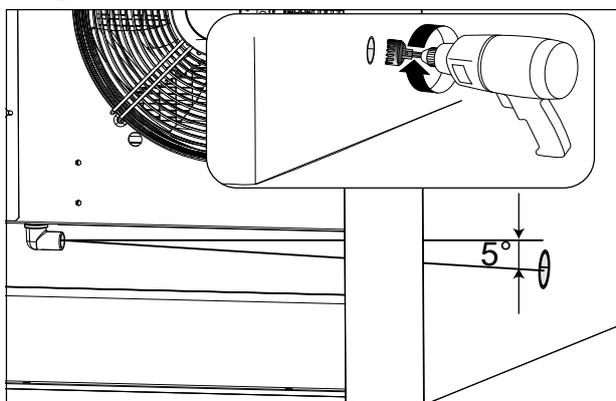


2.

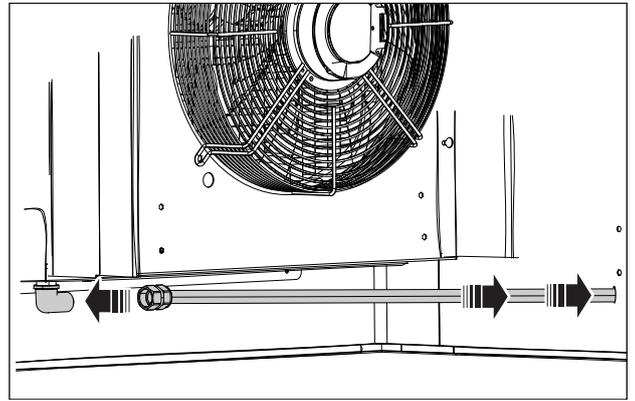


¡ IMPORTANTE

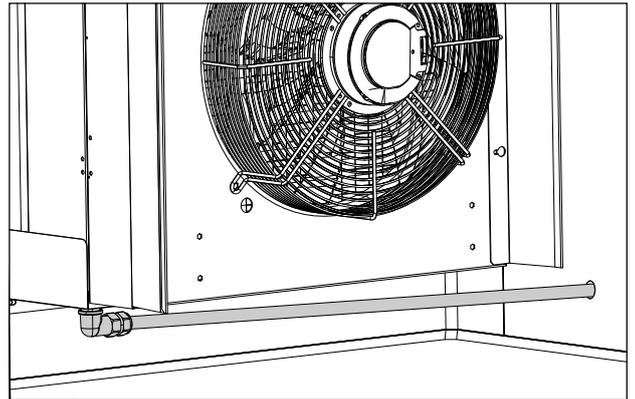
Mantenga un desnivel de 5°



3.



4.



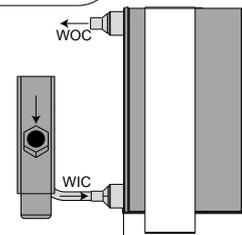
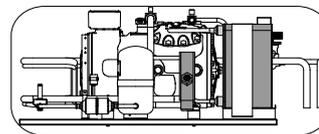
F.4.4 Conexión de agua



NOTA!

La conexión de agua se debe efectuar según las normas y regulaciones vigentes en el país de instalación.

Las unidades refrigerantes (en los aparatos que cuenten con ellos) están dotadas de unidades de condensación enfriadas por agua.



Por lo tanto es necesario efectuar la conexión a la red hídrica siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

- El aparato debe estar conectado de manera permanente a la red de suministro de agua y no mediante manguera.
- El agua debe proceder de la red pública a través de un grifo.

Características de la conexión de agua:

- presión máxima del sistema = 1 MPa (10 bar / 145,038 psi)
- presión mínima del sistema = 150 kPa (1,5 bar/ 21,75566 psi)

La temperatura del agua refrigerante debe estar comprendida entre 10°C (50°F) y 30°C (86°F).

Al inicio de la refrigeración, la instalación hidráulica deberá garantizar un caudal mínimo de 80 l/m, equivalente a 4800 l/h; a continuación, la válvula presostática controla la temperatura de condensación.

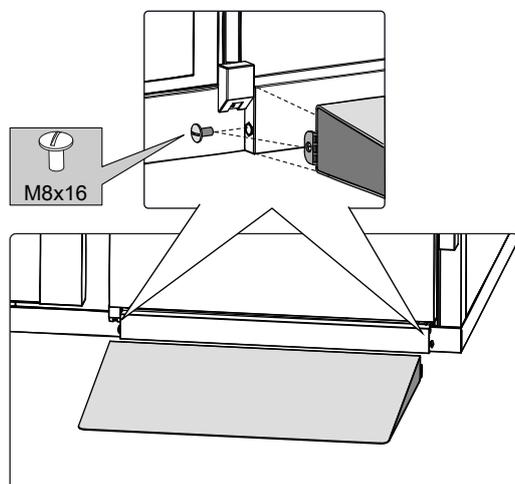
Dureza del agua

Suave	0 ÷ 5,5 °f
Mediano	8 ÷ 16 °f
dura	16 ÷ 26,5 °f
Muy dura	> 30 °f

CONTENIDO DE AGUA	LÍMITE DE CONCENTRACIÓN	RIESGO DE CORROSIÓN	
		MEDIO	ALTO
Alcalinidad (HCO ₃ ⁻)	< 70	•	
	> 300	•	
Sulfato (SO ₄ ²⁻)	70-300		•
	> 300		•
Relación HCO ₃ ⁻ / SO ₄ ²⁻	< 1.0		•
Conductibilidad eléctrica	< 10 µS/cm	•	
	> 500 µS/cm	•	
pH	≤ 6		•
	> 10,0	•	
Amonio (NH ₄ ⁺)	2 - 20	•	
	> 20		•
Cloruros (Cl ⁻)	> 120		•
			•
Cloro libre	1 - 5		•
	> 5		•
Libre (agresivo)	5 - 20	•	
			•
Dióxido de carbono (CO ₂)	> 20		•
Nitrato (NO ₃ ⁻)	> 100	•	
Hierro (Fe)	> 0,2	•	
Aluminio (Al)	> 0,2	•	
Manganeso (Mn)	> 0,1	•	

F.4.5 Instalación de la rampa

Para instalar la rampa en el fondo del equipo, seguir las instrucciones de la figura:



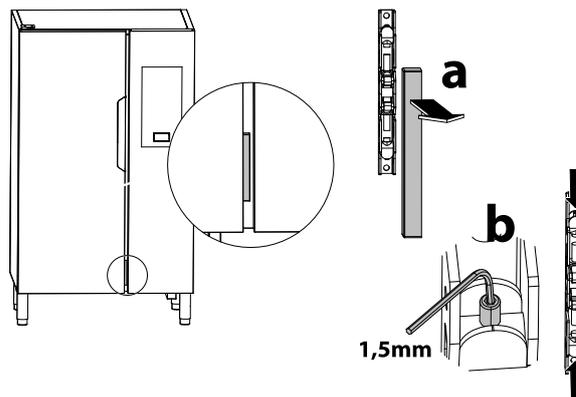
PRECAUCIÓN

La rampa se suministra con tiras anti-deslizantes. Sustitúyelas cuando se desgasten.

F.4.6 Dispositivo de cierre de la puerta (20GN 1/1)

Si durante la instalación del producto con el carro presente, no se encuentra el cierre correcto de la puerta, es aconsejable proceder al ajuste adecuado del dispositivo de cierre de la puerta. Para ajustar la fuerza de cierre/apertura de la puerta, regule los 2 tornillos mando según el procedimiento siguiente:

1. Desenrosque hasta el punto de tensión mínima del muelle (2x).
2. Apriete aplicando 3-4-5 vueltas/tornillo según sea necesario (2x).



F.4.7 Introducción de la plataforma portabandejas en los aparatos



ADVERTENCIA

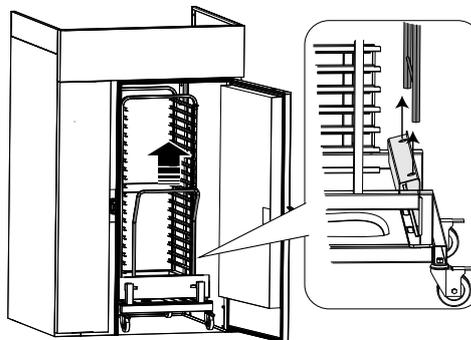
En los aparatos con rampa, maneje la plataforma portabandejas con cuidado, para evitar que vuelque y derrame los líquidos.



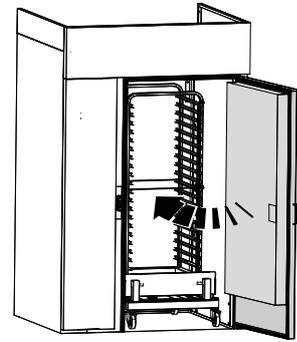
PRECAUCIÓN

La plataforma portabandejas se suministra con un asa extraíble. Retírela antes de cerrar la puerta como se muestra a continuación:

a.



b.



G CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO

G.1 Introducción

Cuando el aparato se pone en marcha por primera vez, un procedimiento automático (asistente) comprueba si todos los parámetros se han ajustado correctamente.

El asistente facilita al personal especializado, paso a paso, la actualización de los ajustes del aparato que sean necesarios.



IMPORTANTE

- Dicha configuración debe estar a cargo SOLO de personal especializado.
- Consulte siempre el "manual de servicio" para cambiar o modificar los ajustes del aparato.

H DESGUACE DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte "*Información sobre advertencias y seguridad*".

H.1 Procedimiento referente a la eliminación del equipo

No abandone el producto en el entorno al finalizar su ciclo de vida útil.

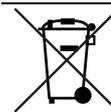
Las normas varían en los distintos países, por lo tanto, cumpla las medidas indicadas por la ley y los organismos competentes del país donde se desecha la máquina.

Antes de eliminar el equipo, se recomienda inspeccionar atentamente su estado físico y, en especial, cualquier parte de la estructura que pueda ceder o romperse durante el desguace.

Deseche el equipo agrupando los componentes en función de sus características (por ej., metales, aceites, grasas, plástico, goma, etc.). Tenga en cuenta que el compresor contiene aceite lubricante y líquido refrigerante que se pueden reciclar,

y que los componentes del frigorífico están clasificados como residuos especiales equiparables a los desechos urbanos.

Dependiendo del modelo, las puertas deben retirarse antes de desechar el equipo.



La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia al cliente o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.



NOTA!

Al desguazar el equipo, es necesario destruir las marcas, el manual y el resto de documentos referidos a él.

CE