REFRIGERATORS AND FREEZERS TABLES

Manual Instructions

INDEX

ENGLISH

SPECIFICATION CHART / TABLA ESPECIFICACIONES....4
MACHINE INTRODUCTION....5
1.1 Introduction to machine & models....5
1.2 Important safety information....5
INSTALLATION....6
2.1 General information....6
2.2 Transport, handling, unpacking, location....6
2.3 Intended use and restrictions....6
2.4 Manufacturer's identification label description....7
2.5 Installation and assembly....8
2.6 Connections....8
OPERATION....9
3.1 General information....9
3.2 Control panel description....9
3.2.1 Analog Thermostat....9
3.2.2 Electronic Control....10
3.3 Machine settings and programs....11
MAINTENANCE....12
4.1 General safety rules....12
4.2 Machine cleaning and maintenance routine....13
4.2.1 Cleaning the Condenser Coil....13
4.2.2 Cleaning the Gasket....14
4.2.3 Draining the Unit....14
4.3 Machine disposal....14
TROUBLESHOOTING CHART....15
5.1 Troubleshooting chart....15
INTRODUCCION....16
1.1 Introducción a los equipos y modelos....16
1.2 Información de seguridad....16
INSTALACION....17
2.1 Información General....17
2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización....17
2.3 Uso y restricciones....17
2.4 Placa de identificación del Fabricante....18

2.5 Instalación y Ensamble 19
2.6 Conexiones 19
OPERACION 20
3.1 Información General 20
3.2 Descripción del panel de control 20
3.2.1 Termostato analógico 20
3.2.2 Control electronico 21
3.3 Configuraciones del Equipo 22
MANTENIMIENTO 23
4.1 Reglas de seguridad general 23
4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo 23
4.2.1 Limpiando el condensador 23
4.2.2 Limpieza del empaque plástico 24
4.2.3 Drenado 24
4.3 Disposición del equipo 24
SOLUCIONANDO PROBLEMAS 25
5.1 Solucionando problemas 25

SPECIFICATION CHART / TABLA ESPECIFICACIONES

MODEL	DIMENSIONS (in) mm
AUTR 27 P	(27 ¾ x 30 x 36 1/2) 704x766x929
AUTR 36 P	(36 1/3 x 30 x 36 1/2) 923x766x929
AUTR 48 P	(48 1/3 x 30 x 36 1/2) 1228x766x929
AUTR 60 P	(60 1/3 x 30 x 36 1/2) 1532x766x929
AUTR 72 P	(72 1/3 x 30 x 36 1/2) 1840x766x929
MODEL	**DIMENSIONS (in) mm**
APTS 27 8 P	(27 ¾ x 30 x 36 1/2) 704x766x929
APTS 36 10 P	(36 1/3 x 30 x 36 1/2) 923x766x929
APTS 48 12 P	(48 1/3 x 30 x 36 1/2) 1228x766x929
APTS 60 16 P	(60 1/3 x 30 x 36 1/2) 1532x766x929
APTS 72 18 P	(72 1/3 x 30 x 36 1/2) 1840x766x929
MODEL	**DIMENSIONS (in) mm**
APTM 27 12 P	(27 ¾ x 30 x 36 1/2) 704x766x929
APTM 36 15 P	(36 1/3 x 30 x 36 1/2) 923x766x929
APTM 48 15 P	(48 1/3 x 30 x 36 1/2) 1228x766x929
APTM 60 15 P	(60 1/3 x 30 x 36 1/2) 1532x766x929
APTM 72 15 P	(72 1/3 x 30 x 36 1/2) 1840x766x929
MODEL	**DIMENSIONS (in) mm**
APTP 46 P	(46 1/4 x 36 1/8 x 57) 1175x918x1447
APTP 67 P	(67 1/2 x 36 1/8 x 57) 1715x918x1447
APTP 93 P	(93 3/4 x 36 1/8 x 57) 2380x918x1447

MACHINE INTRODUCTION

1.1 Introduction to machine & models

ASBER PREP TABLES presents design, performance and efficiency unlike any of its kind.
Prep tables set up a sturdy, comfortable and clean workspace while featuring an efficient and reliable
refrigeration system. All stainless steel interior and exterior, with high density insulation, self closing
doors and 120° stay open feature for the best convenience.

Evaporator on the side for greater usable interior capacity.

- Self closing doors to ensure maximum efficiency.
- Thicker door with inlay design to protect gaskets.
- 18 gauge stainless steel top for greater durability.
- Slide out compressor rails for service ability.
- Hot gas evaporator in drain pan for efficient condensation.

1.2 Important safety information

DANGER: Power must be turned off and disconnected from the power source whenever performing maintenance, repair or cleaning the condensing unit.

If machine still running when power is off, disconnect power at the circuit breaker before unplugging the machine.

WARNING: Machine and compressor warranties are void if failure is due to improper electrical installation.

Do not introduce hot foods, chemical or corrosive products, drugs, or open beverage bottles.

INSTALLATION

2.1 General information
2.2 Transport, handling, unpacking, location.
2.3 Intended use and restrictions.
2.4 Manufacturer's identification label description.
2.5 Installation and assembly.
2.6 Connections (electric, gas, water)

2.1 General information

You can find in you equipment the following symbols, or stickers to identify some type of warnings or useful information about your equipment.

2.2 Transport, handling, unpacking, location

Upon receiving your new ASBER TABLE, check the package and the machine for any damages that may have occurred during transportation. Visually inspect the exterior of the package, if damaged, open and inspect the contents with the carrier. Any damage should be noted and reported on the delivering carrier's receipt.

In the event that the exterior is not damaged, yet upon opening, there is concealed damage to the equipment notify the carrier immediately. Notification should be made verbally as well as in written form. Request an inspection by the shipping company of the damaged equipment.
Retain all crating material until inspection has been made. Contact the dealer through which you purchased the unit.

Check the compressor compartment housing and visually inspect the refrigeration package. Be sure
lines are secure and base is still intact.

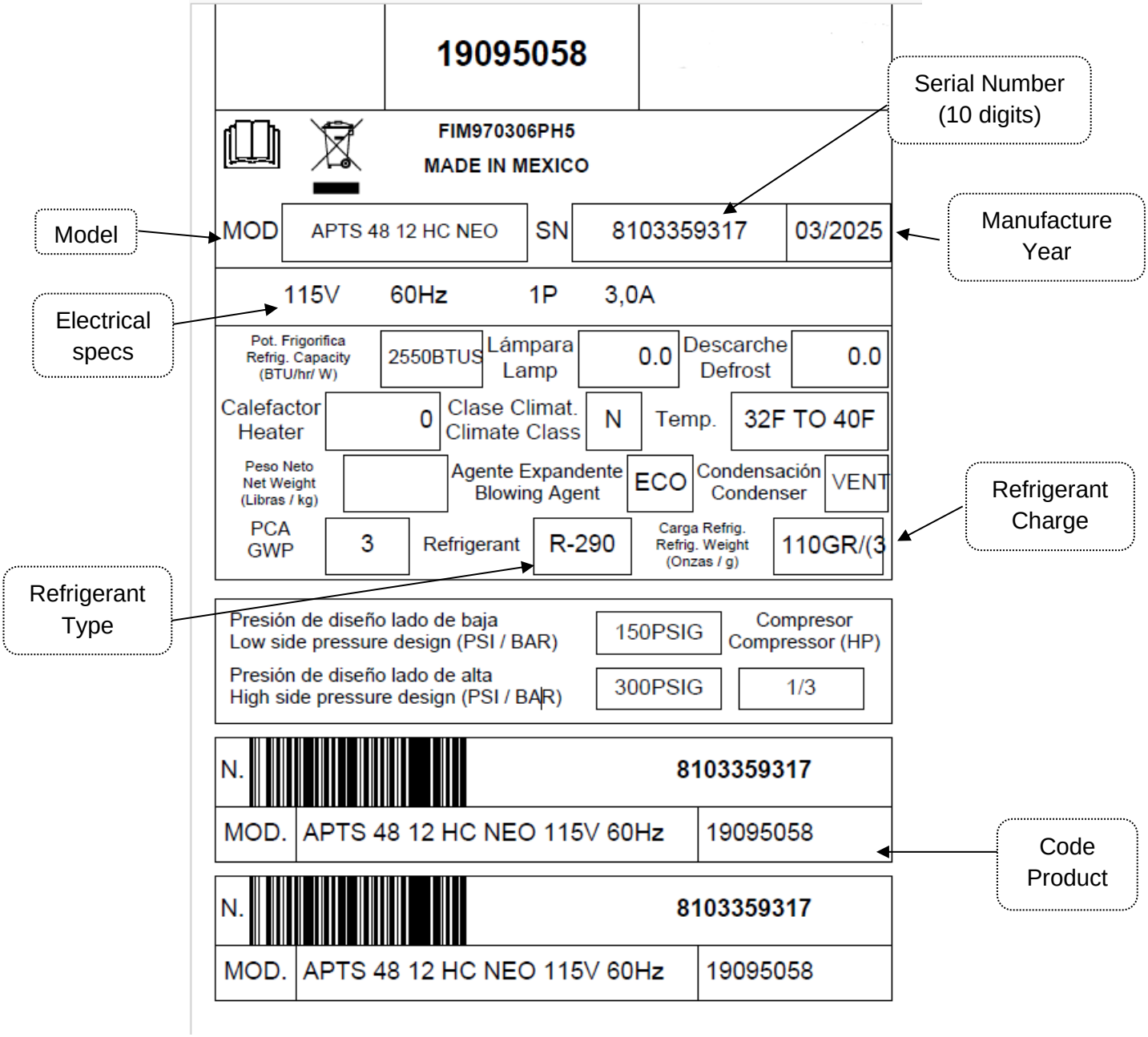
2.3 Intended use and restrictions

ASBER equipment is not designed for personal, family, or household purposes, and its sale for such purposes is not intended. In the event the equipment is so used, this warranty shall be null and void, and the equipment is so used, this warranty shall be null and void, and the equipment shall be deemed to have been sold "as is-where is" without any warranty of any kind, including without limitation any warranty of title, non-infringement, merchant-ability or fitness for a particular purpose. The equipment's are conforms to UL and NSF- 7 standards.

If you want know more about other restrictions about your equipment see the warranty that is located in the final part of your manual.

2.4 Manufacturer's identification label description

The data plate is located inside the cabinet, near the top front, left corner. Under no circumstances should the data plate be removed from the unit. The data plate is essential to identify the particular features of your machine and it is of great benefit to installers, operators, and maintenance personnel. It is recommended that, in the event the data plate is removed, you copy down the essential information in this manual for reference before installation. Removal of data plate will void the warranty.



2.5 Installation and assembly

Units represented in this manual are intended for indoor use only. Be sure the location chosen has a floor strong enough to support the total weight of the unit and contents. For the most efficient operation, be sure to provide good air circulation inside and outside of the unit.

INSIDE CABINET

The first cleaning must be made when you unpack the unit and before switching it on. Clean it with water and a mild detergent. When it is clean and dry, insert the accessories in the appropriate places, for the best use of the user.

OUTSIDE CABINET

Be sure the unit has good air circulation around it. Avoid hot corners and locations near stoves and ovens. It is recommended the unit be installed no closer than 2” from any wall. The place where the refrigerator is placed must be open and clean, avoiding that de fan of the condensing unit absorbs materials which are deposited then into the condenser blades and coil, which can produce failures.

The unit should not be installed under ambient temperatures higher than 100 °F.

If the relative humidity is higher than 60 %, the door frames may sweat water. This is not a malfunctioning of the unit.

2.6 Connections

Refer to the amperage data in this manual or on data plate and your local code or the National Electrical Code to be sure unit is connected to the proper power source. Verify correct incoming voltage according to the Data Plate information.

The data plate in located inside the unit, near the top front left corner. Under any circumstances should the data plate be removed from the unit.

The data plate is essential to identify the particular features of your unit and is of great benefit to installers, operators and maintenance personnel. It is recommended that, in the event the data plate is removed, you copy down the essential information in this manual for reference before installation.

A protected circuit of the correct voltage and amperage must be run for connection of the supply cord. Unit must be grounded and connected in accordance with NEC Article 422 Appliances.

OPERATION

3.1 General information.
3.2 Control panel description.
3.3 Machine settings and programs.

3.1 General information

Good air flow inside the cabinet is critical. Do not block air flow to the fans. Allow three inches of space along the front, back, and sides.

3.2 Control panel description

3.2.1 Analog Thermostat

ONLY REFRIGERATOR MODELS (Example: APTM_APST_AUTR_APTP)

Before you connect the unit to the power supply, verify the thermostat is NOT in the OFF position (the position of the thermostat must be different than zero).If the thermostat is in the OFF position, the compressor will not run. Keep in mind, the evaporator fan sand lights will still have power while the thermostat is in the OFF position.

The knob of the thermostat is the temperature controller. This is located inside the cabinet. Please be sure that the knob of thermostat is pointing to the yellow arrow (Figure # 3, See p. iv).This position is recommended by the factory to assure correct function of the equipment (Figure #1 See p. iv).

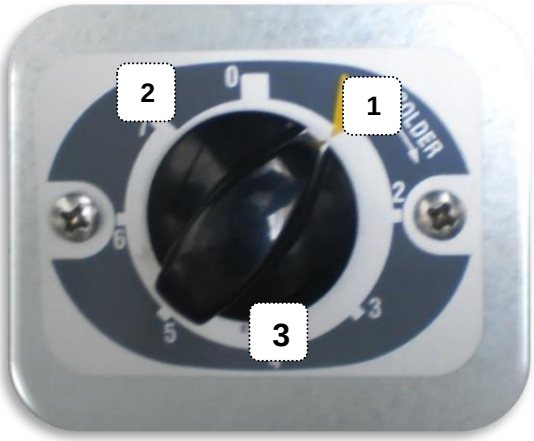
Note: Keep in mind, if you move the knob to a different position that is recommend from factory, these temperature will change, as well.

The knob position near the number one, gives you the warmest temperature and the knob position near the number seven, gives you the coldest temperature.

FIGURE 1

Thermostat it´s located inside the unit in the right side

FIGURE 2



1. For best performance knob should be pointing yellow mark.
2. Position thermostat to zero, compressor will not work.
3. Knob to adjust thermostat settings.
4. Knob position in “# 1”, for warmest temperature, and Knob position in “# 7” for coldest temperature.

3.2.2 Electronic Control

ONLY FREZERS MODELS (Example: AUTF)

After connecting your unit, turn ON rocker switch located next to the controller. The display will light up showing the temperature inside the unit. Also, the compressor and fan icons will flash for a period of three minutes. After this delay the unit will start cooling.

Verify you don't have any alarms on the temperature controller. If after you turn ON the equipment the controller shows the alarm icon or an error code, call for technical service. They will help you fix the problem.

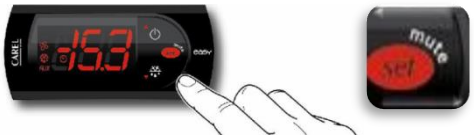
FIGURE 3

3.3 Machine settings and programs

Changing the Set Point of the temperature on the controller

The unit comes with a factory default set point (32°F Refrigerators). These set values will make the unit perform at its maximum capacity. Therefore, it is not recommended to change the set point. If set point needs to be changed, follow the next steps.

1. Push the SET button for one second. You should see a flashing number. Release the button.



2. Press the up and down arrows to increase or decrease the set temperature. Then press the set button to save the new set point.

Note:

The maximum value you can set in the controller is: For refrigerators: 5°C (40°F)

3. If you wish decrease the value of the set point for a new temperature, press the button DOWN arrow (see the picture below). Press this button to reach the desired value. Release the button and then press the SET button to keep, and save, the new value.

Note:

The minimum value you can set in the controller is: For refrigerators: -1°C (30°F)

Manual Defrost

To select manual defrost, hold the button DOWN arrow for 5 seconds. The snow flake icon will appear on the display. When this icon is solid it indicates that the equipment is in Defrost mode.

To exit manual defrost, hold the DOWN button arrow for 5 seconds. The snow flake icon will turn off. Wait 2 minutes for the compressor to start

MAINTENANCE

4.1 General safety rules.
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.
4.3 Machine disposal.

4.1 General safety rules

Neglecting the condenser coil cleaning procedures WILL VOID YOUR WARRANTY associated with the compressor or cost to replace the compressor!

Proper cleaning of stainless steel requires soft cloths or plastic souring pads. Never use steel pads, wire brushes or scrapers!

4.2 Machine cleaning and maintenance routine

Cleaning solutions need to be alkaline or non-chloride cleaners. Any cleaner containing chlorides will damage the protective film of the stainless steel. Chlorides are also commonly found in hard water, salts, and household and industrial cleaners. If cleaner containing chlorides are used be sure to rinse repeatedly and dry thoroughly upon completion.

Routine cleaning of stainless steel can be done with soap and water. Extreme stains or grease should be cleaned with a non-abrasive cleaner and plastic scrub pad. There are also stainless steel cleaners available which can restore and preserve the finish of the steels protective layer.

Never use and acid based cleaning solution! Many food products have an acidic content which can deteriorate the finish. Be sure to clean the ALL food products from any stainless steel surface. Common items include peppers, tomatoes and other vegetables.

4.2.1 Cleaning the Condenser Coil

Disconnect machine. Remove front bottom panel and carefully slide out the condensing unit.
The condenser coil requires regular cleaning; recommended every 30-60 days, depending of the accumulation of dust and grease. If the buildup on the coil consists of only light dust and debris the condenser coil can be cleaned with a simple brush. Heavier dust build up may require a vacuum or even compressed air to blow though the condenser coil. If heavy grease is present there are de-greasing agents available for refrigeration use and specifically for the condenser coils. The condenser coil may require a spray with the de-greasing agent and then blown through with compressed air.

Be sure all electrical and mechanical parts are dry before turning on the power.
Never use a high pressure water wash for this cleaning procedure as water can damage the electrical components located near or at the condenser coil. Do not place filter material in front of condenser coil. This material blocks air-flow to the coil similar to having a dirty coil!

If you keep the Condenser clean you will minimize your service expense and lower your electrical costs. Failure to maintain a clean condenser coil can initially cause high temperatures and excessive run times. Continuous operation with dirty or clogged condenser coils can result in compressor failures.

To put back the condensing unit in its place, slide in the unit carefully. BE SURE DRAIN PIPE IS LOCATED OVER THE PAN. Replace front bottom panel

4.2.2 Cleaning the Gasket

Gaskets require regular cleaning to prevent mold and mildew build up and also to keep the elasticity of the gasket. Gasket cleaning can be done with the use of warm soapy water. Avoid full strength cleaning products on gaskets as this can cause them to become brittle and prevent proper seals. Also, never use sharp tools or knives to scrape or clean the gasket which could possibly tear the gasket and rip the bellows.

Gaskets can easily be replaced and do not require the use of tools or authorized service persons.

The gaskets can be pulled out of the grove in the door and new gaskets can be “pressed” back into place.

4.2.3 Draining the Unit

Each unit has a drain located inside the unit which removes the condensation from the evaporator coil and evaporates it at an external condensate evaporator pan. Each drain can become loose or disconnected from moving or bumping the drain.

IF YOU NOTICE EXCESSIVE WATER ACCUMULATION ON THE INSIDE OF THE UNIT be sure the drain tube is connected from the evaporator housing to the condensate evaporator drain pan.

IF WATER IS COLLECTED UNDERNEATH THE UNIT you may want to check the condensate evaporator drain tube to be sure it is still located inside the drain pan. The leveling of the unit is important as the units are designed to drain properly when on a level surface, if your floor is not level this can also cause drain problems. Be sure all drain lines are free of obstructions; typically food product is found blocking drain lines causing water to back up and overflow the drain pans.

4.3 Machine disposal

The product’s life-cycle is around 7 to 10 year from first use and operation date.

ASBER equipment is manufactured without dangerous or toxic materials. Some parts of the equipments are biodegradable.

The disposing after the **product’s life-cycle** shall be determined by the customer according to the rules and laws established in the city or State of residence.

REMEMBER TO TAKE CARE OF THE ENVIRONMENT.

TROUBLESHOOTING CHART

5.1 Troubleshooting guide chart

5.1 Troubleshooting chart

Follow the next steps before requesting warranty service. Failure to do so, may result in service charges for you and may void your warranty:

1) Refrigerator doesn't work:
   a. Check that the machine is still connected.
   b. Check that the ON/OFF button is in the ON position.

2) Refrigerator doesn't reach temperature :

   a. Verify unit is not on saving mode
   b. Check that the thermostat is not in OFF position.
   c. Check that the machine is not in the defrost cycle.
   d. Ensure Equipment is in a ventilated place and removed minimum of 2 inches from any other appliance and away from any heat source.
   e. The environment maximum temperature must be 38 °C/ 100°F.
   f. To insure proper air flow, product must not be placed higher than the maximum level mark located on the internal wall of the unit.
   g. If FREEZER, check that the temperature is not Celsius.
   h. Check that the gasket is in good condition and door is sealed.
   i. Check that the fan is moving.
   j. Don't put any food inside until the unit has reached the proper temperature.
   k. If FREEZER, food must be previously frozen before being placed inside the cabinet.
   l. Be sure castors or legs were installed.

3) There is water inside the refrigerator:
   a. Check that the drain pan inside the cabinet is in position.
   b. Check that there is not food clogging the drain line.

4) There is water under the refrigerator:
   a. Check that the drain pipe is over the pan.
   b. Check that the cabinet is level.

Warning: To insure proper operation of equipment, it is recommended that the unit is on for 24 hours prior to the introduction of perishables.

INTRODUCCION

1.1 Introducción a los equipos y modelos

Mesas de preparación ASBER presenta mejor diseño, rendimiento y eficiencia a diferencia de su clase.

Las Mesas de preparación ofrecen un espacio de trabajo limpio, cómodo y resistente al mismo tiempo ofrecen un eficiente y confiable sistema de refrigeración.
Todas de acero inoxidable interior y exterior, con aislamiento de alta densidad, las puertas de cierre automático y manteniéndola abierta a 120°, característica para la mejor conveniencia

- Puertas de cierre automático para asegurar la máxima eficiencia.
- Puerta gruesa con incrustaciones de diseño para proteger las juntas.
- Calibre 18 en parte superior de acero inoxidable para mayor durabilidad.
- Rieles para deslice del compresor para capacidad de servicio.
- Evaporador de gas caliente en la bandeja recolectora para una condensación eficiente.

1.2 Información de seguridad

El equipo debe ser apagado y desconectado de la fuente de alimentación cuando realizar el mantenimiento, reparación o limpieza de la unidad condensadora.
Si la máquina sigue funcionando cuando está apagado, desconecte la alimentación principal antes de desenchufar la máquina.

Cuando vaya a realizar alguna operación de mantenimiento, reparación y/o limpieza se debe apagar y desconectar el equipo del suministro de energía.

La garantía de la maquina y el compresor se anulan debido a la instalación eléctrica inadecuada.
No introdusca alimentos calientes, productos quimios o corrosivos, drogas o botellas destapadas.

INSTALACION

2.1 Información General
2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización
2.3 Uso y restricciones
2.4 Placa de identificación del Fabricante
2.5 Instalación y ensamble
2.6 Conexiones (eléctricas, agua, gas)

2.1 Información General

En el equipo usted ecnontrara los siguientes simbolos y/o pegatinas que le ayudaran a identificar peligros y/o informacion util relacionada con su equipo.

2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización

Al momento de recibir su equipo ASBER, verifique el empaque en búsqueda de daños que pudieran haber ocurrido durante el transporte del mismo. Inspeccione de manera visual el exterior del empaque, si el mismo se encuentra dañado, abra e inspeccione, delante de la empresa transportadora, todo el equipo. Cualquier daño debe ser anotado y reportado en el recibo de entrega de la empresa transportadora.

IMPORTANTE: Una vez que se haya retirado todo el material del empaque, revise por la parte posterior del equipo el compartimiento del compresor. Inspeccione visualmente el sistema de refrigeración y asegúrese que las tuberías no estén dobladas y que no presenten alguna fisura, asegúrese que la base esté intacta.

Si al momento de abrir el empaque existe un daño oculto en el equipo, notifíquelo de inmediato a la empresa transportadora mediante un llamado telefónico así como también de manera escrita. Solicite una inspección por parte de la compañía transportadora si el equipo está dañado. Conserve todo el material de embalaje hasta que se haya realizado la inspección, contacte al proveedor con el que adquirió su equipo ASBER.

2.3 Uso y restricciones

EL equipo ASBER no está diseñado para fines personales, familiares o del hogar, y su venta para esos fines no está prevista. En el caso de que el equipo se utiliza con tal fin, esta garantía será nula de pleno derecho, y el equipo se considerará que se han vendido "como es, donde es" sin garantía de ningún tipo, incluyendo, sin limitación, cualquier garantía de título, no infracción, los comerciantes la capacidad o aptitud para un propósito en particular.

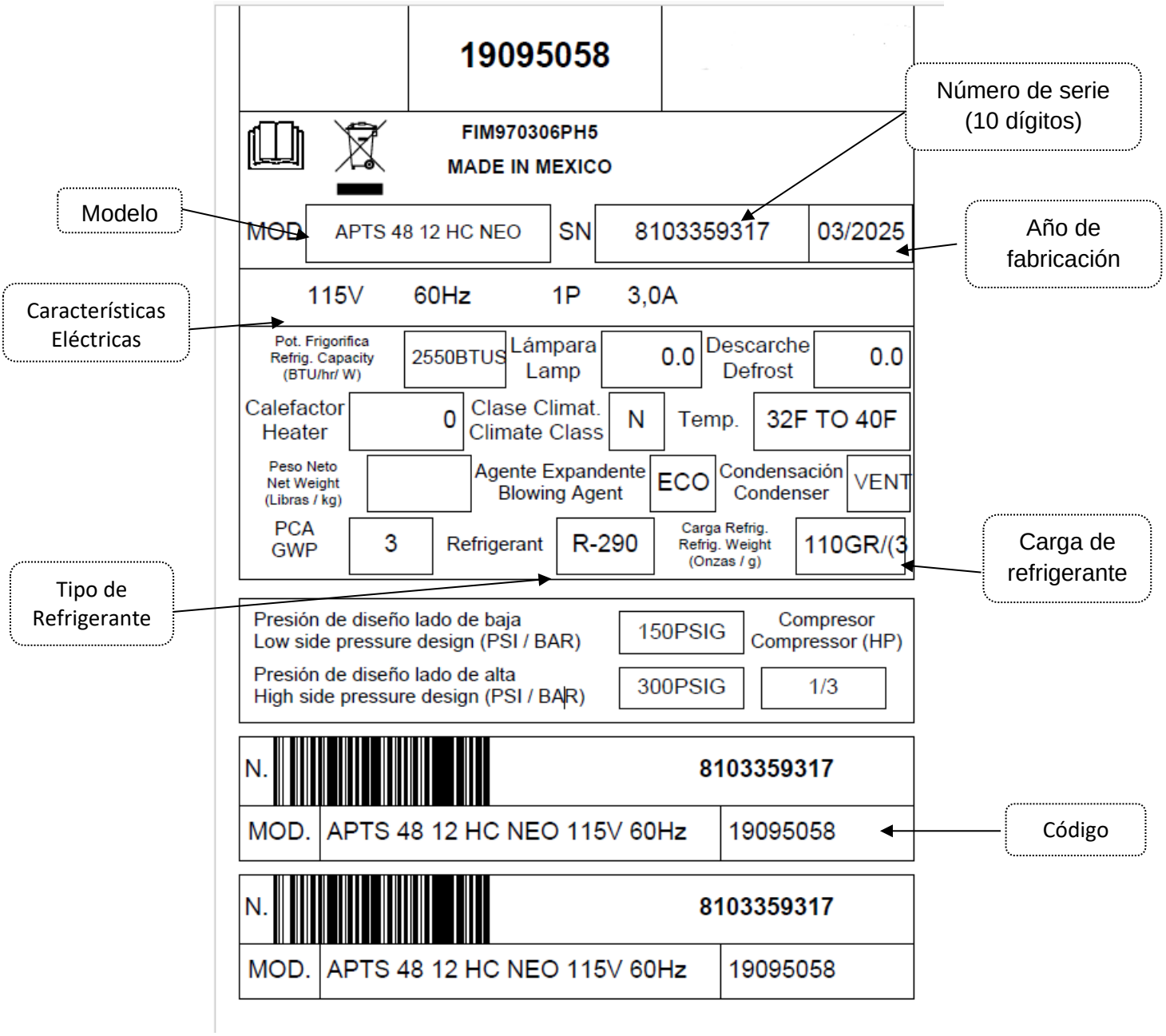
Los equipos cumplen con los estándares de las normas UL y NSF-7

Si usted quiere saber más acerca de otras restricciones relacionadas con el equipo ver la garantía que se encuentra localizada al final del manual.

2.4 Placa de identificación del Fabricante

La placa de datos se encuentra dentro del gabinete, cerca de la parte superior delantera, a la izquierda. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la placa de datos de la unidad. La placa de datos es esencial para identificar las características particulares de su máquina y es de gran beneficio para los instaladores, operadores y personal de mantenimiento. Se recomienda que, en caso de que se retira la placa de datos, copie la información esencial en este manual para referencia antes de la instalación.

Remoción de la placa de datos anulará la garantía.



2.5 Instalación y Ensamble

Las unidades presentadas en este manual están diseñadas para uso interior solamente. Asegúrese de que la ubicación elegida tiene un piso lo suficientemente fuerte para soportar el peso total de la unidad y contenidos. Para la operación más eficiente, asegúrese de proveer buena circulación de aire dentro y fuera de la unidad.

Dentro del gabinete:

La primera limpieza debe hacerse cuando Desempaque el aparato y antes de encenderlo. Limpie con agua y un detergente suave. Cuando esté limpio y seco, inserte los accesorios en los lugares apropiados, para el mejor aprovechamiento del usuario.

Fuera del gabinete:

Asegúrese que la unidad tenga buena circulación de aire alrededor de él. Evite rincones calientes y lugares cerca de estufas y hornos. Se recomienda instalar la unidad a no menos de 2 " de cualquier pared. El lugar donde se coloca el refrigerador debe estar ventilado y limpio, evitando que el ventilador de la unidad condensadora absorba materiales que luego se depositan en las láminas del condensador y bobina, que puede producir fallas.

La unidad no debe ser instalada bajo temperaturas ambientales superiores a 100 ° F.

Si la humedad relativa es superior al 60%, los marcos de las puertas pueden sudar agua. Esto no es un mal funcionamiento de la unidad.

2.6 Conexiones

Tome en cuenta los datos sobre el amperaje y voltaje que aparecen en la placa matricula del equipo.

Es indispensable que la instalación eléctrica del usuario cumpla con los requerimientos y normatividades eléctricas nacionales y locales correspondientes al lugar donde se instalara el aparato.

El equipo debe ser instalado en un circuito protegido por sobrecargas y/o cortos circuitos así como por variaciones de voltaje.

IMPORTANTE: El contacto o enchufe debe tener conductor de tierra física obligatoriamente.

La unidad debe ser conectada a tierra y conectado según normativas electricas nacionales y locales vigentes.

OPERACION

3.1 Información General
3.2 Descripción del panel de control.
3.3 Configuraciones del Equipo.

3.1 Información General

La buena circulación de aire dentro del gabinete es crítico. No obstruya el flujo de aire de los ventiladores.

Coloque el equipo a no menos de 2pulgadas (2'') de espacio a lo largo del frente, parte posterior y los lados como separacion para una ventilacion adecuada.

3.2 Descripción del panel de control

3.2.1 Termostato analógico

MODELOS DE REFRIGERACION (Ejemplo: APTM_APTS_AUTR_APTP)

Antes de conectar la unidad a la corriente eléctrica, verifique que el termostato no está en la posición OFF (la posición del termostato debe ser distinta de cero).Si el termostato está en la posición OFF, el compresor no funcionará. Tenga en cuenta, las luces indicadoras del ventilador, evaporador tendran corriente mientras el termostato esté en la posición OFF.

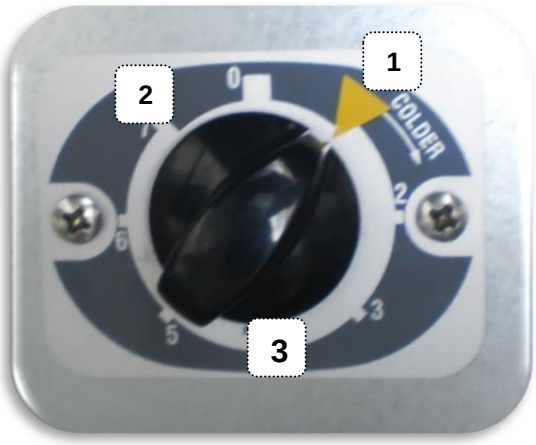
La perilla del termostato es el controlador de temperatura. Este se encuentra dentro del gabinete. Por favor asegúrese que la perilla del termostato está apuntando a la flecha amarilla (Figura 3).Esta posición es recomendada por la fábrica para asegurar el funcionamiento correcto del equipo (véase la figura #1).

Nota:
Tenga en cuenta, si cambia a una posición diferente el valor del termostado al que recomendamos desde fábrica, los parametros de temperatura cambiaran.
La posición del interruptor cerca del número uno, le da más cálida temperatura y la posición de la perilla cerca del número siete, da temperatura más fría.

FIGURE 1

Termostato localizado dentro del equipo en el lado derecho

FIGURE 2



1. Mejor desempeño, mantener perilla en marca amarilla.
2. Perilla en posición cero, el compresor no trabajara.
3. Perilla para ajustar temperatura
4. Perilla en posicion “# 1”, para temperature menor, y perilla en

3.2.2 Control electronico

MODELOS DE CONGELACÓN (Ejemplo: AUTF)

Después de conectar su unidad, active el interruptor situado en el controlador. La pantalla se encenderá mostrando la temperatura dentro de la unidad. Además, los iconos del compresor y del ventilador destellarán durante un período de tres minutos. Después de este retraso, la unidad comenzará de enfriamiento.

Verificar que no tienes ninguna alarma en el regulador de temperatura. Si después de encienda el equipo el controlador muestra el icono de alarma o un código de error, solicite servicio técnico. Te ayudarán a solucionar el problema.

FIGURE 3

3.3 Configuraciones del Equipo

Cambiando el Set Point (ajuste de temperatura)

El controlador tiene un SET POINT de temperatura programado de fábrica para garantizar el correcto funcionamiento del equipo. Si usted lo desea, puede cambiar el SET POINT de temperatura. Para ello, siga los pasos:

4. Pulse el botón de SET durante 2 segundos. Usted verá un número parpadeando, suelte el botón, el número parpadeando es el valor del SET POINT de temperatura.

5. Si deseas aumentar el valor del SET POINT para una nueva temperatura, presione el botón de flecha hacia arriba. Pulse este botón para alcanzar el valor deseado, suelte el botón y luego presione el botón de SET para guardar el nuevo valor.

Nota:

El valor maximo que el control puede mostrar es en refrigeradores: 5°C (40°F)

6. Si desea disminuir el valor del SET POINT para una nueva temperatura, presione el botón de flecha hacia abajo. Pulse este botón para alcanzar el valor deseado, suelte el botón y luego presione el botón de SET para guardar el nuevo valor.

Nota:

El valor minimo que el control puede mostrar es en refrigeradores: -1°C (30°F)

Deshielo Manual

Para selecionar el deshielo manual, mantener precionado el boton de flecha hacia abajo abajo por 5 segundos. El icono del deshielo parpadeara y se mostrara en la pantalla. Cuando el icono deje de parpadear el equipo estara en modo de deshielo.

Para salir del modo deshielo mantener presionado por 5 segundos el boton de la flecha hacia abajo.el icono de dehsielo se apagara. Esperar 2 minutos para que el compresor comience a funcionar.

MANTENIMIENTO

4.1 Reglas de seguridad general.
4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo
4.3 Disposición del equipo

4.1 Reglas de seguridad general

Cualquier negligencia con los procedimientos de limpieza del compresor puede anular la garantía y generar un costo del remplazo del compresor.

Para la limpieza del acero inoxidable use paños suaves o esponjas. Nunca usar esponjas metalicas, cepillos de alambre o algun tipo de lija.

4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo

La limpieza debe ser a base de limpiadores alcalinos o libres de cloro. Cualquier limpiador que contiene cloruros dañará la película protectora del acero inoxidable. Cloruros son también comúnmente encontrados en agua dura, sales y productos de limpieza domésticos e industriales. Si se utilizan limpiador que contienen cloruros asegúrese de enjuagar varias veces la superficie y seque bien al finalizar. La limpieza de rutina del acero inoxidable puede hacerse con agua y jabón. Las manchas de extremo o grasa deben limpiarse con un paño no abrasivo exfoliante limpiador. También hay limpiadores de acero inoxidable disponibles que se pueden restaurar y conservar el acabado de la capa protectora de los aceros.
Nunca use una solución de limpieza a base de ácido. Muchos productos alimenticios tienen un contenido ácido que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar los todos los productos alimenticios de cualquier superficie de acero inoxidable.

4.2.1 Limpiando el condensador

Desconecte la máquina. Quite el panel delantero inferior y cuidadosamente Deslice hacia afuera la unidad condensadora.
La bobina del condensador requiere una limpieza regular; recomendado cada 30 a 60 días, dependiendo de la acumulación de polvo y grasa. Si la acumulación en la bobina consta de sólo luz el polvo y suciedad del serpentín del condensador puede limpiarse con un cepillo simple. Mayor acumulación de polvo puede requerir un vacío o incluso aire comprimido para soplar aunque el serpentín del condensador. Si hay grasa pesada hay agentes desengrasante disponible para el uso de refrigeración y específicamente para los serpentines del condensador. La bobina del condensador puede requerir un spray con el agente desengrasante y luego soplado a través con aire comprimido.

Asegúrese de que todas las partes mecánicas y eléctricas estén secas antes de conectar la alimentación.
Nunca usar agua de alta presión para este procedimiento de limpieza, puede dañar los componentes eléctricos se encuentran cerca o en el serpentín del condensador. No coloque el material del filtro delante de la bobina del condensador. Este material bloquea el flujo de aire a la bobina similar a tener una bobina sucia!

Si mantienes el condensador limpio va a reducir al mínimo sus gastos de servicio y reducir sus costos de electricidad. No mantener un serpentín del condensador limpio inicialmente puede causar altas temperaturas y excesivos ciclos de operación. Operación continua con serpentines del condensador sucio u obstruido puede ocasionar fallas del compresor.

Para devolver la unidad condensadora en su lugar, deslice la unidad con cuidado. ASEGÚRESE DE QUE EL TUBO DE DESAGÜE ESTÁ SITUADO SOBRE LA BANDEJA.

4.2.2 Limpieza del empaque plástico

El empaque requiere una limpieza regular para evitar la acumulación de moho arriba y también para mantener la elasticidad del mismo. La limpieza puede realizarse con el uso de agua caliente y jabón. Evitar productos de limpieza ya que esto puede causar que se tornen quebradizos y evitar el sellado adecuado. Además, nunca utilice herramientas o cuchillos para raspar o limpiar el empaque, posiblemente podrían romper el empaque y rasgar el fuelle.

Los empaques pueden ser reemplazados fácilmente y no requieren el uso de herramientas o personas autorizadas de servicio.

4.2.3 Drenado

Cada unidad tiene un drenado ubicado dentro de la unidad que elimina la condensación de la bobina del evaporador y lo evapora en un exterior condensado del evaporador. Cada drenaje puede ser removido o desconectado.

Si percibe excesiva acumulación de agua en el interior de la unidad asegúrese de que está conectado el tubo de desagüe del evaporador a la bandeja de drenaje de condensado del evaporador.

La nivelación de la unidad es importante, ya que las unidades están diseñadas para drenar adecuadamente cuando sobre una superficie nivelada, si el piso no está nivelado esto también puede causar problemas de drenaje. Asegúrese de que todas las líneas de desagüe estén libres de obstrucciones.

4.3 Disposición del equipo

El ciclo de vida promedio de los productos ASBER es de 7 a 10 años apartir de la fecha uso e instalcion.

Los equipos ASBER son fabricados sin materiales toxicos o peligorosos. Algunas partes son biodegradables.

La disposicion final del equipo despues del termino del ciclo de vida sera definido por el cliente de acuedo a las reglas, y leyes establecidas en la ciudad y/o estado de residencia.

RECUERDE CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

5.1 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

5.1 Solucionando problemas

Algunas veces, las fallas son debido a causas simples que pueden ser solucionadas por el usuario. Antes de pedir ayuda a un técnico calificado, debe hacer algunas verificaciones. Estas fallas no están cubiertas por la garantía:

1) El refrigerador no funciona:

   a. Verifique que la maquina este conectada de forma correcta y que exista el voltaje correcto para el equipo.
   b. Verifique que el “Botón Encendido/Apagado” este en la posición de “Encendido”.

2) El refrigerador no da la temperatura adecuada:

   a. Verifique que el equipo no está en el ciclo de deshielo.
   b. Verifique que la temperatura no esté en °F.
   c. Verifique que el control no marque alguna alarma.
   d. Verifique que el SET POIT de temperatura es el correcto.
   e. Verifique que no existe obstrucción al flujo del aire en el interior del equipo.
   f. Verifique que el ventilador ó los ventiladores funcionan correctamente. Abra la puerta y presione el interruptor (micro-switch) de la puerta para verificarlo.
   g. Verifique que no haya hielo en el evaporador.
   h. Asegúrese que el condensador este limpio y que no haya objetos que obstruyan el paso de aire por las tuberías del condensador.
   i. Verifique que el ventilador del condensador funciona.

3) Hay agua dentro del equipo:

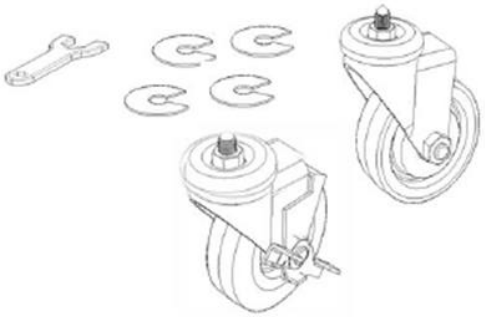
   a. Asegúrese que el panel de drenaje que se encuentra en el interior del gabinete esté en su posición correcta.
   b. Verifique que no haya alimento obstruyendo la línea del drenaje.

4) Hay agua debajo del equipo:

   a. Verifique que el tubo de drenaje esté dentro de la bandeja de evaporación.
   b. Verifique que el gabinete este nivelado.

INSTALACION DE RUEDAS

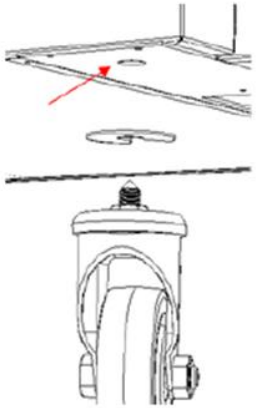
CONTENIDO

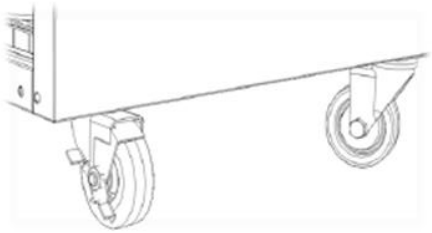


- Llave ¾ pulgada
- Niveladores
- Ruedas con Freno
- Ruedas Sin freno

Nota: Las cantidades de cada parte dependerán del equipo.

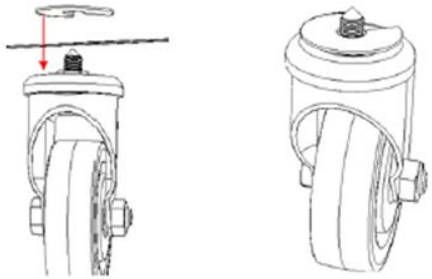
1) La rosca donde se fijara la rueda está ubicada en la parte inferior del carril del marco del gabinete.



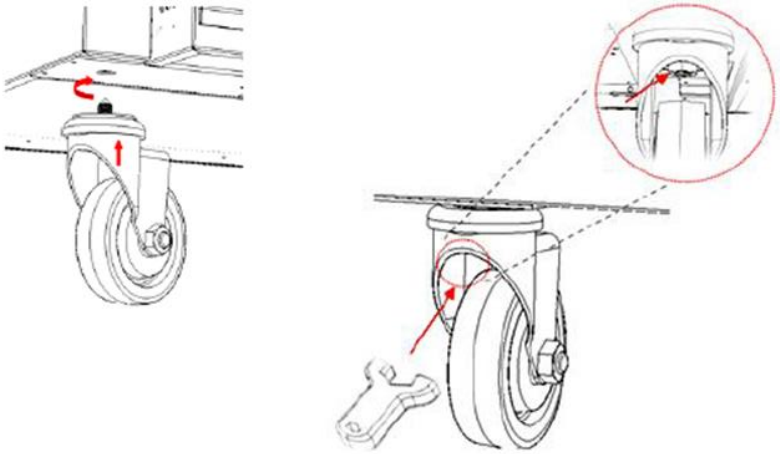


Ruedas con freno deben ir en el frente. Ruedas sin freno en la parte posterior de la unidad.

2) Para nivelar inserte la cuña entre la rueda y el carril del marco. Instale el número necesario de cuñas, asegúrese de que la ranura de la cuña esté en contacto con el vástago de la rueda. Si más de una cuña se utiliza, gire la ranura en un ángulo de 90 º para que no se desajusten.



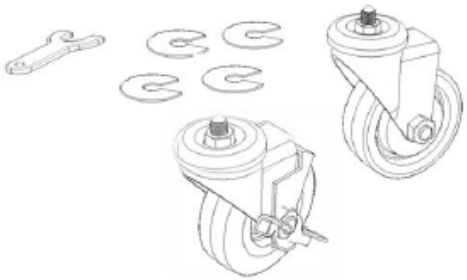
3) Gire la base del rodamiento en sentido horario para ajustar y asegurar la rueda apretando la tuerca con una llave ¾ de pulgada o la herramienta proporcionada.



NOTA: Asegure que el vástago de la rueda ha sido introducido en su totalidad y la rueda ha sido apretada lo suficiente, de lo contrario la unidad puede perder estabilidad y dañar el chasis y ruedas.

CASTERS INSTALLATION

CONTENTS

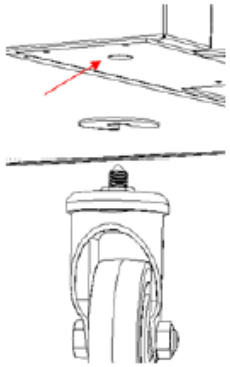


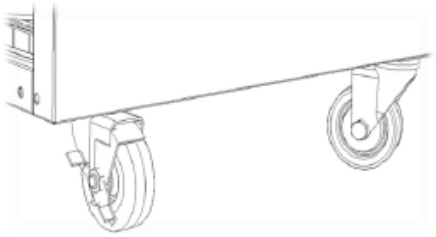
- ¾ inch Tool
- Shims
- Castor with brake
- Castor with out brake

Note: The number of parts depends by the equipment.

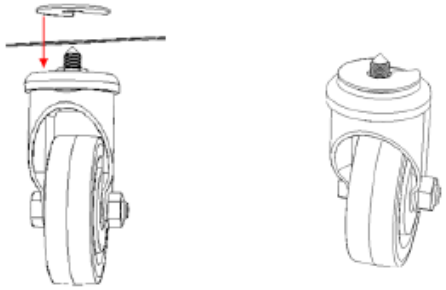
1) Thread castors into the underside of the cabinet frame rail.

Castors with brake must go at the front. Castors w/o brake at the back of the unit.

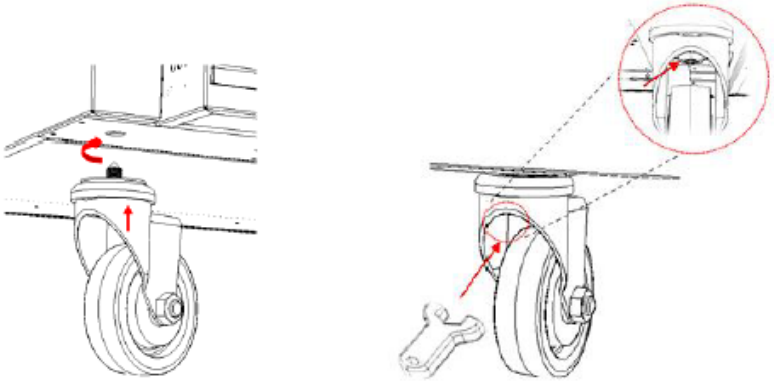




2) For levelling, insert the shim between the castor and the frame rail. Install the desired number of shims; make sure the slot of the shim is in contact with the threaded stem of the castor. If more than one shim is used, turn the slot at a 90º angle so they are not in line



3) Turn the bearing race clockwise to tighten and secure the castor by tightening the anchoring bolt with a ¾ inch open-end wrench or the tool provided. *FIG. 3*



Note : Be sure the Caster stud have been insert and tighten correctly, against the unit will not be stabilized, causing damage on unit frame and casters.