

asber



REFRIGERATED TOP PLATES REFRIGERATED WELLS

User Guide

DRFB-311-CU
DRFB-411-CU
DRFB-511-CU

DRFP-311-CU
DRFP-411-CU
DRFP-511-CU



User Guide
Installation and Operation
Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento

EN

ES

INDEX

ENGLISH

SPECIFICATION CHART/ TABLA DE ESPECIFICACIONES	4
MACHINE INTRODUCTION.....	4
1.1 Introduction to machine & models	4
1.2 Important safety information.....	4
INSTALLATION.....	5
2.1 General information	5
2.2 Transport, handling, unpacking, location	5
2.3 Intended use and restrictions.....	6
2.4 Manufacturer's identification label description.....	6
2.5 Installation and assembly	7
2.6 Connections	7
OPERATION	7
3.1 General information	7
3.2 Control panel description	7
3.2.1 Electronic Control	7
3.3 Machine settings and programs	8
MAINTENANCE	9
4.1 General safety rules.....	9
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.....	9
4.2.1 Cleaning the Condenser Coil.....	9
4.2.2 Draining the Unit	10
4.3 Machine disposal	10
TROUBLESHOOTING CHART	10
5.1 Troubleshooting.....	10

ESPAÑOL

INTRODUCCION	11
1.1 Introducción a los equipos y modelos	11
1.2 Información de seguridad.....	11
INSTALACION	12
2.1 Información General.....	12
2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización	12
2.3 Uso y restricciones.....	13
2.4 Placa de identificación del Fabricante	13
2.5 Instalación y Ensamble	14
2.6 Conexiones	14
OPERACION.....	14
3.1 Información General.....	14
3.2 Descripción del panel de control	14
3.2.1 Control electronico	14
3.3 Configuraciones del Equipo	15
MANTENIMIENTO	16
4.1 Reglas de seguridad general.....	16
4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo	16
4.2.1 Limpiando el condensador	16
4.2.2 Drenado	17
4.3 Disposición del equipo.....	17
SOLUCIONANDO PROBLEMAS	17
5.1 Solucionando problemas	17
ELECTRIC DIAGRAM / DIAGRAMA ELECTRICO	18

SPECIFICATION CHART/ TABLA DE ESPECIFICACIONES

Model	Hp	Dimensions (in) mm	Capacity GN	Voltage (V)	Amp. (A)	Refrig. charge	Refrig. Type	Btus/ Hr
DRFB-311-CU	3/4	(44 x 24 x 20) 1115 x 610 x 508	3	120 220	7.2 3.5	80gr (2.8 Oz)	R-290A	2400
DRFB-411-CU	3/4	(57 x 24 x 20) 1115 x 610 x 508	4	120 220	7.2 3.5	90gr (3.2 Oz)	R-290A	2400
DRFB-511-CU	3/4	(70 x 24 x 20) 1115 x 610 x 508	5	120 220	7.2 3.5	100gr (3.5 Oz)	R-290A	2400
DRFP-311-CU	3/4	(44 x 24 x 20) 1115 x 610 x 508	N/A	120 220	7.2 3.5	80gr (2.8 Oz)	R-290A	2400
DRFP-411-CU	3/4	(57 x 24 x 20) 1115 x 610 x 508	N/A	120 220	7.2 3.5	90gr (3.2 Oz)	R-290A	2400
DRFP-511-CU	3/4	(70 x 24 x 20) 1115 x 610 x 508	N/A	120 220	7.2 3.5	100gr (3.5 Oz)	R-290A	2400

MACHINE INTRODUCTION

1.1 Introduction to machine & models

Asber Refrigerated Wells and Top Plates bring the perfect combination of quality materials and modern design.

Polished stainless steel and elegant design work together under a efficiently refrigeration system. These self contained units keep a constant airflow, maintaining all the flavor and texture of your fresh dishes.

Details make this line unique .

Top Plates

- Structure entirely made of stainless steel.
- Working surface recessed 10 mm below counter top.
- Control panel with digital thermostat, thermometer and ON/OFF switch.
- Copper coil refrigeration in the base of the plate.
- Special clamps in the sides that ensure an uniform fi t and grip over the entire surface.

Wells

- Structure entirely made of stainless steel.
- 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm.
- Control panel with digital thermostat, thermometer and ON/OFF switch.
- Copper coil refrigeration in the base of the plate.
- Special clamps in the sides that ensure an uniform fi t and grip over the entire surface.

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 you.



2.2 Transport, handling, unpacking, location

Upon receiving your new Asber Refrigerated equipment, 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.

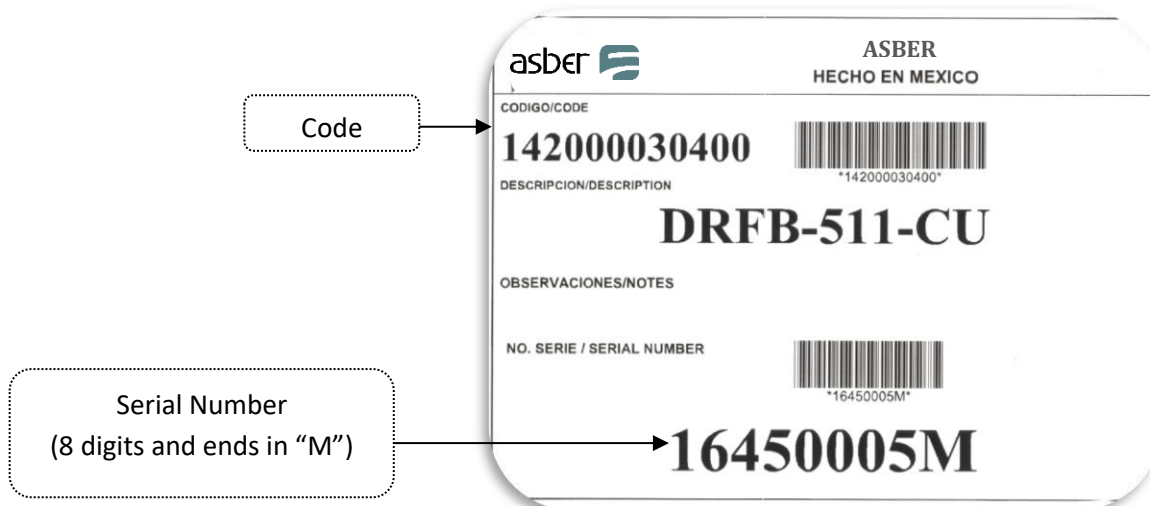
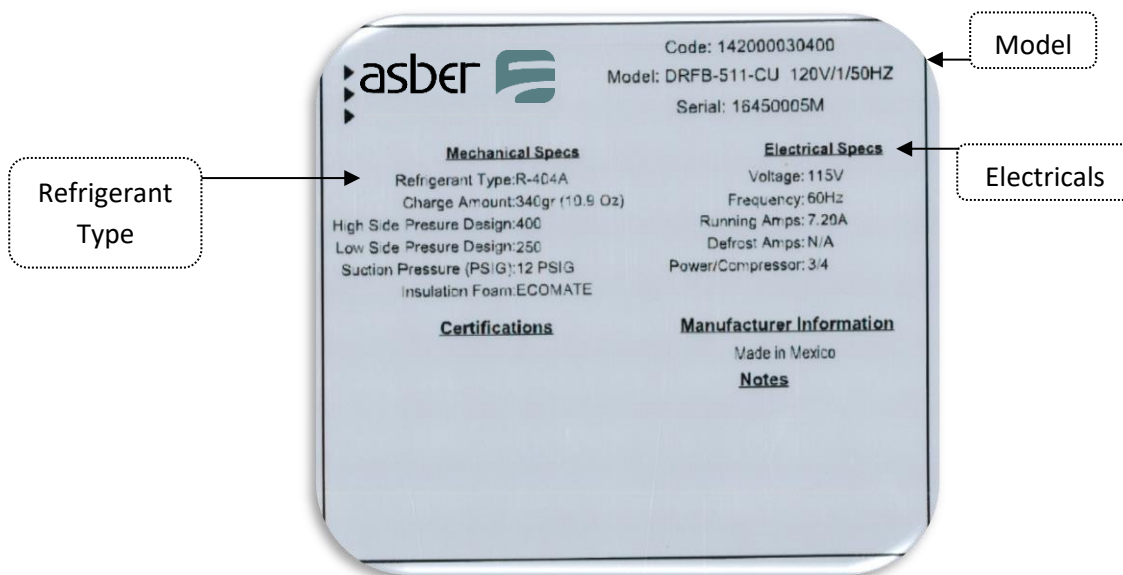
2.3 Intended use and restrictions

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 under the cabinet at right of the condensing unit. 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 the 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 is 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.

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 Electronic Control

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 around 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 1



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 scouring 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 an 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 through 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 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

IF WATER IS COLLECTED UNDERNEATH THE UNIT you may want to check the leveling of the unit, because it is important by the properly drain, 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 the use an 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 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

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 control 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. Check that the fan is moving.
 - h. Don't put any food inside until the unit has reached the proper temperature.
 - i. Be sure castors or legs were installed.
- 3) There is water inside the refrigerator:
 - a. Check that there is not food clogging the drain line.
- 4) There is water under the refrigerator:
 - a. 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

Nuestras Cubas y Placas frías Asber traen la combinación perfecta de materiales, calidad y diseño. Acero inoxidable pulido y elegante diseño trabajando juntos bajo un sistema de refrigeración eficiente. Estas unidades mantienen un constante flujo de aire, manteniendo todo el sabor y textura de sus platos frescos.

Los detalles que hacen esta línea única.

Placas frías

- Construcción de acero inoxidable
- Superficie de Trabajo 10 mm por debajo de la encimera.
- Panel de control con interruptor de encendido y control electrónico de temperatura.
- Sistema de refrigeración en la base de la placa.
- Sistema de clamps en los laterales para una fijación correcta en una superficie.

Cubas

- Construcción de acero inoxidable
- Cubas con profundidad de 160mm para alojar Bandejas de 1" con profundidad máxima de 150mm.
- Panel de control con interruptor de encendido y control electrónico de temperatura.
- Sistema de refrigeración en la base de la placa.
- Sistema de clamps en los laterales para una correcta fijación sobre una superficie.

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.



La garantía de la máquina y el compresor se anulan debido a la instalación eléctrica inadecuada.

No introduzca alimentos calientes, productos químicos o corrosivos, drogas o botellas destapadas.

Notas

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 encontrará los siguientes símbolos y/o etiquetas que le ayudarán a identificar peligros y/o información útil 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

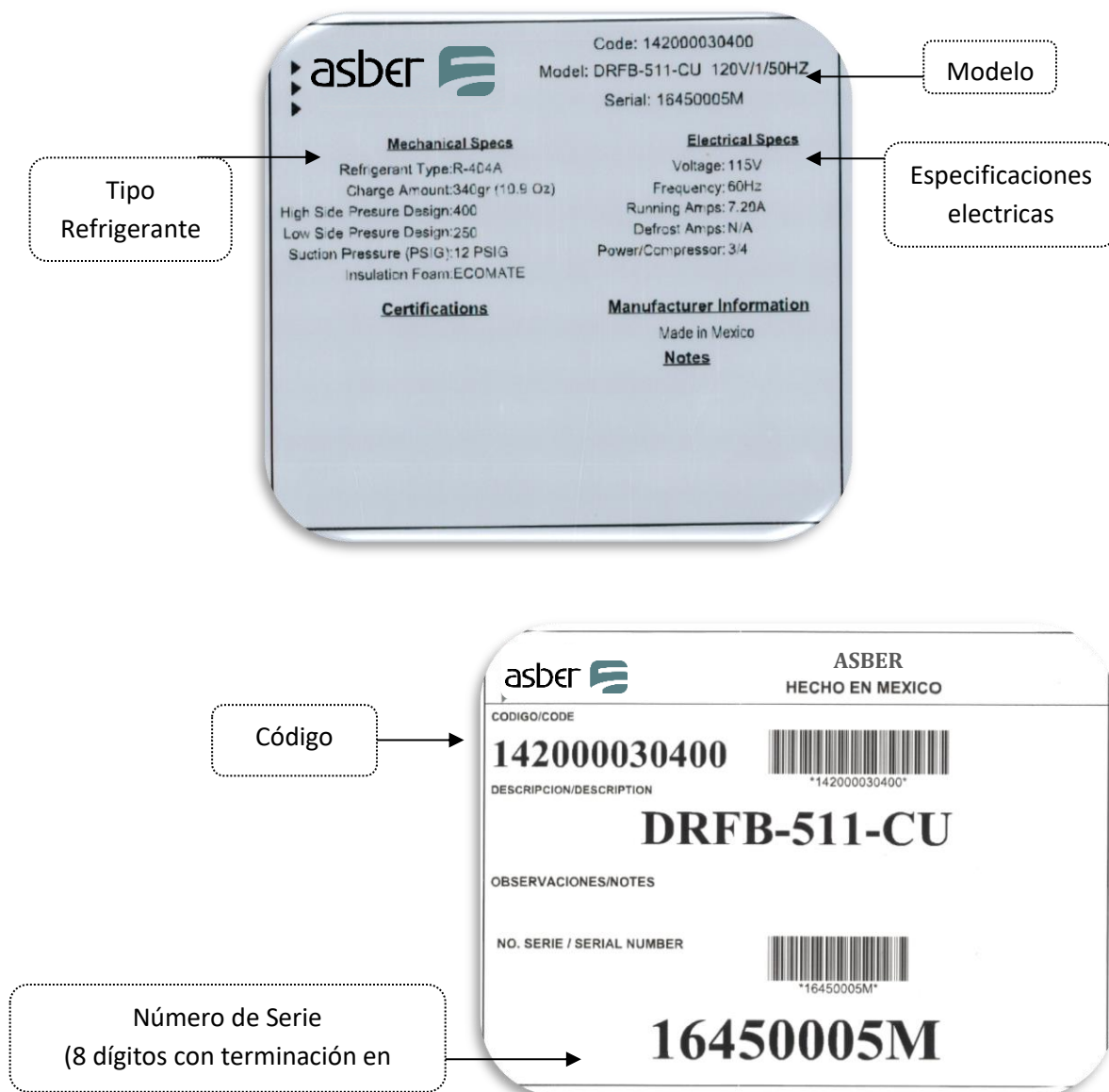
EL equipo ASBER no está diseñado para fines personales, familiares o del hogar, y su venta para esos fines no está prevista. En el caso de que el equipo se utiliza con tal fin, esta garantía será nula de pleno derecho, y el equipo se considerará que se han vendido "como es, donde es" sin garantía de 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.

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 2 pulgadas 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 Control electronico

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.

FIGURA 1



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:

1. 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.



2. Si desea 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 máximo que el control puede mostrar es en refrigeradores: 5°C (40°F)

3. 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 mínimo que el control puede mostrar es en refrigeradores: -1°C (30°F)

Deshielo Manual

Para seleccionar el deshielo manual, mantener presionado el botón de flecha hacia abajo por 5 segundos. El icono del deshielo parpadeará y se mostrará en la pantalla. Cuando el icono deje de parpadear el equipo estará en modo de deshielo.



Para salir del modo deshielo mantener presionado por 5 segundos el botón de la flecha hacia abajo. El icono de deshielo se apagará. 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 metálicas, cepillos de alambre o algún 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. 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 equipo 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 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 instalacion.

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

La disposicion final del equipo despues del termino del ciclo de vida sera definido de acuerdo 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

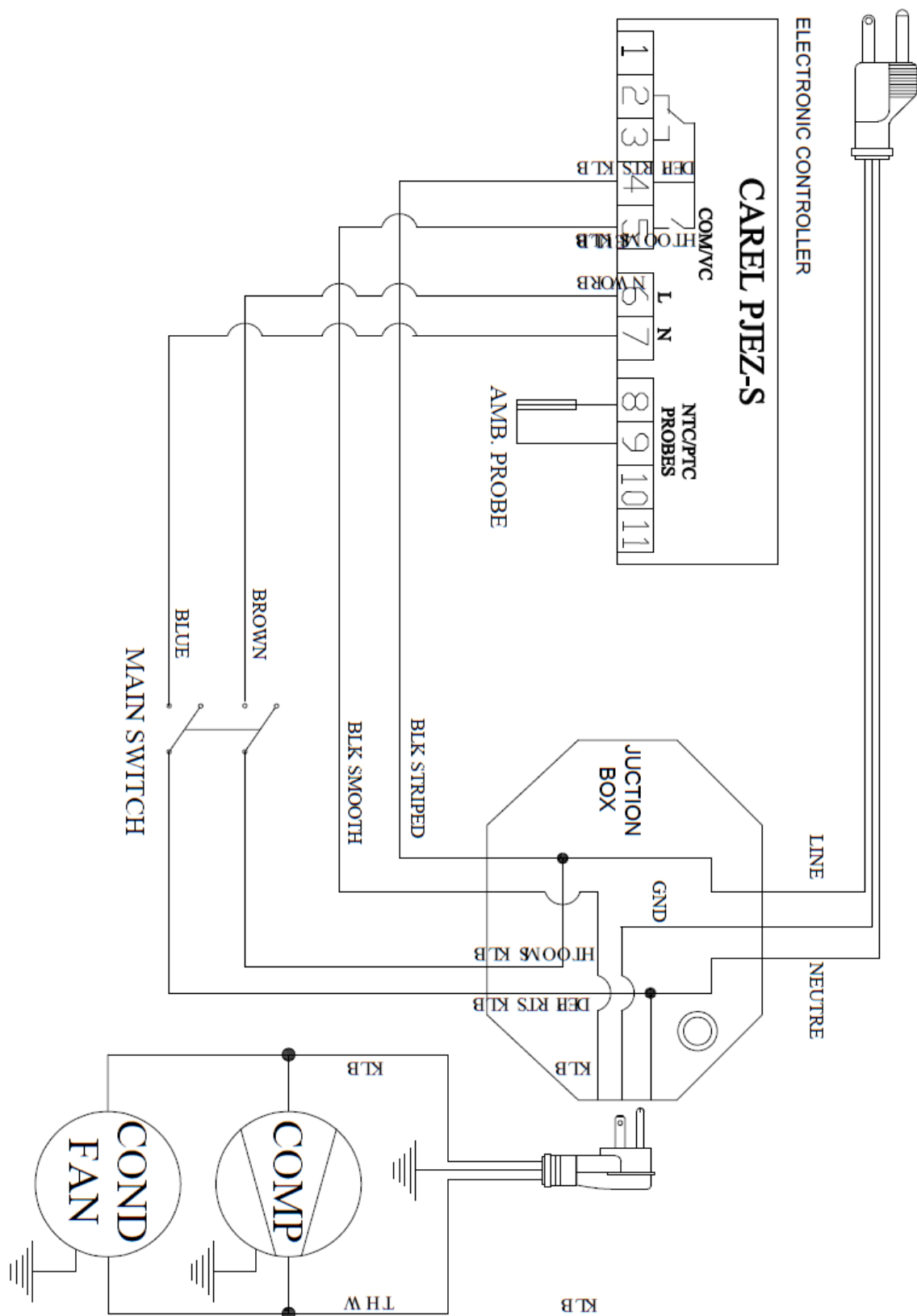
Algunas veces, las fallas son debido a causas simples que pueden ser solucionadas por el usuario. Antes de pedir ayuda a un técnico calificado, debe hacer algunas verificaciones. Estas fallas no están cubiertas por la garantía:

- 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. Asegúrese que el condensador este limpio y que no haya objetos que obstruyan el paso de aire por las tuberías del condensador.
 - g. Verifique que el ventilador del condensador funciona.
- 3) Hay agua dentro del equipo:
 - a. Verifique que no haya alimento obstruyendo la línea del drenaje.
- 4) Hay agua debajo del equipo:
 - a. Verifique que el gabinete este nivelado.



ELECTRIC DIAGRAM / DIAGRAMA ELECTRICO

DRFB/ DRFP





PARQUE INDUSTRIAL TRES NACIONES
SAN LUÍS POTOSÍ, S.L.P. MÉXICO
TELÉFONO PLANTA S.L.P.: + 52 (444) 137 0500 EXT.538

WWW.ASBERAMERICA.COM

MULTI-SOLUTION MANUFACTURER OF FOODSERVICE EQUIPMENT