

ggm gastro

***MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE
ARMARIOS MADURADORES DE CARNE***



Manual de instrucciones y mantenimiento

Por favor complete el siguiente certificado:

Usuario: _____

Dirección: _____ Tel: _____

Cód. Postal / Ciudad: _____

Distribuidor: _____

Fecha compra: _____

Modelo: _____ No. Serie: _____

Compresor No: _____

Firma Vendedor

Firma Comprador

Solicite a su distribuidor cumplimentar:

Usuario: _____

Dirección: _____ Tel: _____

Cód. Postal / Ciudad: _____

Distribuidor: _____

Fecha compra: _____

Modelo: _____ No. Serie: _____

Compresor No: _____

Firma Vendedor

Firma Comprador

PARA EL CLIENTE

PARA EL DISTRIBUIDOR

REV.01 FECHA: 26/04/2021 MU_ARM-MAD_00_ES_21_01 1001232



HACCP

MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

ÍNDICE

1.	Información General	2
2.	Indicaciones de Seguridad	2
3.	Placa de Características	3
4.	Recepción e Inspección	4
5.	Instalación	4
5.1.	Ubicación	4
5.2.	Desembalaje	5
5.3.	Ventilación	5
5.4.	Nivelado	6
5.5.	Procedimiento inicial de limpieza	6
6.	Instalaciones Électricas	7
7.	Puesta en marcha	8
8.	Funcionamiento	8
8.1.	Carga de producto	9
9.	Accesorios	9
9.1.	Instalación de parrillas	9
9.2.	Instalación de ruedas	10
10.	Mantenimiento, limpieza y cuidados	10
10.1.	Recomendaciones de limpieza	10
10.2.	Repuestos y Servicio Técnico	13
11.	Resolución de averías	14
12.	Gestión de garantías	16
12.1.	Certificado de garantía	18

1. INFORMACIÓN GENERAL

El presente manual se ha realizado de manera sencilla para que leyéndolo usted pueda conocer el funcionamiento y mantenimiento de nuestros muebles. Se recomienda leerlo atentamente y conservarlo para cualquier consulta.

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas u objetos que puedan ser ocasionados por incumplimiento de las prescripciones contenidas en este manual. Para conocer todas las ventajas de este aparato, por favor lea cuidadosamente antes de proceder a instalarlo. Cualquier persona que emplee este aparato se recomienda que lea el presente manual de usuario. En caso de duda consulte a su distribuidor.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictos controles de calidad y cumple con todos los requisitos establecidos por ggm gastro. Antes de salir de fábrica, cada unidad ha sido probada garantizándose su calidad. Este equipo ha sido fabricado con materiales reciclables, a través de un proceso productivo respetuoso con el medio ambiente.

Estos muebles cumplen con la directiva 2014/30/UE, 2014/35/UE. Además, han sido aplicadas las normas CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-89, EN 61000-3-2, EN 61000-6-1 y EN 61000-6-3.

 **ADVERTENCIA!** Este aparato debe ser usado únicamente para la finalidad descrita en este manual.



El aparato eléctrico / electrónico al final de su vida útil debe ser gestionado por un gestor autorizado.

2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: vea la **ETIQUETA TÉCNICA** dentro del mueble para ubicar el **TIPO DE REFRIGERANTE**.

PARA MODELOS CON REFRIGERANTE R290 / HIDROCARBUROS :



PRECAUCIÓN – RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN. REFRIGERANTE INFLAMABLE. ÚNICAMENTE DEBE SER REPARADO POR UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO PERFORAR LA TUBERÍA DEL REFRIGERANTE.

El uso de aparatos eléctricos conlleva la puesta en práctica de indicaciones básicas de seguridad, tales como:

- Este aparato debe ser apropiadamente ubicado e instalado antes de su instalación, siguiendo las recomendaciones de este manual.
- No permita a los niños manipular el aparato, ya que podrían dañarlo o dañarse seriamente a sí mismos.
- No toque las superficies frías de los aparatos de congelación ya que la piel puede quedar adherida.
- No almacene o use productos inflamables cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza, reparación o mantenimiento.

NOTA: Cualquier manipulación del aparato debe ser realizada por un técnico cualificado.

3. PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características es una etiqueta fijada de forma permanente en el interior de los equipos, que cuenta con importante información eléctrica, así como datos relativos al sistema frigorífico de cada unidad. Además, incorpora el modelo y el número de serie.



4. RECEPCIÓN E INSPECCIÓN

- Todos los productos ggm gastro son probados en fábrica, evaluándose su calidad y rendimiento, y no presentan defecto alguno.
- Cuando reciba su aparato, éste debe ser inspeccionado cuidadosamente para detectar cualquier posible daño que haya tenido lugar durante su transporte.
- Si se detecta algún daño en la unidad, debe conservar todo el material de embalaje y notificar tal daño en el albarán de entrega del transportista. Debe realizarse inmediatamente una reclamación a la empresa de transporte.
- Si el daño es percibido durante o inmediatamente después de la instalación, contacte inmediatamente con su distribuidor.



NOTA: ggm gastro no se hace responsable de daños llevados a cabo durante el transporte.

5. INSTALACIÓN

5.1 Ubicación

Este aparato está fabricado únicamente para usarse en el interior de un establecimiento. Asegúrese de que la ubicación elegida para su equipo cuenta con una circulación de aire adecuada que garantice su ventilación y una refrigeración eficiente.

Evite ubicaciones cercanas a fuentes de calor, tales como hornos, freidoras, estufas, así como radiación solar directa donde las temperaturas puedan alcanzar valores extremos. Además, no debe elegirse una ubicación en una zona donde las condiciones ambientales de humedad y temperatura no superen las especificaciones de la clase climática del aparato.

Debe permitir suficiente espacio entre el equipo y las paredes laterales, de modo que pueda hacerse uso del bloqueo de apertura de puertas a 120°. Las puertas deben poder abrirse un mínimo de 90° para poder utilizar el máximo ancho de puerta disponible.

El suelo de la ubicación final debe ser lo suficientemente fuerte como para poder soportar el peso total del aparato suponiendo que contiene la carga máxima de producto. Además, debe estar nivelado y libre de vibraciones. Refuerce el suelo si fuese necesario.

5.2 Desembalaje

Los aparatos salen de fábrica sobre un pallet de madera y embalados en resistentes cajas de cartón o madera. La caja está sujetada a la base de madera mediante grapas. Debe retirar previamente las grapas para evitar dañar la unidad al desembalarla.

Todos los materiales de embalado son respetuosos con el medio ambiente y deberían ser reutilizados o reciclados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente exigiendo embalajes reciclables y métodos de retirada de equipos que sean respetuosos con la naturaleza.

 **NOTA:** ggm gastro no recomienda volcar el aparato hacia el frente, hacia los lados o hacia atrás. Sin embargo, si esto ocurriese, debe asegurarse de que la unidad permanezca al menos 24 horas en posición vertical antes de conectarlo, de modo que el aceite del compresor retorne al mismo.

5.3 Ventilación

Para asegurar un rendimiento máximo del equipo, éste debe ubicarse en un lugar que cuente con un suministro de aire continuo tanto por su parte trasera como por su parte inferior. Es recomendable que el equipo esté instalado respecto a la pared a una separación de 75 mm de espacio libre a cada lado de la unidad con el mismo propósito, además también es recomendable una separación del techo al mueble de 300 mm en caso de los armarios.

Una restricción en el suministro del aire a través del equipo daría lugar a una excesiva carga de calor en la unidad condensadora, lo que perjudicaría su eficiencia de funcionamiento. En ningún momento puede obstruirse la rejilla frontal del aparato.

 **NOTA:** Cualquier obstrucción del flujo de aire, ya sea total o parcial, cancela la garantía del aparato.



300 mm espacio mínimo en la parte superior y en el frontal de la unidad en los modelos AGN / AGB

5.4 Nivelado

Es muy importante que el aparato esté perfectamente nivelado para un correcto funcionamiento, de modo que los desagües drenen correctamente, las puertas se encuentren alineadas y la unidad no sea sometida a tensiones indebidas.

Estos modelos se suministran de fábrica con patas ajustables en altura (altura máxima de 180 mm). En este caso, debe asegurarse de que el suelo donde se ubica la unidad esté a nivel, para poder trabajar de forma estable.

De modo opcional, pueden suministrarse ruedas para todos los modelos. En caso de que deseé instalar ruedas, asegurarse de bloquear los frenos delanteros para que la unidad quede completamente estable y nivelada. En la sección "Instalación de ruedas" encontrará información detallada acerca de la regulación de estas.

5.5 Procedimiento inicial de limpieza

 NOTA: Este adhesivo nos indica el procedimiento a seguir en la conservación exterior del aparato

DISTINGUIDO USUARIO:
ELIMINE EL PLÁSTICO PROTECTOR A LA MAYOR BREVEDAD POSIBLE PARA UNA BUENA CONSERVACIÓN DEL ACERO.
SI QUEDASÉN RESTOS DE ADHESIVO, ELIMINÉLLOS CON ALCOHOL.
LIMPIE TODO EL APARATO CON AGUA Y JABÓN NEUTRO, SECÁNDOLO DESPUÉS.

CHER USAGER:
VEUILLEZ RETIRER LE FILM PROTECTEUR DÈS QUE POSSIBLE POUR PERMETTRE UNE MEILLEURE CONSERVATION DE L'ACIER.
ELIMINÉZ LES ÉVENTUELS RESTES AVEC DE L'ALCOOL, A BRÛLER.
NETTOYEZ L'APPAREIL AVEC DE L'EAU ET UN SAVON NEUTRE, PUIS SÉCHEZ.

DISTINGUISHED USER:
ELIMINATE THE PLASTIC PROTECTIVE TO THE GREATER POSSIBLE BRIEFNESS FOR A GOOD CONSERVATION OF THE STEEL.
IF EXIST ADHESIVE REMAINS, ELIMINATE THEM WITH ALCOHOL.
CLEAN ALL THE APPLIANCE WITH WATER AND NEUTRAL SOAP, DRYING IT AFTER.



ADVERTENCIA! : Si la manguera o la clavija presentan algún tipo de alteración podrían suponer un grave riesgo. Cualquier alteración de estos componentes, cancela la garantía.



ADVERTENCIA!: ggm gastro no garantiza aquellos aparatos conectados a un cable de extensión.

7. PUESTA EN MARCHA

Una vez que el aparato ha sido instalado, nivelado, limpiado y conectado eléctricamente de acuerdo a las instrucciones aquí contempladas, estará listo para funcionar. Simplemente debe enchufarlo a la red.

El equipo debe funcionar de forma suave y silenciosa, dentro de los estándares generalmente aceptados. Ante cualquier ruido inusual, desconecte la unidad de inmediato y revise cualquier posible obstrucción en los ventiladores.

El aparato requiere de cierto tiempo para alcanzar la temperatura de trabajo. Debe esperar a que sea alcanzada antes de proceder a cargar producto. La apertura continua de las puertas dificulta la capacidad del equipo para mantener la eficiencia de refrigeración apropiada.



NOTA: Antes de proceder a la carga de producto, recomendamos mantener funcionando la unidad durante 24 horas, para asegurar su correcto funcionamiento.



NOTA: Si el aparato se desenchufa o desconecta, debe esperar cinco minutos antes de conectarlo de nuevo.

8. FUNCIONAMIENTO

Para ver el funcionamiento del controlador digital de los armarios y mesas, consulte el manual adjunto.

8.1 Carga de Producto

- Antes de introducir alimentos en el aparato, es recomendable hacer que trabaje totalmente vacío hasta que alcance la temperatura de trabajo. Una vez alcanzada, puede proceder a la carga de producto.
- Debe dejar suficiente espacio entre los alimentos para permitir la circulación de aire a través de estos.
- Los productos han de permitir que las puertas permanezcan cerradas.
- No debe superarse el peso máximo permitido para cada estante de 25kg. En parrillas reforzadas con pletina se pueden alcanzar los 75Kg.
- No debe superarse el peso máximo permitido para cajones, que es de 40 Kg.
- El ventilador no debe obstruirse y los alimentos no deben superar el máximo nivel de carga determinado. La carga debe situarse siempre bajo los ventiladores.
- Nunca ponga alimentos calientes en el aparato.
- Si el equipo permanece desconectado por largos períodos, debe quedarse desenchufado, vacío, limpio y con la puerta entreabierta.

9. ACCESORIOS

9.1 Parrillas

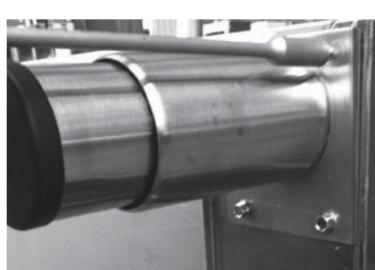
Todos los mesas y armarios se suministran con guías, soportes y parrillas, excepto los armarios AGB, que llevan guías embutidas y parrillas; los armarios de pastelería, que solamente se suministran con guías y los armarios de pescado que llevan contenedores y guías. Los soportes son fácilmente removibles para su limpieza y las guías son ajustables a la altura deseada.

9.2 Instalación de ruedas

Estos modelos se suministran con patas ajustables. Sin embargo, existe la posibilidad de instalar ruedas de forma opcional. Para sustituir las patas e instalar las ruedas han de seguirse los siguientes pasos:

- Vuelque hacia atrás el aparato cuidadosamente.
- Retire las patas desatornillándolas.
- Coloque las ruedas sobre los mismos agujeros y atorníllelas.
- Asegúrese de que las ruedas quedan bien ajustadas.
- Una vez revisadas las ruedas, lleve con cuidado el aparato a su posición vertical.

ADVERTENCIA! Una vez instaladas las ruedas, el aparato debe permanecer en posición vertical durante 24 horas antes de ser conectado para asegurar el retorno del aceite al compresor.



Desatornille las patas



Atornille las ruedas en los mismos agujeros y asegúrese de que se encuentra correctamente nivelado

10. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

10.1 Procedimiento de limpieza

Limpieza del aparato

Para limpiar el aparato, siga las siguientes instrucciones:

- Desconecte el equipo de la red eléctrica y retire todos los productos del interior.
- Abra todas las puertas y cajones, y deje que el interior alcance la temperatura ambiente. Retire todos los accesorios interiores y límpielos con jabón suave y agua templada. Seque todos los accesorios por completo con un paño suave.

Manual de instrucciones y mantenimiento

- Una vez que la cámara haya alcanzado la temperatura ambiente, limpie todas las superficies interiores y exteriores con agua jabonosa. Aclare abundantemente y seque con un paño suave. No secar correctamente puede generar la aparición de manchas de agua. Así mismo, existen limpiadores para acero inoxidable que pueden reparar y proteger la capa protectora de las superficies de acero.
- Coloque los accesorios en su posición original y conecte la unidad a la red.
- Las picaduras o grietas en el acero son signos del deterioro del material. En este caso, aplique limpiador para acero inoxidable capaz de reparar la pasividad del acero.
- Aquellos alimentos con componentes ácidos pueden atacar al acero inoxidable (mostaza, mayonesa, limón, tomate, vinagre, levaduras y otros vegetales, y todo lo que contenga sal o provoque un ambiente salino)



NOTA: Nunca utilice estropajos de acero, cepillos metálicos o espátulas para limpiar el aparato o estropajos.



NOTA: Los productos de limpieza que utilice han de ser de base alcalina o libres de cloro. Cualquier limpiador que contenga cloruros dañará la capa protectora del acero inoxidable.

Mantenimiento de los burletes



- Los burletes requieren una limpieza regular que proteja su elasticidad, para así garantizar un cierre apropiado y evitar el crecimiento de mohos. La limpieza de los burletes puede realizarse con agua jabonosa. Evite el uso de limpiadores fuertes y utensilios afilados.
- Los burletes pueden retirarse fácilmente extrayéndolos del perfil de la puerta, y volver a colocarse presionándolos contra el mismo.



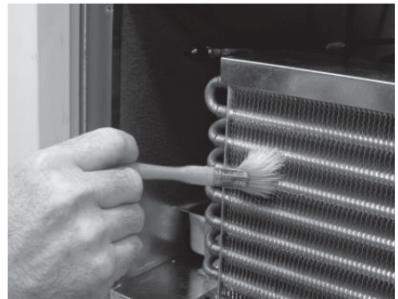
NOTA: si el burlete se contamina con grasas y no son limpiadas perderá su elasticidad y se romperá en breve tiempo.

Limpieza del condensador

El condensador, ubicado tras la rejilla trasera o delantera de la unidad, según el modelo, debe revisarse periódicamente, es recomendable al menos hacerlo con una periodicidad mínima de **6 meses**. La frecuencia de limpieza dependerá del ambiente de trabajo que exista. Debe asegurarse que el aire

circule libremente a través del condensador, por lo que su superficie debe estar libre de suciedad y grasa. Los condensadores sucios generan fallos de funcionamiento y pérdida de producto. Si la batería condensadora se encuentra sucia o bloqueada, siga los pasos que se detallan a continuación:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Retire la rejilla trasera o delantera de la unidad, según el modelo.
- En algunos modelos será necesario retirar los tornillos que ajustan la unidad condensadora al rodapié, y extraerla para poder limpiar el condensador.
- Si el condensador cuenta con una carcasa protectora, debe desatornillarla y extraerla.
- Una vez que queda libre la superficie del condensador, ésta debe limpiarse usando un aspirador o brocha suave. Nunca utilice una brocha metálica.
- Si la suciedad es excesiva, puede utilizar aire comprimido para llevar a cabo la limpieza.
- Una vez limpio, vuelva a incorporar la carcasa protectora, devuelva la unidad condensadora a su posición original y reponga todos los tornillos.
- Finalmente, coloque de nuevo la rejilla y conecte el aparato a la red.



⚠ ADVERTENCIA!: Nunca utilice agua para llevar a cabo la limpieza del condensador ya que podrían dañarse los componentes eléctricos cercanos.

Mantenimiento de puertas / bisagras

Con el paso del tiempo y el uso de las puertas, las bisagras pueden moverse ligeramente. Si nota que la puerta está comenzando a desalinearse, debe ajustar los tornillos que unen los soportes de las bisagras al mueble.

Mantenimiento de desagües

Aquellas unidades que lleven desagüe interior para evacuar el agua obtenida durante la limpieza han de ser revisadas para asegurarse de que los desagües estén libres de cualquier obstrucción, que se produce generalmente por la entrada de alimentos.

Mantenimiento de cajones

Si ha decidido configurar su equipo con cajones en lugar de puertas, vigile periódicamente que el deslizamiento de las guías es correcto y que actúa el mecanismo de cierre final para que no quede abierto. Observar que no se sobrecarga el cajón por encima del nivel recomendado (40Kg).

En el uso de cajones en máquinas de baja temperatura puede resultar que las guías queden bloqueadas por el hielo. Para evitar este efecto recomendamos apagar el equipo cada 15/20 días durante una noche para que estas queden limpias.

10.2 Repuestos y Asistencia Técnica

⚠ ¡ADVERTENCIA!: Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación. Estos trabajos deben ser realizados por personal cualificado.

Tras realizar las comprobaciones pertinentes, NO REALICE USTED MISMO NINGUNA REPARACIÓN. Contacte con su Servicio de Asistencia Técnica, aportando el modelo y el número de serie del aparato (localizados en la etiqueta de características),

En caso de no conocer ninguna empresa de asistencia técnica en su área, contacte con nuestra empresa para recibir un listado de empresas que pueden ofrecer un servicio técnica adecuado.



NOTA: En caso de necesitar una pieza de repuesto, insista siempre en recambios autorizados por fábrica.

11. RESOLUCIÓN DE AVERÍAS

Muchos problemas de funcionamiento se derivan de causas que pueden ser fácilmente eliminadas sin la necesidad de contactar con el Servicio de Asistencia Técnica. La siguiente lista contempla varios tipos de problemas y su cómo resolverlos.

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	POSSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona	1. El enchufe no está conectado a la toma de corriente. 2. No llega corriente eléctrica al enchufe por haberse fundido el fusible o por haber saltado el limitador automático de potencia.	1. Conectar el enchufe a la toma de corriente y comprobar que existe corriente eléctrica. 2. Cambiar el fusible o volver a conectar el limitador automático de potencia.
El aparato no enfriá lo suficiente	1. Comprobar la temperatura de corte en el controlador. 2. Puerta mal cerrada o aperturas frecuentes. 3. Obstrucción de las rejillas de ventilación del aparato. 4. Condensador sucio. 5. El aparato está expuesto directamente a los rayos del sol o una fuente de calor.	1. Disminuir la temperatura de corte. 2. Cuidar que la puerta no permanezca abierta mucho tiempo. 3. Conservar libres estas zonas según indica el capítulo "instalación" de este manual. 4. Limpiar con aire comprimido o un cepillo de pelo duro (no de acero). 5. Cambiar la ubicación del frigorífico o protegerlo de esas fuentes de calor.
Funcionamiento ruidoso	1. El aparato no ha sido nivelado correctamente. 2. Algunos de los tubos interiores rozan. 3. Tornillos de sujeción de alguna pieza flojos. 4. Ventilador en condensador o evaporador causando vibraciones. 5. Carga de aceite en compresor demasiado baja. 6. Partes sueltas en la unidad condensadora.	1. Nivelar según indica el capítulo "instalación" de este manual. 2. Separar los tubos que rocen. 3,6. Apretar los tornillos flojos. 4. Nivele el equipo y apriete cualquier tornillo que esté flojo. 5. Si el equipo se volcó en algún momento, déjelo 24 horas en posición vertical sin conectar para que el aceite vuelva al compresor. Revise posibles fugas de aceite.

Manual de instrucciones y mantenimiento

El aparato crea excesivo hielo en el evaporador	1. Puertas mal cerradas. 2. Excesiva apertura de puertas. 3. El desescarche no se ha efectuado.	1,2. Cuidar que la puerta no permanezca abierta mucho tiempo. 3. Programe un desescarche.
Compresor no arranca	1. Interruptor abierto. 2. Fusible quemado. 3. Cableado defectuoso. 4. Clixon abierto. 5. Contactos del controlador abiertos. 6. Relé defectuoso. 7. Baja carga de gas en el sistema.	1. Cierre el interruptor. 2. Reemplace el fusible quemado. 3. Revisar cableado eléctrico. 4. Compruebe si hay una tensión anormalmente baja en la toma de corriente. 5. Controlador defectuoso, o aparato ubicado en zona demasiado fría. 6. Sustituir el relé. 7. Revise la existencia de fugas.
Compresor arranca, pero para por sobrecarga	1. Baja tensión. 2. Cableado de la unidad defectuoso. 3. Condensador de arranque defectuoso. 4. Compresor defectuoso.	1. Compruebe si hay una tensión anormalmente baja en la toma de corriente. 2. Comprobar cableado e instalación eléctrica del equipo. 3. Sustituir el condensador de arranque. 4. Sustituir el compresor.
Presión de condensación elevada	1. Unidad sobrecargada con producto caliente. 2. Aire o gases no-condensables en el sistema. 3. Condensador sucio. 4. Ventilador del condensador defectuoso. 5. Aparato ubicado en zona demasiado caliente. 6. Obstrucción en válvula de expansión o filtro. 7. Válvula de descarga parcialmente cerrada. 8. Obstrucción en línea de descarga.	1. Comprobar temperatura del producto, y dejar enfriar fuera del equipo si está muy caliente. 2. Hacer el vacío para extraer el aire o gases. 3. Limpiar el condensador. 4. Sustituir el ventilador. 5. Retirar equipo de zonas muy calientes. 6. Ajustar válvula de expansión o filtro. 7. Ajustar válvula de descarga. 8. Revisar y ajustar línea de descarga.

Presión de condensación reducida	1. Carga de refrigerante insuficiente. 2. Fugas en el sistema. 3. Aparato ubicado en zona demasiado fría.	1. Revisar si existen pérdidas de gas refrigerante. 2. Reparar las fugas del sistema. 3. Retirar el equipo de zonas muy frías.
El compresor realiza ciclos cortos	1. Control diferencial ajustado en intervalos demasiado pequeños. 2. Baja carga de refrigerante. 3. Carga excesiva de refrigerante. 4. Fugas en la válvula de descarga. 5. Presostato de alta abierto. 6. Condensador sucio.	1. Ajustar diferencial con el controlador. 2. Revisar la presión del refrigerante. 3. Ajustar el nivel del refrigerante. 4. Cambiar la válvula de descarga. 5. Ajustar carga del refrigerante para evitar exceso de sobrepresiones. 6. Limpiar el condensador.

12. GESTIÓN DE GARANTÍA

Distinguido cliente, le informamos de las normas sobre gestión de garantías que otorga nuestra empresa a sus productos:

- En primer lugar, le manifestamos que los productos que fabrica y vende ggm gastro son bienes de equipo destinados a un uso industrial y no doméstico. Es por tanto que la garantía aplicada no está regulada por la ley de consumidores y usuarios sino por las leyes de garantía de comercio.
- La garantía de ggm gastro cubre durante el periodo de **un año** todo defecto de fabricación o cualquier vicio oculto del aparato. La garantía que Infrico como fabricante otorga a su red comercial se basa en la sustitución de piezas defectuosas enviadas a portes pagados, siendo competencia del distribuidor cubrir la garantía de reparación (mano de obra y consumibles); y por supuesto la puesta en marcha del equipo en la primera instalación en el establecimiento.
- Es responsabilidad de los distribuidores atender las garantías de los usuarios finales, solicitando a ggm gastro los componentes necesarios para las reparaciones o sustituciones.
- La garantía no cubre las roturas de cristales después de haber realizado la entrega por parte de ggm gastro ni de partes dañadas por un mal uso o desgaste normal de las mismas.

Manual de instrucciones y mantenimiento

- Si durante los tres primeros meses de funcionamiento se detecta en el aparato una anomalía cuya reparación por su magnitud es desproporcionada en comparación al valor del equipo se podría conceder la sustitución total del equipo.
- Toda intervención en el aparato que afecte al conexionado eléctrico, parte frigorífica o microcontrolador electrónico no autorizada por nuestro SAT supondrá la pérdida del periodo de garantía que reste a la máquina.
- Si excepcionalmente el distribuidor fuera incapaz de llevar a cabo una reparación, se podría proceder previa autorización del SAT a admitir la recogida de una máquina para la reparación en las instalaciones de Infrico SL, para ser posteriormente devuelta al cliente. Si la reparación se produce en periodo fuera de garantía se cargarán al cliente los costes de dicha reparación y transporte.
- Toda devolución autorizada a través del SAT, bien para reparación bien para sustitución es inspeccionada en nuestras instalaciones. Si se detectan anomalías diferentes a las reclamadas ajenas a nuestra fabricación o por causas de mal uso o desgaste, ggm gastro no se hará cargo de los costes de la reparación o sustitución, los cuales serán asumidos por el cliente.
- No serán modificadas las condiciones de la garantía salvo que previamente se estableciera con el cliente por escrito un acuerdo de modificación de las condiciones del contrato de suministro.

12.1 Certificado de garantía

Por favor, complete el siguiente certificado:



Manual de instrucciones y mantenimiento

Usuario: _____

Dirección: _____ Tel: _____

Cód. Postal / Ciudad: _____

Distribuidor: _____

Fecha compra: _____

Modelo: _____ No. Serie: _____

Compresor No: _____

Firma Vendedor

Firma Comprador

Solicite a su distribuidor cumplimentar:

Usuario: _____

Dirección: _____ Tel: _____

Cód. Postal / Ciudad: _____

Distribuidor: _____

Fecha compra: _____

Modelo: _____ No. Serie: _____

Compresor No: _____

Firma Vendedor

Firma Comprador

PARA EL CLIENTE

PARA EL DISTRIBUIDOR



ggm gastro

***SERVICE & INSTALLATION MANUAL OF
DRY AGING MEAT CABINET***



SERVICE AND INSTALLATION MANUAL

INDEX

1.	General Information	20
2.	Safety Precautions	20
3.	Serial data plate	21
4.	Reception and inspection	22
5.	Installation	22
5.1.	Location	22
5.2.	Unpacking	23
5.3.	Ventilation	23
5.4.	Leveling	24
5.5.	Initial Cleaning Procedure	24
6.	Electrical instructions	25
7.	Startup procedure	26
8.	Operation	26
8.1.	Loading product	26
9.	Accessories	27
9.1.	Shelving installation	27
9.2.	Casters installation	27
10.	Maintenance, care and cleaning	28
10.1.	Cleaning Recommendation	28
10.2.	Replacements and technical service	30
11.	Trouble shooting chart	31
12.	Warranty management	33
12.1.	Warranty certificate	34

1. GENERAL INFORMATION

This manual was made in an easy way so that you can know how our furniture works and how they should be maintained. A carefully reading is recommended, and it should be consulted in case of any doubt.

The manufacturer is not liable for damages to people or objects that may be caused by non-compliance with the prescriptions contained in this manual. To know all the advantages of this device, please read carefully before proceeding to install it. Anyone who uses this device is recommended to read this user manual. In case of any doubt consult your distributor.

This product has been manufactured under strict quality controls and meets all the requirements established by ggm gastro Before leaving the factory, each unit has been tested, guaranteeing its quality. This equipment has been manufactured with recyclable materials, through a productive process that respects the environment.

This furniture complies with directive 2014/30/UE and 2014/35/UE. In addition, the CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-89, EN 61000-3-2, EN 61000-6-1 y EN 61000-6-3 standards have been applied.



WARNING! This device must only be used for the purpose described in this manual.



The electrical/electronic device must be managed at the end of its useful life by an authorized manager.

2. SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT: See the **TECHNICAL LABEL** inside of the furniture in order to find the **REFRIGERANT TYPE**.

FOR MODELS WITH R290 REFRIGERANT / HYDROCARBONS:



PRECAUTION – FIRE OR EXPLOSION RISK. FLAMMABLE REFRIGERANT. ONLY A QUALIFIED TECHNICIAN MUST REPAIR IT. DO NOT DRILL THE REFRIGERANT PIPING.

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- This refrigerator must be properly installed and located in accordance with this manual before it is used.
- Do not allow children to handle the device. They could damage the refrigerator and seriously injure themselves.
- Do not touch the cold surfaces in freezer compartments when hands are damp or wet. Skin may stick to these extremely cold surfaces.
- Do not store or use flammable products near the refrigerator.
- Unplug the refrigerator before cleaning and making repairs.



NOTE: We strongly recommend that any servicing be performed by a qualified technician.

3. SERIAL DATA PLATE

The technical data plate is a permanently affixed label in the interior of equipment's, which contains important electrical and refrigeration data about your product, as well as its model and serial number.

		Serial number	
REFRIGERADOR MÓDULO MODEL	AGB701BT+		127800018180242
TENSION VOLTAGE	220-230 V	FRECUENCIA FREQUENCY	50 Hz
POTENCIA POWER	630 W	INTENSIDAD TOTAL AMPS	3,0 A
CASE CLASS	4 ANTI-VAPOR ANTI-SWEAT HEATER	85 W CONSUMO ENERGIA W ENERGY CONSUMPTION	7,8 kWh (24h)
REFRIGERANTE REFRIGERANT	R290 BAND. EVAPORATIVA EVAPORATION TRAY	W LAMPARAS LIGHTING	6 W
CARGA REF. AMOUNT	130 gr VOLUMEN BRUTO GROSS VOLUME	1159 L RESISTENCIA DESCASCHE DEFROST HEATER	W
ESPUMANTE BLLOWING AGENT	M365/R134a VOLUMEN UTIL. NET VOLUME	560 L PODER CONGELACION FREEZING CAPACITY	kg (24h)
		BMGN1470II	
REFRIGERADOR MÓDULO MODEL	AGB701BT+		052720048171262
TENSION VOLTAGE	220-230 V	FRECUENCIA FREQUENCY	50 Hz
POTENCIA POWER	550 W	INTENSIDAD TOTAL AMPS	3,13 A
CASE CLASS	5 ANTI-VAPOR ANTI-SWEAT HEATER	W CONSUMO ENERGIA ENERGY CONSUMPTION	3,27 kWh (24h)
REFRIGERANTE REFRIGERANT	R134a BAND. EVAPORATIVA EVAPORATION TRAY	100 W LAMPARAS LIGHTING	W
CARGA REF. AMOUNT	260 / 230 gr VOLUMEN BRUTO GROSS VOLUME	873 L RESISTENCIA DESCASCHE DEFROST HEATER	W
ESPUMANTE BLLOWING AGENT	M365/R134a VOLUMEN UTIL. NET VOLUME	295 L PODER CONGELACION FREEZING CAPACITY	kg (24h)

4. RECEPTION AND INSPECTION

- All ggm gastro products are factory tested for performance and are free from defects when shipped.
- When you receive your device, it should be carefully examined in order to detect any possible damage caused during delivery.
- If damage is detected, you should save all the crating material and make note on the carrier's bill of lading describing the damage. A freight claim should be filled immediately.
- If damage is subsequently noted during or immediately after installation, contact your distributor.



NOTE: ggm gastro is not responsible for damage incurred during shipment.

5. INSTALLATION

5.1 Location

This unit is intended for indoor use only. Ensure that the chosen location for your equipment provides a proper air circulation, so an efficient refrigeration is guaranteed.

Avoid locations near a heat source, such as ovens, fryers or heaters, as well as direct solar radiation where temperature can reach extreme values. Besides, do not choose a location where temperature and humidity exceed the climatic class specification of the product.

It must allow enough space between the equipment and the side walls, so that the opening lock of doors at 120 ° can be used. The doors must be able to open a minimum of 90° in order to use the maximum available door width.

Furthermore, the floor at the final location must be strong enough to support the total weight of the device plus the maximum product load. Also, it must be levelled and free of vibration. Reinforce the floor if necessary.

5.2 Unpacking

These ggm gastro units are shipped from the factory on a wooden pallet and packaged in resistant wooden or cardboard boxes. The box is attached to the box base with the use of large screws. These should be first removed to avoid scratching the unit when lifting off the crate.

All packaging materials used are environmentally friendly and may be recycled or reused. Actively contribute to the protection of the environment by insisting on packaging recovery and removal methods that are environmentally friendly.



NOTE: ggm gastro does not recommend laying the unit down on its front, side or back. However, you must be certain to allow the unit to remain in an upright position afterwards for at least 24 hours before plugging it in so that the compressor oil and refrigerant may settle.

5.3 Ventilation

To assure the maximum efficiency of the device, this must be located in a place that provides a continuous air supply on the device underneath and back sides. We recommend installing the equipment 75 mm separated from the wall of each side; we also advise keeping a 300 mm separation between roof and reach-ins top.

Restricting the air supply will generate an excessive heat load on the condensing unit and adversely affect its operating efficiency. Never obstruct the grill area in the front of the cabinet in any way.



NOTE: Any restriction of the proper air flow, total or partial, will avoid the warranty on the unit.



300 mm minimum space at
the top and front of the unit,
for AGN/AGB models

5.4 Levelling

It's extremely important that the cabinet is perfectly levelled for proper operation so that the drain pan will drain properly, the doors will line up with the frames and the unit will not be subjected to undue strains.

This model are supplied with height adjustable legs (180 mm maximum height). In this case, to operate in a stable condition, ensure the floor where the unit is located is levelled.

Optionally, casters can be supplied for any model. In this case, in order to operate in a stable and levelled condition, the front casters must be locked. In the "Casters installation" section you will find detailed information about casters adjustment.

5.5 Initial cleaning procedure



 NOTE: This sticker shows the procedure to be followed for the device exterior conservation.



Before the startup and loading product inside of the device, you should retire the protective plastic layer that covers the furniture and cleaning it. If adhesive rests are left, they should be eliminated with alcohol. It is



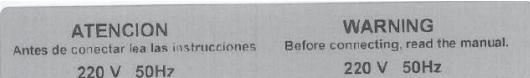
recommended to clean all stainless-steel surfaces of the furniture with warm water and a little neutral soap. After cleaning, a rinsed with abundant water and a drying with a soft cloth is recommended.

 **NOTE:** Never use harsh or abrasive cleaners, concentrated detergents, solvents or chemicals to clean the equipment. Remember that products with bleach or ammonia are very dangerous for steel surfaces. Avoid iron particles contamination over steel surfaces.

6. ELECTRICAL INSTRUCTIONS

The supply voltage should be checked before connection to assure that proper voltage for the cabinet wiring is available. To determine correct unit voltage, please refer to the serial data plate located on an inner wall of the unit. Verify that this information exactly matches the electrical characteristics at the installation location.

 **NOTE:** This sticker is placed on the power supply wire.
It prevents us from the electrical risk of the device.



 **NOTE:** The device must be plugged in to an exclusive circuit for this purpose. The violation of this requirement results in warranty cancellation.

 **NOTE:** The unit is designed to operate with a voltage fluctuation of 5% of the voltage indicated on the cabinet serial data plate. Burnout of the compressor due to exceeding the high or low voltage limits will automatically void the factory warranty.

Devices are provided from factory with cord and plug as shown in the figure. If the correct electrical outlet is not provided, you should previously install it.



 **WARNING!:** Any alterations to this cord and plug could cause an electrical hazard and will void the factory warranty.

 **WARNING!:** ggm gastro will not warranty any units that are connected to an extension cord.

7. STARTUP PROCEDURE

After the cabinet has been installed, levelled, cleaned and electrically connected in accordance with this manual, it is ready to operate. Simply plug the unit in to begin operation.

The system should run smoothly and quietly in accordance with generally accepted commercial standards. If any unusual noises are heard, turn the unit off immediately and check for any obstructions of the fans.

All cabinets must be given enough time to reach normal operating temperature before placing any product inside cabinet. Continuous opening and closing of the doors will hamper the unit's ability to maintain optimum refrigeration performance.



NOTE: Before loading product, we recommend to run the unit empty during 24 hours.



NOTE: If the device is disconnected or shut off, wait five minutes before starting it again.

8. OPERATION

To see about the reach-ins and undercounters digital controller functioning, consult the attached manual.

8.1 Loading product

- Before introducing food into the cabinet, it is advisable to leave it empty while in operation until it reaches the working temperature. Once this has been reached, you can proceed to load the product.
- When introducing food, enough space must be left between the goods to enable air circulation.
- Never allow the goods to prevent doors from closing.
- Do not exceed the maximum weight per shelf of 25 Kg. In gusset-reinforced shelves, there can be loaded up to 75 Kg.
- Do not exceed the maximum weight per drawer of 40 Kg.
- Do not obstruct the fan with the load and assure that this never exceeds the maximum load level determined. The load must therefore always be situated underneath the fans.
- Never put hot food in the cabinet.

- If the cabinet is going to remain shut down for prolonged periods, try to leave it unplugged, empty, clean and with door ajar.

9. ACCESORIES

9.1 Grills

All equipment is supplied with rails, supports and grills, except AGB reach-ins, which have stamped rails and grills; all bakery reach-ins, which are only supplied with rails and fish reach-ins, which have rails and containers. Supports are easily removable for their cleaning, and rails are height adjustable.

9.2 Casters installation

This models are supplied with adjustable legs. Nevertheless, casters installation is a possible option. For the legs replacement and casters installation, these steps must be followed:

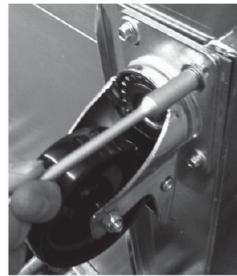
- Lay the unit down on its back carefully.
- Move the legs away by unscrewing them.
- Put casters over the same holes and screw them.
- Ensure the good adjustment of casters.
- Once casters are checked, return the device to its vertical position carefully.



WARNING!: Once casters are installed, the device must keep vertical for 24 hours before being connected, in order to assure the oil return to the compressor.



Unscrew the legs



Screw the casters in the same holes and ensure that the device is correctly levelled.

10. MAINTENANCE, CARE AND CLEANING

10.1 Cleaning procedure

Cleaning the cabinet

To clean the cabinet, the following instruction should be followed:

- Disconnect the unit from the power supply and remove all food products from inside.
- Open all doors and allow the cabinet to reach room temperature. Remove all accessories and clean them with a baking soda or mild soap and warm water solution. Dry all the accessories completely with a soft clean cloth.
- Once the cabinet has reach room temperature, wash the entire cabinet inside and outside with a baking soda or mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly with clear water and dry with a soft clean cloth. Failure to dry all surface completely may cause water stains. There are also stainless-steel cleaners available which can restore and preserve the steel's surface protective layer.
- Return all accessories to their initial positions and plug the unit in.
- Early signs of stainless steel breakdown can consist of small pits and cracks. If this has begun, start to apply stainless steel cleaners in order to restore the passivity of the steel.
- Many product foods have an acidic content which can attack stainless steel, such as mustard, mayonnaise, lemon juice, tomatoes and other vegetables, and every food which contains salt.



NOTE: Never use steel pads, wire brushes or scrapers to clean the cabinet.

 **NOTE:** Cleaning solutions need to be alkaline based or non-chloride cleaners. Any cleaner containing chlorides will damage the protective film of the stainless steel.



Door gaskets maintenance

- Door gaskets require a regular cleaning that protects its elasticity, in order to guarantee an appropriate closure and prevent from the growth of molds. Door gaskets can be cleaned with soapy water. Avoid the use of strong cleaners and sharp utensils.
- Door gaskets can be easily removed by removing them from the edge of the door and replacing them by pressing them against it.

 **NOTE:** if the door gasket is contaminated with fat and is not cleaned, it will lose its elasticity and will break soon.

Cleaning the condenser

The condenser, which is located behind the rear or frontal panel grill, depending on the model, must be checked periodically, at least every **6 months**. The frequency of cleaning depends on the operating environment. Air must be able to freely circulate through the condenser, so the surface of the condenser must be kept free of dirt and fat for proper system operation. Dirty condensers result in functioning failure and product loss. If the condenser coil is dirty or blocked, follow this instruction:

- Disconnect the power supply.
- Remove the lower grill on the rear of the cabinet.
- In some models it would be necessary to retire the screws that adjust the condenser unit to the skirting, and extract it in order to clean the condenser.
- If the condenser has a protective case, you must unscrew and extract it.
- Once that condenser's surface is free, it should be cleaned using a soft brush or a vacuum. Never use a wire brush.
- Heavier dust builds up may require compressed air to blow through the condenser.
- Once it is cleaned, reintroduce the protective case, return the condenser unit to its original position and reinstate all the screws.



- Finally, replace the lower rear panel and reconnect electrical power supply.



WARNING!: Never use water for this cleaning procedure as water can damage the electrical components located near the condenser.

Doors / hinges maintenance

With the passage of time and the use of the doors, the hinges can move slightly. If you notice that the door is starting to misalign, you must adjust the screws that attach the hinge brackets to the cabinet.

Drainpipes maintenance

Those units equipped with interior drainpipe for water draining must be checked after cleaning in order to ensure that the drainpipes are free of any obstruction, generally produced by food loading.

Drawers maintenance

If you decided to configure your device with drawers instead of doors, periodically check if guides slide correctly, and if the final closure mechanism works so that the drawer does not keep open. Also check that drawer's load is not over the recommended level (40 Kg.).

While using low temperature furniture, drawers' guides can be blocked by ice. In order to avoid this effect, we advise to switch off the equipment every 15/20 days for one night so that guides are free of ice.

10.2 Replacements and technical service



WARNING!: Make sure that the appliance is disconnected from the mains before carrying out any maintenance or repair operation. These jobs must be carried out by qualified personnel.

After performing the pertinent checks, DO NOT MAKE YOURSELF ANY REPAIRS. Contact your Technical Assistance Service, providing the model and serial number of the device (located on the characteristics label),

receive a list of companies that can offer an adequate technical service.



NOTE: If you need a spare part, always insist on factory authorized spare parts.

11. TROUBLE SHOOTING CHART

Many operating problems are derived from causes that can be easily eliminated without the need to contact the Technical Department. The following page shows a table with types of problems that may come up, their cause, and how to resolve them.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The apparatus does not work	1. It is not plugged into the electrical socket. 2. No electrical current is reaching the plug because the fuse has blown or the automatic power limiter has been tripped.	1. Insert the plug into the electrical socket and check that there is electrical current. 2. Replace the fuse or reconnect the automatic power limiter.
The device is not cooling very much	1. Check the cut-off temperature in the controller. 2. The door has not been closed properly or has been opened very frequently. 3. The device's ventilation grilles have been obstructed. 4. Condenser is dirty. 5. The device is directly exposed to sunlight or a heat source.	1. Reduce the cut-off temperature. 2. Ensure that the door is not kept open for long. 3. Keep these areas unobstructed as indicated in the "installation" section of this manual. 4. Clean with compressed air or a hard-bristle brush (not a steel one). 5. Move the refrigerator to a different location or shield it from the heat sources.

Noisy operation	<ul style="list-style-type: none"> 1. The device is not properly levelled. 2. Some of the internal tubes are touching. 3. Loose screws in a particular part. 4. Condenser or evaporator fan causes vibrations. 5. Too low oil charge in compressor. 6. Lose parts on condensing unit. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Level it as indicated in the "installation" of this manual. 2. Separate the tubes in contact. 3,6. Tighten the loose screws. 4. Level the equipment and tighten any loose screw. 5. If equipment was layed down on any of its faces, remain it 24 hours in an upright position without plugging it in, in order that oil returns to compressor. Also check for oil leaks.
The device creates too much ice in the evaporator	<ul style="list-style-type: none"> 1. Doors not properly closed. 2. Doors opened too often. 3. It has not been defrosted. 	<ul style="list-style-type: none"> 1,2. Ensure that the door is not kept open for long. 3. Defrost the device.
Compressor does not start working	<ul style="list-style-type: none"> 1. Disconnect switch open. 2. Blown fuse. 3. Defective wiring. 4. Overload protector tripped. 5. Open control contacts. 6. Defective relay. 7. Low gas charge in the system. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Close the disconnect switch. 2. Replace the blown fuse. 3. Check electrical wiring. 4. Check if there is an unusual low voltage in the power point. 5. Control may be defective, or unit location may be too cold. 6. Replace the relay. 7. Check for leaks.
Compressor does work, but stops on overload	<ul style="list-style-type: none"> 1. Low voltage. 2. Defective unit wire. 3. Starting capacitor defective. 4. Defective compressor. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check if there is an abnormal low voltage at the power point. 2. Check electrical wiring and installation. 3. Replace starting capacitor. 4. Replace compressor.
High head pressure	<ul style="list-style-type: none"> 1. Overcharged with hot product unit. 2. Air or non-condensable gases in system. 3. Dirty condenser. 4. Defective condenser fan. 5. Unit location too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check product temperature and keep it out of the equipment for its chilling, if it is very hot. 2. Vacuum seal the system. 3. Clean the condenser. 4. Replace the condenser fan.

	6. Restriction in expansion valve, strainer. 7. Discharge valve partially closed. 8. Discharge line obstructed.	5. Move the unit away from very hot locations. 6. Adjust expansion valve or strainer. 7. Adjust discharge valve. 8. Check and adjust discharge line.
Low head pressure	1. Insufficient refrigerant charge. 2. Leak in the system. 3. Cold unit location.	1. Check for possible refrigerant gas leaks. 2. Repair system leaks. 3. Move the unit away from very cold locations.
Compressor short cycles	1. Differential control set too close. 2. Refrigerant undercharge. 3. Refrigerant overcharge. 4. Discharge valve leaking. 5. Cutting out on high pressure control. 6. Dirty condenser.	1. Adjust the differential with the controller. 2. Check pressure control. 3. Adjust refrigerant level. 4. Replace discharge valve. 5. Adjust refrigerant charge to avoid overpressures. 6. Clean the condenser.

12. WARRANTY MANAGEMENT

Distinguished customer, we inform you of the rules on management of guarantees granted by our company to your products:

- Firstly, we inform you that products manufactured and sold by ggm gastro are equipment destined for an industrial use, not for domestic use. Because of this, the applied warranty is not regulated by Consumers Law, but by the trade guarantee laws.
- ggm gastro warranty, covers for the period of **one year** every manufacturing defect or any hidden defect of the product. The warranty that Infrico as a manufacturer gives to its commercial network is based on defective parts replacement sent with the shipping charge paid, being responsibility of the distributor covering the repair warranty (labour and consumables); and, of course, the equipment start-up in the first installation in the establishment.

- It is responsibility of the distributors to take care about final users guarantees, requesting ggm gastro the necessary components for repairs or replacements.
- The warranty does not cover panes breaking after having been delivered by ggm gastro nor damaged parts due to a bad use or the normal wear of them.
- If during the first three months of function a fault whose repair is disproportionate in comparison with the device value is detected, there could be conceded the total equipment replacement.
- Any intervention in the device that affects the electrical connection, cooling part or electronic microcontroller not authorized by our SAT (Technical Assistance Service) will result in the loss of the guarantee period remaining of the device.
- If exceptionally the distributor is unable of making a repair, there could be conceded, prior SAT authorization, the gathering of a device for its repair at ggm gastro facilities, being afterwards returned to the client. If the repair takes place in a period out of warranty, the repair and transport costs will be charged to the client.
- Every SAT authorized return, for its repair or replacement is inspected in our facilities. If different faults than the ones complaint external to our manufacturing or caused by bad use or wear are detected, ggm gastro will not take charge of the repair or replacement costs, which will be assumed by the client.
- Warranty conditions will not be modified unless prior written agreement is reached with the client regarding the modification of the conditions of the supply contract.

12.1 Warranty certificate

Please, complete the following report:

FOR THE CLIENT

User: _____

Address: _____ Tel: _____

Postal code / Town: _____

Distributor: _____

Purchase date: _____

Model: _____ Serial No: _____

Compressor No: _____

Seller Signature

Purchaser Signature

Ask your distributor to fill in:

User: _____

Address: _____ Tel: _____

Postal code / Town: _____

Distributor: _____

Purchase date: _____

Model: _____ Serial No: _____

Compressor No: _____

Seller Signature

Purchaser Signature

FOR THE DISTRIBUTOR

ggm gastro

SERVICE- UND
INSTALLATIONSHANDBUCH FÜR
FLEISCHREIFESCHRANK



SERVICE AND INSTALLATION MANUAL

INDEX

1.	General Information	20
2.	Safety Precautions	20
3.	Serial data plate	21
4.	Reception and inspection	22
5.	Installation	22
5.1.	Location	22
5.2.	Unpacking	23
5.3.	Ventilation	23
5.4.	Leveling	24
5.5.	Initial Cleaning Procedure	24
6.	Electrical instructions	25
7.	Startup procedure	26
8.	Operation	26
8.1.	Loading product	26
9.	Accessories	27
9.1.	Shelving installation	27
9.2.	Casters installation	27
10.	Maintenance, care and cleaning	28
10.1.	Cleaning Recommendation	28
10.2.	Replacements and technical service	30
11.	Trouble shooting chart	31
12.	Warranty management	33
12.1.	Warranty certificate	34

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Handbuch wurde in einer einfachen Art und Weise erstellt, damit Sie wissen, wie unsere Möbel funktionieren und wie sie gewartet werden sollten. Es wird empfohlen, sie sorgfältig zu lesen und im Zweifelsfall zu Rate zu ziehen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften verursacht werden können. Um alle Vorteile dieses Geräts kennenzulernen, lesen Sie es bitte sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation beginnen. Jedem, der dieses Gerät benutzt, wird empfohlen, diese Bedienungsanleitung zu lesen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Händler.

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt und erfüllt alle von GGM Gastro festgelegten Anforderungen. Jedes Gerät wurde vor Verlassen des Werks getestet, um seine Qualität zu gewährleisten.

Dieses Gerät wurde mit recycelbaren Materialien in einem umweltfreundlichen Produktionsprozess hergestellt.

Diese Möbel entsprechen den Richtlinien 2014/30/UE und 2014/35/UE. Zudem werden die Normen CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-89, EN 61000-3-2, EN 61000-6-1 und EN 61000-6-3 erfüllt.

A ACHTUNG! Dieses Gerät darf nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck verwendet werden.

Das elektrische/elektronische Gerät muss am Ende seiner Nutzungsdauer von einem autorisierten Verwalter verwaltet werden.

CIA.

2. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WICHTIG: Den KÜHLMITTELTYP finden Sie auf dem TECHNISCHEN ETIKETT im Inneren des Möbels.

FÜR MODELLE MIT R290 KÄLTEMITTEL / KOHLENWASSERSTOFF:

**VORSICHT - FEUER- ODER EXPLOSIONSGEFAHR. BRENNBARES KÄLTEMITTEL.
NUR EIN QUALIFIZIERTER TECHNIKER DARF ES REPARIEREN. BOHREN SIE
NICHT IN DIE KÄLTEMITTELLEITUNGEN.**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, unter anderem die Folgenden:

Dieser Kühlschrank muss ordnungsgemäß installiert und gemäß dieser Anleitung aufgestellt werden, bevor er in Betrieb genommen wird.

Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu bedienen. Sie könnten den Kühlschrank beschädigen und sich ernsthaft verletzen.

Berühren Sie die kalten Oberflächen in den Gefrierfächern nicht mit feuchten oder nassen Händen. Die Haut kann an diesen extrem kalten Oberflächen festkleben.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Kühlschranks.

Ziehen Sie den Netzstecker des Kühlschranks, bevor Sie ihn reinigen oder reparieren.

HINWEIS: Wir empfehlen dringend, dass jegliche Wartungsarbeiten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

3. SCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit den technischen Daten ist ein dauerhaft im Inneren des Geräts angebrachtes Etikett, das wichtige elektrische und kältetechnische Daten sowie die Modell- und Seriennummer Ihres Geräts enthält.

4. ABNAHME UND PRÜFUNG

Alle GGM Gastro-Produkte werden im Werk auf ihre Leistung geprüft und sind bei der Auslieferung frei von Mängeln.

Wenn Sie Ihr Gerät erhalten, sollten Sie es sorgfältig untersuchen, um eventuelle Schäden, die während der Lieferung entstanden sind, festzustellen.

Wenn ein Schaden festgestellt wird, sollten Sie das gesamte Verpackungsmaterial aufbewahren und den Schaden auf dem Frachtbrief des Spediteurs vermerken. Ein Frachtbrief sollte sofort ausgefüllt werden.

Wenn während oder unmittelbar nach der Installation Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

HINWEIS: GGM Gastro ist nicht verantwortlich für Schäden, die während des Transports entstanden sind.

5. INSTALLATION

5.1 Standort

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen. Vergewissern Sie sich, dass der gewählte Standort für Ihr Gerät eine gute Luftzirkulation gewährleistet, damit eine effiziente Kühlung sichergestellt ist.

Vermeiden Sie Standorte in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Öfen, Friteusen oder Heizungen, sowie direkte Sonneneinstrahlung, wo die Temperatur extreme Werte erreichen kann. Wählen Sie außerdem keinen Standort, an dem Temperatur und Luftfeuchtigkeit die für das Produkt angegebene Klimaklasse überschreiten. Es muss genügend Platz zwischen dem Gerät und den Seitenwänden vorhanden sein, damit die Öffnungssperre der Türen bei 120° genutzt werden kann. Die Türen müssen sich um mindestens 90° öffnen lassen, um die maximal verfügbare Türbreite zu nutzen.

Außerdem muss der Boden am endgültigen Standort stark genug sein, um das Gesamtgewicht des Geräts plus die maximale Produktlast zu tragen. Außerdem muss er eben und frei von Vibrationen sein. Verstärken Sie den Boden, falls erforderlich.

5.2 Auspacken

Diese GGM Gastro-Geräte werden ab Werk auf einer Holzpalette und in widerstandsfähigen Holz- oder Pappkisten verpackt geliefert. Die Kiste ist mit großen Schrauben am Kistenboden befestigt. Diese sollten zuerst entfernt werden, um zu vermeiden, dass das Gerät beim Abheben von der Kiste zerkratzt wird.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt oder wiederverwendet werden.

Leisten Sie einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie auf umweltfreundlichen Methoden zur Wiederverwertung und Entfernung der Verpackung bestehen.

HINWEIS: GGM Gastro empfiehlt nicht, das Gerät auf die Vorder-, Seiten- oder Rückseite zu legen. Lassen Sie das Gerät jedoch mindestens 24 Stunden lang aufrecht stehen, bevor Sie es an die Steckdose anschließen, damit sich das Kompressoröl und das Kältemittel absetzen können.

5.3 Belüftung

Um die maximale Effizienz des Geräts zu gewährleisten, muss es an einem Ort aufgestellt werden, der eine kontinuierliche Luftzufuhr an der Unterseite und der Rückseite des Geräts gewährleistet. Wir empfehlen, das Gerät in einem Abstand von 75 mm von der Wand jeder Seite zu installieren; wir empfehlen auch, einen Abstand von 300 mm zwischen Dach und Abdeckung einzuhalten.

Eine Einschränkung der Luftzufuhr führt zu einer übermäßigen Wärmebelastung des Verflüssigungssatzes und beeinträchtigt dessen Betriebseffizienz. Der Grillbereich an der Vorderseite des Schrankes darf auf keinen Fall verdeckt werden.

HINWEIS: Jede vollständige oder teilweise Einschränkung der Luftzufuhr führt zum Verlust der Garantie für das Gerät.

5.4 Nivellierung

Es ist äußerst wichtig, dass der Schrank für einen ordnungsgemäßen Betrieb perfekt nivelliert ist, damit die Auffangwanne richtig abläuft, die Türen mit den Rahmen übereinstimmen und das Gerät nicht übermäßig belastet wird.

Dieses Modell wird mit höhenverstellbaren Füßen geliefert (180 mm maximale Höhe). In diesem Fall muss der Boden, auf dem das Gerät steht, eben sein, um einen stabilen Betrieb zu gewährleisten.

Optional können für jedes Modell Rollen geliefert werden. In diesem Fall müssen die vorderen Rollen arretiert werden, um einen stabilen und waagerechten Betrieb zu gewährleisten. Im Abschnitt "Installation der Rollen" finden Sie detaillierte Informationen zur Einstellung der Rollen.

5.5 Erstes Reinigungsverfahren

乙

HINWEIS: Dieser Aufkleber zeigt die Vorgehensweise für die äußere Konservierung des Geräts an.

Vor der Inbetriebnahme und dem Einlegen von Produkten in das Innere des Geräts sollten Sie die schützende Kunststoffschicht, die das Möbelstück abdeckt, entfernen und es reinigen. Falls Klebereste vorhanden sind, sollten diese mit Alkohol entfernt werden.

Es wird empfohlen, alle Edelstahloberflächen des Möbels mit warmem Wasser und etwas Neutralseife zu reinigen. Nach der Reinigung wird empfohlen, mit reichlich Wasser nachzuspülen und mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, konzentrierte Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Chemikalien zur Reinigung des Geräts. Denken Sie daran, dass Produkte mit Bleichmittel oder Ammoniak sehr gefährlich für Stahloberflächen sind. Vermeiden Sie die Verunreinigung von Stahloberflächen durch Eisenpartikel.

6. ELEKTRISCHE ANWEISUNGEN

Die Versorgungsspannung sollte vor dem Anschluss überprüft werden, um sicherzustellen, dass die richtige Spannung für die Verdrahtung des Schrankes vorhanden ist. Um die korrekte Gerätespannung zu ermitteln, sehen Sie bitte auf dem Typenschild nach, das sich an einer Innenwand des Gerätes befindet. Vergewissern Sie sich, dass diese Angaben genau mit den elektrischen Eigenschaften am Installationsort übereinstimmen.

HINWEIS: Dieser Aufkleber befindet sich auf dem Stromversorgungskabel.

ACHTUNG

Bevor Sie das Handbuch lesen.

220 V 50Hz

HINWEIS: Das Gerät muss zu diesem Zweck an einen exklusiven Stromkreis angeschlossen werden. Ein Verstoß gegen diese Vorschrift führt zum Erlöschen der Garantie.

HINWEIS: Das Gerät ist für einen Betrieb mit einer Spannungsschwankung von 5% der auf dem Typenschild des Gehäuses angegebenen Spannung ausgelegt. Ein Durchbrennen des Kompressors aufgrund einer Überschreitung der Hoch- oder Niederspannungsgrenzen führt automatisch zum Erlöschen der Werksgarantie. Die Geräte werden ab Werk mit Kabel und Stecker wie in der Abbildung gezeigt geliefert. Wenn die richtige Steckdose nicht vorhanden ist, sollten Sie sie vorher installieren.

WARNUNG!! Jegliche Veränderung des Kabels und des Steckers kann eine elektrische Gefahr darstellen und führt zum Erlöschen der Werksgarantie. **WARNUNG!:** GGM Gastro übernimmt keine Garantie für Geräte, die an ein Verlängerungskabel angeschlossen sind.

7. INBETRIEBSETZUNG

Nachdem der Schrank gemäß dieser Anleitung aufgestellt, nivelliert, gereinigt und elektrisch angeschlossen wurde, ist er betriebsbereit. Schließen Sie das Gerät einfach an, um den Betrieb aufzunehmen.

Das System sollte reibungslos und leise gemäß den allgemein anerkannten kommerziellen Standards laufen. Sollten ungewöhnliche Geräusche zu hören sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie, ob die Ventilatoren blockiert sind.

Alle Schränke müssen genügend Zeit haben, um die normale Betriebstemperatur zu erreichen, bevor ein Produkt in den Schrank gestellt wird. Ständiges Öffnen und Schließen der Türen beeinträchtigt die Fähigkeit des Geräts, eine optimale Kühlleistung aufrechtzuerhalten.

HINWEIS: Wir empfehlen, das Gerät vor dem Einfüllen von Produkten 24 Stunden lang leer laufen zu lassen.

HINWEIS: Wenn das Gerät abgetrennt oder abgeschaltet wird, warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es wieder einschalten.

8. BETRIEB

Um die Funktionsweise der digitalen Steuerung der Greif- und Untertheken zu verstehen, konsultieren Sie bitte das beigefügte Handbuch.

8.1 Einfüllen des Produkts

Vor dem Einfüllen von Lebensmitteln in den Schrank ist es ratsam, den Schrank während des Betriebs leer zu lassen, bis er die Betriebstemperatur erreicht hat. Sobald diese erreicht ist, können Sie mit dem Einfüllen des Produkts beginnen.

- Beim Einfüllen von Lebensmitteln muss genügend Platz zwischen den Waren gelassen werden, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Achten Sie darauf, dass die Waren nicht das Schließen der Türen behindern.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 25 kg pro Regal. In zwickelverstärkten Regalen können bis zu 75 kg geladen werden.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht pro Schublade von 40 kg.
- Das Gebläse darf nicht durch die Last behindert werden, und es ist darauf zu achten, dass diese nie die festgelegte Höchstlast überschreitet. Die Last muss sich daher immer unterhalb der Ventilatoren befinden.
- Stellen Sie niemals heiße Lebensmittel in den Schrank.

Wenn der Schrank für längere Zeit außer Betrieb ist, versuchen Sie, ihn leer, sauber und mit geöffneter Tür stehen zu lassen.

9. ZUBEHÖR

9.1 Roste

Alle Geräte werden mit Schienen, Stützen und Gittern geliefert, mit Ausnahme der AGB-Geräte, die mit gestanzten Schienen und Gittern ausgestattet sind, sowie aller Bäckerei-Geräte, die nur mit Schienen geliefert werden, und der Fisch-Geräte, die Schienen und Behälter haben. Die Stützen sind zum Reinigen leicht abnehmbar, und die Schienen sind höhenverstellbar.

9.2 Einbau von Rollen

Diese Modelle werden mit verstellbaren Füßen geliefert. Dennoch ist die Installation von Rollen eine mögliche Option. Für den Austausch der Beine und die Installation der Rollen sind die folgenden Schritte zu befolgen:

- Legen Sie das Gerät vorsichtig auf den Rücken.
- Bewegen Sie die Beine weg, indem Sie sie abschrauben.
- Stecken Sie die Rollen in die gleichen Löcher und schrauben Sie sie fest.
- Achten Sie auf die richtige Einstellung der Rollen.
- Nachdem die Rollen überprüft wurden, bringen Sie das Gerät vorsichtig wieder in seine senkrechte Position.

A ACHTUNG!! Nachdem die Rollen installiert sind, muss das Gerät 24 Stunden lang senkrecht stehen, bevor es angeschlossen wird, um den Ölrückfluss zum Kompressor zu gewährleisten.

Schrauben Sie die Beine ab

Schrauben Sie die Rollen in die gleichen Löcher und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig nivelliert ist.

10. WARTUNG, PFLEGE UND REINIGUNG

10.1 Reinigungsverfahren

Reinigung des Gehäuses

Zur Reinigung des Schrankes sind die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem Inneren.
- Öffnen Sie alle Türen und lassen Sie den Schrank Raumtemperatur annehmen. Nehmen Sie alle Zubehörteile heraus und reinigen Sie sie mit einer Lösung aus Backpulver oder milder Seife und warmem Wasser. Trocknen Sie alle Zubehörteile vollständig mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Sobald der Schrank Raumtemperatur erreicht hat, waschen Sie den gesamten Schrank innen und außen mit einer Lösung aus Backpulver oder milder Seife und warmem Wasser. Spülen Sie den Schrank gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen, sauberen Tuch. Wenn Sie nicht alle Oberflächen vollständig abtrocknen, kann es zu Wasserflecken kommen. Es gibt auch Edelstahlreiniger, die die Schutzschicht der Stahloberfläche wiederherstellen und erhalten können.
- Bringen Sie alle Zubehörteile in ihre ursprüngliche Position und schließen Sie das Gerät an.
- Erste Anzeichen für den Zerfall von rostfreiem Stahl können kleine Grübchen und Risse sein. Wenn dies der Fall ist, sollten Sie mit der Anwendung von Edelstahlreinigern beginnen, um die Passivität des Stahls wiederherzustellen.
- Viele Lebensmittel enthalten Säuren, die den Edelstahl angreifen können, z. B. Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Tomaten und anderes Gemüse sowie alle Lebensmittel, die Salz enthalten.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses niemals Stahlpads, Drahtbürsten oder Schaber.

HINWEIS: Reinigungslösungen müssen auf alkalischer Basis oder chlorfreien Reinigern basieren. Chloridhaltige Reinigungsmittel beschädigen den Schutzfilm des Edelstahls.
Wartung der Türdichtungen

- Türdichtungen bedürfen einer regelmäßigen Reinigung, die ihre Elastizität schützt, um einen angemessenen Verschluss zu gewährleisten und das Wachstum von Schimmelpilzen zu verhindern. Türdichtungen können mit Seifenwasser gereinigt werden. Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln und spitzen Gegenständen.
- Türdichtungen können leicht entfernt werden, indem man sie von der Kante der Tür abnimmt und durch Andrücken wieder einsetzt.

HINWEIS: Wenn die Türdichtung mit Fett verunreinigt ist und nicht gereinigt wird, verliert sie ihre Elastizität und wird in Kürze brechen.

Reinigung des Verflüssigers

Der Kondensator, der sich je nach Modell hinter dem hinteren oder vorderen Gitter befindet, muss regelmäßig, mindestens jedoch alle 6 Monate, überprüft werden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Betriebsumgebung ab. Die Luft muss ungehindert durch den Verflüssiger zirkulieren können, daher muss die Oberfläche des Verflüssigers für einen einwandfreien Betrieb des Systems frei von Schmutz und Fett gehalten werden. Verschmutzte Verflüssiger führen zu Funktionsstörungen und Produktverlusten. Wenn die Kondensatorspule verschmutzt oder verstopft ist, befolgen Sie diese Anweisung:

- Trennen Sie die Stromzufuhr.
- Entfernen Sie das untere Gitter auf der Rückseite des Gehäuses.
- Bei einigen Modellen müssen die Schrauben, mit denen der Verflüssiger an der Sockelleiste befestigt ist, entfernt werden, um den Verflüssiger zu reinigen.
- Wenn der Kondensator eine Schutzhülle hat, müssen Sie diese abschrauben und herausnehmen.
- Sobald die Oberfläche des Kondensators frei ist, sollte sie mit einer weichen Bürste oder einem Staubsauger gereinigt werden. Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste.
- Bei stärkeren Staubansammlungen kann es erforderlich sein, den Kondensator mit Druckluft durchzublasen.
- Nach der Reinigung die Schutzhülle wieder anbringen, den Verflüssiger wieder in seine ursprüngliche Position bringen und alle Schrauben wieder anziehen.

Bringen Sie schließlich die untere Rückwand wieder an und schließen Sie die Stromversorgung wieder an.

ACHTUNG!! Verwenden Sie für diesen Reinigungsvorgang niemals Wasser, da dieses die elektrischen Komponenten in der Nähe des Verflüssigers beschädigen kann.

Wartung der Türen / Scharniere

Im Laufe der Zeit und durch den Gebrauch der Türen können sich die Scharniere leicht bewegen. Wenn Sie bemerken, dass sich die Tür zu verschieben beginnt, müssen Sie die Schrauben nachstellen, mit denen die Scharnierhalterungen am Schrank befestigen.

Wartung der Abflussrohre

Bei Schränken, die mit einem Innenabfluss ausgestattet sind, muss nach der Reinigung überprüft werden, ob die Abflussrohre frei von Verstopfungen sind, die in der Regel durch das Laden von Lebensmitteln entstehen.

Wartung der Schubladen

Wenn Sie sich dafür entschieden haben, Ihr Gerät mit Schubladen anstelle von Türen zu konfigurieren, überprüfen Sie regelmäßig, ob die Führungen richtig gleiten und ob der endgültige Schließmechanismus funktioniert, damit die Schublade nicht offen bleibt.

Überprüfen Sie auch, dass die Schubladen nicht über das empfohlene Maß hinaus belastet werden (40 kg).

Bei der Verwendung von Möbeln mit niedrigen Temperaturen können die Führungen der Schubladen durch Eis blockiert werden. Um diesen Effekt zu vermeiden, empfehlen wir, das Gerät alle 15/20 Tage für eine Nacht auszuschalten, damit die Führungen frei von Eis sind.

10.2 Auswechseln und technischer Service

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Führen Sie nach der Durchführung der entsprechenden Kontrollen **KEINE REPARATUREN DURCH**. Wenden Sie sich an Ihren technischen Kundendienst und geben Sie die Modell- und Seriennummer des Geräts an (diese befindet sich auf dem Typenschild),

Sie erhalten eine Liste von Unternehmen, die einen angemessenen technischen Service anbieten können.

HINWEIS: Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, bestehen Sie immer auf vom Hersteller autorisierte Ersatzteile..

11. FEHLERSUCHTABELLE

Viele Betriebsprobleme haben Ursachen, die leicht behoben werden können, ohne dass Sie sich an die technische Abteilung wenden müssen. Auf der folgenden Seite finden Sie eine Tabelle mit den Arten von Problemen, die auftreten können, deren Ursache und wie sie zu beheben sind.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The apparatus does not work	1. It is not plugged into the electrical socket. 2. No electrical current is reaching the plug because the fuse has blown or the automatic power limiter has been tripped.	1. Insert the plug into the electrical socket and check that there is electrical current. 2. Replace the fuse or reconnect the automatic power limiter.
The device is not cooling very much	1. Check the cut-off temperature in the controller. 2. The door has not been closed properly or has been opened very frequently. 3. The device's ventilation grilles have been obstructed. 4. Condenser is dirty. 5. The device is directly exposed to sunlight or a heat source.	1. Reduce the cut-off temperature. 2. Ensure that the door is not kept open for long. 3. Keep these areas unobstructed as indicated in the "installation" section of this manual. 4. Clean with compressed air or a hard-bristle brush (not a steel one). 5. Move the refrigerator to a different location or shield it from the heat sources.

Noisy operation	<ul style="list-style-type: none"> 1. The device is not properly levelled. 2. Some of the internal tubes are touching. 3. Loose screws in a particular part. 4. Condenser or evaporator fan causes vibrations. 5. Too low oil charge in compressor. 6. Lose parts on condensing unit. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Level it as indicated in the "installation" of this manual. 2. Separate the tubes in contact. 3,6. Tighten the loose screws. 4. Level the equipment and tighten any loose screw. 5. If equipment was layed down on any of its faces, remain it 24 hours in an upright position without plugging it in, in order that oil returns to compressor. Also check for oil leaks.
The device creates too much ice in the evaporator	<ul style="list-style-type: none"> 1. Doors not properly closed. 2. Doors opened too often. 3. It has not been defrosted. 	<ul style="list-style-type: none"> 1,2. Ensure that the door is not kept open for long. 3. Defrost the device.
Compressor does not start working	<ul style="list-style-type: none"> 1. Disconnect switch open. 2. Blown fuse. 3. Defective wiring. 4. Overload protector tripped. 5. Open control contacts. 6. Defective relay. 7. Low gas charge in the system. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Close the disconnect switch. 2. Replace the blown fuse. 3. Check electrical wiring. 4. Check if there is an unusual low voltage in the power point. 5. Control may be defective, or unit location may be too cold. 6. Replace the relay. 7. Check for leaks.
Compressor does work, but stops on overload	<ul style="list-style-type: none"> 1. Low voltage. 2. Defective unit wire. 3. Starting capacitor defective. 4. Defective compressor. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check if there is an abnormal low voltage at the power point. 2. Check electrical wiring and installation. 3. Replace starting capacitor. 4. Replace compressor.
High head pressure	<ul style="list-style-type: none"> 1. Overcharged with hot product unit. 2. Air or non-condensable gases in system. 3. Dirty condenser. 4. Defective condenser fan. 5. Unit location too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check product temperature and keep it out of the equipment for its chilling, if it is very hot. 2. Vacuum seal the system. 3. Clean the condenser. 4. Replace the condenser fan.

	6. Restriction in expansion valve, strainer. 7. Discharge valve partially closed. 8. Discharge line obstructed.	5. Move the unit away from very hot locations. 6. Adjust expansion valve or strainer. 7. Adjust discharge valve. 8. Check and adjust discharge line.
Low head pressure	1. Insufficient refrigerant charge. 2. Leak in the system. 3. Cold unit location.	1. Check for possible refrigerant gas leaks. 2. Repair system leaks. 3. Move the unit away from very cold locations.
Compressor short cycles	1. Differential control set too close. 2. Refrigerant undercharge. 3. Refrigerant overcharge. 4. Discharge valve leaking. 5. Cutting out on high pressure control. 6. Dirty condenser.	1. Adjust the differential with the controller. 2. Check pressure control. 3. Adjust refrigerant level. 4. Replace discharge valve. 5. Adjust refrigerant charge to avoid overpressures. 6. Clean the condenser.

12. GEWÄHRLEISTUNGSMANAGEMENT

Sehr geehrter Kunde, wir informieren Sie über die Regeln für die Verwaltung der Garantien, die unser Unternehmen für Ihre Produkte gewährt:

- Zunächst möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die von GGM Gastro hergestellten und verkauften Produkte für den industriellen Gebrauch und nicht für den privaten Gebrauch bestimmt sind. Aus diesem Grund unterliegt die angewandte Garantie nicht dem Verbraucherschutzgesetz, sondern den Gesetzen zur Handelsgarantie.
- Die GGM Gastro Garantie deckt für den Zeitraum von einem Jahr jeden Fabrikationsfehler oder jeden versteckten Mangel des Produkts ab. Die Garantie, die GGM Gastro als Hersteller seinem Handelsnetz gewährt, basiert auf dem Austausch defekter Teile, die gegen Zahlung der Versandkosten verschickt werden, wobei der Händler für die Reparaturgarantie (Arbeit und Verbrauchsmaterial) verantwortlich ist, und natürlich auf der Inbetriebnahme des Geräts bei der ersten Installation in der Einrichtung.

- Es liegt in der Verantwortung der Händler, sich um die Garantien für die Endverbraucher zu kümmern, indem sie Folgendes verlangen
- GGM Gastro die notwendigen Komponenten für Reparaturen oder Ersatz.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Scheiben, die nach der Lieferung durch GGM Gastro brechen, sowie auf beschädigte Teile, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder normalen Verschleiß entstanden sind. Wenn während der ersten drei Monate der Funktion ein Fehler festgestellt wird, dessen Behebung im Vergleich zum Wert des Geräts unverhältnismäßig ist, kann ein vollständiger Austausch des Geräts gewährt werden.
- Jeder Eingriff in das Gerät, der den elektrischen Anschluss, das Kühlteil oder den elektronischen Mikrocontroller betrifft und nicht von unserem SAT (Technical Assistance Service) genehmigt wurde, führt zum Verlust der verbleibenden Garantiezeit des Geräts.
- Sollte der Händler ausnahmsweise nicht in der Lage sein, eine Reparatur durchzuführen, kann mit vorheriger SAT-Genehmigung ein Gerät zur Reparatur in den Einrichtungen von GGM Gastro abgeholt und anschließend an den Kunden zurückgeschickt werden. Findet die Reparatur außerhalb der Garantiezeit statt, werden die Reparatur- und Transportkosten dem Kunden in Rechnung gestellt.
- Jede von SAT genehmigte Rücksendung zur Reparatur oder zum Austausch wird in unseren Einrichtungen überprüft. Wenn andere Fehler als die, die außerhalb unserer Fertigung beanstandet werden oder durch schlechten Gebrauch oder Verschleiß verursacht werden, übernimmt GGM Gastro nicht die Kosten für die Reparatur oder den Ersatz, die vom Kunden übernommen werden.
- Die Gewährleistungsbedingungen werden nicht geändert, es sei denn, es wird vorher eine schriftliche Vereinbarung mit dem Kunden über die Änderung der Bedingungen des Liefervertrags getroffen.

12.1 Garantieschein

Bitte füllen Sie den folgenden Bericht aus:

Benutzer: _
Adresse: _
Kode / Stadt: _
Vertriebspartner: _
Kaufdatum: _

Modell:
Kompressor Nr: _____ Tel: _____

Seriennummer: _
FÜR DEN KUNDEN

Unterschrift des Verkäufers
Unterschrift des Käufers

Bitten Sie Ihren Händler, diese Felder auszufüllen:

Benutzer:
Anschrift:
Postleitzahl / Ort: _
Vertriebspartner: _
Kaufdatum: _
Modell:

Kompressor Nr: _____
Unterschrift des Verkäufers _____ Tel: _____
Seriennummer: _
FÜR DEN HÄNDLER
Unterschrift des Käufers

ggm gastro

**MANUEL D'ENTRETIEN ET D'INSTALLATION
DE ARMOIRES DE MATURATEUR DE VIANDE**



MANUEL ARMOIRES ET SOUS PLAN

INDEX

1.	Information générales	38
2.	Mesures de sécurité	38
3.	Plaque signalétique	39
4.	Réception et inspection	40
5.	Installation	40
5.1.	Emplacement	40
5.2.	Déballage	41
5.3.	Ventilation	41
5.4.	Mise à niveau	42
5.5.	Processus de nettoyage	42
6.	Instructions électriques	43
7.	Procédure de démarrage	43
8.	Fonctionnement	44
8.1.	Remplissage	44
9.	Accessoires	45
9.1.	Installations des étagères	45
9.2.	Installations des roulettes	45
10.	Vérification, entretien et nettoyage	46
10.1.	Conseils pour le nettoyage	46
10.2.	Remplacements et service technique	49
11.	Graphique de dépannage	49
12.	Gestion de garantie	52
12.1.	Certificat de garantie	54

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce manuel a été créé simplement pour que vous sachiez comment nos appareils fonctionnent et comment vous devriez les entretenir. Nous vous recommandons de le lire attentivement et de le consulter en cas de doute.

Le fabricant ne sera pas responsable de tout dommage causé à une personne ou à du matériel si les prescriptions données dans ce manuel ne sont pas respectées. Lisez attentivement avant de procéder à l'installation afin de connaître tous les avantages de cet appareil. Il est recommandé à toute personne qui utilise cet appareil de lire ce manuel d'utilisation. En cas de doute, consultez votre distributeur.

Ce produit a été fabriqué sous un contrôle strict de qualité et remplit toutes les conditions établies par ggm gastro Avant de quitter l'usine, chaque unité est testée afin de répondre aux exigences de qualité. L'équipement a été fabriqué avec des matériaux recyclables à travers un processus de production qui respecte l'environnement.

L'appareil est conforme aux directives 2014/30/UE et 2014/35/UE. De plus, les normes CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-89, EN 61000-3-2, EN 61000-6-1 et EN 61000-6-3 ont été appliquées.



ATTENTION ! Cet appareil doit être utilisé conformément à son usage décrit dans ce manuel.



Cet appareil électrique/électronique devra être pris en charge par un technicien compétent lorsqu'il arrivera en fin de vie.

2. MESURES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT : Lisez **L'ÉTIQUETTE TECHNIQUE** à l'intérieur de l'appareil afin de connaître le **TYPE DE RÉFRIGÉRANT**.

POUR LES MODÈLES AVEC GAZ RÉFRIGÉRANTS/HYDROCARBURES R290 :



PRÉCAUTION - RISQUES DE FEU OU D'EXPLOSION. RÉFRIGÉRANT INFLAMMABLE. SEUL UN TECHNICIEN AGRÉÉ PEUT RÉPARER CET APPAREIL. NE PERCEZ PAS LA TUYAUTERIE CONTENANT LE RÉFRIGÉRANT.

Quand vous utilisez des appareils électriques, vous devez appliquer certaines mesures de sécurité basiques, dont celles qui suivent :

- Avant d'utiliser le réfrigérateur, vous devez le placer et l'installer correctement en accord avec ce manuel.
- Ne laissez pas des enfants manier cet appareil. Ils pourraient endommager le réfrigérateur et gravement se blesser.
- Ne touchez pas les surfaces froides des compartiments du congélateur avec des mains mouillées ou même légèrement humides. La peau pourrait se coller à ces surfaces extrêmement froides.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas des produits inflammables près du réfrigérateur.
- Débranchez le réfrigérateur avant de le nettoyer ou de le réparer.



NOTE : Nous vous recommandons fortement de laisser un technicien qualifié effectuer toute tâche d'entretien ou de réparation.

3. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique est une étiquette apposée en permanence à l'intérieur de l'équipement qui contient des données électriques et de réfrigération importante sur votre produit, ainsi que son modèle et son numéro de série.



4. RÉCEPTION ET INSPECTION

- Tous les produits ggm gastro sont testés en usine pour vérifier leur bon fonctionnement et sont sans défaut au moment où ils sont expédiés.
- Au moment où vous recevez votre appareil, vous devriez l'examiner avec attention afin de détecter tout dommage qui aurait pu être causé durant la livraison.
- Si un dommage est repéré, vous devriez conserver tout le matériel d'emballage et écrire sur la lettre de transport une description du dommage matériel. Vous devriez remplir immédiatement une réclamation pour marchandise endommagée durant le transport.
- Si vous constatez un dommage matériel pendant ou immédiatement après l'installation, contactez votre distributeur.



NOTE : ggm gastro ne pourra être tenu responsable des dégâts lors de l'envoi.

INSTALLATION

5.1 Placement

Cette unité est destinée pour un usage intérieur. Assurez-vous que l'emplacement choisi dispose d'une circulation de l'air suffisante afin de garantir une réfrigération efficace.

Évitez de placer l'objet près d'une source de chaleur (four, radiateur, friteuse). Évitez également de placer l'objet dans un lieu très fortement exposé aux rayons du soleil. Ne choisissez pas un endroit où la température et le niveau d'humidité peuvent atteindre des niveaux contraires à la spécification climatique du produit.

Il est nécessaire de laisser un espace entre l'objet et les parois, de sorte que le système de verrouillage d'ouverture des portes puisse être utilisé dans un angle de 120°. Les portes doivent pouvoir s'ouvrir au minimum à 90°, afin de tirer pleinement parti de la largeur de la porte.

Par ailleurs, le sol sur lequel l'objet sera installé doit être suffisamment résistant pour supporter le poids de l'objet ainsi que son poids de charge maximal. De plus, ce sol doit être stable et ne pas être soumis à des vibrations. Renforcez le sol si besoin.

5.2 Déballage

Ces unités Infrico sont expédiées de l'usine sur une palette en bois et sont emballés dans des boîtes résistantes faites de bois ou de carton. La boîte est attachée au socle de la base à l'aide de grandes vis. Ces vis doivent être retirées afin de ne pas griffer l'unité en le retirant de la palette.

Tous les matériaux utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être recyclés ou réutilisés. Contribuez à la protection de l'environnement de manière active en insistant sur la récupération de matériaux d'emballage ainsi que les méthodes de déballage respectueuses de l'environnement.



NOTE : ggm gastro déconseille de poser l'unité sur la face, le côté ou l'arrière. Cependant, il est nécessaire de laisser l'unité droit 24h après réception avant de la brancher, afin que l'huile du compresseur et le réfrigérant puissent agir.

5.3 Ventilation

Afin de garantir une efficacité maximale du produit, ce dernier doit être placé dans un lieu disposant d'un flux d'air continu se déversant sur les côtés et en dessous du produit. Nous vous conseillons de laisser un espace de 75 mm entre les parois de chaque côté ; nous vous conseillons également de laisser un espace de 300 mm entre le toit et le dessus de l'armoire réfrigérée.

Un afflux d'air trop faible provoquera une surcharge calorifique sur l'unité de condensation et affectera le bon fonctionnement. Ne pas obstruer la partie grill située devant le caisson.



NOTE : La garantie sera annulée en cas de restriction (totale ou partielle) du débit d'air.



300 mm espace minimal à laisser au-dessus de l'objet ainsi que devant celui-ci, pour les modèles AGN/AGB

5.4 Nivellement

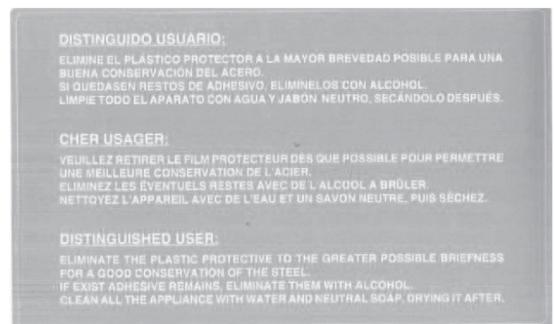
Il est impératif que le caisson soit parfaitement stable afin que le bac de vidange fonctionne correctement, et que les portes soient en alignement avec les emplacements prévus et que l'unité ne subisse pas des contraintes physiques.

Ces modèles sont livrés avec des pieds ajustables (hauteur maximale 180 mm). Dans ce cas, afin de garantir la stabilité de l'unité, assurez-vous que le sol sur lequel l'unité sera posée soit parfaitement stable.

Des roulettes peuvent être fournies en option pour n'importe quel modèle. Dans ce cas, les roulettes avant doivent être verrouillées pour fonctionner dans un état stable. Vous trouverez plus d'informations sur l'ajustement des roulettes dans la section "Installation des roulettes"

5.5 Processus de nettoyage initial

 **REMARQUE :** Cet autocollant montre la procédure à suivre pour la conservation extérieure du dispositif.



Avant de démarrer le dispositif et de le remplir, retirez la couche protectrice en plastique qui recouvre l'appareil et nettoyez l'unité. Retirez les adhésifs restants avec de l'alcool. Il est recommandé de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'eau chaude et d'un peu de savon neutre. Après nettoyage, il est recommandé de rincer abondamment le produit à l'eau et de le sécher à l'aide d'un linge doux.

 **REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de détergents concentrés, de solvants ou de produits chimiques pour nettoyer l'équipement. Les produits contenant de l'eau de javel ou de l'ammoniac sont très mauvais pour les surfaces en acier. Évitez la contamination de particules métalliques sur les surfaces en acier.

6. INSTRUCTIONS ÉLECTRIQUES

La tension d'alimentation doit être vérifiée avant le raccordement afin de s'assurer qu'un voltage approprié sera fourni au câblage du caisson. Afin de déterminer le voltage correct de l'unité, veuillez-vous référer à la plaque signalétique située sur une paroi intérieure de l'unité. Vérifiez que les informations fournies correspondent exactement aux caractéristiques électriques du lieu où l'objet sera branché.

 **REMARQUE :** Cet autocollant est placé sur le câble d'alimentation électrique.

ATENCIÓN
Antes de conectar lea las instrucciones
220 V 50Hz

WARNING
Before connecting, read the manual.
220 V 50Hz

Il a pour but de mettre en garde contre le risque électrique de ce dispositif.

 **REMARQUE :** Le dispositif doit être branché sur un circuit électrique exclusif. La garantie sera annulée si cette condition n'est pas respectée.

 **REMARQUE :** L'unité a été conçue afin de fonctionner avec une fluctuation de voltage de 5% par rapport au voltage indiqué sur la plaque signalétique du caisson. Le grillage du compresseur lié à un voltage trop faible ou trop élevé annulera automatiquement la garantie d'usine.

Les équipements sortent de l'usine avec un câble et une prise, comme montré sur le schéma. Si une prise de courant adaptée n'est pas installée, il convient de l'installer avant l'utilisation du produit.



 **ATTENTION !** : Toute altération du câble et de la prise pourrait créer un risque électrique, et annulerait la garantie d'usine.

 **ATTENTION !** ggm gastro ne garantit pas les objets branchés à l'aide d'une rallonge.

7. PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

Après que le caisson ait été installé, stabilisé, nettoyé et branché selon les instructions, ce dernier est alors opérationnel. Branchez l'unité afin de le faire fonctionner.

Le système devrait alors fonctionner de manière silencieuse selon les normes commerciales en vigueur. Si vous entendez des bruits inhabituels, éteignez immédiatement l'unité et vérifiez si les ventilateurs ne sont pas obstrués.

Il est nécessaire de laisser un certain temps aux caissons afin que ces derniers atteignent leur température de fonctionnement avant de placer des produits à l'intérieur. L'ouverture et la fermeture continues des portes entraveront la capacité de l'unité à maintenir une performance de réfrigération optimale.



REMARQUE : Nous vous conseillons de laisser le caisson vide pendant 24 heures avant de le remplir.



REMARQUE : Si l'équipement est débranché ou éteint, patientez cinq minutes avant de le rallumer.

8. FONCTIONNEMENT

Pour en savoir plus sur le fonctionnement du régulateur numérique pour les armoires réfrigérées et réfrigérateurs sous plan, consultez le manuel ci-joint.

8.1 Remplissage

- Il est conseillé de laisser le caisson vide avant d'y stocker de la nourriture, afin de lui permettre d'atteindre sa température de fonctionnement. Une fois la température atteinte, vous pouvez remplir le caisson.
- Veillez à laisser un espace entre les éléments placés dans le caisson afin de laisser l'air circuler.
- Assurez-vous que les produits ne gênent pas la fermeture des portes.
- Ne dépassez pas un poids maximal de 25 Kg par étagère. Les étagères à goussets renforcées peuvent accueillir jusqu'à 75 Kg.
- Ne dépassez pas un poids maximal de 40 Kg par tiroir.

- Assurez-vous que le contenu ne fait pas obstruction au ventilateur, et que vous ne dépassiez pas le poids maximal déterminé. Le contenu doit toujours être situé sous les ventilateurs.
- Ne mettez pas de nourriture chaude dans le caisson.
- Si le caisson est éteint durant une longue période, laissez-le débranché, vide, propre et laissez la porte entrouverte.

9. ACCESSOIRES

9.1 Grilles

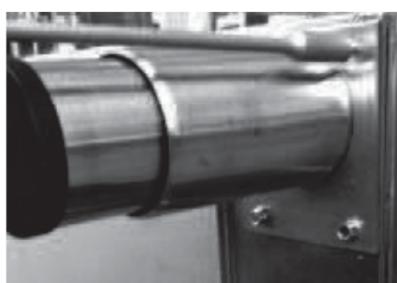
Tous les équipements sont livrés avec des rails, des supports et des grilles à l'exception des armoires réfrigérées AGB, qui ont des rails et des grills emboutis ; toutes les armoires réfrigérées à produits boulanger possèdent qui ont des rails, et les armoires réfrigérées à poisson qui ont des rails et des réceptacles. Les supports peuvent être facilement retirés afin d'être nettoyés, et la hauteur des rails est ajustable.

9.2 Installation des roulettes

Ces modèles sont livrés avec des pieds ajustables. Cependant, il est néanmoins possible d'installer des roulettes. Pour procéder au remplacement des pieds et à l'installation des roulettes, procédez comme suit :

- Posez délicatement l'unité sur le dos.
- Dévissez les pieds afin de les retirer.
- Placez les roulettes sur les orifices des vis que vous venez de retirer, et vissez-les.
- Assurez-vous que les roulettes soient bien ajustées.
- Après avoir vérifié les roulettes, replacez délicatement le dispositif dans sa position verticale.

⚠ ATTENTION ! : Une fois que les roulettes sont installées, le dispositif doit rester en position verticale pendant 24 heures avant d'être branché, afin de s'assurer que l'huile est bien présente dans le compresseur.



Dévissez les pieds.



Vissez les roulettes sur le trou des vis et assurez-vous que le produit est stable.

10. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE

10.1 Procédure de nettoyage

Nettoyer le caisson

Pour nettoyer le caisson, procédez comme suit :

- Débranchez l'unité, et retirez tous les produits alimentaires à l'intérieur.
- Ouvrez toutes les portes et laissez le caisson atteindre la température ambiante. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les à l'aide de bicarbonate de soude ou d'un mélange de savon doux et d'eau chaude. Séchez tous les accessoires à l'aide d'un linge propre et doux.
- Une fois que le caisson a atteint la température ambiante, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du caisson à l'aide de bicarbonate de soude ou d'un mélange de savon doux et d'eau chaude. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez à l'aide d'un linge propre et doux. Une surface n'ayant pas été complètement séchée peut laisser des tâches d'eau. Il existe également des nettoyants pour acier inoxydable qui peuvent restaurer et préserver la couche protectrice de l'acier.
- Remettez tous les accessoires dans leur position initiale et branchez l'unité.
- Les premiers signes de dégradation de l'acier inoxydable peuvent être des petits trous et des fissures. Si vous observez ces signes, commencez à appliquer les nettoyants pour acier inoxydable afin de restaurer la passivité de l'acier.

- De nombreux produits alimentaires ont un contenu acide susceptible d'attaquer l'acier inoxydable, comme la moutarde, la mayonnaise, le jus de citron, les tomates et autres légumes, et tous les aliments qui contiennent du sel.

 **REMARQUE :** Ne jamais utiliser de tampons en acier, de brosses métalliques ou de racloirs pour nettoyer le caisson.

 **REMARQUE :** Les solutions de nettoyage doivent être alcalines ou sans nettoyants chlorés. Tout nettoyant contenant du chlorure va endommager le film protecteur de l'acier inoxydable.

Maintenance des joints d'étanchéité des portes



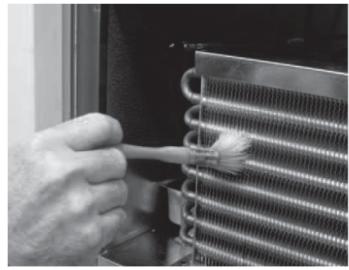
- Les joints d'étanchéité des portes doivent être nettoyés de manière régulière pour protéger l'élasticité, assurer une fermeture appropriée et prévenir les moisissures. Les joints d'étanchéité des portes peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Évitez d'utiliser des nettoyants puissants et des outils aigus.
- Les joints d'étanchéité des portes peuvent être facilement retirés en les enlevant du bord de la porte, et être remplacés en les pressant contre le bord de la porte.

 **REMARQUE :** si le joint d'étanchéité de la porte est contaminé avec de la graisse et n'est pas propre, il perdra son élasticité et cédera vite.

Comment nettoyer le condensateur

Le condensateur, qui est logé derrière le panneau de la grille arrière ou avant, selon le modèle, doit être régulièrement contrôlé, au moins tous les **6 mois**. La fréquence de nettoyage dépend de l'environnement dans lequel l'appareil fonctionne. L'air doit pouvoir circuler librement à l'intérieur du condensateur, la surface du condensateur doit donc rester sans poussière ni graisse pour un fonctionnement optimal du système. Les condensateurs sales entraînent des défauts de fonctionnement et des pertes de produits. Si le serpentin de condensation est sale ou bloqué, suivez les instructions ci-après :

- Déconnectez l'alimentation électrique.
- Retirez la grille inférieure à l'arrière du caisson.
- Pour certains modèles, il serait nécessaire de retirer les vis qui ajustent l'unité de condensateur à la plinthe et de l'extraire pour nettoyer le condensateur.
- Si le condensateur a un boîtier de protection, vous devez le dévisser et l'extraire.
- Une fois que la surface du condensateur est libre, il doit être nettoyé à l'aide d'une brosse douce ou d'un aspirateur. N'utilisez jamais une brosse métallique.
- Une accumulation plus importante de poussière peut nécessiter de souffler de l'air comprimé dans le condensateur.
- Une fois nettoyé, réintroduire le boîtier de protection, remettre le condenseur dans sa position d'origine et réinstaller toutes les vis.
- Enfin, replacez le panneau arrière inférieur et reconnectez l'alimentation électrique.



ATTENTION ! : N'utilisez jamais de l'eau pour cette procédure de nettoyage car l'eau peut endommager les composants électriques situés près du condensateur.

Maintenance des portes / charnières

Avec le temps et l'utilisation des portes, les charnières peuvent bouger légèrement. Si vous remarquez que la porte commence à mal s'aligner, vous devez ajuster les vis qui fixent les supports de charnière au caisson.

Maintenance des tuyaux de drainage

Les unités équipées d'un tuyau de drainage intérieur pour l'évacuation de l'eau doivent être vérifiées après le nettoyage afin de s'assurer que les tuyaux d'évacuation sont exempts de toute obstruction, généralement produite par les charges alimentaires.

Maintenance des tiroirs

Si vous avez décidé de configurer votre dispositif avec des tiroirs plutôt que des portes, vérifiez régulièrement si le guidage glisse correctement et si le mécanisme de fermeture final fonctionne de sorte que le tiroir ne reste pas ouvert. Vérifiez également que la charge du tiroir n'est pas supérieure au niveau recommandé (40 kg).

Lors de l'utilisation de l'appareil à basse température, le guidage des tiroirs peut être bloqué par de la glace. Pour éviter cela, nous conseillons d'éteindre l'équipement tous les 15 / 20 jours pour une nuit afin que le guidage soit exempt de glace.

10.2 Remplacements et service technique



ATTENTION ! : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation. Ces travaux doivent être effectués par du personnel qualifié.

Après avoir effectué les vérifications pertinentes, NE FAITES AUCUNE RÉPARATION VOUS-MÊME. Contactez votre service d'assistance technique, en fournissant le modèle et le numéro de série du dispositif (situé sur l'étiquette des caractéristiques).

Dans le cas où vous ne connaissez pas d'entreprise d'assistance technique dans votre région, contactez notre société pour recevoir une liste des entreprises qui peuvent offrir un service technique adéquat.



REMARQUE : Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, insistez toujours pour acheter des pièces de rechange autorisées en usine.

11. TABLEAU DE DÉPANNAGE

De nombreux problèmes de fonctionnement découlent de causes qui peuvent être facilement éliminées sans avoir à contacter le service technique. La page suivante montre un tableau avec les types de problèmes qui peuvent surgir, leur cause, et comment les résoudre.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas	1. Il n'est pas branché à la prise électrique. 2. Aucun courant électrique n'atteint la prise parce que le fusible a sauté ou que le limiteur de puissance automatique a été déclenché.	1. Insérez la fiche dans la prise électrique et vérifiez qu'il y a du courant électrique. 2. Remplacez le fusible ou rebranchez le limiteur de puissance automatique.
L'appareil ne refroidit pas beaucoup	1. Vérifiez la température de coupure dans le régulateur. 2. La porte n'a pas été fermée correctement ou a été ouverte très fréquemment. 3. Les grilles de ventilation du dispositif ont été obstruées. 4. Le condenseur est sale. 5. L'appareil est directement exposé à la lumière du soleil ou à une source de chaleur.	1. Réduire la température de coupure. 2. S'assurer que la porte n'est pas ouverte longtemps. 3. Garder ces zones non obstruées comme indiqué dans la section "installation" de ce manuel. 4. Nettoyer avec de l'air comprimé ou une brosse à poils durs (pas en acier). 5. Déplacer le réfrigérateur à un autre endroit ou le protéger des sources de chaleur.
Fonctionnement bruyant	1. L'appareil n'est pas stable. 2. Certains des tubes internes sont en contact. 3. Des vis sont desserrées dans une pièce particulière. 4. Le condenseur ou le ventilateur de l'évaporateur provoque des vibrations. 5. Charge d'huile trop faible dans le compresseur. 6. Pièces desserrées sur l'unité de condensation.	1. Le stabiliser comme indiqué dans la section "installation" de ce manuel 2. Séparer les tubes en contact. 3,6. Resserrer les vis desserrées. 4. Stabiliser l'équipement et resserrer toute vis desserrée. 5. Si l'équipement a été posé sur l'une de ses faces, le laisser 24 heures dans une position debout sans le brancher, afin que l'huile retourne au compresseur. Vérifiez également les fuites d'huile.
Le dispositif produit trop de glace dans l'évaporateur	1. Les portes ne sont pas correctement fermées. 2. Les portes sont ouvertes trop souvent. 3. Le dispositif n'a pas été dégivré.	1,2. S'assurer que la porte n'est pas ouverte longtemps. 3. Dégivrer le dispositif.
Le compresseur ne	1. Sectionneur ouvert.	1. Fermez le sectionneur.

démarre pas	2. Fusible grillé. 3. Câblage défectueux. 4. Protection anti-surcharge activée. 5. Ouvrir les contacts de commande. 6. Relais défectueux. 7. Niveau de gaz faible.	2. Remplacez le fusible grillé. 3. Vérifiez le câblage électrique. 4. Vérifiez si le voltage n'est pas trop faible dans source de courant. 5. Les commandes peuvent être défectueuses ou l'emplacement du dispositif peut être trop froid. 6. Remplacez le relais. 7. Vérifiez les fuites.
Le compresseur fonctionne, mais s'arrête à cause d'une surcharge.	1. Voltage faible. 2. Câble du dispositif défectueux. 3. Condensateur de démarrage défectueux. 4. Compresseur défectueux.	1. Vérifiez si la prise de courant ne fournit pas un voltage anormalement bas. 2. Vérifiez le branchement et l'installation des câbles. 3. Remplacez le condensateur de démarrage. 4. Remplacez le compresseur.
Pression de condensation élevée.	1. Objet surchargé par la chaleur. 2. Air ou gaz non condensables dans le système. 3. Condensateur sale 4. Ventilateur du condensateur défectueux. 5. Objet placé dans un lieu trop chaud. 6. Soupape d'expansion ou filtre bloqué. 7. Soupape d'évacuation partiellement fermée. 8. Conduite d'évacuation obstruée.	1. Vérifier la température du produit et le garder hors de l'équipement pour sa réfrigération, s'il est très chaud. 2. Scellez sous vide l'objet. 3. Nettoyez le condensateur. 4. Remplacez le ventilateur du condensateur. 5. Placez le dispositif loin des emplacements très chauds. 6. Ajustez la soupape d'expansion ou le filtre. 7. Ajustez la soupape d'évacuation. 8. Vérifiez et ajustez la conduite d'évacuation.
Pression de condensation faible.	1. Charge de réfrigérant insuffisante. 2. Fuite dans le système. 3. Dispositif placé dans un emplacement trop froid.	1. Vérifiez les fuites éventuelles de gaz réfrigérant. 2. Bouchez les fuites du système. 3. Placez le dispositif loin des

		emplacements très froids.
Cycles courts du compresseur.	1. Contrôle différentiel réglé trop près. 2. Réfrigérant en sous-régime. 3. Réfrigérant en surrégime. 4. Fuite dans la soupape d'évacuation. 5. Réduire le contrôle haute-pression. 6. Condensateur sale	1. Ajustez le différentiel à l'aide du régulateur. 2. Vérifiez le contrôle de la pression. 3. Ajustez le niveau de réfrigérant. 4. Remplacez la soupape d'évacuation. 5. Ajustez la charge de réfrigérant pour éviter les surcharges. 6. Nettoyez le condensateur.

12. GESTION DES GARANTIES

Cher client, nous vous informons sur nos règles de garanties que notre entreprise accorde pour vos produits :

- Premièrement, nous vous informons que les produits fabriqués et vendus par ggm gastro . sont des produits destinés à un usage industriel, et non domestique. De ce fait, la garantie appliquée n'est pas soumise au droit des consommateurs, mais au droit commercial.
- La garantie ggm gastro . couvre, pour une période **d'un an** tous les défauts de fabrication ou vices cachés du produit. La garantie fournie par ggm gastro en tant que fabricant à son réseau de distributeurs comprend le remplacement des pièces défectueuses, qui sont envoyées à nos frais. Il est de la responsabilité du distributeur de prendre en charge la réparation liée à la garantie (main d'œuvre et fournitures). Le distributeur devra également prendre en charge la mise en fonction de la première installation dans un établissement.
- Il est de la responsabilité des distributeurs de prendre soin des garanties de l'utilisateur, et de demander à ggm gastro les composants nécessaires pour les réparations et les remplacements.
- La garantie ne comprend pas la casse après la livraison ggm gastro ni les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une usure normale.

- Si, au cours des trois mois suivant l'utilisation, le dispositif doit subir une réparation disproportionnée par rapport à la valeur du dispositif, ce dernier pourrait alors être remplacé.
- Toute intervention sur l'appareil affectant la connexion électrique, la partie refroidissement ou le microcontrôleur électronique non autorisé par notre SAT (service d'assistance technique) entraînera la perte de la période de garantie restante de l'appareil.
- S'il arrive que le distributeur ne soit pas en mesure d'effectuer une réparation, il pourrait être concédé, avant l'autorisation SAT, la collecte d'un appareil pour la réparation dans les installations d' ggm gastro . après cela il sera restitué au client. Si la réparation a lieu en dehors de la période de garantie, les frais de réparation et de transport seront à la charge du client.
- Chaque retour autorisé par SAT, pour une réparation ou un remplacement est inspecté dans nos installations. Si des défaillances différentes de celles causées par des problèmes non liés à notre fabrication ou causés par une mauvaise utilisation ou une usure sont détectées, ggm gastro . ne prendra pas en charge les coûts de réparation ou de remplacement, qui seront assumés par le client.
- Les conditions de garantie ne seront pas modifiées à moins qu'un accord écrit ne soit préalablement conclu avec le client concernant la modification des conditions du contrat de fourniture.

12.1 Certificat de garantie

Veuillez remplir le rapport suivant :

Utilisateur : _____

Adresse : _____ Numéro de téléphone : _____

Code postal / Ville : _____

Distributeur : _____

Date d'achat : _____

Modèle : _____ Numéro de série : _____

Compresseur numéro : _____

Signature du vendeur

Signature de l'acheteur

Demander à votre distributeur de remplir :

Utilisateur : _____

Adresse : _____ Numéro de téléphone : _____

Code postal / Ville : _____

Distributeur : _____

Date d'achat : _____

Modèle : _____ Numéro de série : _____

Compresseur numéro : _____

Signature du vendeur

Signature de l'acheteur

À L'ATTENTION DU CLIENT

À L'ATTENTION DU DISTRIBUTEUR



HACCP