

Armarios de Vino en Madera y Serie Vintage Wine Cellars

Manual de Instalación y Funcionamiento
Service & Installation Manual



Manual de **Instalación y Funcionamiento**.....3
Service & Installation Manual.....22

MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

DE ARMARIOS DE VINO EN MADERA Y SERIE VINTAGE

ÍNDICE

1. información General
2. Indicaciones de Seguridad
3. Datos Técnicos
4. Placa de Características
5. Recepción e Inspección
6. Instalación
 - 6.1 Ubicación
 - 6.2 Desembalaje
 - 6.3 Ventilación
 - 6.4 Nivelado
 - 6.5 Procedimiento inicial de limpieza
7. Instrucciones Eléctricas
8. Puesta en Marcha
9. Funcionamiento
 - 9.1 Ajuste de Temperatura
 - 9.2 Desescarche
 - 9.3 Carga de producto
10. Accesorios
 - 10.1 Instalación de parrillas
11. Mantenimiento, limpieza y cuidados
 - 11.1 Recomendaciones de limpieza
 - 11.2 Repuestos y Servicio Técnico
12. Resolución de Averías
13. Gestión de Garantía.
 - 13.1 Certificado de garantía.

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 el fabricante. 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/CE, 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

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. DATOS TÉCNICOS

ARMARIOS DE VINO EN MADERA.									
Modelos	Dimensiones (mm)			Nº puertas	Nº Parrillas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP
	Long	Fond	Alt						
EVV100	650	588	1918	1	7	R-134a	+4°C/+18°C	350	1/4
EVV200MX	1560	588	1918	2	7+7	R-134a	+4°C/+18°C	350+350	1/4+1/4
ARMARIOS DE VINO EN MADERA SERIE VINTAGE.									
Modelos	Dimensiones (mm)			Nº Puertas	Nº Parrillas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP
	Long	Fond	Alt						
EVV23R1G	690	602	2032	1	5	R-134a	+4°C/+18°C	265	1/4
EVV49R2G	1385	602	2032	2	10	R-134a	+4°C/+18°C	640	3/8

4. 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.

REFRIGERADOR MODELO MODEL	EVV200MX CEREZO		
MADE IN SPAIN		TENSION VOLTAGE	230 V
CASE CLASS	ANTI-VAHO ANTI-SWEAT HEATER	POTENCIA POWER	420 W
REFRIGERANTE REFRIGERANT	R134a	BAND. EVAPORATIVA EVAPORATION TRAY	W
CARGA REF.AMOUNT	250 gr	VOLUMEN BRUTO GROSS VOLUME	740 L
ESPUMANTE BLOWING AGENT	M365/R134a	VOLUMEN UTIL NET VOLUME	367 L
		FRECUENCIA FREQUENCY	50 Hz
		INTENSIDAD TOTAL AMPS	2,53 A
		CONSUMO ENERGIA ENERGY CONSUMPTION	kWh /24h
		LAMPARAS LIGHTING	15 W
		RESISTENCIA DESCARCHE DEFROST HEATER	W
		PODER CONGELACION FREEZING CAPACITY	kg /24h

Número de Serie

5. RECEPCIÓN E INSPECCIÓN

- Todos los productos 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 bill of lading 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: El fabricante no se hace responsable de daños llevados a cabo durante el transporte.

6. INSTALACIÓN

6.1 Ubicación

Este aparato está fabricado únicamente para usarse en interior.

Asegúrese de que la ubicación elegida para su equipo cuenta con una circulación de aire adecuada que garantice 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 temperaturas caigan por debajo de 12°C o suban hasta más de 32°C.

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.

6.2 Desembalaje

Los aparatos salen de fábrica sobre un pallet de madera y embalados en resistentes cajas de cartón. La caja está sujeta 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.



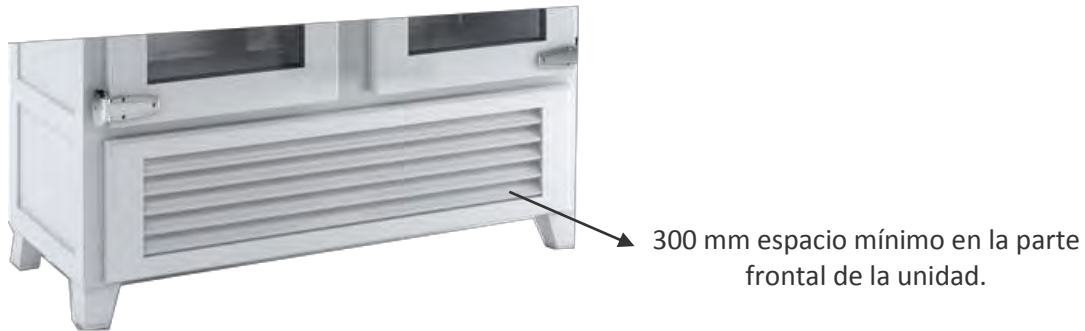
NOTA: El fabricante no recomienda volcar el aparato hacia el frente, hacia los lados o hacia atrás. Sin embargo, si esto ocurriese, debe asegurarse de que la unidad permanezca al menos 24 horas en posición vertical antes de conectarlo, de modo que el aceite del compresor retorne al mismo.

6.3 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.

Para favorecer un flujo de aire adecuado, el aparato cuenta con unos separadores localizados en su parte posterior.

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, cesa la garantía del aparato.

6.4 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.

Los modelos Retro se suministran de fábrica con patas no ajustables y los modelos EVV se suministran con reguladores, por lo tanto, deben de asegurarse de que el suelo donde se ubica la unidad esté a nivel.

De modo opcional, pueden suministrarse patas ajustables para todos los modelos. En caso de que desee instalar patas, éstas deben ser ajustadas hasta que la unidad quede completamente estable y nivelada. En la sección "Instalación de patas" encontrará información detallada acerca de la regulación de las patas.


6.5 Procedimiento inicial de limpieza

Se recomienda limpiar todas las superficies del armario de madera con un trapo de algodón seco.

 **NOTA:** Nunca utilice limpiadores fuertes o abrasivos, detergentes concentrados, disolventes o productos químicos para limpiar el equipo. Recuerde que los productos que contienen lejía o amoníaco son muy perjudiciales para la superficie.


7. INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS


Debe revisar la tensión de la instalación antes de conectar el equipo, comprobando que sea la apropiada. Para determinar la tensión de la unidad, ha de revisar la etiqueta de características localizada en el interior del mueble. Verifique que esta información coincide exactamente con las características eléctricas de donde va a ser instalado.

 **NOTA.** Este adhesivo está situado en el cable de alimentación y nos advierte del riesgo electrónico en el aparato.

ATENCIÓN
Antes de conectar lea las instrucciones
220 V 50Hz

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

 **NOTA:** El aparato ha de conectarse a un circuito dedicado exclusivamente para ello. No cumplir con este requisito cancela la garantía.

 **NOTA:** El aparato está diseñado para hacer frente a una fluctuación de la tensión del 5% respecto a la tensión nominal indicada en la placa de características. El fallo del compresor debido a fluctuaciones superiores automáticamente cancela la garantía.

Los equipos cuentan con manguera y clavija instalados en fábrica del tipo que se muestra en la siguiente figura. Si no cuenta con la toma de corriente adecuada, debe instalarla previamente.



tipo



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! El fabricante no garantiza aquellos aparatos conectados a un cable de extensión.

8. 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.

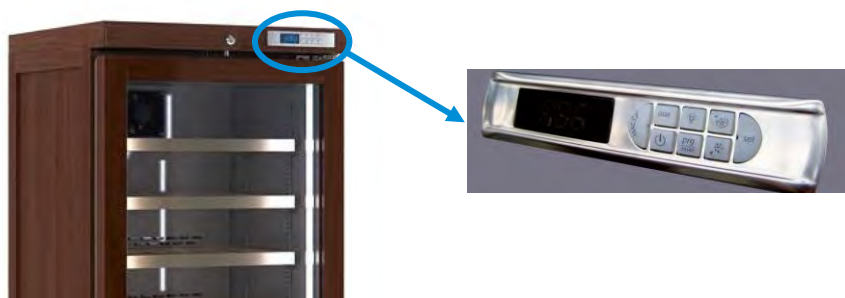
9. FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento del armario es controlado mediante un controlador digital. A continuación, se su funcionamiento de cada uno de ellos.

9.1 Ajuste de Temperatura

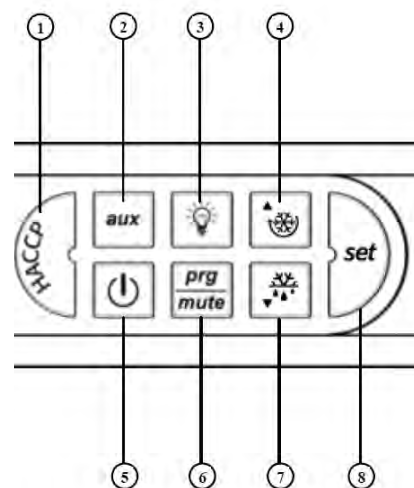
Estas unidades están equipadas con un controlador digital de temperatura localizado en el panel frontal superior.

El controlador digital está equipado con una pantalla muy potente, con 3 dígitos, puntos decimales e iconos. El teclado asegura la facilidad de uso y permite el acceso directo a varias funciones de operaciones.











TECLADO DEL CONTROLADOR DIGITAL

1. **HACCP:** Entrar en el menú de visualización alarmas HACCP (Opcional).
2. **AUX:** Si se aprieta durante más de 1 sg. activa/desactiva la salida auxiliar 1.
3. **LUZ:** Si se aprieta durante más de 1 sg. activa/desactiva la salida auxiliar 2.
4. **DOWN/DEF:** Si se aprieta durante más de 5 sg. activa/desactiva un desescarche manual. Siempre que la temperatura del evaporador sea inferior a la temperatura final programada de desescarche.
5. **ON/OFF:** Si se aprieta durante más de 5 sg. activa/desactiva el funcionamiento del aparato.
6. **PRG/MUTE:** En caso de de alarma: silencia la alarma acústica (zumbador) y desactiva el relé de alarma.
7. **DOWN / DEF:** Si se aprieta durante más de 5 sg. activa/desactiva un desescarche manual. Siempre que la temperatura del evaporador sea inferior a la temperatura final programada de desescarche.
8. **SET:** Si se aprieta durante más de 1 sg. visualiza y/o confirma el punto de consigna.



SEÑALIZACIONES EN EL DISPLAY:

Icono	Función	Normal Funcionamiento			Start-up
		ON	OFF	Destellando	
	COMPRESOR	Compresor Encendido	Compresor Apagado	Compresor Requerido	
	VENTILADOR	Ventilador Encendido	Ventilador Apagado	Ventilador Requerido	
	DESESCARCHE	Desescarche en función	Desescarche no en función	Desescarche Requerido	
AUX	AUX	Salida Auxiliar AUX activa	Salida Auxiliar AUX no activa		
	ALARMA	alarma externa retrasada (antes de activar la función de ciclo continuo, "A7")	ninguna alarma presente apretar la tecla "UP" durante más de 5 s.	alarmas en función normal	
	RELOJ	Se ha configurado al menos 1 deses. temporizado	no se encuentra presente deses. temporizado		ON si reloj a tiempo real presente
	LUZ	salida auxiliar LUZ encendida	salida auxiliar LUZ apagada		
	ASISTENCIA		ningún mal funcionamiento	mal funcionamiento	
HACCP	HACCP	Funciones HACCP habilitadas	Funciones HACCP no habilitadas	alarma HACCP memorizada	
	CICLO CONTINUO	función CICLO CONTINUO activada	función CICLO CONTINUO desactivada	Función CICLO	

9.2 Start-up



Conecte el botón ON / OFF durante más de 5 segundos. Se visualizará la temperatura del armario y "OFF" desaparecerá. El compresor arranca después de 1 minuto.

El sistema debe funcionar suave y silenciosamente de acuerdo con los estándares comerciales generalmente aceptados. Si se escuchan ruidos inusuales, apague la unidad inmediatamente y verifique que no haya obstrucciones en los ventiladores.

Todos los gabinetes deben tener suficiente tiempo para alcanzar la temperatura normal de funcionamiento antes de colocar cualquier alimento dentro del gabinete. La apertura y cierre

continuos de las puertas / cajones dificultará la capacidad de la unidad para mantener un rendimiento óptimo de refrigeración.



NOTA: Antes de cargar el producto, recomendamos que la unidad se vacíe durante 24 horas.


9.3 Desescarche

Los armarios de vino cuentan con un controlador electrónico que actúa como programador de desescarche. Los ciclos de desescarche tienen lugar de forma automática, se inician por tiempo y se detienen por temperatura o tiempo. El programador de desescarche está preajustado para realizar ciclos cada 4 horas.

Estos modelos realizan desescarche por parada del compresor, de modo que el ventilador evaporador no deja de funcionar.

Tras cada ciclo, el agua generada se acumula en una bandeja situada en la parte trasera de la unidad, siendo evaporada por el calor generado por el compresor.

Cómo realizar un desescarche manual

Si es necesario llevar a cabo un ciclo de desescarche manual si existe las condiciones de temperatura favorable, pulse la tecla  durante 5 segundos.



NOTA: En caso de que el equipo no funcione, sin causa aparente, revisar el controlador de desescarche.

9.4 Carga de Producto

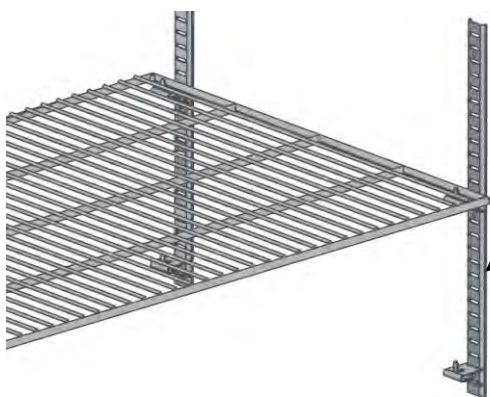
- Antes de introducir alimentos en el aparato, es recomendable hacer que trabaje totalmente vacío hasta que alcance la temperatura de trabajo. Una vez alcanzada, puede proceder a la carga de producto.

- Debe dejar suficiente espacio entre los alimentos para permitir la circulación de aire a través de los mismos.
- Los productos han de permitir que las puertas permanezcan cerradas.
- No debe superarse el peso máximo permitido para cada estante de 25kg.
- 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 periodos, debe quedarse desenchufado, vacío, limpio y con la puerta entreabierta.
- Los alimentos o las bebidas han de estar bien envueltos o guardados en contenedores herméticos para evitar olores dentro de la unidad.

10. ACCESORIOS

10.1 Parrillas

Todos los equipos se suministran con raíles, soportes y parrillas. Los soportes se instalan introduciéndolos en los raíles a la altura deseada. Estos soportes cuentan con un pequeño saliente en su parte superior que fija la posición de la parrilla y evita su deslizamiento. Una vez que se instalan los soportes, la parrilla ha de colocarse sobre ellos, comprobando que quede ajustada.



Inserte los soportes en los raíles y coloque las parrillas sobre los soportes

11. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

11.1 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 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.
- 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 capaces de reparar la pasividad del acero.
- Aquellos alimentos con componentes ácidos pueden atacar al acero inoxidable (mostaza, mayonesa, limón, tomate y otros vegetales).



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



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

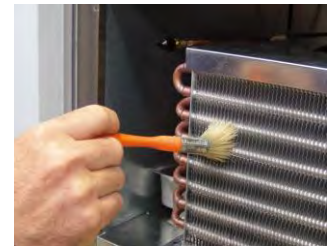


- Los burletes requieren una limpieza regular que proteja su elasticidad, para así garantizar un cierre apropiado y evitar el crecimiento de mohos. La limpieza de los burletes puede realizarse con agua jabonosa. Evite el uso de limpiadores fuertes y utensilios afilados.
- Los burletes pueden retirarse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

Limpieza del condensador

El condensador, ubicado tras la rejilla trasera (EVV) o rejilla delantera (Retro) del aparato, debe revisarse periódicamente. 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 compresor 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 de la unidad.
- 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 posterior 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.

11.2 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 su distribuidor.



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

12. 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	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 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.
El aparato no enfría lo suficiente	<ol style="list-style-type: none"> 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.

Funcionamiento ruidoso	<ol style="list-style-type: none"> 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.
El aparato crea excesivo hielo en el evaporador	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puertas mal cerradas. 2. Excesiva apertura de puertas. 3. El desescarche no se ha efectuado.
Compresor no arranca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interruptor abierto. 2. Fusible quemado. 3. Cableado defectuoso. 4. Clixon abierto. 5. Contactos del controlador abiertos (controlador defectuoso, o aparato ubicado en zona demasiado fría). 6. Relé defectuoso. 7. Baja carga de gas en el sistema - revisar existencia fugas.
Compresor arranca pero para por sobrecarga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baja tensión. 2. Cableado de la unidad defectuoso. 3. Condensador de arranque defectuoso. 4. Condensador de arranque sellado. 5. Compresor defectuoso. 6. Alta presión de condensación.
Presión de condensación elevada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unidad sobrecargada. 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.
Presión de condensación reducida	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carga de refrigerante insuficiente. 2. Fugas en el sistema. 3. Aparato ubicado en zona demasiado fría.
El compresor realiza ciclos cortos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Control diferencial ajustado en intervalos demasiado pequeños. 2. Baja carga de refrigerante, revise la presión.

	<p>3. Carga excesiva de refrigerante. 4. Fugas en la válvula de descarga. 5. Presostato de alta abierto. 6. Condensador sucio.</p>
<p>Ciclos de funcionamiento demasiado largos, o funcionamiento continuo de la unidad</p>	<p>1.- Carga de refrigerante insuficiente. 2.- Condensador obstruido o sucio. 3.- Aparato localizado en zona demasiado cálida. 4.- Relé de controlador pegado. 5.- Aire o gases no condensables en el sistema. 6.- Válvula de expansión defectuosa o mal ajustada. 7.- Las puertas han permanecido abiertas demasiado tiempo. 8.- Aislamiento insuficiente, defectuoso, o saturado de agua. 9.- Exceso de aceite en el evaporador.</p>

13. 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 el fabricante 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 del fabricante cubre durante el periodo de **un año** todo defecto de fabricación o cualquier vicio oculto del aparato. La garantía que el 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 el fabricante los componentes necesarios para las reparaciones o sustituciones.
- La garantía no cubre las roturas de cristales después de haber realizado la entrega por parte del fabricante; ni de partes dañadas por un mal uso o desgaste normal de las mismas.
- 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 del fabricante, 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, el fabricante 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.

13.1 Certificado de garantía

Por favor, complete el siguiente certificado:

Usuario: _____

Dirección: _____ Tel: _____

Cód. Postal / Ciudad: _____

Distribuidor: _____

Fecha compra: _____

Modelo: _____ No. Serie: _____

Compresor No: _____

Firma Vendedor

Firma Comprador

PARA EL CLIENTE

Solicite a su distribuidor complementar:

Usuario: _____

Dirección: _____ Tel: _____

Cód. Postal / Ciudad: _____

Distribuidor: _____

Fecha compra: _____

Modelo: _____ No. Serie: _____

Compresor No: _____

Firma Vendedor

Firma Comprador

PARA EL DISTRIBUIDOR

SERVICE AND INSTALLATION MANUAL FOR WINE CELLARS


CONTENTS

- 1 General Information**
- 2 Safety Precautions**
- 3 Technical Data**
- 4 Serial Data Plate**
- 4 Receiving and Inspecting the Equipment**
- 6 Installations**
 - 6.1 Location
 - 6.2 Uncrating
 - 6.3 Ventilation
 - 6.4 Leveling
 - 6.5 Initial cleaning procedure
- 7 Electrical Instructions**
- 8 Startup Procedure**
- 9 Operation**
 - 9.1 Temperature control adjustment
 - 9.2 Start-up
 - 9.3 Loading product
- 10 Accessoires**
 - 10.1 Grilles
- 11 Maintenance, care and cleaning**
 - 11.1 Cleaning procedure
 - 11.2 Parts and Service
- 12 Trouble shooting chart**
- 13 Warranty management**
 - 13.1 Warranty certificate

1 GENERAL INFORMATION

The manufacturer is not liable for damages to persons 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 the manufacturer. 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 2004/108 / CE, 2006/95 / CE. In addition, the CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 61000-3-2 and EN 61000-3-2 standards have been applied.

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



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

2 SAFETY PRECAUTIONS

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 climb, stand or hang on the shelves in the refrigerator. 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 TECHNICAL DATA

WINE CELLARS EVV SERIES.									
MODELS	Dimensions (mm)			N.º Doors	Nº Shelves	Refrig.	Regimen Temp.	Capac (l)	Ud. cond HP
	Width	Depth	High						
EVV100	650	588	1918	1	7	R-134a	+4°C/+18°C	350	1/4
EVV200MX	1560	588	1918	2	7+7	R-134a	+4°C/+18°C	350+350	1/4+1/4

WINE CELLARS VINTAGE SERIES.									
MODELS	Dimensions (mm)			N.º Doors	Nº Shelves	Refrig.	Regimen Temp.	Capac (l)	Ud. cond HP
	Width	Depth	High						
EVV23R1G	690	602	2032	1	5	R-134a	+4°C/+18°C	265	1/4
EVV49R2G	1385	602	2032	2	10	R-134a	+4°C/+18°C	640	3/8

4 SERIAL DATA PLATE

The serial data plate is a permanently affixed label which has important electrical and refrigeration data about your product, as well as the model and serial number. This label is located in the interior compartment on all standard models.

REFRIGERADOR MODELO MODEL		EVV200MX CEREZO				Serial Number	
TENSION VOLTAGE		230 V		FRECUENCIA FREQUENCY			50 Hz
POTENCIA POWER		420 W		INTENSIDAD TOTAL AMPS		2,53 A	
ANTI-VAHO ANTI-SWEAT HEATER		W		CONSUMO ENERGIA ENERGY CONSUMPTION		kWh /24h	
REFRIGERANTE REFRIGERANT		R134a		LAMPARAS LIGHTING		15 W	
CARGA REF. AMOUNT		250 gr		RESISTENCIA DESCARCHE DEFROST HEATER		W	
ESPUMANTE BLOWING AGENT		M365/R134a		VOLUMEN BRUTO GROSS VOLUME		740 L	
				VOLUMEN UTIL NET VOLUME		367 L	

5 RECEIVING AND INSPECTING THE EQUIPMENT

- All products are factory tested for performance and are free from defects when shipped.
- When your equipment arrives, you should carefully inspect the unit for damage 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 our customer care service.



NOTE: The manufacturer is not responsible for damage incurred during shipment.

6 INSTALLATIONS

6.1 Location

This unit is intended for indoor use only.

Be sure the location chosen for your unit must be able to provide good air circulation for most efficient refrigeration.

Avoid locations near heat sources such as stoves, ovens, fryers, and also direct sunlight where temperatures can reach extreme values. Besides, do not select a location in an area where temperatures may drop below 12°C or increase more than 32°C .

It must allow sufficient 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 cabinet plus the maximum product load. Also, it must be level and free of vibration. Reinforce the floor if necessary.

 **NOTE: Is very important, avoid direct contact of the air conditioning apparatus.**

6.2 Uncrating

These units are shipped from the factory on a wooden pallet and packaged in a wooden container. The wooden is attached to the wooden base with the use of large staples. These should be first removed to avoid scratching the unit when lifting off the crate.

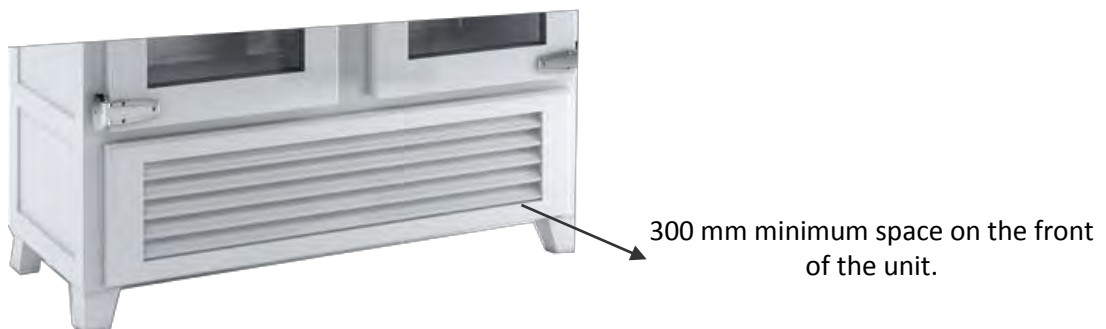
All packaging materials used are environmentally friendly and may be recycled or reused. Actively contribute to the protection of the environment by insisting on packaging recovery and removal methods that are environmentally friendly.

 **NOTE: The manufacturer 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.**

6.3 Ventilation

To assure maximum operating efficiency, the equipment should be located where a continuous air supply can circulate underneath and behind the cabinet. To facilitate an adequate flow of air, the device has spacers located at the rear.

Restricting the air supply will generate an excessive heat load on the condensing unit and adversely affect its operating efficiency. Do not at any time 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.

6.4 Leveling

Its extremely important that the cabinet is perfectly level 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 subject to undue strain.

These models are supplied with non-adjustable casters allowing easy cleaning of the floor under the unit. In this case, just ensure the floor where the unit is located is level. To operate in a stable condition, the front casters must be locked.

6.5 Initial cleaning procedure

It is recommended to clean all exterior surfaces of the furniture with a clean cloth (preferably cotton or microfiber to avoid scratching the surface of the furniture) that is slightly moistened only with water. For a deeper cleaning, you can moisten the cloth with warm water and a little neutral soap. And do not forget to rinse it well. Next, dry the furniture very well with a soft and dry cloth so that the wood does not get wet.

To clean the inside of the furniture, use mild soap and warm water. After cleaning, rinse thoroughly with water and dry with a soft cloth.



NOTE: Never use harsh or abrasive cleaners, concentrated detergents, solvents or chemicals to clean the equipment. Remember that products that contain bleach or ammonia are very damaging to the surface of the steel.

7 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. Furthermore, never use an adapter plug.



WARNING: The manufacturer will not warranty any units that are connected to an extension cord.


8 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 food inside cabinet or pans (if equipped). 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 refrigerator is disconnected or shut off, wait five minutes before starting again.**

9 OPERATION

The operation of the cabinet is controlled by a digital controller. Then, its operation of each one of them.

9.1 Temperature control adjustment

These units are equipped with a digital temperature controller located on the upper front panel.

The digital controller is equipped with a very powerful screen, with 3 digits, decimal points and icons. The keyboard ensures ease of use and allows direct access to various operations functions



DIGITAL CONTROLLER KEYBOARD

1. HACCP: Enter the HACCP alarm display menu (Optional).

2. **AUX:** if this is pressed for more than 1 second, it will auxiliary output 1 on/off.

3. **LIGHT:** If this pressed for more than 1 second, it will turn auxiliary output 2 on/off.

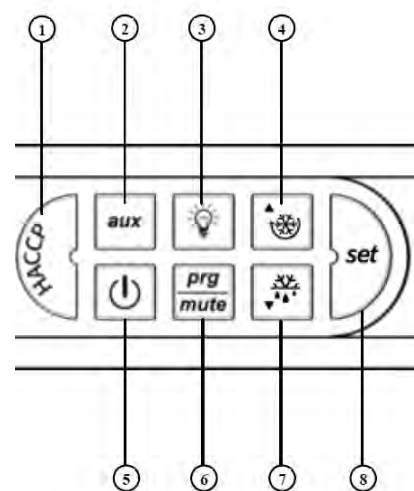
4. **DOWN/DEF:** if this pressed for more than 5 seconds, it will turn manual defrosting on/off provided the evaporator temperature is lower than the final programmed defrosting temperature.

5. **ON/OFF:** if this id pressed for more than 5 seconds, it will turn the apparatus on/off.

6. **PRG/MUTE:** in the event of an alarm: this mutes the sound alarm (buzzer) and deactivates the alarm relay.


7. **DOWN / DEF:** if this is pressed for more than 5 seconds, it will turn manual defrosting on/off provided the evaporator temperature is lower than the final programmed defrosting temperature.

8. **SET:** if this is pressed for more than 1 second, it will display and/or confirm the set point.



SIGNALS ON THE DISPLAY:

Icon	Funtion	Normal operation			Start-up
		ON	OFF	Destellando	
	COMPRESSOR	Compressor on	Compressor off	Compressor required	
	FAN	Fan on	Fan off	Fan required	
	DEFROST	Defrost in operation	Defrost not in operation	Defrost required	
AUX	AUX	AUXILIARY Auxiliary output active	AUXILIARY Auxiliary output not active		
	ALARM	Delayed external alarm (before "A7")	No alarm present	Alarms in normal operation	
	CLOCK	At least 1 timed defrost has been configured	No timed defrost is present		ON if real-time clock is present
	LIGHT	LIGHT auxiliary output on	Light auxiliary output off		
	ASSITANCE		No malfunction	Malfunction	

HACCP	HACCP	HACCP functions enabled	HACCP functions not enabled	HACCP alarm saved to memory	
	CONTINUOUS CYCLE	CONTINUOUS CYCLE function activated	CONTINUOUS CYCLE function deactivated	CYCLE function	

9.2 Start-up



Connect the ON / OFF button for more than 5 seconds. The cabinet temperature will be displayed and "OFF" will disappear. The compressor starts after 1 minute.

The system must operate smoothly and quietly in accordance with generally accepted commercial standards. If unusual noises are heard, turn off the unit immediately and verify that there are no obstructions in the fans.

All cabinets must have sufficient time to reach normal operating temperature before placing any food inside the cabinet. Continuous opening and closing of the doors / drawers will hinder the ability of the unit to maintain optimal cooling performance.



NOTE: Before loading the product, we recommend that the unit be emptied for 24 hours.

9.3 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 equipment.
- 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.
- 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 fan.
- Never put hot food in the cabinet.

- Do not leave food inside the unit when it is going to remain shut down either from a power outage or fault in the equipment.
- If the cabinet is going to remain shut down for prolonged periods, try to leave it unplugged, empty, clean and with door ajar.
- Food or drinks may be well wrapped or enclosed in airtight containers to avoid odours inside the unit.

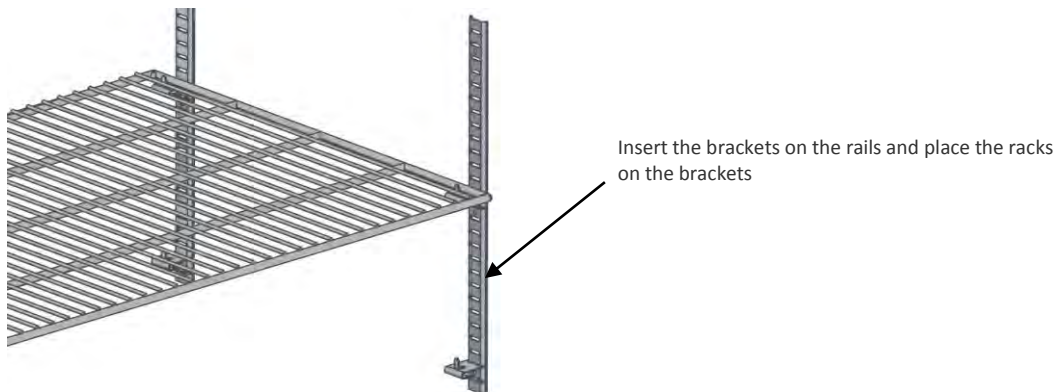


WARNING !: Corrosion problems due to unwrapped food inside the equipment, cancel the warranty.

10 ACCESSORIES

10.1 Grills

All equipment is supplied with rails, supports and grills. The supports are installed by inserting them into the rails at the desired height. These supports have a small projection on the upper part that fixes the position of the grill and prevents its sliding. Once the supports are installed, the grill must be placed on them, checking that it is adjusted.



11 MAINTENANCE, CARE AND CLEANING


11.1 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 product 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 of the accessories completely with a soft clean cloth.
- Once the cabinet has reach room temperature, wash the entire cabinet inside and out 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 finish of the steels 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, star 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.

 **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.**

Maintenance of weather stripping



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

Cleaning the condenser coil

The condenser coil, which is located directly behind the rear panel grill, must be checked periodically. 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 grease for proper system operation. Dirty condensers result in compressor 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 will be necessary to remove screws anchoring condensing unit to frame rails and carefully slide out.
- If the condenser has a housing cover, its screws has to be removed.
- Carefully clean dirt from the condenser using a vacuum cleaner or soft brush; never use a wire brush.
- Heavier dust builds up may require compressed air to blow through the condenser coil.
- Replace the condenser cover, slide condensing unit back into position and tighten all 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 or at the condenser coil.

Maintenance of doors / hinges

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.

11.2 Parts and 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),

If you do not know any technical assistance company in your area, contact your distributor.



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

12 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 SOLUTION
Compressor will not start-no hum.	1.- Disconnect switch open. 2.- Blown fuse. 3.- Defective wiring. 4.- Overload protector tripped. 5.- Open control contacts (control may be defective, or unit location may be too cold). 6.- Defective overload protector. 7.- Low charge of freon-check for leaks.
Compressor will not start-no hums but cycles on overload.	1.- Low voltage. 2.- Unit wired incorrectly. 3.- Starting capacitor defective. 4.- Starting capacitor seal. 5.- Compressor motor defective. 6.- High head pressure. 7.- Bearing of pistons tight-low oil charge.
Compressors start but starting remains	1.- Low voltage.

in circuit.	<ul style="list-style-type: none"> 2.- Unit wired incorrectly. 3.- Starting capacitor seal. 4.- Running capacitor defective. 5.- Starting relay defective. 6.- High head pressure. 7.- Bearings of pistons tight-low oil charge.
Compressor starts and runs, but cycles on overload	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Low voltage. 2.- Running capacitor defective. 3.- Overload protector defective. 4.- High head pressure. 5.- Fan motor, pump, etc... , wire to wrong of overload protector.
Compressor tries to start when thermostat closes but cuts out on overload, start after several attempts.	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Low voltage. 2.- Start capacitor defective. 3.- Overload protector defective. 4.- High head pressure. 5.- Fan motor, pump, etc... , wire to wrong of overload protector.
Compressor tries to start when thermostat closes but cuts out on overload, start after several attempts.	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Low voltage. 2.- Low on oil. 3.- High head pressure. 4.- Starting relay points badly pitted. 5.- Starting capacitor weak. 6.- Air or non-condensable gases in system.
Compressor starts but immediately cuts out on overload	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Starting relay contacts points welded together. 2.- Starting capacitor defective. 3.- Compressor short cycles.
Starting relay burns out.	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Low voltage. 2.- High voltage. 3.- Compressors short cycles. 4.- Incorrect running capacitor. 5.- Incorrect relay.
Running capacitors burn out.	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Line voltage too high.
Head pressure to low	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Insufficient refrigerant charge. 2.- Leak in the system. 3.- Cold location.
Head pressure to high	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Unit overcharged.

	<ul style="list-style-type: none"> 2.- Air or other non-condensable gases in system. 3.- Clogged condenser (air-cooled) 4.- Defective condenser fan motor. 5.- Unit location too hot. 6.- Restriction in expansion valve, strainer or drier. 7.- Discharge valve partially closed. 8.- Restriction in discharge line.
Compressor short cycles	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Control differential set too close. 2.- Refrigerant undercharge, check pressure control. 3.- Refrigerant overcharge. 4.- Discharge valve leaking. 5.- Cutting out on high pressure control, if used. 6.- Cutting out on overload protector because if tight bearings struck piston, high head pressure or restricted air-cooled condenser.
Running cycles too long, or unit operates continuously	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Insufficient refrigerant charge. 2.- Dirty or restricted condenser. 3.- Unit location too hot. 4.- Control contacts stuck. 5.- Air or other non-condensable gases in system. 6.- Expansion valve plugged or defective. 7.- Fixture doors left open too long. 8.- Insufficient, defective or water-logged insulation. 9.- Evaporated oil logged.
Noisy unit	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Compressor oil charge low. 2.- Fan cable on condenser or evaporator bent causing vibrations. 3.- Bearing on evaporator or condenser motors lose or worn. 4.- Tube rattles. 5.- Lose parts on condensing unit. 6.- Case is not level.

13 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 the manufacturer 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.
- The manufacturer warranty covers for the period of **one year** every manufacturing defect or any hidden defect of the product. The warranty that the manufacturer 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 the manufacturer the necessary components for repairs or replacements.
- The warranty does not cover panes breaking after having been delivered by the manufacturer; 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 the manufacturer 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, the manufacturer 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.

13.1 Warranty certificate

Please, complete the following report:

