
User Manual for Reach-In and Merchandiser

Models

Reach in
Merchandiser

INDEX

MACHINE INTRODUCTION.....	3
1.1 Introduction to machine & models	3
1.2 Important safety information	3
1.3 For R290 (Propane) refrigerant units	3
INSTALLATION	6
2.1 General information.....	6
2.2 Transport, handling, unpacking, location.....	6
2.3 Intended use and restrictions	6
2.4 Manufacturer's identification label description	7
2.5 Installation and assembly.....	8
2.6 Connections.....	8
OPERATION.....	9
3.1 General information.....	9
3.2 Control panel description.....	9
3.2.1 Electronic Control CAREL IJ	9
3.2.2 Electrónica EVCO	10
MAINTENANCE.....	12
4.1 General safety rules	12
4.2 Machine cleaning and maintenance routine	12
4.2.1 Cleaning the Condenser Coil.....	12
4.2.2 Cleaning the Gasket	13
4.2.3 Draining the Unit.....	13
4.3 Machine disposal.....	13
TROUBLESHOOTING CHART	14
5.1 Troubleshooting chart.....	14
INTRODUCCIÓN	15
1.1 Introducción a los equipos y modelos.....	15
1.2 Información de seguridad	15
1.3 Para R290 (Propano) unidades de refrigeración	15
INSTALACIÓN	18
2.1 Información General	18
2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización.....	18
2.3 Uso y restricciones	18

2.4	Placa de identificación del Fabricante.....	19
2.5	Instalación y Ensamble	20
2.6	Conexiones	20
OPERACIÓN		21
3.1	Información General	21
3.2	Descripción del panel de control.....	21
3.2.1	Control electrónico	21
3.2.2	Electrónica EVCO	22
MANTENIMIENTO		24
4.1	Reglas de seguridad general	24
4.2	Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo	24
4.2.1	Limpieza del condensador	24
4.2.2	Limpieza del empaque plástico (sello).....	25
4.2.3	Drenado	25
4.3	Disposición del equipo	25
SOLUCIONANDO PROBLEMAS		26
5.1	Solucionando problemas.....	26

MACHINE INTRODUCTION

1.1 Introduction to machine & models

Reach Ins feature dual and triple panel glass door, contributing to energy efficiency and savings.

Standard digital control displays precise temperature for customer convenience while LED lights showcase the best out of your products.

Details make this line unique.

- New enhanced digital controller and display.
- Digital controller refrigerators to keep food quality for longer period of time.
- Door alarm and user friendly controls to adapt to different environments.
- Factory balanced refrigeration system, environmentally friendly R290.
- Stainless steel covered corner floor to meet NSF requirements.
- 4" castors and door locks standard.
- Recessed door handles.

1.2 Important safety information



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

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



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

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

1.3 For R290 (Propane) refrigerant units



Warning: this unit uses R-290(propane) as refrigerant. These hydrocarbon refrigerants are highly environmentally compatible but also are flammable and combustible. Please read this manual thoroughly before installing and operating the unit. Please take cautions measures to avoid risk of fire or explosion.

**PLEASE REFERER TO LABEL INSIDE THE CABINET TO CHECK
REFRIGERATION TYPE AND VOLUME.**



DANGER - Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. Do not use mechanical devices to defrost refrigerator. Do not puncture refrigerant tubing.



DANGER - Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. To be repaired only by trained service personnel. Do not puncture refrigerant tubing.



CAUTION - Risk of fire or explosion. Dispose of properly in accordance with federal or local regulations. Flammable refrigerant used.



CAUTION - Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. Consult repair manual/owner's guide before attempting to service this product. All safety precautions must be followed.



CAUTION - Risk of fire or explosion due to puncture of refrigerant tubing; follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.



WARNING

- Keep ventilation opening in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of a type recommended by the manufacturer.

 WARNING

- Handle the unit with care in order to avoid any serious damages to the refrigeration system.
- The refrigerant tubing, condenser, evaporator coils are easily prone to damage while handling, moving, installing, and cleaning the unit, which may lead to fire or even explosion.
- Refrigerant squirting out of the pipes could ignite or cause an eye injury. If a leak is detected, avoid any open flames or potential sources of ignition and air out the room in which the appliance is standing for several minutes.
- In order to avoid the creation of a flammable gas-air mixture in case of a leak in the refrigerating circuit, the size of the room in which the appliance is placed depends on the amount of refrigerant used. The amount of refrigerant in your particular appliance is shown on the label inside the cabinet.



This appliance contains a small amount of propane (R-290) a gas with high environmental compatibility, but it is also combustible. When transporting and installing the appliance, care should be taken to ensure that no part of the refrigerating circuit are damaged.

- Never start up an appliance showing any signs of damage. When in doubt, contact a qualified service professional.
- In case of any hazardous activities such as fire or explosion, move the unit away from any source of ignition to a well ventilated area.
- Further service and repair must be done by a qualified technician who is familiar with the safety standards, and also has thorough understanding and knowledge of the flammable refrigerants.
- Any and all technicians handling these units must be equipped with proper personal protection and equipment and follow applicable safety measures and precaution to avoid risk of fire or explosion.

INSTALLATION

2.1 General information

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

2.2 Transport, handling, unpacking, location

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

In the event that the exterior is not damaged, yet upon opening, there is concealed damage to the equipment notify the carrier immediately. Notification should be made verbally as well as in written form. Request an inspection by the shipping company of the damaged equipment.

Retain all crating material until inspection has been made. Contact the dealer through which you purchased the unit.

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

2.3 Intended use and restrictions

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

2.4 Manufacturer's identification label description

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

		19095058				
				FIM970306PH5 MADE IN MEXICO		
Model	MOD	APTS 48 12 HC NEO	SN	8103359317	03/2025	
Electrical specs	115V 60Hz 1P 3,0A					
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity (BTU/hr / W)		2550BTUS	Lámpara Lamp	0.0	Descarche Defrost	0.0
Calefactor Heater		0	Clase Climat. Climate Class	N	Temp.	32F TO 40F
Peso Neto Net Weight (Libras / kg)			Agente Expandente Blowing Agent	ECO	Condensación Condenser	VENT
PCA GWP		3	Refrigerant	R-290	Carga Refrig. Refrig. Weight (Onzas / g)	110GR/(3
Refrigerant Type						
Presión de diseño lado de baja Low side pressure design (PSI / BAR)		150PSIG		Compresor Compressor (HP)		
Presión de diseño lado de alta High side pressure design (PSI / BAR)		300PSIG		1/3		
N.			8103359317			
MOD.	APTS 48 12 HC NEO 115V 60Hz		19095058			
N.			8103359317			
MOD.	APTS 48 12 HC NEO 115V 60Hz		19095058			

Serial Number (10 digits)

Manufacture Year

Refrigerant Charge

Code Product

2.5 Installation and assembly

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

INSIDE CABINET

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

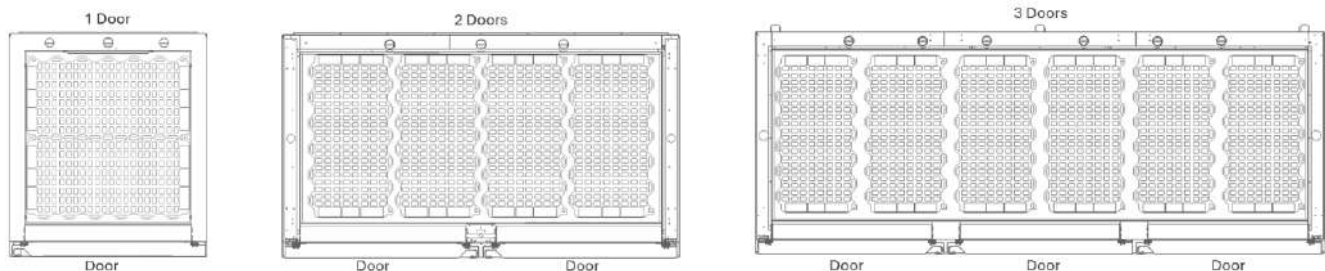
OUTSIDE CABINET

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

Installation of plastic floor Grill:

The freezing equipment includes plastic grills, which are installed on the inside bottom of the cabinet, this works so that the product is not in direct contact with the inside bottom.

Install the grills according to the following pictures and size.



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

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

2.6 Connections

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

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

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

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

OPERATION

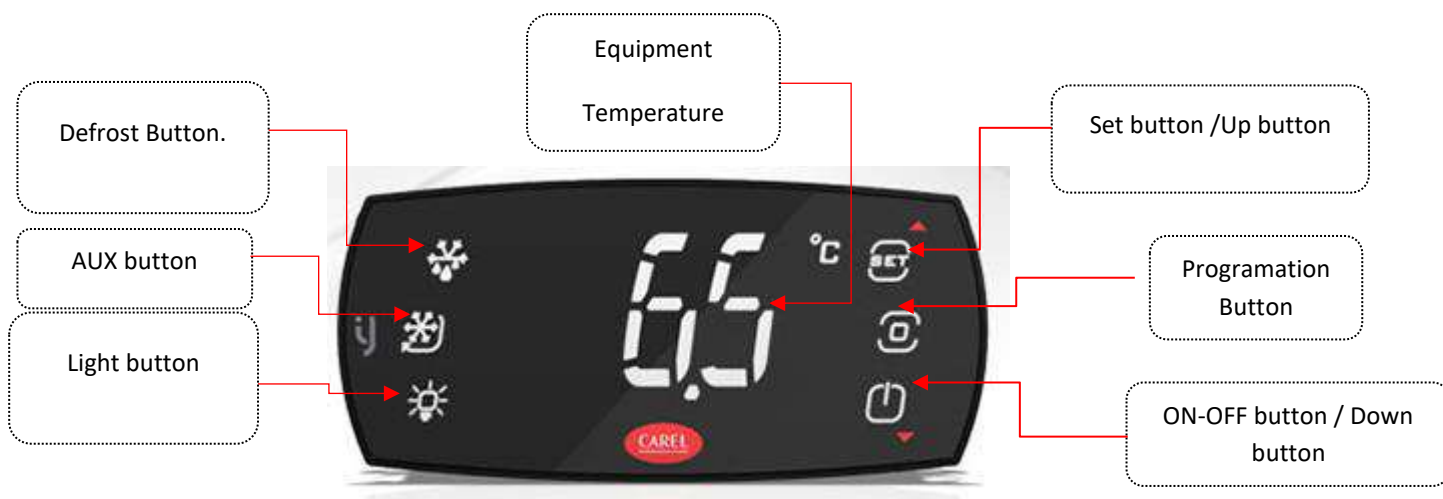
3.1 General information.

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

3.2 Control panel description.

3.2.1 Electronic Control CAREL IJ

Control Panel



Adjusting the Temperature

Your new refrigerator or freezer is already factory-set to run at optimum temperatures and should require no adjustments.

Refrigerators are set to cycle between a minimum temperature of 32°F(0°C) and a maximum temperature of 40°F(4.4°C).

Refrigerators Merchandiser set to cycle between a minimum temperature of 35°F(1.7°C) and a maximum temperature of 38°F(3.3°C).

Freezers are set to cycle between a minimum temperature of -10°F(-23.33°C) and a maximum temperature of 0°F(-17.78°C).

Adjusting the temperature changes the **minimum** temperature your unit will run at. Your unit will not run constantly at this setting. To change it, follow these instructions:

Digital Control Units

- Hold “Prog”  for 3 sec. The display will show 3 lines, and the buttons will be activated.
- Press “SET”  and adjust the temperature with the up/down button.
- Press “SET”  again to save your settings.

Always remember to calculate the differential if you change the minimum temperature setting. The cabinet temperature will fluctuate up to +6°F for refrigerators and +4°F for freezers over your set minimum temperature as the compressor runs and shuts off. Setting the temperature too high will result in unsafe maximum temperatures and possible health code violations.

Running a Manual Defrost Cycle

This unit is pre-programmed to run automatic defrost cycles at preset intervals. However, if you would like to run a manual defrost cycle at any time, please follow the steps below:

Refrigerators: Press “PROG” for 3 seconds, display Will show 3 lines, press defrost button.

Freezers: Press “PROG” for 3 seconds, display Will show 3 lines, press defrost button.

3.2.2 Electrónica EVCO

Control Panel



Adjusting the Temperature

Your new refrigerator or freezer is already factory-set to run at optimum temperatures and should require no adjustments.

Refrigerators are set to cycle between a minimum temperature of 32°F(0°C) and a maximum temperature of 40°F(4.4°C).

Refrigerators Merchandiser set to cycle between a minimum temperature of 35°F(1.7°C) and a maximum temperature of 38°F(3.3°C).

Freezers are set to cycle between a minimum temperature of -10°F(-23.33°C) and a maximum temperature of 0°F(-17.78°C).

Adjusting the temperature changes the **minimum** temperature your unit will run at. Your unit will not run constantly at this setting. To change it, follow these instructions:

Digital Control Units

- Hold "SET" for 5 sec. The display will show (uLn).
- Press "SET" again for 5 sec. Compressor indicator flashing and display shown set point value.
- Press "Up button" to increase set point value/Press "Down Button" to decrease set point value.
- Press "SET" button to save the changes.

Running a Manual Defrost Cycle

This unit is pre-programmed to run automatic defrost cycles at preset intervals. However, if you would like to run a manual defrost cycle at any time, please follow the steps below:

- Hold "SET" for 5 sec. The display will show (uLn).
- Press "defrost" button for 5 sec. The display will show "DEF".

MAINTENANCE

4.1 General safety rules

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

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

4.2 Machine cleaning and maintenance routine

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

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

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

4.2.1 Cleaning the Condenser Coil

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

Be sure all electrical and mechanical parts are dry before turning on the power.

Never use a high pressure water wash for this cleaning procedure as water can damage the electrical components located near or at the condenser coil. Do not place filter material in front of condenser coil. This material blocks air-flow to the coil similar to having a dirty coil!

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

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

4.2.2 Cleaning the Gasket

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

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

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

4.2.3 Draining the Unit

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

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

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

4.3 Machine disposal

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

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

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

REMEMBER TO TAKE CARE OF THE ENVIRONMENT.

TROUBLESHOOTING CHART

5.1 Troubleshooting chart

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

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

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

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

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

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

INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción a los equipos y modelos

Estos equipos presentan mejor diseño, rendimiento y eficiencia a diferencia de su clase.

Estos equipos de refrigeración y congelación ofrecen un espacio de trabajo limpio, cómodo y resistente al mismo tiempo ofrecen un eficiente y confiable sistema de refrigeración.

Todos los REACH INN de acero inoxidable interior y exterior; Todas las familias con aislamiento de alta densidad, las puertas de cierre automático y manteniéndola abierta a 120°, característica para la mejor conveniencia

- Puertas de cierre automático para asegurar la máxima eficiencia.
- Puerta gruesa con incrustación por diseño para proteger las juntas.
- Fácil acceso a la Unidad condensadora para servicios y mantenimientos.
- Evaporador de gas caliente en la bandeja recolectora para una condensación eficiente.

1.2 Información de seguridad



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

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



ADVERTENCIA: La garantía del equipo y el compresor se anulan debido a la instalación eléctrica inadecuada.

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

1.3 Para R290 (Propano) unidades de refrigeración



ADVERTENCIA: Esta unidad usa R-290(propano) como refrigerante. Estos refrigerantes de hidrocarburos son altamente compatibles con el medio ambiente pero también son inflamables y combustibles. Por favor lea este manual minuciosamente antes de instalar y operar la unidad. Por favor tome medidas de precaución para evitar el riesgo de incendio o explosión.

**POR FAVOR, VEA LA ETIQUETA DENTRO DEL GABINETE PARA COMPROBAR
TIPO DE REFRIGERACIÓN Y VOLUMEN.**

	PELIGRO – Riesgo de incendio o explosión. Utiliza refrigerante inflamable. No utilice dispositivos mecánicos para descongelar el refrigerador. No perfore la tubería de refrigerante.
	PELIGRO - Riesgo de incendio o explosión. Utiliza refrigerante inflamable. Solo puede ser reparado por personal capacitado. No perfore la tubería de refrigerante.
	PRECAUCION - Riesgo de incendio o explosión. Deséchese adecuadamente de acuerdo con las regulaciones federales o locales. Utiliza refrigerante inflamable.
	PRECAUCION - Riesgo de incendio o explosión. Utiliza refrigerante inflamable. Consulte el manual de reparación/guía del usuario antes de intentar reparar este producto. Deben seguirse todas las precauciones de seguridad.
	PRECAUCION - Riesgo de incendio o explosión debido a la perforación de la tubería de refrigerante; siga las instrucciones de manejo cuidadosamente. Utiliza refrigerante inflamable.
	ADVERTENCIA - Mantenga la abertura de ventilación en el gabinete del aparato o en la estructura libre de obstrucciones. - No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante. - No ocasione daños al circuito de refrigeración. - No use dispositivos eléctricos dentro de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

ADVERTENCIA

- Maneje la unidad con cuidado para evitar daños graves al sistema de refrigeración.
- La tubería de refrigerante, el condensador y los serpentines del evaporador son fácilmente propensos a dañarse al manipular, mover, instalar y limpiar la unidad, lo que puede provocar un incendio o incluso una explosión.
- El refrigerante que sale de las tuberías podría incendiarse o causar una lesión en los ojos. Si se detecta una fuga, evite las llamas abiertas o las posibles fuentes de ignición y ventile la habitación en la que se encuentra el aparato durante varios minutos.
- Para evitar la creación de una mezcla inflamable de gas y aire en caso de una fuga en el circuito de refrigeración, el tamaño de la habitación en la que se coloca el aparato depende de la cantidad de refrigerante utilizado. La cantidad de refrigerante en su aparato particular se muestra en la etiqueta dentro del gabinete.



Este aparato contiene una pequeña cantidad de propano (R-290) un gas con alta compatibilidad ambiental, pero también es combustible. Al transportar e instalar el aparato, se debe tener cuidado para asegurar que ninguna parte del circuito de refrigeración esté dañada.

- Nunca encienda un aparato que muestre signos de daño. En caso de duda, póngase en contacto con un profesional calificado.
- En caso de cualquier actividad peligrosa, como un incendio o una explosión, aleje la unidad de cualquier fuente de ignición a un área ventilada.
- Todos los servicios y reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado que esté familiarizado con los estándares de seguridad, que además de comprender y conocer los refrigerantes inflamables.
- Todos y cada uno de los técnicos que manejan estas unidades deben contar con las herramientas y equipo de protección personal adecuado para cumplir con las medidas de seguridad y precauciones adecuadas para evitar el riesgo de incendio o explosión.

INSTALACIÓN

2.1 Información General

En el equipo usted encontrara simbolos y/o etiquetas que le ayudaran a identificar advertencias y/o informacion util relacionada con su equipo.

2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización

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

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

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

2.3 Uso y restricciones

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

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

Si usted quiere saber más acerca de otras restricciones relacionadas con el equipo vea la garantía.

2.4 Placa de identificación del Fabricante

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

Remoción de la placa de datos anulará la garantía.

Modelo

Características Eléctricas

Tipo de Refrigerante

Número de serie (10 dígitos)

Año de fabricación

Carga de refrigerante

Código

		19095058			
				FIM970306PH5 MADE IN MEXICO	
MOD	APTS 48 12 HC NEO	SN	8103359317	03/2025	
115V		60Hz	1P	3,0A	
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity (BTU/hr/ W)	2550BTUS	Lámpara Lamp	0.0	Descarche Defrost	0.0
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	N	Temp.	32F TO 40F
Peso Neto Net Weight (Libras / kg)		Agente Expandente Blowing Agent	ECO	Condensación Condenser	VENT
PCA GWP	3	Refrigerant	R-290	Carga Refrig. Refrig. Weight (Onzas / g)	110GR/(3
Presión de diseño lado de baja Low side pressure design (PSI / BAR)		150PSIG	Compresor Compressor (HP)		
Presión de diseño lado de alta High side pressure design (PSI / BAR)		300PSIG	1/3		
N.			8103359317		
MOD.	APTS 48 12 HC NEO 115V 60Hz		19095058		
N.			8103359317		
MOD.	APTS 48 12 HC NEO 115V 60Hz		19095058		

2.5 Instalación y Ensamble

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

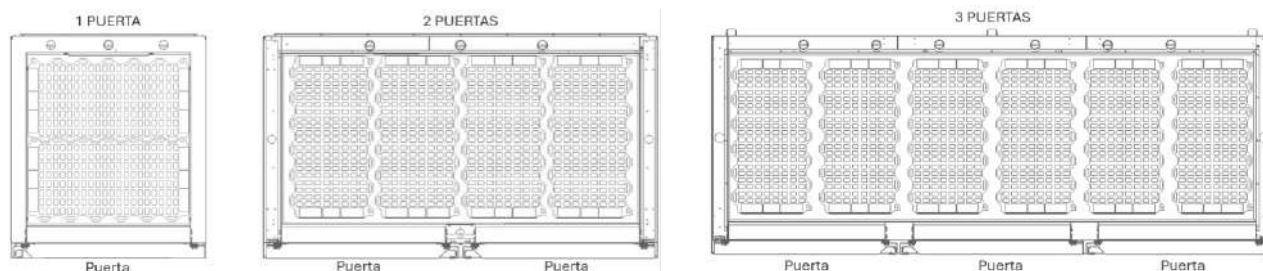
Dentro del gabinete:

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

Instalación de parrilla piso plastica:

Los equipos de congelación incluyen parrillas plasticas, las cuales se instalan en el fondo interior del gabinete, este funciona para que el producto no este en contacto directo con el fondo interior.

Instalar las parrillas de acuerdo a las siguientes imágenes y tamaño.



Fuera del gabinete:

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

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

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

2.6 Conexiones

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

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

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

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

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

OPERACIÓN

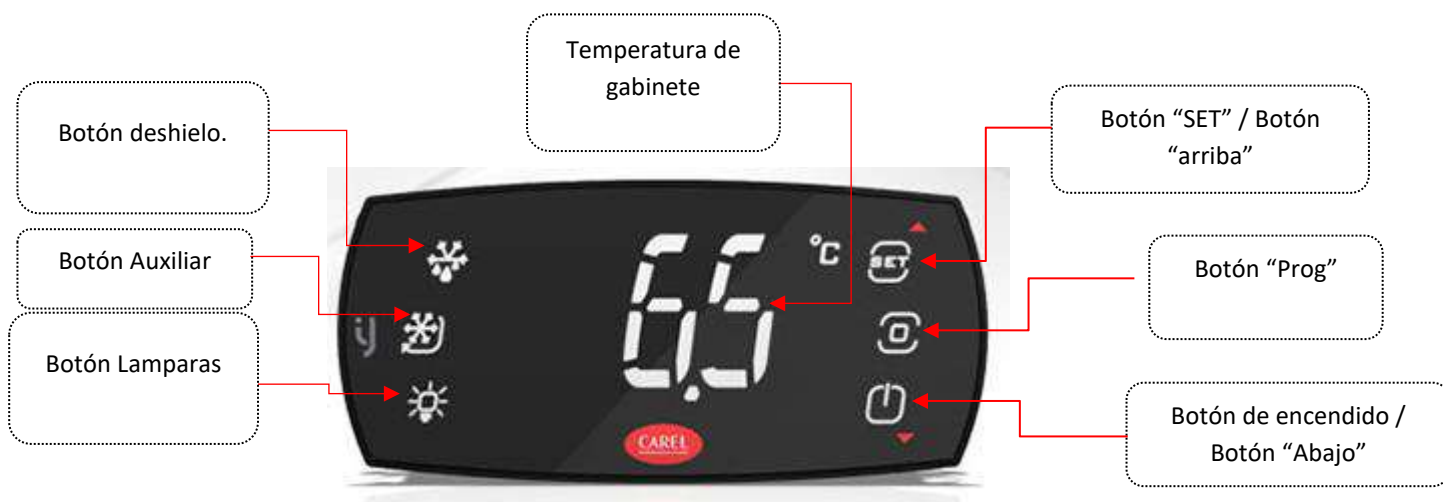
3.1 Información General

La buena circulación de aire dentro del gabinete es crítico. No obstruya el flujo de aire de los ventiladores. Coloque el equipo a no menos de 2" (Pulgadas) de espacio entre la pared y la parte posterior del equipo, así como a los costados; esta separación es la mínima requerida para una ventilación adecuada.

3.2 Descripción del panel de control

3.2.1 Control electrónico

Control Panel



Ajuste de temperatura

Tu nuevo equipo de refrigeración o congelación está configurado desde fabrica para que trabaje a temperaturas óptimas, por lo que no requieren ajuste.

Temperaturas de trabajo en Refrigeradores:

Temperatura mínima de 32°F (0°C) y una temperatura máxima de 40°F(4.4°C).

Temperatura de trabajo en Refrigeradores Merchandiser:

Temperatura mínima de 35°F (1.7°C) y una temperatura máxima de 38°F(3.3°C).

Temperatura de trabajo en congeladores.

Temperatura mínima de -10°F(-23.33°C) y una temperatura máxima de 0°(-17.78°C).

El ajuste del Set point cambiara la temperatura mínima a la que trabaja, si requiere cambiar la temperatura mínima,

Control digital de temperatura

- Mantén presionado el botón “Prog”  durante 3 segundos. El display mostrara 3 líneas y los botones se activarán.
- Presiona el botón “SET”  el display mostrara el Set Point actual, presiona el botón “arriba” para incrementar el valor del set point, presiona el botón “abajo” para disminuir el valor del set point.
- Presiona el botón “SET”  para guardar el nuevo valor del Set Point.

Recuerde que al cambiar el Set Point también se modifica el diferencial de temperatura, los equipos de refrigeración tienen un diferencial de +6°F y en los equipos de congelación un diferencial de +4°F. Configurar una temperatura de set point demasiado alta resultara en temperaturas máximas inseguras y posibles violaciones al código de salud.

Activación de deshielo manual.

Este equipo está programado para que realice de forma automática los deshielos, si usted requiere realizar un deshielo de manera manual, siga los siguientes pasos:

- Presione el botón “PROG” durante 3 segundos, el display mostrara 3 lines, habilitando todos los botones.
- Presione el botón “deshielo” durante 3 segundos, la pantalla mostrara la leyenda “DEF” indicando que el deshielo esta activado.

3.2.2 Electrónica EVCO

Panel de control de temperatura



Ajuste de temperatura

Tu nuevo equipo de refrigeración está configurado desde fabrica para que trabaje a temperaturas optimas, por lo que no requieren ajuste.

Temperaturas de trabajo en Refrigeradores Topping:
Temperatura mínima de 32°F (0°C) y una temperatura máxima de 40°F(4.4°C).

El ajuste del Set point cambiara la temperatura mínima a la que trabaja, si requiere cambiar la temperatura mínima, favor de seguir las siguientes instrucciones.

Control de temperatura digital

- Mantenga presionado el botón “SET” durante 5 segundos. El display mostrara la leyenda (uLn).
- Mantenga presionado el botón “SET” durante 5 segundos. El LED indicador del compresor comenzara a encender de manera intermitente, el valor de la pantalla indica el Set point actual.
- Presione el botón “flecha arriba” para incrementar el valor del Set Point, Presione el Botón “Flecha abajo” para disminuir el valor del Set point.
- Presione el botón “SET” para salvar la configuración del nuevo Set Point.

Activación de deshielo manual

Este equipo está programado para que realice de forma automática los deshielos, si usted requiere realizar un deshielo de manera manual, siga los siguientes pasos:

- mantenga presionado el botón “SET” durante 5 segundos. El display mostrara la leyenda (uLn).
- Mantenga presionado el botón “deshielo” durante 5 segundos. El display mostrara la leyenda “DEF” indicando el inicio del deshielo.

MANTENIMIENTO

4.1 Reglas de seguridad general

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

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

4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo

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

Nunca use una solución de limpieza a base de ácido. Muchos productos alimenticios tienen un contenido ácido que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar todos los productos alimenticios de cualquier superficie de acero inoxidable.

4.2.1 Limpieza del condensador

Desconecte la máquina. Quite el panel delantero inferior y cuidadosamente deslice hacia afuera la unidad condensadora.

La bobina del condensador requiere una limpieza regular; recomendado cada 30 a 60 días, dependiendo de la acumulación de polvo y grasa. Si la acumulación en la bobina consiste en sólo de polvo ligero y residuos la bobina del condensador puede limpiarse con un simple cepillo. Mayor acumulación de polvo puede requerir un vacío o incluso aire comprimido para soplar a través del serpentín del condensador. Si hay grasa pesada hay agentes desengrasantes disponibles para el uso en refrigeración y específicamente para los serpentines del condensador. La bobina del condensador puede requerir un rocío con el agente desengrasante y luego soplar con aire comprimido. Asegúrese de que todas las partes mecánicas y eléctricas estén secas antes de conectar la alimentación.

Nunca usar agua a presión para este procedimiento de limpieza, el agua puede dañar los componentes eléctricos ubicados cerca o en el serpentín del condensador. No coloque material de filtro delante de la bobina del condensador. ¡Este material bloquea el flujo de aire a la bobina similar a tener una bobina sucia!

Si mantiene limpio el condensador minimizará sus gastos de servicio y reducirá sus costos de electricidad. No mantener un serpentín del condensador limpio inicialmente puede causar altas temperaturas y excesivos ciclos de operación. La operación continua con serpentines del condensador sucio u obstruido puede ocasionar fallas del compresor.

Para devolver la unidad condensadora en su lugar, deslice la unidad con cuidado. **ASEGÚRESE DE QUE EL TUBO DE DESAGÜE ESTÁ SITUADO SOBRE LA BANDEJA.** Coloque nuevamente el panel delantero inferior.

4.2.2 Limpieza del empaque plástico (sello).

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

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

4.2.3 Drenado

Cada unidad tiene un drenado ubicado dentro de la unidad que elimina la condensación de la bobina del evaporador y lo evapora en una bandeja externa del evaporador. Cada drenaje puede ser removido o desconectado al mover o golpear el drenaje.

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

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

4.3 Disposición del equipo

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

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

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

RECUERDE CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

5.1 Solucionando problemas

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

- 1) El refrigerador no funciona:
 - a. Verifique que la maquina esté conectada de forma correcta y que exista el voltaje correcto para el equipo.
 - b. Verifique que el “Botón Encendido/Apagado” este en la posición de “Encendido”.

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

- 3) Hay agua dentro del equipo:
 - a. Asegúrese que el panel de drenaje que se encuentra en el interior del gabinete esté en su posición correcta.
 - b. Verifique que no haya alimento obstruyendo la línea del drenaje.

- 4) Hay agua debajo del equipo:
 - a. Verifique que el tubo de drenaje esté dentro de la bandeja de evaporación.
 - b. Verifique que el gabinete este nivelado.

Advertencia: Para garantizar el funcionamiento óptimo del equipo, se recomienda que la unidad esté encendida 24 horas antes de la introducción de productos perecederos.