

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA NEVERA INDUSTRIAL



Manual del usuario

1. Introducción

2. Garantía

3. Instalación y montaje

1. INTRODUCTION

Nos gustaría agradecerle por confiar en nosotros y comprar esta unidad refrigerada. Este manual ha sido preparado con el fin de proporcionar la seguridad del usuario y asegurar el uso y mantenimiento correctos de las unidades refrigeradas. Por favor, léalo cuidadosamente antes de poner en marcha su unidad. Este manual se considera una parte integral de la unidad refrigerada y, como tal, debe guardarse en un lugar seguro. El certificado de garantía está incluido dentro de este manual de mantenimiento del usuario junto con el número de registro de la unidad. En caso de pérdida, solicite un duplicado indicando el modelo, número de serie y fecha de compra. Antes de realizar cualquier operación, ya sea como técnico de instalación o como usuario de la unidad, debe conocer los puntos explicados en este manual. El fabricante considera que tanto el técnico de instalación como el usuario de la unidad deben tener la formación más básica para comprender el contenido de este manual, así como el conocimiento de los principios básicos de higiene y seguridad. Si es necesario, esta unidad debe ser reparada exclusivamente por personal técnico cualificado. Si tiene alguna pregunta sobre el contenido de este manual, póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante.

NÚMERO DE SERIE DE LA ZONA

Manual del usuario

El usuario será responsable de los siguientes elementos:

- Idoneidad de las instalaciones según los requisitos de la unidad comprada.
- Suministro eléctrico de acuerdo con las normas vigentes y suficiente para el consumo y la seguridad de la unidad.
- Material necesario para limpiar la unidad.
- Punto de agua o desagüe según sea necesario para la instalación de la unidad refrigerada. El fabricante declina toda responsabilidad en las siguientes situaciones:
- Uso inapropiado de la unidad comprada.
- Instalación no realizada siguiendo los procedimientos descritos en este manual.
- Defectos en el suministro eléctrico.
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- Uso de repuestos no específicos para el modelo.
- Incumplimiento total o parcial de las instrucciones.
 - Incidentes causados por la empresa de transporte o movimiento de la unidad a su lugar de instalación.

2. GARANTÍA

La garantía de la unidad y las piezas que la componen es de un año a partir de la fecha de venta. Consiste en la sustitución (porte no pagado) del componente o componentes defectuosos, siempre que no sea resultado de un uso indebido. La garantía no cubrirá averías o roturas de componentes, incluso si ocurren dentro del período establecido, que resulten de someter la unidad a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual y a los detalles de cada modelo contenidos en el catálogo (fallos en el suministro eléctrico, altas temperaturas ambientales, ventanas, iluminación, etc.).

3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

La unidad no debe moverse de su posición vertical estándar, sin embargo, si es necesario, algunos aparatos pueden colocarse boca abajo solo como se indica en el embalaje. Se aconseja desempacar la unidad sobre una superficie sólida, plana y estable. Para trasladarla al lugar de instalación, se puede usar un carrito o montacargas. No debe arrastrarse por el suelo y siempre debe vigilarse para asegurar que no esté desequilibrada. Luego, retire el embalaje para dejar la unidad completamente libre de todas las cubiertas y material de embalaje, evitando golpes al aparato, rasguños o desenroscar los pies. Una vez nivelada, debe retirarse la película protectora del acero inoxidable usando una herramienta sin filo. Cuando esté colocada en su ubicación final, debe separarse de la pared para que haya un espacio de 7 cm en la parte trasera y un mínimo de 7 cm a los lados.

PRIMERA LIMPIEZA

Primero retire la película protectora pre-cortada del acero, usando cualquier herramienta sin filo. La primera limpieza debe realizarse con un paño humedecido en agua y jabón neutro. NO USE DETERGENTES NI PRODUCTOS ABRASIVOS, teniendo especial cuidado de no mojar los componentes eléctricos. Evite totalmente el uso de utensilios o elementos que puedan rayar o dañar la unidad. Recomendamos que la limpieza del exterior de la unidad se realice diariamente y con un paño húmedo. Cuando esté limpia y seca, coloque los accesorios en sus lugares correspondientes.

ATENCIÓN

Por favor, no utilice lana de acero ni esponjas de níquel para limpiar el ACERO INOXIDABLE ni las deje sobre la superficie, ya que los depósitos de hierro pueden adherirse y causar la formación de óxido, comprometiendo así la higiene de la superficie.

Aviso Inicial

Antes de encender la unidad, le recomendamos leer las instrucciones y seguir los pasos explicados.

INSTRUCCIONES DE USO

1. SEGURIDAD E INSPECCIÓN

2. CONEXIONES GENERALES

3. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD

4. PUESTA EN MARCHA

5. USO Y LIMITACIONES

6. RECOMENDACIONES

7. PRECAUCIONES

8. MANTENIMIENTO

- CONDENSADOR DE GAS
- EVAPADORES
- BANDEJA DE EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA
- JUNTAS DE LAS PUERTAS

9. PRUEBAS OPERATIVAS

- COMPROBACIONES EN CASO DE FALLO OPERATIVO
- PRUEBAS DE RUIDO

10. ELEMENTOS DE FABRICACIÓN

- REFRIGERANTE
- COMPOSICIÓN DEL AISLAMIENTO TÉRMICO

1. SEGURIDAD E INSPECCIÓN

Para inspeccionar la unidad, antes de ponerla en marcha, deben tenerse en cuenta las siguientes comprobaciones:

- No modifique las especificaciones de la placa ni las instrucciones emitidas por el fabricante.
- No retire ni modifique los elementos de seguridad.
- No toque la unidad con las manos o pies mojados o húmedos.
- No toque la unidad estando descalzo.
- No tire del cable para desenchufar la unidad.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica, primero apagando el interruptor principal y luego desenchufando la unidad.
- La unidad no debe usarse en atmósferas amenazantes o en condiciones de riesgo de incendio.
- Evite el uso de adaptadores, alargadores o enchufes múltiples.
- La unidad no debe ser utilizada por niños, personas cuyas capacidades mentales, sensoriales o físicas estén deterioradas. Las personas que carezcan de experiencia o conocimientos deben ser supervisadas o recibir instrucciones de uso.
- Compruebe que la tensión y la frecuencia de la línea eléctrica coincidan con las indicadas en la placa de especificaciones del aparato.
- Compruebe que no haya defectos en la unidad como resultado de su transporte. El fabricante no será responsable de los daños sufridos durante el transporte o derivados de un almacenamiento incorrecto.
- Compruebe el funcionamiento de los componentes móviles de la unidad.
- Verifique la seguridad del tablero de control, cables eléctricos y conexiones.
- Verifique que todos los accesorios interiores y adicionales estén presentes

2. CONEXIONES GENERALES

Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación, verifique que la tensión y la frecuencia de la línea eléctrica coincidan con las indicadas en la placa de especificaciones del aparato. Es esencial que la instalación eléctrica a la que se va a conectar la unidad tenga una TOMA DE TIERRA, así como la protección térmica y magnética diferencial necesaria. La fuente de alimentación debe tener la sección adecuada para el consumo del aparato. Cuando la unidad esté conectada y en funcionamiento, dependiendo del modelo, se mostrará una luz de control en el tablero. Si se instalan varias unidades en fila, cada una debe estar conectada independientemente a la fuente de alimentación, evitando el uso de alargadores o enchufes múltiples. El fabricante declina toda responsabilidad cuando no se sigan alguno de los puntos anteriores.

3. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD

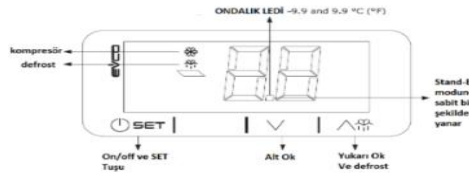
La unidad, modelo y número de serie se identifican mediante la información mostrada en el registro o en la hoja de datos que aparece en todos los productos. Además de los datos de identificación de la unidad, también se muestra información relativa al gas refrigerante y la tensión eléctrica a la que debe conectarse la unidad.



NUMBER	EXPLICACIÓN
1	FABRICACIÓN
2	AÑO
3	MODELO
4	NÚMERO DE SERIE
5	GRUPO CLIMÁTICO
6	CAPACIDAD DE REFRIGERACIÓN
7	TIPO DE GAS
8	CORRIENTE
9	ILUMINACIÓN

4. PUESTA EN MARCHA

- Una vez que el interior de la unidad esté limpio, conecte la fuente de alimentación y cambie a la posición On o I. El interruptor debería iluminarse.
- La pantalla del termostato muestra la temperatura del aire dentro de la unidad.
- Un minuto después de encender el interruptor, se encenderá permanentemente el LED que indica que el compresor está funcionando.
- No es necesario realizar ningún ajuste de programa, ya que estos se envían a mitad del programa del producto.
- La temperatura inicial que se muestra en la pantalla del termostato será la temperatura ambiente. A medida que la máquina funcione, la temperatura descenderá hasta alcanzar su temperatura de funcionamiento.
- Las unidades para el almacenamiento de alimentos congelados están programadas para descongelarse dos horas después de iniciar la operación.
- Es importante que la unidad funcione hasta alcanzar su temperatura de funcionamiento antes de proceder a cargar la unidad con productos.



5. USO Y LIMITACIONES

- Cada unidad está diseñada para un rango determinado de temperaturas.
- La temperatura debe seleccionarse teniendo en cuenta los siguientes puntos:
- Tipo de producto para refrigeración o conservación.
- Temperatura ambiente.
- Frecuencia con la que se abren las puertas.

REFRIGERACIÓN (-2°C a +8°C)	Preparado para conservar productos frescos o alimentos precocinados, así como la refrigeración de bebidas.
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS (-22°C a -18°C)	Conserva productos previamente ultracongelados durante largos periodos de tiempo
COMPARTIMENTO PARA PESCADO (-4°C a +2°C)	Para almacenar pescado fresco cubierto con hielo durante periodos cortos de tiempo.

ALIMENTOS	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		TIEMPO APROXIMADO DE ALMACENAMIENTO
	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%)	
PESCADO	-1 a 2	90-100	6-10 días
PESCADO CONGELADO	-29 a -18	90-95	6-12 meses
CARNE	-2 a 0	80-90	2-4 semanas
POLLO	-1 a 0	80-85	3-5 días
PRODUCTOS LÁCTEOS	2 a 4	75-80	4-6 días

Aunque es posible seleccionar o reprogramar la temperatura manipulando el termostato, no es recomendable, ya que esto puede causar un funcionamiento inadecuado de la unidad, alterando el propósito para el cual fue programada. Por esta razón, dicha manipulación nunca debe hacerse.

El usuario de esta unidad será responsable de los daños causados a la misma por el incumplimiento de la observación descrita en el punto anterior.

Las unidades diseñadas para el almacenamiento de alimentos congelados son adecuadas para la conservación de alimentos congelados y no para congelar el producto.

Los límites operativos establecidos para las unidades se muestran por categoría climática:

CLASE CLIMÁTICA	TEMPERATURA DE BULBO SECO °C	HUMEDAD RELATIVA (%)
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	27	70
6	40	40
7	35	75
8	23,9	55

6. RECOMENDACIONES

- Se recomienda esperar hasta que la cámara alcance su temperatura operativa antes de introducir cualquier producto.
- Para obtener un mejor rendimiento, evite la introducción de alimentos calientes, así como bebidas que no estén en envases sellados.
- Proteja los alimentos y sus olores utilizando algún sistema de cierre hermético, colocándolos en la unidad de manera que permita una buena circulación de aire, respetando la carga máxima indicada en el interior de la unidad.
- Evite, en la medida de lo posible, abrir las puertas con frecuencia y, sobre todo, no deje las puertas abiertas.
- Evite colocar láminas de cartón o papel en los estantes, ya que esto obstruirá la circulación de aire.
- Cuando la unidad tenga que estar apagada por un largo período de tiempo, se recomiendan los siguientes pasos:
- Retire los productos del interior de la unidad.
- Desconecte el interruptor principal y desenchufe la unidad.
- Limpie el interior y exterior de la unidad.
- Deje la puerta parcialmente abierta para que el aire pueda circular y, de esta manera, evitar malos olores.

7. PRECAUCIONES

- La estabilidad de la unidad está garantizada incluso cuando las puertas están abiertas. Sin embargo, está completamente prohibido apoyarse en las puertas.
- En las unidades equipadas con cajones metálicos, no se recomienda cargar más de 30 kg por cajón o 25 kg en cajas de plástico, asegurando en todos los casos que la carga esté uniformemente distribuida. Por esta razón, no se permite sentarse o apoyarse en los cajones.
- No retire la protección de los componentes móviles sin haber desconectado previamente la fuente de alimentación.
- Tome las precauciones necesarias antes de manipular el área de la unidad del condensador, debido a la existencia de altas temperaturas en algunos de los componentes y al consiguiente riesgo de quemaduras. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con la unidad refrigerada.

8. MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte la unidad de la fuente de alimentación y coloque el interruptor principal en la posición OFF o 0. Las unidades están equipadas con una salida de drenaje para facilitar la limpieza, así como para permitir la eventual filtración de líquidos de los alimentos. Durante la limpieza, debe retirarse la tapa de la salida de drenaje y limpiarse para evitar que se bloquee por elementos sólidos que entren en ella. El buen funcionamiento y rendimiento de la unidad dependerá en gran medida de su correcto mantenimiento, realizado periódicamente. El fabricante se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de los procedimientos contenidos en este manual.”

• CONDENSADOR DE GAS

El mantenimiento incorrecto y la falta de limpieza del condensador de gas de la unidad refrigerada pueden reducir considerablemente el rendimiento de la unidad, así como acortar la vida útil del motor del compresor. Cuanto más limpia esté la unidad, especialmente las aletas del condensador, mayor será el ahorro de energía. En cualquier caso, se recomienda que esta tarea sea realizada por un técnico de servicio. En caso de duda, póngase en contacto con su distribuidor. La limpieza del condensador de gas debe realizarse con la unidad desenchufada y retirando los protectores (rejillas) o sacando la unidad del condensador (según el modelo). Para eliminar la suciedad depositada entre las aletas del condensador, se recomiendan los siguientes procedimientos:

- Use un cepillo de dientes o un cepillo de cerdas suaves.
- Sople la suciedad con un aparato adecuado.
- Use aire a presión para eliminar la suciedad.
- Recomendamos que esta operación se realice al menos una vez cada tres meses y al comienzo de cada verano.

• EVAPORADORES

Solo para personal especializado

El único mantenimiento que requieren los evaporadores es una limpieza adecuada. Esto debe hacerse con la máquina parada y una vez que el hielo que pueda estar presente en las aletas se haya derretido o después de realizar un desescarche operando los controles. Este proceso puede acelerarse usando agua tibia, NUNCA utilizando objetos duros o afilados. Para limpiar la bobina o la carcasa, NO use desengrasantes químicos con compuestos ácidos ni lejía, cloro, amoníaco o sales, ya que todos estos productos atacan agresivamente el cobre y el aluminio. Solo debe usarse agua con detergentes neutros bien diluidos o productos especialmente diseñados para limpiar los evaporadores de las unidades refrigeradas. Cuanto más limpia esté la unidad, mayor será el ahorro de energía.

• BANDEJA DE EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA

Solo para personal especializado

La mayoría de las unidades están equipadas con una bandeja de evaporación automática para situaciones en las que no hay una salida externa disponible para recoger el agua de desescarche de los evaporadores. Si esta bandeja no está incluida, los tubos de drenaje deben conectarse directamente al dispositivo adecuado o debe colocarse un receptáculo para recoger el agua. El fabricante se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de los procedimientos contenidos en este manual.

• JUNTAS DE LAS PUERTAS

Las juntas de goma de las puertas están diseñadas para asegurar el cierre de las puertas a las cámaras frías y garantizar el sellado de las puertas contra elementos externos. Una tira magnética está alojada en el interior de la junta de goma, que la adhiere al marco de la unidad. Con el tiempo, las partículas granulares pueden quedar atrapadas en la junta debido al efecto del imán y estas pueden oxidarse y causar manchas. Se recomienda mantener estas juntas de las puertas libres de cuerpos extraños que puedan causar óxido, así como de depósitos grasos que, a largo plazo, pueden afectar la goma de la junta de la puerta. Límpielas con agua, usando jabón neutro y un paño húmedo.

NO USE DETERGENTES NI PRODUCTOS ABRASIVOS.

9. PRUEBAS OPERATIVAS

• COMPROBACIONES EN CASO DE FALLO OPERATIVO

En algunas situaciones, el fallo operativo puede deberse a causas simples que los propios usuarios pueden resolver, por lo que, antes de solicitar la intervención de un técnico especializado, le recomendamos que realice las siguientes comprobaciones:

El aparato no funciona

- Verifique que está correctamente enchufado.
- Verifique que llega electricidad a la toma de corriente.

Si la temperatura interna es demasiado alta

- Verifique que no haya una fuente de calor cercana.
- Verifique que la rejilla no esté obstruida.
- Para comprobar el punto de corte del termostato, presione el botón "set" una vez y luego suéltelo.
- Verifique que el producto cargado esté perfectamente distribuido sin bloquear las salidas de ventilación del aire interior y que el tiempo transcurrido desde la carga haya sido suficiente para enfriar los productos.
- Verifique que las puertas estén correctamente cerradas.

En caso de ruidos extraños o excesivos

- Verifique el nivel de la unidad, ya que esto puede causar vibraciones.
- Verifique que no haya ningún objeto rozando contra algún elemento móvil de la unidad refrigerada.
- En el caso de que estas comprobaciones no hayan resuelto el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su área proporcionando la siguiente información: modelo, número de serie y código de registro que se muestra en la placa de especificaciones.
- PRUEBA DE RUIDO
- Las pruebas de ruido se realizaron en una habitación sin elementos de absorción de ruido y sin ningún objeto grande colocado cerca de la unidad refrigerada.
- Los niveles de ruido registrados en las pruebas acústicas se han realizado de acuerdo con las normas ISO 230 a 235.
- Leq (nivel continuo) es inferior a 70 dB (A). Lp (nivel de presión acústica) es inferior a 130 dB (C).

NOTA. (A) y (C) indican pesos de frecuencia.

10. COMPONENTES CONSTRUCTIVOS

Toda la cámara donde se depositan los alimentos está hecha de material no tóxico y aprobado por el Código Alimentario Español. Todos los accesorios y protectores cumplen con los mismos requisitos, incluyendo todos los sujetadores, tuercas y tornillos, que están hechos de acero inoxidable o acero con base de zinc. La unidad refrigerada está diseñada para operar usando gas refrigerante ecológico, aprobado por las normas CE actuales.

- REFRIGERANTE
- REFRIGERACIÓN: R290 o R600
- CONGELACIÓN: R290
- COMPOSICIÓN DEL AISLAMIENTO TÉRMICO
- El aislamiento térmico está hecho de poliuretano expandido de 40 kg/m³, utilizando la sustancia R-290 como gas expansivo.