



MANUAL DE OPERACION

EQUIPOS CONGELADORES (FREEZER) *Modelo Coolmes*

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCION

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

OPPICI S.A.

SALON DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232033.
PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Los congeladores están contruidos en acero inoxidable, calidad AISI 304. La cámara tiene dos puertas aisladas térmicamente- Para mantener la temperatura de la cámara, están dotados de un sistema de refrigeración con aire forzado y termo-controlador digital.

Los sistemas están diseñados y debidamente calibrados para garantizar una temperatura de congelamiento alrededor de los -18 °C, bajo condiciones ambientales que no superen los 35 °C y 65% de humedad relativa.



¡ATENCIÓN!

Utilice este aparato únicamente para congelar y almacenar comida para fines comerciales.

INSTALACION Y OPERACION



¡ADVERTENCIA!

Conecte el aparato a un cable instalado apropiadamente y conectado a tierra.

Nunca tire el cable para desconectarlo de la toma de corriente.

El cable no debe tocar ninguna parte caliente.

- No utilice el aparato en caso de que no esté funcionando adecuadamente, ya que se puede dañar.
- Para su seguridad personal, este aparato debe estar sobre una base firme (en el suelo).
- Enchufe el equipo a un tomacorriente de 220V / 50Hz con conexión a tierra, con protección para sobrecarga de partida.
- Una vez ubicado el equipo en su lugar de trabajo, esperar al menos 2 horas para poner en marcha.
- Instalar el equipo alejado de cualquier material combustible y lejos de cualquier fuente de calor, teniendo especial cuidado de no obstruir las celosías del gabinete.
- El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada, no ubicar en espacios reducidos que impidan una buena ventilación y en especial la parte superior del equipo.

INSTALACION Y CONEXION

- Limpie el aparato antes de su primer uso.
- Limpie el interior de los compartimentos con un desinfectante apto para el sector alimentario (NO UTILIZAR CLORO).
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y suave. Séquelo completamente.
- Enchúfelo a una toma corriente con conexión a tierra.
- Encienda el aparato.

Información para el usuario

- Llene el congelador solo una vez cuando este haya alcanzado la temperatura deseada (ver el controlador)
- No coloque alimentos o líquidos calientes, ni alimentos destapados en el congelador.
- Cierre o cubra bien los alimentos.

- No impida la circulación libre de aire llenándolo demasiado.
- Cuando llene el congelador por primera vez, abra y distribuya los alimentos para prevenir el sobrepeso de la parrilla.
- Espere unos momentos antes de volver a abrir puertas que ya se han cerrado.
- Para prevenir la pérdida de refrigeración, abra las puertas por poco tiempo. Además, no abra las puertas a cada rato, esto puede generar la formación de hielo excesivo o la recuperación de la temperatura tarde más tiempo.
- En caso de un corte repentino de energía, y de ser posible, no abra las puertas para prevenir la pérdida de aire helado.
- Después de un corte de energía o al desenchufar el equipo, no vuelva a conectar el aparato por al menos 5 minutos.

PROCEDIMIENTO PARA DESCONGELAR

Este aparato tiene dos procedimientos para descongelar: descongelado automático o descongelado manual:

Descongelado automático

Esta es la configuración estándar. Durante el funcionamiento normal del aparato, el procedimiento de descongelado comenzará cada 4 horas y la duración será de 20 minutos. Este es el mejor intervalo de descongelado y duración que han arrojado las pruebas de laboratorio en el largo plazo. Por favor, no cambie la configuración si no hay ningún hielo bloqueando el evaporador. Este aparato funciona muy bien en caso de problemas.

Descongelado manual

En casos especiales, el aparato permite descongelado manual. Por favor, presione el botón “def & down” por 5 segundos para que el procedimiento de descongelado comience. Durante el procedimiento para descongelar, presione el botón “del & down” por 5 segundos para que el descongelado se detenga.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Conectar el equipo al tomacorriente.
- Mantener las puertas cerradas para evitar pérdidas.
- Cargar los alimentos una vez que logre el frío necesario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiera de un servicio, solo personal autorizado deberá hacerlo.
- El equipo está diseñado para requerir un mínimo de mantención, se recomienda chequear cada 3 meses la limpieza de los condensadores, lubricación de ventiladores, presión y consumo del compresor, ciertas partes pueden necesitar reemplazarse después de un uso prolongado.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo que Usted no puede solucionar, comuníquese con nuestro Servicio Técnico OPPICI adjunto en este documento al final de este manual, el cual estará atento a solucionar todos sus problemas.

Consejos de seguridad

- Antes de comenzar a limpiar las piezas, asegúrese de que el aparato haya sido desconectado de la toma de corriente (¡desenchúfelo!) y de que se haya enfriado.
- No utilice agentes ácidos y asegúrese de que no ingrese agua al aparato.
- Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja el aparato, sus cables y el enchufe en agua u otros líquidos.



¡ATENCIÓN!

El aparato no está diseñado para ser rociado con chorros de agua. Por lo mismo, ¡no debe utilizar agua a presión para limpiar el aparato!

LIMPIEZA

- NO UTILICE CLORO
- El aparato debe ser limpiado regularmente.
- Limpie el interior de los compartimentos con un desinfectante apto para el sector alimentario.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y suave. Séquelo completamente.
- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos, como polvos abrasivos para restregar, agentes con alcohol o diluyentes, los cuales podrían dañar las partes plásticas y/o la cobertura.
- Utilice solo un paño limpio y asegúrese de nunca utilizar agentes abrasivos o paños que puedan raspar la superficie.
- Después de los procedimientos de limpieza debe utilizar un paño suave y seco para limpiar y dar brillo a la superficie.

Si el aparato no se utiliza por un largo periodo de tiempo, haga lo siguiente:

- Desenchúfelo de la toma de corriente;
- Retire todos los alimentos del aparato;
- Limpie el interior y exterior del aparato utilizando un paño suave húmedo y un agente de limpieza blando. Acto seguido, lave el aparato con agua limpia y séquelo completamente.

MANTENIMIENTO

Para mantener la eficiencia de la unidad de congelado por un largo tiempo, se deben llevar a cabo con regularidad las siguientes operaciones de mantención en el condensador:

- Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡desenchúfalo!)
- Abra la unidad de congelado para proporcionar un acceso fácil al condensador.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemarse!

La superficie del compresor puede calentarse durante operaciones normales del aparato. No toque la superficie del compresor con las manos descubiertas.

- Aspire con cuidado o cepille el condensador por los costados.



¡ATENCIÓN!

Manipule los cables con cuidado, ¡no los tire!

- Cierre la tapa luego de limpiar.

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar al Servicio técnico OPPICI S.A. a los teléfonos (56-2) 29232035, (56-2) 29232004, escribanos al correo serviciotecnico@oppici.cl – asistentesertec@ippici.cl, o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana.

Santiago – Chile.

DE LA GARANTIA

OPPICI S.A. garantiza que el equipo que usted ha adquirido carece de cualquier defecto de fabricación.

El producto OPPICI, que está cubierto con esta Garantía, ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

CONDICIONES:

OPPICI S.A. garantiza la presente máquina al primer comprador contra todo defecto de fabricación debidamente, comprobado por su Servicio Técnico.

En caso que la máquina no fuese aceptada o no recibida conforme por el primer comprador, deberá notificarlo inmediatamente y por escrito al Servicio Técnico.

La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar gratuitamente, todo o parte del material suministrado por **OPPICI S.A.** siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación.

OPPICI S.A. se excluye de cualquier responsabilidad en gastos a consecuencia del periodo de inactividad de dicha máquina.

Los gastos de fletes, movilización y estadía de los técnicos serán siempre facturados, si el equipo se encuentra fuera del radio de la región metropolitana.

Se excluye de la Garantía fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de limpieza y mantenimiento, y no cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo del equipo indicado en el manual.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado de la máquina.
- Piezas de plástico, loza, vidrios, filtros y pilas si la hubiera.
- Desgaste normal del material como consecuencia del uso, como por ejemplo empaquetaduras.
- Intervención en la máquina, de personas no autorizadas por OPPICI S.A.