



# MANUAL

DE USO Y MANTENIMIENTO DE CÁMARAS  
Y CONGELADORES VERTICALES

---



[www.refrigeracionomega.com](http://www.refrigeracionomega.com)

# CONTENIDO

- Transporte
- Ubicación
- Instalación eléctrica
- Sistema de drenaje
- Instalación de parrillas
- Uso del equipo
- Ajustes al Control de temperatura
- Limpieza y mantenimiento
- Mercadería y surtido
- Detección de fallas
- Contacto para servicio técnico

# TRANSPORTE

- El traslado del equipo debe realizarse siempre en posición vertical, para evitar golpear el gabinete y enviar aceite del compresor hacia el sistema de refrigeración.



- Evite los golpes ocasionados por caídas súbitas y proteja siempre los vidrios de las puertas cuando mueva el equipo de lugar.



# UBICACIÓN

- Asegúrese que el piso donde se colocará el equipo esté nivelado para evitar el exceso de vibración en el motor, el cierre adecuado de puertas y el buen funcionamiento del desagüe.



- El equipo debe ser ubicado en un lugar ventilado y separado a una distancia de la pared de 20 cm, donde cuente con buena circulación de aire y permita la ventilación del motor y con una temperatura ambiente entre los 13 a 36°C (55 a 95°F).



# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Antes de conectar, revise la etiqueta ubicada en la parte posterior del equipo para validar que la alimentación eléctrica sea a 120V o 220V (60Hz.).



- Para evitar averías y validar el buen funcionamiento, verifique que el voltaje e intensidad del equipo no presente variaciones del 10% del voltaje nominal de 115V o 220V.





- Evite el uso de tomacorrientes múltiples o extensiones eléctricas. Este equipo debe conectarse a tierra según las normas del Código eléctrico nacional NFPA-70.



- El cableado en el local debe dimensionarse para el amperaje del componente que viene estampado en la placa del número de serie. El consumo real de amperios puede ser menor que el especificado.
- Utilice siempre un circuito dedicado con el amperaje señalado en la unidad.



- Conecte el exhibidor en un tomacorriente diseñado para el enchufe.



- No sobrecargue el circuito.



- Existe el riesgo de descarga eléctrica si se daña el cable o el enchufe.

Comuníquese con el departamento de servicio para un reemplazo adecuado.



# SISTEMA DE DRENAJE

- En los equipos con sistema de drenaje, el agua producida por el deshielo se deposita en la bandeja ubicada junto al compresor, para remover la bandeja desmonte la parrilla frontal del compartimiento del motor y retire la bandeja tirando hacia afuera.



- Una vez colocada de nuevo asegúrese que la manguera de drenaje se encuentra introducida en la bandeja para evitar derrames. Revise y limpie periódicamente la bandeja.





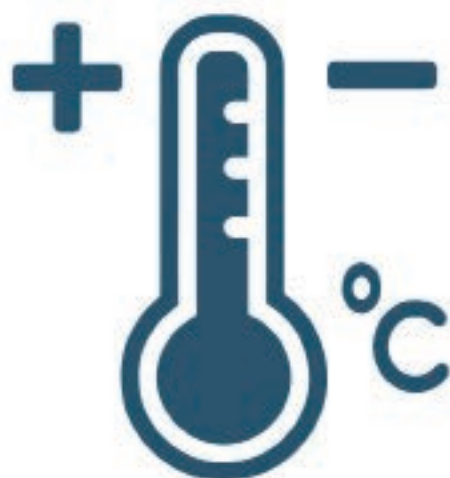
# INSTALACIÓN DE PARRILLAS

- Para la instalación de cada parrilla, en los equipos que así lo requieran, se necesitan cuatro ganchos o clips para cada una, los cuales deben ser colocados en las esquinas al mismo nivel, en las ranuras ubicadas en los postes. Colóquelas insertando la parte superior en el orificio y presionando hacia adentro y abajo. Coloque la parrilla sobre los cuatro ganchos.



# USO DEL EQUIPO

- Al conectar el equipo notará que este cuenta con un mecanismo de protección del sistema eléctrico, que retarda el arranque durante aproximadamente 15 minutos.
- Al conectarlo por primera vez, siga la recomendación del certificado de garantías entregado.

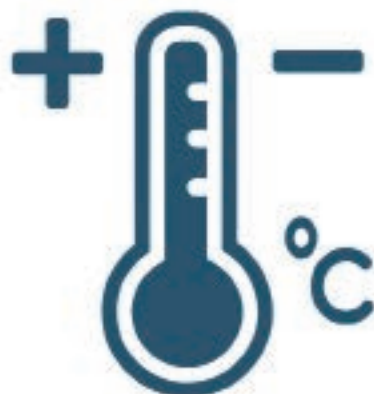


- Al almacenar los productos dentro del equipo debe hacerlo dejando al menos 1cm entre líneas de producto y paredes laterales. Respecto al fondo la separación del producto debe de ser al menos 6 cm para asegurar la circulación de aire y de esa manera poder enfriar o congelar uniformemente.

- Aquellos alimentos que deben estar libres de humedad o que pierden agua fácilmente, deben estar almacenados en bolsa o recipientes herméticos antes de colocarlos en el equipo para evitar malos olores, deshidratación o la formación de escarcha en caso de ser un congelador.
- Nunca debe almacenarse en el equipo gases volátiles y/o combustibles, así como líquidos alcalinos fuertes, líquidos, ácidos fuertes, gasolina, etc.



- La temperatura de un equipo de mantenimiento es de 0 a 5°C y de congelación de -13 a -18°C.



# GUÍA DE CHEQUEO

## “PRIMER USO”

PASO	Actividad de arranque	Verifique
1	Localice, lea y conserve el manual de instalación/operación en un lugar seguro, como referencia.	<input type="checkbox"/>
2	Examine el compresor visualmente, el mismo no debe presentar daños en conexiones o tuberías.	<input type="checkbox"/>
3	Nivela el equipo, tanto de forma vertical como horizontalmente. El adecuado nivel es importante para el correcto drenaje de aguas.	<input type="checkbox"/>
4	Retire todos los plásticos de envío.	<input type="checkbox"/>
5	La unidad debe funcionar en un circuito eléctrico dedicado sin utilizar extensiones eléctricas.	<input type="checkbox"/>
6	Verifique que cuente con los requisitos eléctricos adecuados para el equipo.	<input type="checkbox"/>
7	Verifique la instalación eléctrica sea la adecuada para el equipo.	<input type="checkbox"/>
8	Eliminar o reducir al máximo fuentes de calor que puedan afectar el rendimiento de la unidad condensadora de su equipo.	<input type="checkbox"/>
9	Verifique que el equipo cuente con la prevista para el agua o bandeja de recolección.	<input type="checkbox"/>
10	Verifique separaciones a los costados y la parte posterior para asegurar la adecuada ventilación de la unidad condensadora.	<input type="checkbox"/>
11	Verifique si al conectar su equipo existen ruidos distintos al funcionamiento regular del mismo.	<input type="checkbox"/>

**Informe al propietario u operario que el exhibidor debe funcionar a la temperatura durante 1 hora antes de colocar productos.**



# AJUSTES DE CONTROL DE TEMPERATURA

- Los equipos cuentan con control de temperatura digital o mecánico, los cuales están ubicados en la parte inferior al frente del equipo.



## CONTROL DE TEMPERATURA FULL GAUGE

- Para ajustar la temperatura en los controladores digitales, presione el botón SET por dos segundos hasta que en la pantalla aparezca la palabra SET.

Con las teclas derechas de arriba y abajo, seleccione la temperatura a la que desea que el compresor se detenga. El controlador tiene un diferencial de 5°C a la temperatura de paro.

Presione la tecla SET para guardar el cambio realizado.

Para temperaturas diferentes a las indicadas para el equipo debe comunicarse con nuestro Departamento de Servicio, ya que al manipular el programa se pierde la garantía.



## Control Elitech

Si su mesa refrigerada cuenta con control de temperatura digital Elitech, este se encuentra ubicado en la parte trasera de su equipo al costado del apagador de luz.

Para ajustar la temperatura en los controladores digitales Elitech, presione el botón SET dos veces en toques cortos separados por 1 segundo. Luego de esto aparecerá un número de dos dígitos.

Con las teclas derechas de arriba y abajo, seleccione la temperatura a la que desea que el compresor se detenga. El controlador tiene un diferencial de 5°C a la temperatura de paro.

Para finalizar el cambio presione nuevamente la tecla SET y luego la tecla defrost para guardar el cambio realizado.

Para temperaturas diferentes a las indicadas para el equipo debe comunicarse con nuestro departamento de Servicio, ya que al manipular fuera de parámetros regulares el control, se pierde la garantía.



- Si en el control digital de temperatura aparece la palabra (defr) el equipo se encuentra en descongelación y debemos esperar al arranque del compresor, posteriormente esperaremos a que el compresor apague por temperatura. después de este punto nos mostrara de nuevo la temperatura en el interior.



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El equipo debe limpiarse periódicamente. Como primer paso, retire el suministro eléctrico y luego los alimentos del compartimiento. Posteriormente limpie el interior con agua y detergente neutro.



- No utilice en la limpieza detergentes abrasivos, puede lavar con jabón líquido suave o bien seguir nuestras recomendaciones de limpieza. No utilizar cloro.

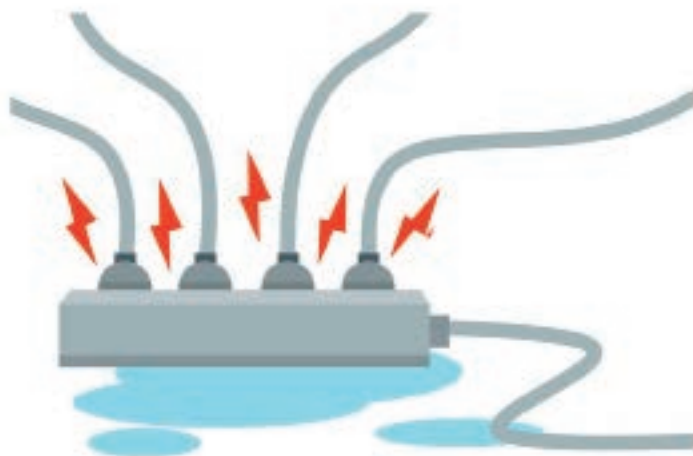




- No lave con agua a presión o manguera para evitar mojar componentes electrónicos y dañarlos, ya que esto no lo cubre la garantía.



- Mantenga la fuente de energía y los cables de conexión fuera del contacto con el agua, para evitar cortocircuitos en la reconexión posterior a la limpieza.

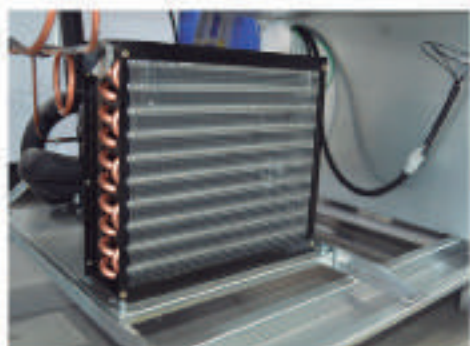


- Solo en equipos con puertas corredizas, remuévalas para limpiar los rodines y aplicar aceite lubricante del tipo 3 en 1 o WD40.  
No aplicar grasa

- Si se presenta condensación en las puertas limpie con un paño limpio y revise el nivel de la bandeja recolectora de agua.



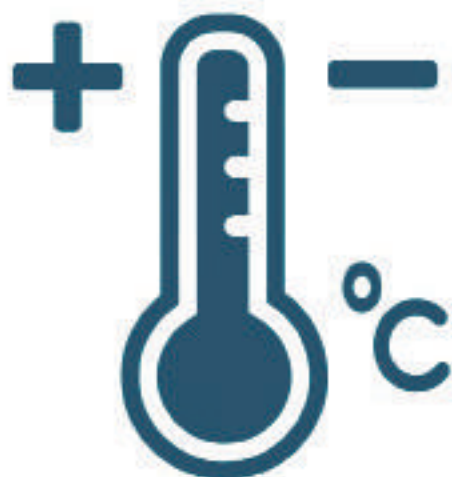
- Seque y limpie el interior del equipo. Al conectarlo espere 1 hora para alcanzar la temperatura idónea antes de colocar nuevamente el producto.
- El condensador debe limpiarse una vez al mes con aire comprimido, una brocha, o bien una aspiradora. En caso de grasa o mucha suciedad, utilizar una solución de limpieza. El condensador se encuentra detrás de la rejilla celosía frontal inferior. No use agua caliente.



Acabado de un condensador limpio

# MERCADERÍA Y SURTIDO

- No se debe de colocar productos en los exhibidores hasta que estos alcancen la temperatura de operación adecuada.



- Deje funcionando el exhibidor durante 1 hora antes de cargar los productos.



- Es necesaria la rotación adecuada de los productos durante el surtido para evitar la pérdida de producto. Coloque siempre los productos más con más tiempo almacenados en la parte delantera y los más nuevos en la parte posterior.
- Los conductos de descarga y retorno del aire helado deben mantenerse siempre abiertos y sin obstrucciones para que el flujo de aire sea adecuado y la eficiencia del equipo la idónea.



- No permita que las rejillas entre los niveles se bloqueen con letreros, o cartones etc. Y no use estantes, canastas, rejillas de exhibición ni ningún accesorio que no esté aprobado y que pudiera afectar el rendimiento del flujo del aire.



- Asegúrese que la puerta está cerrando correctamente y que el producto no interfiera en el contacto entre el empaque y el marco.



# CONTACTO PARA SERVICIO TÉCNICO

Oficinas Centrales  
Piedades de Santa Ana  
(506) 2282 9086. Extensión 125



8428 3330

Correo electrónico:  
[servicio@refrigeracionomega.com](mailto:servicio@refrigeracionomega.com)

