

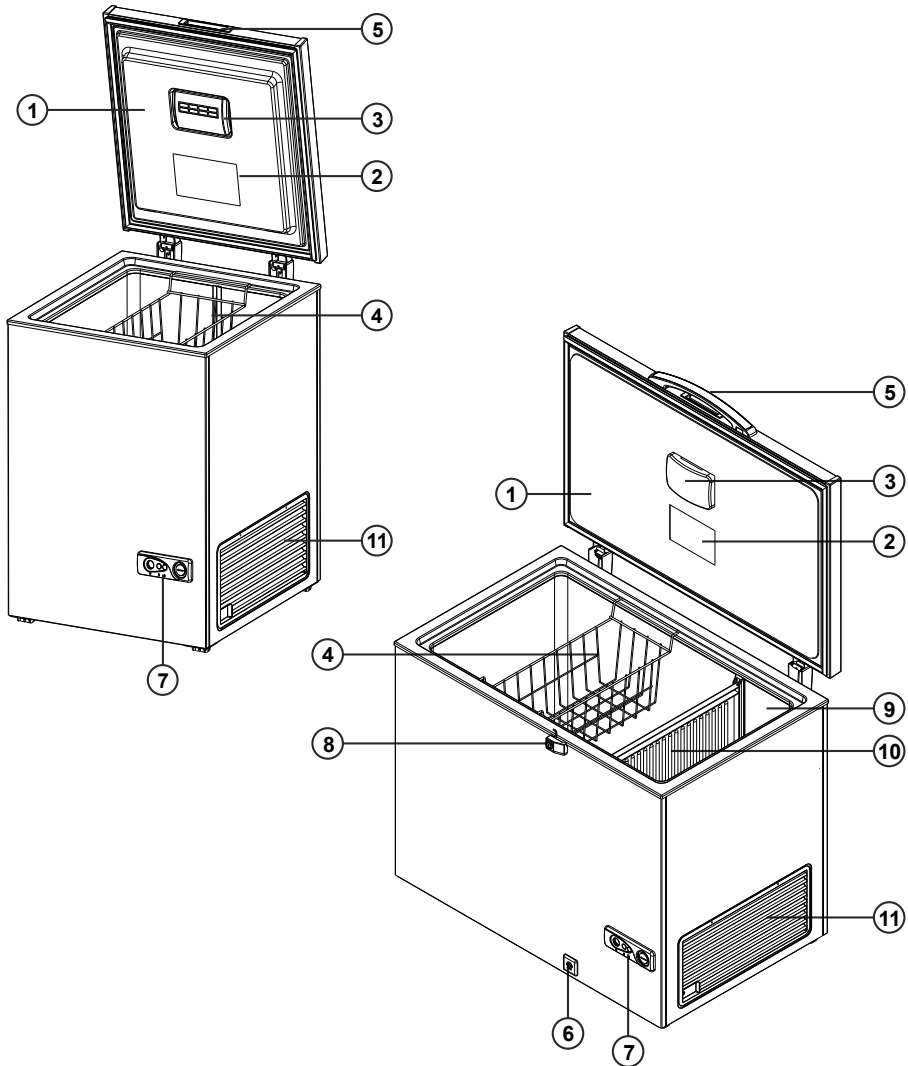


MOD : SCO31-C3

Production code : 30000033909

06/2025





ES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALMACENES DE ALIMENTOS CONGELADOS

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------|--|
| 1- Tapa | 5- Asa | 9- Compartimento de congelación rápida |
| 2- Lista para almacenar alimentos | 6- Drenaje del agua | 10- Separador |
| 3- Tapa de iluminación interior | 7- Panel de control | 11- Departamento de motores |
| 4- Cesta de almacenamiento | 8- Mecanismo de cierre | 12- Puente central |
| | | 13- Termómetro |

NOTA: Los datos indicados son opcionales. Pueden variar en función de los modelos y versiones.

1. CONTENIDOS
2. INTRODUCCIÓN
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS CONGELADORES
4. MONTAJE DE LOS CONGELADORES / PUESTA EN MARCHA INICIAL
5. FUNCIONAMIENTO DEL CONGELADOR
6. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE DEL CONGELADOR
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
8. NORMAS DE CUMPLIMIENTO

2. INTRODUCCIÓN

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento su congelador para garantizar la máxima eficacia de este producto que ha sido fabricado para servirle a lo largo de los años.

Estos congeladores están destinados al almacenamiento, uso o venta de alimentos congelados envasados directamente desde una unidad de congelación en empresas comerciales y cocinas de restaurantes, cafeterías, tiendas de alimentación, puestos y mercados.

En todos los procesos de fabricación se utilizan tecnologías «respetuosas con el medio ambiente», así como materiales y refrigerantes no perjudiciales para la naturaleza.

Como paso inicial, lea detenidamente este manual para garantizar la máxima eficacia de su congelador y evitar defectos de uso.

Detecte cualquier daño en el congelador inmediatamente después de su entrega. En caso de cualquier daño, póngase en contacto con su distribuidor autorizado en un plazo de 24 horas.

Atención ! Se requiere un lapso mínimo de 2 horas después de cualquier transporte antes de poner en funcionamiento el congelador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Dimensiones exteriores LxWxH (mm)	Dimensiones interiores LxWxH (mm)
SCO31-C3	1015x720x845	890x510x675
SCO41-C4	1305x720x845	1180x510x675
SCO51-C5	1555x720x845	1430x510x675
SCO66-C6	2055x720x845	1930x510x675

Los valores especificados en las tablas anteriores se dan según los valores estándar y pueden variar según las características opcionales.

Consulte la etiqueta de tipo de la parte posterior de su congelador para obtener información sobre la clase climática, la potencia volumétrica y la tensión/frecuencia.

Consulte la contraportada de la guía para ver la muestra de la etiqueta de tipo.

Clases de clima (Para congeladores de helados)			
Clase	Temperatura °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C
0	20	50	9,3
1	16	80	12,6
2	22	65	15,2
3	25	60	16,7
4	30	55	20,0
5	27	70	21,1
6	40	40	23,9
7	35	75	30,0
8	23,9	55	14,3

4. MONTAJE DE LOS CONGELADORES / PUESTA EN MARCHA INICIAL

Retire los bloqueos de plástico insertados entre la tapa y el cuerpo.

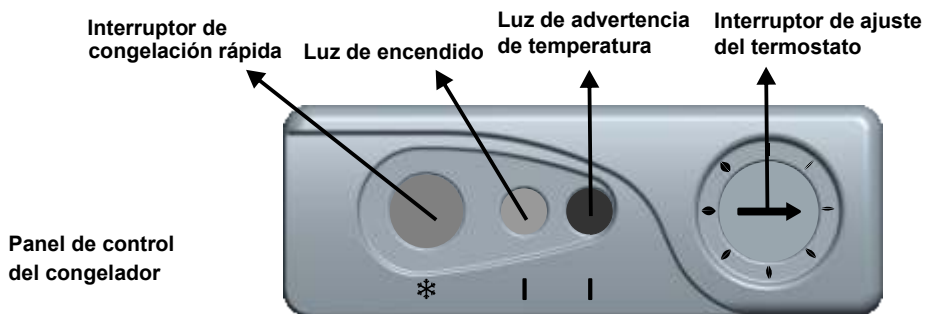
La circulación de aire en la parte trasera es necesaria para que el cuerpo funcione eficazmente .

Mueva el congelador hacia atrás para colocarlo correctamente.

Deje un espacio mínimo de 10 cm entre los laterales y la parte trasera para garantizar una correcta circulación del aire. Su congelador ya está listo para enchufar.

Atención: Cuando ponga en funcionamiento el congelador por primera vez o abra la tapa mientras el congelador está funcionando, el aire ambiente de la habitación fluirá hacia el interior del cuerpo. Como este aire fresco se enfriará de repente, su volumen se volverá denso y hará un efecto de vacío durante un periodo de 10 minutos en el cuerpo. En este caso, puede que le resulte difícil abrir la tapa del congelador. Espere un poco y no fuerce la manilla. Al cabo de poco tiempo, la tapa se dejará abrir fácilmente.

5. FUNCIONAMIENTO DEL CONGELADOR



Interruptor de ajuste del termostato

Para Congelador :

El ajuste del termostato es el más óptimo en los productos con termostato mecánico de fábrica. Se recomienda no sustituirlo mientras no tenga problemas con la temperatura entre productos. Si cree que el producto no está en el rango de temperatura deseado puede realizar el ajuste del termostato.

El termostato se ajusta al máximo durante la fabricación (posición final en el sentido de las agujas del reloj). Puede ajustar fácilmente el mando del termostato con la ayuda de una moneda desde el nivel 1 (el más cálido) hasta el nivel 7 (el más frío). Re alice el ajuste del termostato teniendo en cuenta los cambios estacionales, la carga de alimentos en el congelador y las condiciones ambientales en las que funciona.



Luz de encendido:

Indica que, el producto está enchufado y activado.

Luz de advertencia de temperatura (Para el congelador) :

Si está encendida indica que la temperatura interior del congelador no está en el valor límite deseado.

Luz del compresor (Para el congelador de modo dual) :

Si la luz del compresor está encendida, significa que el compresor está funcionando. Cuando el termostato alcance el valor límite, el compresor se detendrá y la luz se apagará.

Interruptor de congelación rápida:

Cuando pulse el interruptor de congelación rápida, su luz se encenderá y el producto empezará a funcionar con el máximo rendimiento. (El compresor funciona continuamente) Cuando la luz esté encendida, se desactivará el ajuste automático de la temperatura (termostato).

ADVERTENCIA : Esta función está desactivada en algunos productos. Cuando pulse el interruptor de congelación rápida, su luz no estará encendida y el producto funcionará según el ajuste automático de temperatura (termostato). Consulte a su proveedor sobre la característica de su producto.

ADVERTENCIA : Cuando se pulsa el interruptor de congelación rápida, el compresor funciona continuamente y el termostato permanecerá desactivado. Si este interruptor se mantiene pulsado durante mucho tiempo, puede provocar un mayor consumo de energía o un fallo del compresor.

Congelación rápida:

Deje pasar un mínimo de 24 horas en el modo de congelación antes de introducir alimentos frescos en el arcón congelador. No realice ningún cambio en el ajuste del termostato para la congelación rápida. Pulse el botón de congelación rápida para iniciar el modo de congelación rápida y vuelva a pararlo pulsando de nuevo el botón. De esta forma, los alimentos congelados que saque del congelador para descongelarlos podrán aguantar sin descongelarse durante más tiempo.

Embalaje

Los materiales de envasado (film transparente de polietileno y papel de aluminio) deben envolver herméticamente los alimentos sin dejar espacio para el aire.

Los recipientes sin tapa deben cubrirse con dos pliegues de papel de aluminio o film transparente y fijarse después con un rubbe.

Evite llenar demasiado el envase, ya que los alimentos fluidos y pastosos aumentan de volumen a razón de 1/10 durante la congelación.

Marque los envases con etiquetas antes de congelarlos. Utilice para ello etiquetas autoadhesivas. Escriba en ellas la fecha de congelación, la cantidad, la fecha de caducidad y el tiempo máximo de almacenamiento.

Almacenar los alimentos:

Coloque los productos que vayan a almacenarse durante más tiempo en la parte inferior de la conservadora y los destinados a la realización en la parte superior.

Para obtener el máximo beneficio del arcón congelador y garantizar un almacenamiento adecuado de los alimentos, deje espacio suficiente entre la tapa superior y los paquetes de alimentos. Por lo tanto, no sobrepase nunca la línea de carga máxima marcada en el cuerpo.

línea de carga máxima



Por favor, respete estrictamente las siguientes normas:

Los alimentos deben dividirse en porciones acordes con las necesidades nutricionales en base a la cantidad diaria o de uso en su empresa.

Los alimentos deben envasarse herméticamente para evitar la pérdida de agua, incluso si van a conservarse durante un corto periodo de tiempo.

Los materiales de envasado deben ser a prueba de aire, así como resistentes al frío, la humedad, el aceite, el ácido, las puertas y los desgarros. También deben estar bien cerrados, ser cómodos y estar hechos de materiales adecuados para la congelación.

Si su congelador tiene un compartimento de congelación rápida; Coloque primero los alimentos en el suelo del compartimento de congelación rápida. Para evitar la descongelación parcial de los alimentos previamente congelados, no deje que los nuevos entren en contacto con ellos.

Si su congelador no dispone de un compartimento de congelación rápida, los alimentos a temperatura ambiente que se vayan a congelar y que se vayan a colocar de nuevo deberán colocarse primero en la cesta o de forma que los alimentos previamente congelados no entren en contacto con ellos para evitar que se descongelen parcialmente.

Advertencia: Si dispone de un arcón congelador de doble tapa, dado que hay una resistencia en el puente central del congelador, los productos no deben entrar en contacto con esta zona.

Encontrará la información relativa a la capacidad de congelación de su congelador en la tabla de características técnicas.

Materiales de envasado para diversos tipos de alimentos

TABLA 1

Carne, aves, pastelería y alimentos de forma no uniforme	Film transparente Papel de aluminio	Mín. Rollo de 0,05 mm de grosor 'Extra fuerte'
Verduras, frutas (con o sin azúcar), pasteles, tartas, carne picada	Film transparente	Mín. 0,05 mm de grosor
Frutas que se disuelven en azúcar, alimentos fluidos o pastosos (mermelada de manzana, yema de huevo, bebidas y otros)	Film transparente	Envases de aluminio, envases de pergamino, envases de plástico y vidrio resistentes al frío

CARNES

Los chorizos, las salchichas y todos los demás productos cárnicos deben estar posiblemente desgrasados y dejarse reposar un tiempo antes de congelarlos.

Preparación : Prepare las porciones en función de las necesidades de uso. Es más fácil apilar y congelar los alimentos si los paquetes no tienen más de 10-11 cm de grosor. Asegúrese de que los huesos no rompen las bolsas; de lo contrario, la carne pierde agua y sabor.

Envasado : Envuelva los alimentos cuidadosamente con un film transparente o póngalos en bolsas de plástico. Antes de congelarlos, los alimentos deben envolverse herméticamente sin dejar espacio para el aire en los paquetes.

Tiempo de conservación : Cordero 8 meses; Cerdo: 6-10 meses.

Preparación : Cuando la carne congelada se descongela, debe cocinarse de la misma manera que la carne fresca.

Reposar la carne en el frigorífico: Para que la carne fresca se ablande, hay que dejarla reposar en la nevera. Su carnicero puede indicarle cuánto tiempo ha reposado la carne que ha comprado.

Atención! Nunca vuelva a congelar la carne descongelada si no se ha cocinado tras la descongelación.

AVICULTURA

Todas las aves de corral (pollo, ganso, pato y similares), así como toda la caza silvestre (conejo, venado, jabalí) admiten la congelación. Las aves de corral deben estar bien aliñadas y limpias antes de congelarlas y dejarlas en el frigorífico durante un día después de lavarlas bajo el grifo un par de veces.

Envuelva las pequeñas enteras y divida las más grandes en partes antes de almacenarlas. La caza silvestre debe cortarse en piezas transcurridas 24 horas tras el sacrificio.

Las carnes congeladas pueden conservarse durante 3 meses si se les añade aceite extra y durante 12 meses si no, por lo que se recomienda añadir aceite después de descongelarlas.

Envasado : Las aves de corral y la caza silvestre se pueden envolver con film para congelación o, preferiblemente, con papel de aluminio. Las piezas deben envolverse bien sin dejar espacio para el aire antes de congelarlas.

Tiempo de almacenamiento : Pato: 2-4 meses; pollo y gallina: 7-9 meses; oca, conejo: 9-12 meses

PESCADO

Dado que el pescado comprado en el mercado no puede considerarse suficientemente fresco, sólo deben considerarse frescos los recién pescados.

Preparación : El pescado para guisar y freír debe lavarse bien con agua corriente después de eviscerarlo. Corte el pescado que pese más de 1 kg. Coloque el pescado listo para congelar en el papel de aluminio o film y congélelo durante 1-2 horas sin envolverlo y, a continuación, sumérjalo boca abajo en el agua salada y espere hasta que se forme una capa de hielo sobre él. (Si son pescados grasos, añada una Sgr de ácido de limón en el agua).

Envasado : Se puede envolver el pescado con papel film para congelador o, preferiblemente, con papel de aluminio. Las piezas deben envolverse bien sin dejar espacio para el aire antes de congelarlas.

Tiempo de almacenamiento : El tiempo de almacenamiento del pescado graso es más corto que el del magro.

Pescado magro : 4-8 meses; Pescado graso: 2 meses; Marisco: 2-6 meses.

VERDURAS

Todas las verduras precocinadas y hervidas pueden congelarse.

Verduras no aptas para congelar : Lechuga, berro, rábano de jardín, cebolla, verduras crudas o maduras.

Preparación : Limpie las verduras y lávelas bien bajo el grifo, córtelas en trozos pequeños y hiérvalas ligeramente.

Cocción de choque : La cocción de choque se realiza para conservar el color, el sabor, el olor y la vitamina C que contienen las verduras. Prepare un escurridor y una olla llena de 7-8 litros de agua caliente.

Limpie las verduras, ponga máx. 0,5 kg cada vez en el colador, cúbralas con una tapa y sumérgalas en el agua hirviendo (5 litros) y manténgalas durante 2-3 minutos. Si el agua se calienta debe hervirse de nuevo. El agua debe estar suficientemente caliente al remojar las verduras.

Mantenga las verduras bajo el grifo y déjelas escurrir. Es posible utilizar la misma agua hervida un par de veces en el proceso de remojo.

Envasado : Para congelar las verduras pueden utilizarse bolsas de plástico. Envuélvalas adecuadamente para que ocupen el mínimo espacio de almacenamiento. Las verduras de hoja verde, como las espinacas, pueden introducirse en recipientes de plástico. Las porciones no deben superar 1 kg cada una.

Preparación de las verduras descongeladas : Debe descongelar las verduras congeladas en agua hirviendo o en aceite. Antes de triturar las verduras (espinacas, col), deben dejarse descongelar. Una vez descongeladas, deben cocerse inmediatamente. El tiempo de cocción de las verduras previamente congeladas es 1/3 inferior al de las frescas.

FRUTAS

Congee sólo frutas maduras (no demasiado maduras). Hierva en choque o esterilice aquellas frutas que puedan perder fácilmente el color (manzana, pera y similares). Es posible utilizar las frutas congeladas posteriormente como estofado, gelatina, mermelada y aditivos para repostería. Puede congelar las frutas con o sin adición de azúcar según la finalidad de su uso. Las frutas que se almacenan en agua azucarada conservan su olor y sabor tras la congelación.

Preparación según la finalidad de uso

Para consumo en crudo: Las frutas pueden congelarse tanto en agua con adición de azúcar como sin ella. Se sacan del recipiente y se dejan descongelar cuando se desee.

Para hacer mermelada y estofado: Descongele los alimentos congelados y trátelos después como si fueran frescos.

Para tartas: Descongelar bien antes de usar. Una vez descongelados, utilizar inmediatamente para hacer tartas.

Para pasteles biscochos: Congee las frutas sin añadir azúcar. Descongelar a temperatura ambiente, colocar en la parte superior de la masa de hojaldre, esparcir azúcar por encima antes de hornear.

Envasado : Guarde las frutas en bolsas de plástico que no suelten zumo y las frutas en recipientes de plástico que suelten zumo.

Tiempo de conservación: Albaricoque, gelatina de fruta: 4 - 6 meses, todas las demás frutas 8-12 meses.

PRODUCTOS LÁCTEOS Y HUEVOS

Los productos lácteos y aceitosos (nata agria, natillas, crema cuajada y mayonesa) no admiten la ultracongelación.

Huevos: No los congele con cáscara. (De lo contrario se romperían). Por lo tanto, mezcle las yemas y las claras por separado o juntas hasta que estén bien mezcladas antes de congelarlas. Añada una pequeña cantidad de sal o azúcar para que la mezcla de yemas no sea muy consistente.

Envasado : Congee las yemas y las claras en recipientes de plástico y guárdelas envasadas.

PASTELES (Panes, tartas y pasteles)

Es posible congelar tartas, pasteles, tartas y masas horneadas. Para que los pasteles se mantengan frescos durante mucho tiempo, deben almacenarse congelados. Es posible volver a congelar los pasteles descongelados. Los pasteles totalmente listos con la crema sobre la corteza deben envasarse bien tras la congelación.

Envasado: Envuelva los pasteles previamente horneados con papel de aluminio. Déjelos descongelar durante el tiempo indicado en la tabla. Es más cómodo guardar los pasteles en recipientes de plástico. Es más fácil guardar las masas de pastelería en envoltorios de plástico, ya que puede resultar difícil separar la masa congelada del envoltorio de papel de aluminio.

Tiempo de almacenamiento: Panes; galletas: 3- 6 meses; otros: 1-3 meses

Descongelación: Si los pasteles (tartas) descongelados se hornean a 150-200 oC durante 5-10 minutos envueltos en papel de aluminio, quedan más crujientes y conservan su aroma, al contrario que los descongelados a temperatura ambiente.

PLATOS PREVIAMENTE COCINADOS:

Algunas especias cambian su aroma si se almacenan durante mucho tiempo y adquieren un sabor más fuerte. (Por ejemplo: levadura, albahaca, eneldo, vinagre, mezclas de especias, jengibre, ajo, pimentón, mejorana, pimienta negra, pimienta, mostaza, tomillo, vainilla y cebolla).

Por lo tanto, si va a congelar un plato, sólo tiene que añadirle una pequeña cantidad de especias. Puede añadir la cantidad y el tipo de especias que desee una vez descongelado.

El tiempo de conservación de los platos previamente cocinados depende también del tipo de grasa y aceite utilizados.

La margarina, el aceite de oliva y la mantequilla en los platos permiten la congelación. El aceite de cacahuete y la manteca de cerdo no son adecuados para la congelación.

Embalaje: Guarde los platos con grasa en recipientes de plástico y los demás en envoltorios para congelador o bolsas de plástico.

Tiempo de almacenamiento: Postres lácteos y de masa: 1-3 meses; Platos de patata y cazuelas: 2-3 meses.

6. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE DEL CONGELADOR

Para garantizar una mayor eficacia de su congelador, el cuerpo debe limpiarse y mantenerse al menos una vez al año. Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el cuerpo.

DESCONGELACIÓN :

La formación de cristales de hielo en el interior tardará más tiempo si la tapa del cuerpo no se abre con frecuencia y los alimentos se almacenan en paquetes cerrados.

La formación de hielo en las paredes interiores de su congelador disminuye la eficacia de su congelación en el tiempo.

Es recomendable que descongele el cuerpo cuando el hielo alcance los 5-6 mm de grosor. Ponga su congelador en modo de congelación rápida 24 horas antes de iniciar la descongelación.

A continuación, saque los envases, envuélvalos por separado y colóquelos en el compartimento congelador de su frigorífico para evitar el aumento de calor. Así los alimentos se conservarán bien durante la descongelación y la limpieza.

Si su congelador tiene un desagüe de agua:

Siga los pasos descritos para drenar el agua que se haya podido acumular en el suelo de su congelador durante la descongelación:

Paso 1. Extraiga el separador del congelador (**opcional) (Foto A) y colóquelo debajo del grifo exterior de desagüe de agua. (Foto C).

** Para los productos que no disponen de esta opción, se recomienda utilizar un plañón que pueda introducirse parcialmente bajo el producto para recoger el agua de drenaje.

Paso 2. El grifo de vaciado exterior está situado en la parte frontal inferior de su congelador. Gírelo 90 ° a la izquierda (cuarto de rotación), tire de él hacia fuera 2-3 cm y déjelo (Imagen B). Si desea acelerar el vaciado del agua, puede retirar el grifo.

Paso 3. Retire el grifo de goma del suelo del bodyy. (El grifo está fijado a la chapa del suelo, por lo tanto no ejerza fuerza. (Imagen D)

Atención ! No utilice nunca agua caliente, calentadores eléctricos, herramientas afiladas o cosas similares, ya que podrían dañar el congelador.

Imagen A



Opcional ←

Imagen B



Imagen C



Imagen D

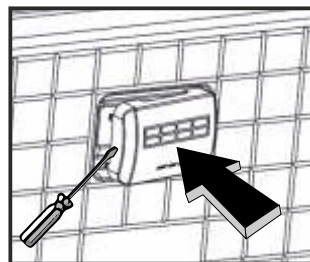
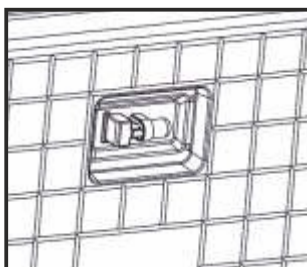
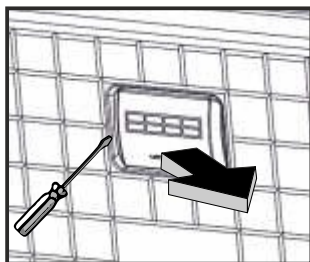


Si su congelador no dispone de desagüe:

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Vierta 3 lt de agua caliente en el congelador, cierre la tapa y espere 30 minutos, después raspe la capa de hielo con una rasqueta de plástico (no suministrada con el producto).
- Después de raspar el hielo, limpie el congelador con un paño seco.

ADVERTENCIA: Nunca coloque un aparato eléctrico dentro del congelador y nunca utilice una herramienta afilada para limpiar el congelador.

Sustitución de la bombilla eléctrica



Si la bombilla deja de funcionar, desenchufe siempre el congelador de la red eléctrica antes de sustituirla. Empuje hacia dentro la cubierta dentada de la bombilla por los lados largos y tire de ella hacia arriba. Gire la bombilla eléctrica, retírela y sustitúyala por una nueva onemax 15 watts. Vuelva a colocar la cubierta de la lámpara. Enchufe el congelador para su uso posterior.

Vacaciones-Días Inhábiles/Deje de utilizarlo durante un tiempo:

No desenchufe su congelador si va a dejar de utilizarlo y explotarlo durante un corto periodo de tiempo.

Si va a dejar de utilizarlo y explotarlo durante un tiempo, desenchufe el congelador y vacíelo. Después de descongelarlo, limpie el congelador y límpielo con un paño. Deje la tapa abierta para evitar que se introduzca la puerta en el congelador.

Transporte su congelador: Antes de trasladarlo, desenchúfelo de la toma de corriente, descongélelo, limpie las areses interiores y el suelo con un paño húmedo, coloque los tapones de plástico entre la tapa superior y el cuerpo y transpórtelo en la posición normal de uso.

Atención: En el sistema de aislamiento del congelador se utiliza gas de expansión (C-Pentano). Cuando se deshaga del congelador, es necesario que observe las leyes y normas aplicables del país en el que se utilice.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si la señal roja del panel de control está encendida de forma constante:

Indica que la temperatura interior es alta. Espere un par de horas y compruebe si el congelador alcanza la temperatura deseada. Compruebe si la tapa se ha dejado abierta o si el congelador está cerca de una fuente de calor.

- Si el compresor funciona continuamente:

Compruebe si la temperatura ambiente es superior a 43 °C. Compruebe también si el modo de congelación rápida está en funcionamiento, si el termostato está ajustado para enfriar más de lo deseado o si las rejillas necesitan limpieza para una correcta circulación del aire.

- Si la luz verde de encendido está apagada y la congelación no funciona:

Compruebe si hay un corte de corriente o si el congelador está bien enchufado.

- Si el congelador funciona ruidosamente

Compruebe si las patas están bien niveladas.

- Si hay puerta en su congelador,

Limpie su congelador lo antes posible.

- Si hay desgarros en el marco de su congelador,

Pueden producirse desgarros temporales en ambientes intensamente hidratados. Esto es normal.

Después de haber comprobado los puntos mencionados y haber seguido las recomendaciones, si su congelador sigue funcionando de forma insatisfactoria, póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano.

8. NORMAS DE CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS

Los congeladores descritos en este manual se fabrican e inspeccionan de conformidad con la Congeladores de helados :

LVD 2014/35/UE

CEM 2014/30/UE

TS EN 60335-2-89

AEEE (WEEE) 2012/19/EU