

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Abatidores – congeladores rapidos de temperatura **Practic 411, 511**

MANUAL DE USO



 LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE ANALÍTICO	2
3. SEGURIDAD	3
4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Informaciones Generales	4
4.2. Garantía	4
4.3. Sustitución de Partes	4
4.4. Descripción del Equipo	5
4.5. Placa Descriptiva.....	5
4.6. Dispositivos De Seguridad	6
5. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	7
5.1. Descripción de los Ciclos de Funcionamiento	7
5.2. Descripción de los Mandos	8
5.3. Funcionalidades	9
5.4. Recomendaciones Para el Uso.....	15
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento	16
6.2. Mantenimiento Ordinario	16
6.3. Mantenimiento Extraordinario	17
7. AVERÍAS	19
7.1. Visualización de Averías	20
8. INSTALACIÓN.....	21
8.1. Embalaje Y Desembalaje.....	21
8.2. Instalación	22
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	23
8.4. Prueba.....	23
8.5. Configuración de los parámetros	23
9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	24
10.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	24
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Abatimiento intensivo por temperatura; 9
 Abatimiento Intensivo por Tiempo; 10
 Abatimiento por temperatura; 7
 Abatimiento por tiempo; 7
 Abatimiento por Tiempo; 10
 Advertencias Para La Limpieza Y El
 Mantenimiento; 16
 Alarma de alta temperatura de condensación; 6
 Alarmas HACCP; 13
 AVERÍAS; 19

B

Borrado lista de alarmas HACCP; 14

C

Calentamiento de la sonda de producto; 12
 Ciclo de Abatimiento; 16
 Ciclo de Sobrecongelación; 16
 Conexión de la Alimentación Eléctrica; 23
 Configuración de los parámetros; 23
 Congelación Por Temperatura; 11
 Congelación Por Tiempo; 11
 Conservación; 7

D

Descongelación; 7; 12
 Descripción de los Mandos; 8
 Descripción del Equipo; 5
 Desembalaje; 21
 Dispositivos De Seguridad; 6

E

Eliminación del Equipo; 24
 Embalaje; 21

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 24
 Fusibles de protección; 6

G

Garantía; 4

H

Horas de funcionamiento del compresor; 14

I

Inactividad prolongada; 15
 Informaciones Generales; 4
 Instalación; 22

L

Limpieza del condensador; 18
 Limpieza del evaporador; 17

M

Mantenimiento Ordinario; 16
 Micro de la Puerta; 6

P

Placa Descriptiva; 5
 Programar hora y fecha; 14
 Prueba; 23

R

Recomendaciones Para el Uso; 15
 Recomendaciones para una utilización normal; 15

S

SEGURIDAD; 3
 Sobrecongelación por temperatura; 7
 Sobrecongelación por tiempo; 7
 Sustitución de los Fusibles; 18
 Sustitución de Partes; 4

V

Visualización de alarmas HACCP; 13
 Visualización de Averías; 20
 Visualización de las Temperaturas; 12

3. SEGURIDAD



Se recomienda leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en este manual antes de utilizar el equipo. Las informaciones contenidas en el manual son fundamentales para la seguridad del uso y el mantenimiento de la máquina.



Conserve cuidadosamente este manual para que lo pueda consultar cada vez que lo necesite.



La instalación eléctrica ha sido diseñada según la norma CEI EN 60335-2-89.



Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación en la envoltura del aparato o en la estructura empotrable.



No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, diferentes de los recomendados por el fabricante.



No dañe el circuito del refrigerante.



No use aparatos eléctricos al interior de los compartimientos del equipo para la conservación de alimentos congelados.



No conserve sustancias explosivas, como contenedores bajo presión con propelente inflamable, en este equipo.



No apoye objetos en el fondo del equipo. Use las rejillas para almacenar el producto.



La carga máxima admitida para la rejilla es de 45Kg distribuidos de manera uniforme.



La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada por personal cualificado.



Adhesivos particulares muestran la presencia de tensión de red en proximidad de áreas con riesgos en cuanto a la electricidad (aunque estén protegidas).



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que los medios para desconectar el aparato de la fuente de alimentación se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de instalación (requerido para equipos suministrados sin el enchufe de conexión a la instalación fija).

El fabricante, en la fase de diseño y construcción, puso particular atención en los aspectos que pueden poner en riesgo la seguridad y la salud de las personas que trabajen con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en el manual y aquellas que se impartirán directamente, respete, en particular, las relacionadas con la seguridad.

No manipular o eliminar los dispositivos de seguridad instalados. La desobediencia de este requisito puede provocar riesgos graves para la seguridad y la salud de las personas.

Se recomienda simular algunas maniobras de prueba para identificar los mandos, en particular aquellos correspondientes al encendido y apagado, y sus funciones principales.


El equipo debe ser destinado solo al uso para el cual ha sido diseñado; cualquier otro uso se considerará inapropiado.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas, causados por un uso inapropiado o erróneo.



No obstruir las tomas de aire durante el funcionamiento normal, para no comprometer las prestaciones y la seguridad de la máquina.



 Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran de una competencia técnica precisa o de particular capacidad, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.

Para garantizar la higiene y proteger los alimentos de fenómenos de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas circundantes. Realizar estas

operaciones usando exclusivamente productos detergentes para uso alimentario, evitando productos inflamables o productos que contengan sustancias nocivas para la salud.

En el caso de una inactividad prolongada, además de desconectar las líneas de alimentación, es necesario realizar una limpieza de todas las partes internas y externas del equipo.

4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Informaciones Generales


Este manual ha sido realizado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias a todo el personal autorizado a trabajar con ella.


Se aconseja, a aquellos que recibirán las informaciones, de leerlas atentamente y aplicarlas con rigurosidad.

La lectura de las informaciones contenidas en el siguiente documento, permitirá evitar riesgos en cuanto a la salud y a la seguridad de las personas.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo, en un lugar visible y de fácil acceso, para tenerlo siempre a disposición en el momento en el que sea necesario consultarlo.

Para señalar algunas partes del texto de considerable importancia, o para indicar algunas especificaciones importantes, se adoptaron símbolos particulares, cuyos significados se describen a continuación:

 **Indica informaciones importantes acerca de la seguridad. Es necesario adoptar un comportamiento adecuado para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños.**

 **Indica informaciones técnicas de gran importancia que no se deben desatender.**

4.2. Garantía

La garantía del equipo y de los componentes de nuestra producción, tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de expedición y consiste en el suministro gratuito de las partes que, a nuestro juicio, resulten defectuosas.


En conformidad con las indicaciones expuestas en el manual, dentro de estos defectos no se


incluyen aquellos generados por un uso incorrecto del producto.

Están excluidos de la garantía los gastos derivados de mano de obra, viajes y transporte.


Los materiales que se sustituyan en el período de garantía, se consideran de nuestra propiedad, y por tanto deben ser restituidos a cargo del cliente.

4.3. Sustitución de Partes

 Antes de realizar cualquier sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos.

 En particular desactivar la alimentación eléctrica mediante el interruptor diferencial seccionador.

Siempre que sea necesario sustituir componentes desgastados, utilice exclusivamente los recambios originales.

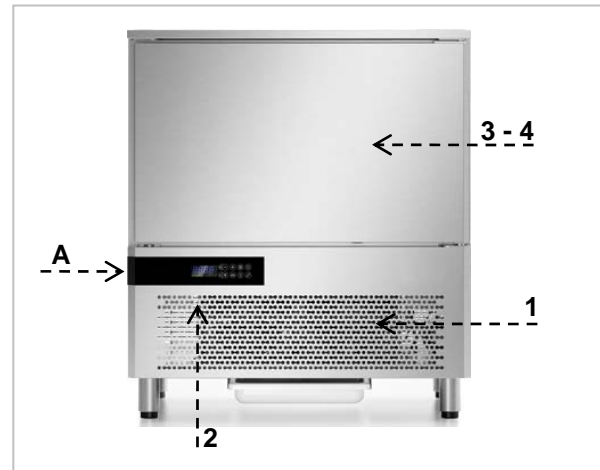
 Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

4.4. Descripción del Equipo

El abatidor de temperatura, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y construido para el enfriamiento y/o congelación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte inferior y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte inferior del equipo y contiene los componentes de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de evaporación** : se sitúa en el interior del compartimiento refrigerado, en la parte posterior, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : está situada en el interior del compartimiento refrigerado y está destinada al enfriamiento y/o congelación de los alimentos.

La parte inferior se distingue, además, por un panel (A) que permite el acceso a las partes eléctricas, en la parte anterior se evidencia una puerta de apertura vertical, que cierra herméticamente el compartimiento refrigerado.



Están disponibles más versiones, en función de las exigencias de uso.

ABATIDOR DE 4 FUENTES

Modelo adecuado para contener 4 fuentes con capacidad en abatimiento de 15 kg y en sobrecongelación de 8 kg.

ABATIDOR DE 5 FUENTES

Modelo adecuado para contener 5 fuentes con capacidad en abatimiento de 15 kg y en sobrecongelación de 9 kg.

ES

4.5. Placa Descriptiva

- 1) Código del equipo
- 2) Descripción del equipo
- 3) Número de matrícula
- 4) Tensión y frecuencia de alimentación
- 5) Potencia Nominal
- 6) Potencia de Descongelación
- 7) Potencia Total Lámparas
- 8) Clase climática
- 9) Tipo y Cantidad de gas refrigerante
- 10) Símbolo RAEE

CODE /KODE CODICE		● --- 1
MODEL / MODELL MODELLO		● --- 2
SERIAL No/SERIEN NR. MATICOLA		● --- 3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		● --- 4
INPUT LEISTUNGS-AUFNABME POTENZA		● --- 5
	❄️	● --- 6
	💡	● --- 7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		● --- 8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		● --- 9
		● --- 10

Las equipos están dotados de clase climática que indica la temperatura ambiente dentro de la cual el frigorífico funciona correctamente.

A continuación las clases climáticas existentes:

Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad Relativa %
0	20	50
1	16	80

2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Dispositivos De Seguridad

Durante el funcionamiento del equipo pueden intervenir controles que en algunos casos controlan el funcionamiento correcto de la máquina y en otros casos pueden desactivar unas partes o toda la máquina para activar los dispositivos de seguridad del equipo. Indicamos a continuación los controles principales.

Micro de la Puerta



En caso de que se abra la puerta el interruptor magnético situado en el salpicadero de mandos, se abre y en la fase de abatimiento o de congelación, se apagan los ventiladores del evaporador; si la puerta permanece abierta más tiempo del predeterminado por el parámetro, **i2**, la pantalla visualizará el código "id" intermitente y el zumbador se activará (hasta que se cierre la puerta).

La condición de alarma puede presentarse incluso cuando en el salpicadero de mandos, figura que la puerta no está perfectamente alineada o está entreabierta.

Fusibles de protección

Existen fusibles de protección de la línea de alimentación general que intervienen en presencia de sobrecargas.

Alarma de alta temperatura de condensación



En caso de condiciones ambientales o anomalías funcionales que provoque que se supere el valor de la temperatura del parámetro C6, la pantalla visualiza la alarma "COH", y se encenderá el ventilador del condensador.



Si la temperatura que lee la sonda supera el valor que proporciona el parámetro C7, la pantalla visualiza la alarma "CSd", si se está efectuando un ciclo, se interrumpirá.

Cuando se regrese al valor de temperatura aceptable, se podrá poner en funcionamiento la máquina.

Interrupción de la alimentación eléctrica



Si se presenta una interrupción de alimentación eléctrica durante un ciclo de trabajo, que excede del tiempo que dura el parámetro A10, cuando se restablezca se volverá a memorizar la alarma "PF".

5. USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Descripción de los Ciclos de Funcionamiento

Indicamos a continuación los ciclos de funcionamiento de este equipo con una breve descripción.

Abatimiento por temperatura



Dicho ciclo permite abatir la temperatura en el centro del producto de **+90°C** a **+3°C** en el menor tiempo posible y dentro de un tiempo máximo equivalente a **90 minutos**. El fin del ciclo es determinado por el alcance del valor de **+3°C**, leído por la sonda de agujón.

Abatimiento por tiempo



Dicho ciclo permite abatir la temperatura en el centro del producto de **+90°C** a **+3°C** en el tiempo programado por usted : le recordamos que se recomienda ejecutar primero unos ciclos por temperatura de prueba, para determinar el tiempo necesario para abatir correctamente el producto; además le recordamos que los tiempos adquiridos deben considerarse válidos para la utilización exclusiva del mismo tipo de producto y en igual cantidad por ciclo.

Sobrecongelación por temperatura



Dicho ciclo permite abatir la temperatura en el centro del producto de **+90°C** a **-18°C** en el menor tiempo posible y dentro de un tiempo MÁX equivalente a **270 minutos**. El fin del ciclo se determina por el alcance del valor de **-18°C**, leído por la sonda de agujón.

Sobrecongelación por tiempo



Dicho ciclo permite abatir la temperatura en el centro del producto de **+90°C** a **-18°C** en el tiempo programado por usted : le recordamos que se recomienda ejecutar primero unos ciclos automáticos de prueba, para determinar el tiempo necesario para abatir el producto correctamente; además le recordamos que los tiempos adquiridos deben considerarse válidos para la utilización exclusiva del mismo tipo de producto y en igual cantidad por ciclo.

Conservación

Al final de cada ciclo descrito anteriormente, tanto por temperatura como por tiempo, se inicia automáticamente un ciclo de conservación por un tiempo indeterminado, cuya temperatura en la cámara se referirá al último ciclo recién terminado:

- **+3°C** para ciclos de abatimiento
- **-25°C** para ciclos de sobrecongelación

Atención : la utilización de este ciclo se recomienda solamente para breves períodos de tiempo, antes del almacenamiento del producto en un conservador o en caso de emergencia, para evitar una utilización limitada para máquinas con tan altas potencialidades.

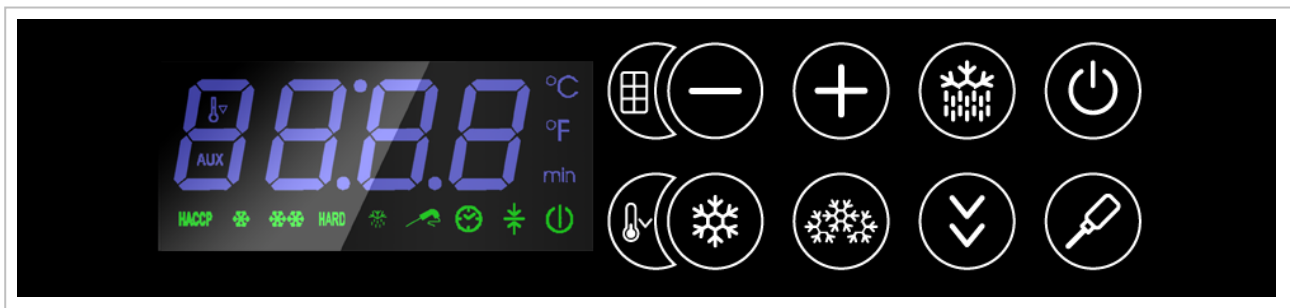


Descongelación

La escarcha que se ha formado en el evaporador por causa del depósito de la humedad que libera el producto, puede comprometer el funcionamiento correcto del equipo. Para restablecer la funcionalidad total de la máquina, es necesario efectuar un ciclo de descongelación.

La descongelación se realiza por ventilación forzada utilizando el ventilador evaporador. El ciclo puede realizarse con la puerta abierta o cerrada y además, puede interrumpirse en cualquier momento.

5.2. Descripción de los Mandos



A continuación damos una breve descripción de las funciones que efectúan las teclas colocadas en el panel de mandos.



Tecla de Abatimiento

Presionando la tecla con la máquina parada permite seleccionar un ciclo de abatimiento a una temperatura de (+90°C→+3°C). Se enciende el led y el .

Cuando vuelve a presionar la tecla se selecciona un ciclo de abatimiento con la secuencia: se apaga el led y se enciende el led .



Tecla de Congelación

Presionando la tecla con la máquina parada permite que se seleccione un ciclo de congelación a una temperatura de (+90°C→-18°C). Se enciende el led y .

Cuando vuelve a presionar la tecla se selecciona un ciclo de congelación con la secuencia: se apaga el led y se enciende el led .



Teclas de aumento y disminución del tiempo

Si se ha seleccionado el modo de abatimiento y/o congelación por tiempo, estas teclas permiten programar el tiempo de duración del ciclo.

Si se ha seleccionado el modo de abatimiento y/o congelación a temperatura, estas teclas permiten programar la temperatura de fin de abatimiento y/o congelación.



Tecla de puesta en marcha del Ciclo

Cuando se haya seleccionado un ciclo, pulsando esta tecla se produce la puesta en marcha del ciclo.

Si se pulsa esta tecla durante el funcionamiento, el equipo deja de funcionar; permanece la programación del ciclo seleccionado anteriormente que puede iniciarse inmediatamente.

Pulsando esta tecla durante al menos 5 segundos la máquina pasa a stand-by. Repita el procedimiento para reactivar la tarjeta.



Tecla DEFROST


Con la máquina parada permite iniciar un ciclo de descongelación manual.

Si vuelve a presionar la tecla, permite que se pare la descongelación en curso.

Pantalla: descripción de los símbolos




- intermitente : se ha seleccionado un ciclo de abatimiento.
- encendido : ciclo de abatimiento en curso.
- intermitente : se ha seleccionado un ciclo de congelación.
- encendido : ciclo de congelación en curso.
- HARD intermitente : se ha seleccionado un ciclo de congelación o un ciclo de abatimiento intensivo.
- HARD encendido : está en curso un ciclo de congelación o un ciclo de abatimiento intensivo.
- : ciclo de pre-enfriamiento en curso
- : ciclo de conservación activado
- : ciclo por temperatura activado
- : ciclo por tiempo activado
- : ciclo de descongelación en curso

- **HACCP** : nuevas alarmas HACCP memorizadas
-  : equipo en stand-by



5.3. Funcionalidades


Abatimiento por temperatura



Seleccione el abatimiento pulsando la tecla  :

los leds  y  parpadean. La pantalla visualiza la temperatura de fin de abatimiento.


Mediante las teclas  y  se puede modificar la temperatura de fin de abatimiento (+3°C). Introduzca la sonda de aguja en el producto. Para empezar el ciclo pulse la tecla:

. Los leds  y  permanecen encendidos fijos.


Se pone en funcionamiento el test para el control de introducción correcta de la sonda en el producto.

Si el test es positivo, el ciclo de abatimiento continúa, de lo contrario se pone en marcha un ciclo de abatimiento por tiempo (vea el capítulo específico).


Durante el abatimiento la pantalla visualiza la temperatura detectada por la sonda en el producto.

Si se pulsa la tecla  se visualiza la temperatura que ha leído la sonda de celda.

Si la temperatura del producto alcanza el valor programado durante el tiempo máximo de duración del abatimiento, el ciclo se considera terminado: se pone en funcionamiento la conservación y el zumbador emite un sonido intermitente.

Si la temperatura del producto no alcanza el valor programado en un tiempo máximo que establece el parámetro **r5**, el ciclo continúa : el led  parpadea y el zumbador emite un sonido intermitente. Para silenciar el zumbador, pulse una tecla cualquiera.


Apenas desciende la temperatura del producto por debajo del valor programado, el ciclo de abatimiento se concluye y automáticamente se pone en marcha un ciclo de conservación.



Durante la fase de conservación, la pantalla visualiza la temperatura que detecta la sonda de celda y el led  se enciende


Pulsar la tecla  para terminar el ciclo de conservación.



Abatimiento intensivo por temperatura



Seleccione el abatimiento pulsando la tecla  :

los leds  y  parpadean. Para seleccionar

el ciclo intensivo pulse la tecla  : el led **HARD** parpadea.

La pantalla visualiza la temperatura de fin de abatimiento. Mediante las teclas  y  se puede modificar la temperatura de fin de abatimiento (+3°C). Introduzca la sonda de aguja en el producto. Para iniciar el ciclo pulse la tecla


. Los leds , **HARD** y  permanecen encendidos fijos.

Se pone en marcha es test de control para saber si se ha introducido correctamente la sonda en el producto.

Si el test es positivo, el ciclo de abatimiento continúa, de lo contrario se pone en marcha un ciclo de abatimiento por tiempo (vea el capítulo específico).


El parámetro **r9** establece el setpoint de trabajo durante la fase intensiva. Cuando la temperatura que detecta la sonda de producto alcanza el valor del parámetro **r13**, se da por terminada la fase intensiva.

Durante el abatimiento la pantalla visualiza la temperatura detectada por la sonda de producto.


Si se pulsa la tecla  se visualiza la temperatura que ha leído la sonda de celda.

Si la temperatura del producto alcanza el valor programado en el tiempo de duración máximo de abatimiento, el ciclo se considera terminado: se pone en marcha la conservación y el zumbador emite un sonido intermitente.

Si la temperatura del producto no alcanza el valor programado en un tiempo máximo que establece

el parámetro **r5**, el ciclo continúa : el led  parpadea y el zumbador emite un sonido intermitente. Para silenciar el zumbador, pulse una tecla cualquiera.

Apenas desciende la temperatura del producto por debajo del valor programado, el ciclo de abatimiento se concluye y automáticamente se pone en marcha un ciclo de conservación.




Durante la fase de conservación, la pantalla visualiza la temperatura que detecta la sonda de celda y el led  se enciende



Pulsar la tecla  para terminar el ciclo de conservación.

Abatimiento por Tiempo





Seleccione el abatimiento pulsando dos veces la


tecla  : los leds  y  parpadean. La pantalla visualiza el tiempo de ciclo. Mediante las

teclas  y  se puede modificar el tiempo de abatimiento.

Para empezar el ciclo pulse la tecla: . Los

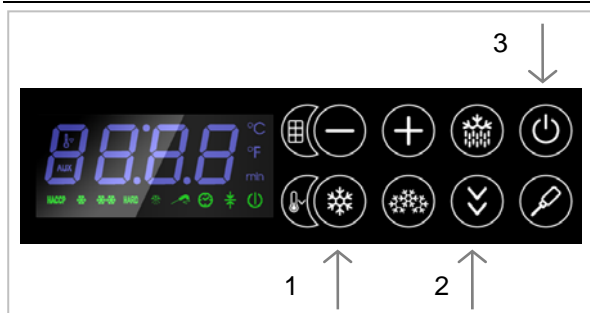
leds  y  permanecen encendidos fijos.

Cuando termina el tiempo programado, el ciclo de abatimiento se termina y se pone en marcha automáticamente un ciclo de conservación.

Durante la fase de conservación, la pantalla visualiza la temperatura que detecta la sonda de celda y el led  se enciende


Pulsar la tecla  para terminar el ciclo de conservación.

Abatimiento Intensivo por Tiempo






Seleccione el abatimiento pulsando dos veces la



tecla  : los leds  y  parpadean. Para

seleccionar el ciclo intensivo pulse la tecla  : el led **HARD** parpadea.

La pantalla visualiza el tiempo de ciclo. Mediante


las teclas  y  se puede modificar el tiempo de abatimiento.

Para empezar el ciclo pulse la tecla: . Los

leds , **HARD** y  permanecen encendidos fijos.

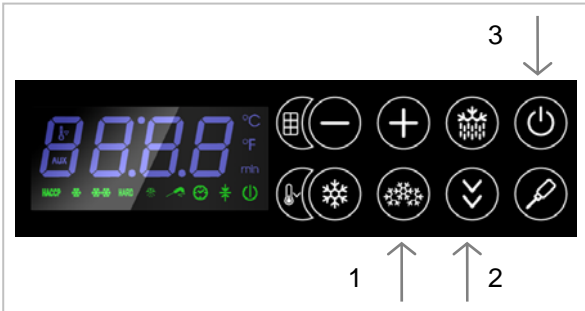
El parámetro **r9** establece el setpoint de trabajo durante la fase intensiva. Cuando finaliza el tiempo del parámetro **r14**, la fase intensiva se considera terminada.





Cuando termina el tiempo programado, el ciclo de abatimiento se termina y se pone en marcha automáticamente el ciclo de conservación.




Durante la fase de conservación, la pantalla visualiza la temperatura que detecta la sonda de celda y el led  se enciende





Pulsar la tecla  para terminar el ciclo de conservación.

Congelación Por Temperatura



Seleccione la congelación pulsando la tecla  : los leds , , **HARD** y  parpadean. La pantalla visualiza la temperatura de fin de ciclo.

Mediante las teclas  y  se puede modificar la temperatura de fin de congelación (-18°C). Introduzca la sonda de aguja en el producto. Para seleccionar el ciclo SOFT pulse la tecla  : el led **HARD** se apagará.

Para empezar el ciclo pulse la tecla: . Los leds ,  y  permanecen encendidos fijos.

Se pone en marcha es test de control para saber si se ha introducido correctamente la sonda en el producto.

Si el test es positivo, el ciclo de congelación continúa, de lo contrario se pone en marcha un


ciclo de congelación por tiempo (vea el capítulo específico).


Durante la congelación la pantalla visualiza la temperatura detectada por la sonda de producto.

Si se pulsa la tecla  se visualiza la temperatura que ha leído la sonda de celda.

Si la temperatura del producto alcanza el valor programado durante el tiempo máximo establecido por el parámetro **r6**, el ciclo se considera terminado: se pone en funcionamiento la conservación y el zumbador emite un sonido intermitente.

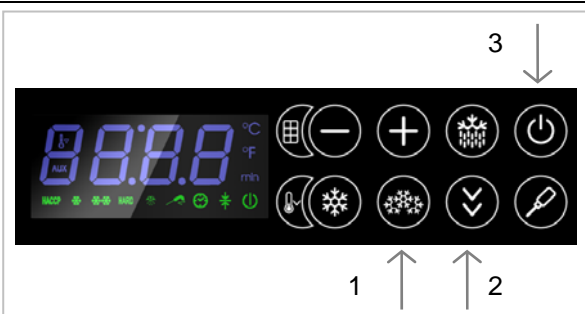
Si la temperatura del producto no alcanza el valor programado en un tiempo máximo establecido, el





ciclo continúa : el led  parpadea y el zumbador emite un sonido intermitente. Para silenciar el zumbador, pulse una tecla cualquiera. Apenas desciende la temperatura del producto por debajo del valor programado, el ciclo de congelación se concluye y automáticamente se pone en marcha un ciclo de conservación.

Durante la fase de conservación, la pantalla visualiza la temperatura que detecta la sonda de celda y el led  se enciende

Pulsar la tecla  para terminar el ciclo de conservación.


Congelación Por Tiempo







Seleccione la congelación pulsando dos veces la tecla  : los leds , , **HARD** e 

parpadean. La pantalla visualiza el tiempo de

ciclo. Mediante las teclas  y  se puede modificar el tiempo de congelación

Para seleccionar el ciclo SOFT pulse la tecla  : el led **HARD** se apagará.

Para empezar el ciclo pulse la tecla: . Los leds ,  y  permanecen encendidos fijos.

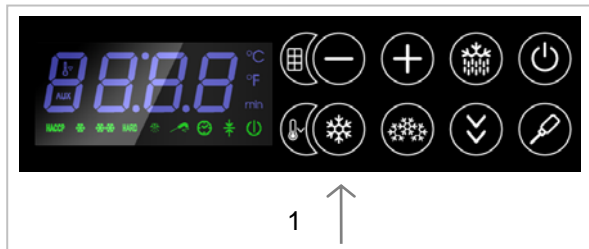
Cuando termina el tiempo programado, el ciclo de congelación se termina y se pone en marcha automáticamente un ciclo de conservación.

Durante la fase de conservación, la pantalla visualiza la temperatura que detecta la sonda de


celda y el led  se enciende

7



Ciclo de Enfriamiento



Seleccione el ciclo de enfriamiento pulsando

durante al menos dos segundos, la tecla  : el

Pulsar la tecla  para terminar el ciclo de conservación.

led  parpadea : se pondrá en marcha un ciclo de enfriamiento. El parámetro **r12** establece el setpoint de trabajo. Cuando la temperatura de la celda alcanza el valor establecido, el ciclo continúa, el led  permanece encendido y el zumbador se activa durante un segundo


Descongelación

Asegúrese de que no esté en curso un ciclo de conservación. Pulse durante al menos cuatro

segundos, la tecla  : se enciende el led .

La descongelación se realiza por ventilación forzada utilizando el ventilador del evaporador; el

ciclo puede realizarse con la puerta abierta o cerrada y además puede interrumpirse en



cualquier momento pulsando la tecla .

Bloqueo del teclado

Se puede bloquear el teclado. Mantenga pulsada

la tecla  y  durante un segundo : la pantalla visualizará "Loc" durante un segundo.


Para desbloquear el teclado, mantenga pulsada la



tecla  y  durante un segundo : la pantalla visualizará "UnL" durante un segundo.

Visualización de las Temperaturas

Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no esté en curso un ciclo de trabajo.






- Mantenga pulsada durante un segundo la

tecla  : la pantalla visualizará el primer mensaje disponible.

- Con las teclas  y  seleccione el mensaje "Pb1" (sonda de celda).

- Pulse la tecla  para visualizar el valor de la sonda de celda.

- Pulsando la tecla  la pantalla visualizará de nuevo el mensaje "Pb1".


- Pulse la tecla  : la pantalla visualiza el mensaje "Pb2" (sonda de producto).
- Pulse la tecla  para visualizar el valor leído por la sonda de producto.
- Pulsando la tecla  la pantalla visualizará de nuevo el mensaje "Pb2".
- Pulse la tecla  : la pantalla visualizará el mensaje "Pb4" (sonda del condensador).
- Pulse la tecla  para visualizar el valor leído por la sonda del condensador.

Calentamiento de la sonda de producto.

Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que esté en curso un ciclo de conservación.

Mantenga pulsada durante un segundo la tecla



: el led  parpadea y el led **AUX** se enciende.

Cuando la temperatura detectada por la sonda de producto alcanza el valor establecido por el

parámetro u7, el ciclo se termina, se activa el zumbador durante un segundo.

Alarmas HACCP

El instrumento puede memorizar hasta 9 alarmas HACCP, a continuación la alarma más reciente sobrescribe a la más antigua. El instrumento proporciona la siguiente información:

- código de la alarma
- el valor crítico
- la fecha y la hora en que apareció la alarma
- la duración de la alarma (de 1 min. a 99 h y 59 min., parcial si la alarma está en curso).

Se prevén los siguientes códigos de alarma:

- **tiME** : alarma de ciclo de abatimiento/congelación por temperatura terminado superando el tiempo máximo. La alarma memoriza la temperatura detectada por la sonda de producto cuando termina el tiempo que se ha establecido.
- **AH** : alarma de temperatura máxima durante la conservación. La alarma

memoriza la temperatura máxima de la sonda de celda.

- **PF** alarma de interrupción de la alimentación durante la conservación. La alarma memoriza la temperatura de la celda cuando se restablece la alimentación.




Para evitar memorizar varias veces las alarmas de interrupción de la alimentación, desconecte la misma cuando el equipo esté en stand-by.





Si la duración de la alarma de interrupción de la alimentación es prolongada, causando el error del reloj (código "rtc"), el equipo no aportará ninguna información sobre la duración de la alarma

Visualización de alarmas HACCP

Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado.

Mantenga presionado el botón  durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "rtc".

Presione varias veces el botón  hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "LS".

Presione el botón  : la pantalla mostrará el código de alarma más reciente (es decir, uno de los códigos antes enumerados seguido del número "1"; mayor es el número que sigue el código de la alarma y más antigua es la alarma).

Mediante los botones  y  se puede correr las distintas alarmas memorizadas.

Para seleccionar una alarma, presione el botón






. el Led **HACCP** deja de parpadear y permanece encendido de manera estable, la pantalla visualiza luego la siguiente información:

StA	la pantalla visualiza la fecha y la hora en que aparece la alarma
y09	la alarma apareció en 2009 (continúa...)
n03	la alarma apareció en el mes de marzo (continúa...)
d26	la alarma apareció el 26 de marzo de 2009
h16	la alarma apareció a las 16 horas (continúa...)
n30	la alarma apareció a las 16:30 horas
dur	la pantalla visualiza la duración de la alarma
h01	la alarma duró 1 hora (continúa...)
n15	la alarma duró 1 hora y 15 minutos
AH3	la alarma seleccionada

La pantalla visualiza toda información durante 1 segundo


8.0	el valor crítico es de 8,0 °C/8 °F
------------	------------------------------------


Para salir de la sucesión de información: presione y suelte el botón  , la pantalla mostrará la alarma seleccionada (en el ejemplo "AH3"). Para salir del procedimiento, presione el botón  : la pantalla muestra nuevamente la temperatura leída por la sonda de la cámara.

 Si el instrumento no tiene ninguna alarma en la memoria, la etiqueta "LS" no se visualizará.




Borrado lista de alarmas HACCP


Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado.

Mantenga presionado el botón  durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "rtc".

Presione varias veces el botón  hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "rLS".

Presione el botón  : se solicita la contraseña para poder borrar las alarmas de la memoria.


Con los botones  y  configure la contraseña **149** : presione el botón  para confirmar la eliminación de las alarmas.


 Si el instrumento no tiene ninguna alarma en la memoria, la etiqueta "rLS" no se visualizará.


Horas de funcionamiento del compresor


El instrumento puede memorizar hasta 9.999 horas de funcionamiento del compresor, después de que el número "9999" parpadee.


Para visualizar las horas de funcionamiento del compresor, siga las siguientes instrucciones. Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado.


Mantenga presionado el botón  durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "rtc".




Presione varias veces el botón  hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "CH".

Presione el botón  para visualizar el dato. Para poner en cero el contador, siga las siguientes instrucciones. Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado.

Mantenga presionado el botón  durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "rtc".

Presione varias veces el botón  hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "rCH".



Presione el botón  : se solicita la contraseña para poder poner en cero el contador.

Con los botones  y  configure la contraseña **149** : presione el botón  para confirmar.




Programar hora y fecha

Asegúrese de que el teclado no está bloqueado.



Pulsar el botón  durante un segundo, el display mostrará el primer parámetro disponible.


Pulsar el botón  o  hasta que el display muestre "rtc".

Pulsar y dejar la tecla  : el display mostrará "yy", seguido por las dos últimas cifras del año y


el LED  parpadea. Con las teclas  o  es posible programar el año actual.

Pulsar la tecla  para memorizar el valor y pasar a la modificación del mes : el display


mostrará "mm", seguido por las dos cifras del mes. Con las teclas  o  es posible programar el mes actual.

Pulsar la tecla  para memorizar el valor y pasar a la modificación del día : el display mostrará "dd", seguido por las dos cifras del día .



Con las teclas  o  es posible programar el día actual.

Pulsar la tecla  para memorizar el valor y pasar a la modificación del las horas : el display mostrará "hh", seguido por las dos cifras de las

horas . Con las teclas  o  es posible programar la hora actual.

Pulsar la tecla  para memorizar el valor y pasar a la modificación de los minutos : el display mostrará "nn", seguido por las dos cifras de los minutos . La hora aparece en el formato de 24

horas. Con las teclas  o  puede establecer el valor correcto.

Pulsar y dejar  el botón o no hacer ninguna operación durante 15 segundos, el LED  se apagará.

5.4. Recomendaciones Para el Uso


Inactividad prolongada


Si el equipo se mantiene inactivo durante un largo período de tiempo, proceda de la siguiente manera:


1. Accionar el interruptor automático seccionador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2. Limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas circundantes.
3. Cubrir con una capa de aceite alimentario las superficies de acero inoxidable.
4. Realizar todas las operaciones de mantenimiento;
5. Dejar las puertas entreabiertas para evitar la formación de moho y/o olores desagradables.


Recomendaciones para una utilización normal

Aplique las siguientes recomendaciones, para garantizar un uso correcto del equipo:


 Evitar la obstrucción de la zona anterior de la unidad condensadora, para facilitar al máximo la eliminación de calor del condensador. Mantener siempre limpia la parte anterior del condensador.


 Evitar la introducción de alimentos que estén muy por encima de los 90°C, esto además de sobrecargar la máquina al comienzo puede habilitar unas protecciones que prolongan los tiempos de descenso de la temperatura. Por lo tanto es preferible que se efectúe, si es posible, un breve estacionamiento exterior, necesario para bajar la temperatura a valores aceptables. Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.

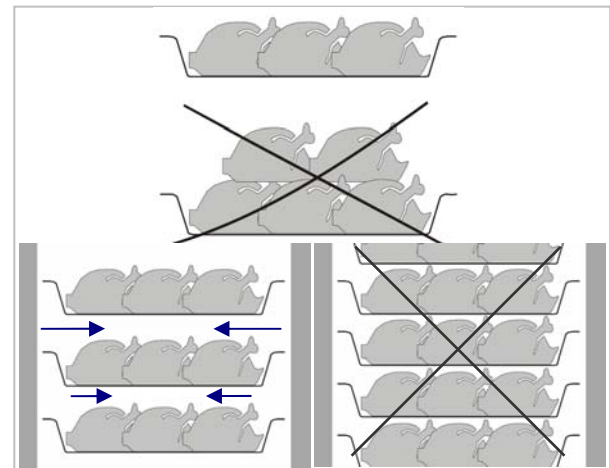
 No poner los materiales que se deben conservar, en contacto con las paredes interiores, ya que bloquean la circulación del aire que garantiza la uniformidad de la temperatura en el interior del compartimiento refrigerado.

 Se debe garantizar un espacio suficiente entre los recipientes o las fuentes utilizadas, para asegurar un flujo de aire frío suficiente sobre todo


el producto. Por lo tanto hay que evitar por ejemplo las siguientes colocaciones de fuentes y/o recipientes, indicadas a continuación.


 Evitar la obstrucción del orificio de aspiración de los ventiladores del evaporador.

 El producto que por composición o tamaño sea más crítico debe colocarse posiblemente en el centro.



Tratar de reducir al mínimo el número y la duración de las aperturas de las puertas.

 Los datos de abatimiento se refieren a productos estándares (baja presencia de grasas) y de espesor no superior a 50 mm, por lo tanto hay que evitar la superposición de productos de tamaños diferentes o la introducción de productos de espesor superior al indicado, de hecho esto implicaría una prolongación de los tiempos de abatimiento. Es preferible utilizar una buena distribución del producto en las fuentes o en los recipientes o, en caso de grandes espesores, la reducción de la cantidad que hay que abatir.

 Al final del abatimiento/sobrecongelación, el producto expresamente protegido puede colocarse en un armario para la conservación, una tarjeta debe indicar el contenido del producto, la fecha en la que se ha efectuado el

abatimiento/sobrecongelación y la fecha de vencimiento del producto.

En caso de que el producto se haya abatido debe conservarse a una temperatura constante de +2°C , mientras que si se ha congelado debe conservarse a una temperatura constante de -20°C.



Usualmente el abatidor debe utilizarse como conservador sólo por un breve período y no de modo continuo.



Para evitar contaminaciones bacterianas o de cualquier otra origen biológica, es necesario desinfectar el agujón después de cada uso.



Utilice guantes protectores para las manos, para extraer el producto que ha sufrido procesos de congelación o sobrecongelación, puesto que es probable que se provoquen “quemaduras” por el frío.



Ciclo de Abatimiento

Con este modo de funcionamiento el abatidor mantiene, por toda la duración del abatimiento, la temperatura de la cámara a un valor cerca del cero, con el objetivo de garantizar un descenso

de la temperatura del producto a +3°C de modo no traumático. Este modo obstaculiza la aparición sobre la superficie del producto de cristales de hielo. Por tanto, este modo de abatimiento debe utilizarse preferiblemente para productos no empaquetados y para los cuales la formación de hielo sobre la superficie puede causar daños a las propiedades físico/organolépticas (ej. el pescado).



Ciclo de Sobrecongelación

Con este modo de abatimiento el abatidor mantiene el valor de la temperatura de la cámara a un valor negativo por debajo de -18°C, que es la temperatura del final de la sobrecongelación. Para que la sobrecongelación sea eficaz y se realice en tiempos breves es preferible que los productos sean pequeños, especialmente en presencia de productos muy grasos; además los productos más grandes deben posicionarse en las fuentes centrales. En caso de que haya tiempos mayores de sobrecongelación que los estándares y no se puedan reducir los productos, se aconseja disminuir las cantidades y proceder, antes de la sobrecongelación del producto, con un preenfriamiento de la cámara del abatidor, realizando un ciclo de sobrecongelación en vacío.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos. En particular desactivar la

alimentación eléctrica mediante el interruptor automático seccionador.

6.2. Mantenimiento Ordinario

El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos y en el mantenimiento periódico de los quemadores, de las toberas y los conductos de descarga.

Un mantenimiento correcto permite obtener las mejores prestaciones, una duración prolongada del equipo y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

No dirigir chorros de agua directos al equipo ni usar aparatos de alta presión.

Para la limpieza del acero inoxidable no usar estropajos, cepillos ni raspadores de hierro, ya que pueden dejar partículas de hierro que si se oxidan pueden provocar herrumbre.

Para quitar los residuos endurecidos utilizar espátulas de madera, de plástico o jabones de goma abrasiva.

Durante los períodos de prolongada inactividad, cubra todas las superficies de acero inoxidable con un paño protector, mojado con aceite de vaselina, y airear periódicamente los locales.



No usar productos que contengan sustancias nocivas y peligrosas para la salud de las personas (solventes, gasolina, etc.).

Se recomienda al **final del día** limpiar :

- la cámara de enfriamiento
- el equipo.

6.3. Mantenimiento Extraordinario

i Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.

- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

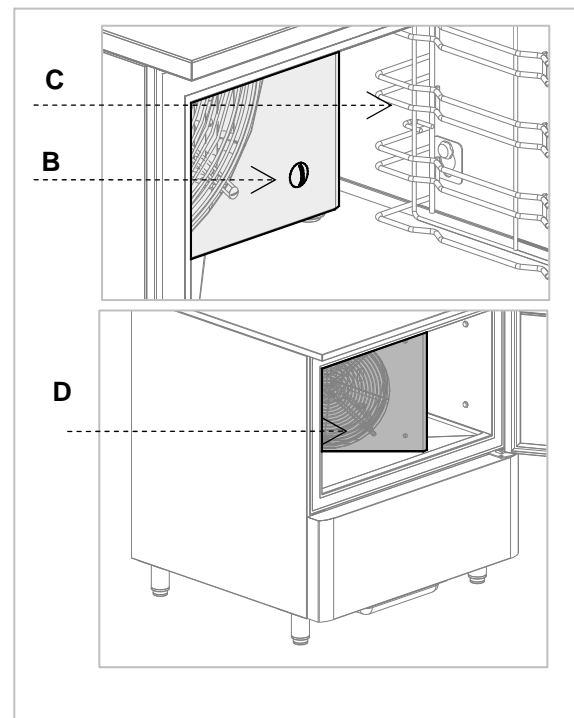
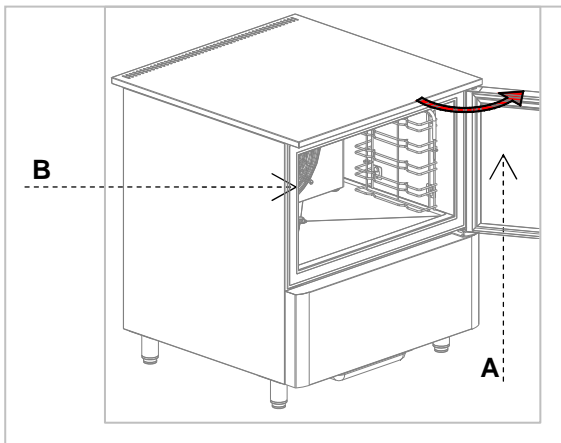
Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

! Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas.

Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Destornillar los dos tornillos (B) a la derecha del deflector.
3. Quitar las guías (C):
4. Girar el deflector (D) hacia la izquierda



Limpieza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

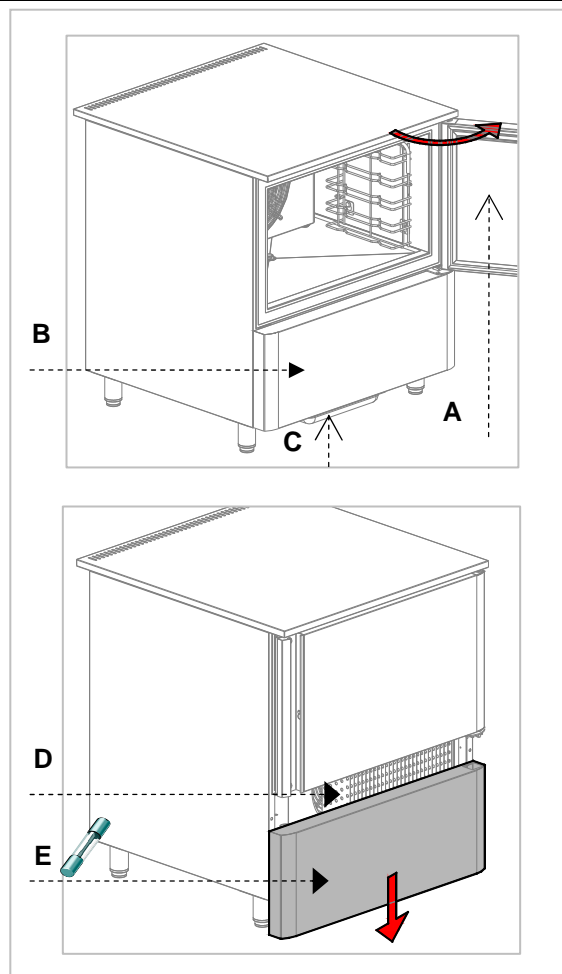
⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

⚠ No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo.

Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar el panel inferior (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.










Sustitución de los Fusibles

i Los fusibles se encuentran en la parte inferior del compartimiento técnico (E) . Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro de mandos, de la misma manera que se ha indicado para el acceso y la limpieza del condensador.





7. AVERÍAS

Las informaciones que se brindan a continuación tienen el objetivo de ayudar a identificar y corregir posibles anomalías y disfunciones que podrían presentarse en la fase de uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario,

para todos los demás se requiere una competencia precisa, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.

Problema	Causas	Soluciones
El grupo frigorífico no arranca	Falta de tensión	Controlar el cable de alimentación.
		Controlar los fusibles.
		Controlar que el equipo esté conectado correctamente.
	Otras causas	 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	Ainear el ambiente
	Condensador sucio	limpiar el condensador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controlar las juntas
	Insuficiente cantidad de gas refrigerante	 Contactar al centro de asistencia.
	Ventilador del condensador detenido	 Contactar al centro de asistencia.
	Ventilador del evaporador detenido	 Contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 Contactar al centro de asistencia.
	Tarjeta electrónica averiada	 Contactar al centro de asistencia.
Presencia de hielo en el interior del evaporador		Efectuar un ciclo de descongelación posiblemente con la puerta abierta.
		 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controlar que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente

7.1. Visualización de Averías


Problema		Causas	Soluciones
Pr1	En la pantalla parpadea el letrero "Pr1" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda de la cámara)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El tipo de sonda no es correcto. ➤ La sonda es defectuosa. ➤ La conexión sonda-tarjeta electrónica no es correcta. ➤ La temperatura detectada por la sonda se encuentra fuera de los límites permitidos por la sonda de la cámara en uso 	<p> Contactar al centro de asistencia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprobar que la sonda de la cámara sea del tipo PTC. ➤ Verificar la integridad de la sonda de la cámara. ➤ Comprobar que la conexión instrumento - sonda sea correcta. ➤ Comprobar que la temperatura cerca de la sonda de la cámara no se encuentre fuera de los límites permitidos
Pr4	En la pantalla parpadea el letrero "Pr4" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda del condensador)		
Pr2	En la pantalla parpadea el letrero "Pr2" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda de aguja)		
rtc	En la pantalla parpadea el mensaje "rtc"	Error del reloj.	Programe de nuevo el día y la hora reales.
Pf	En la pantalla parpadea el mensaje "Pf" y el zumbador emite un sonido intermitente (alarma de interrupción de la alimentación eléctrica)	Durante un ciclo de trabajo se ha producido una interrupción de la alimentación eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controlar que el equipo esté conectado. <p> Si el problema persiste contacte con el centro de asistencia.</p>
COH	En la pantalla parpadea el mensaje "'COH" y el zumbador emite un sonido intermitente (alarma de alta temperatura de condensación)	La temperatura del condensador ha superado el límite establecido (parámetro C6).	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Airee el ambiente. ➤ Limpie el condensador. ➤ Compruebe que los ventiladores funcionen correctamente. <p> Si el problema persiste contacte con el centro de asistencia</p>
CSd	En la pantalla parpadea el mensaje "CSd" y el zumbador emite un sonido intermitente (alarma de ventilador del condensador bloqueado)	La temperatura del condensador ha superado el límite establecido (parámetro C7).	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compruebe que los ventiladores funcionen correctamente. <p> Contacte con el centro de asistencia</p>

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalaje Y Desembalaje

Realizar el movimiento y la instalación respetando las informaciones suministradas por el fabricante, reportadas directamente en el embalaje, en el equipo y en este manual.

El sistema de elevación y transporte del producto empaquetado, prevé el uso de una carretilla elevadora o de una transpaleta; mediante el uso de estos debe prestarse particular atención al balance del peso, a fin de evitar peligros de volcado (¡evitar inclinaciones excesivas!)

 **ATENCIÓN** : Preste atención al cable de alimentación y a la posición de los pies, cuando esté insertando el dispositivo de elevación.

El embalaje es de cartón y la paleta de madera. En el embalaje de cartón están impresos una serie de símbolos que muestran, según las normativas internacionales, las prescripciones a las que se deberán someter los equipos durante las operaciones de carga y descarga, transporte y almacenamiento.




Verificar, en el momento de la entrega, la integridad del embalaje y que durante el transporte no haya sufrido daños
Los posibles daños serán inmediatamente impugnados al transportador.

Se debe quitar el embalaje lo antes posible, con el objetivo de verificar la integridad del equipo y la ausencia de daños

No trabajar el cartón con utensilios cortantes, para no dañar los paneles de acero subyacentes. Quitar hacia arriba el embalaje de cartón.

Verifique, después de quitar el embalaje, que las características del equipo correspondan a las ordenadas por usted en el pedido;


Si existen anomalías contacte inmediatamente al comerciante.

 Los elementos del embalaje (bolsas de nylon, poliestirol expandido, grapas ...) no se deben dejar al alcance de los niños
Quitar el film protector en PVC de las paredes internas y externas, evitando el uso de utensilios metálicos.

8.2. Instalación


Se debe cumplir con todas las fases de instalación, hasta finalizar el proyecto general.


La zona de instalación debe estar provista de todas las conexiones de alimentación, de descarga de los residuos de producción, debe estar iluminada adecuadamente y contar con todos los requisitos higiénicos y sanitarios que respondan a las leyes vigentes.


 Las prestaciones se garantizan para una temperatura ambiente de 32°C, la superación de dichas condiciones de temperatura puede perjudicar las prestaciones y, en los casos más graves, provocar la intervención de las protecciones con las que la máquina está equipada.

Por lo tanto antes de efectuar la elección definitiva del posicionamiento evaluar las condiciones ambientales más críticas que se pueden alcanzar en dicha posición.

Proceda a la nivelación del equipo mediante los pies.

 Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.

 Conectar y dejar insertado por un cierto período de tiempo (al menos dos horas) antes de controlar el funcionamiento. Durante el transporte es probable que el aceite lubricante del compresor haya entrado en el circuito refrigerante, obstruyendo los capilares: como consecuencia, el equipo funcionará por algún tiempo sin producir frío, hasta que el aceite no vuelva al compresor .


 **ATENCIÓN** : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en los anexos.


El agua que se descarga durante las descongelaciones y el agua que se deposita en el fondo de la cámara en fase de funcionamiento o durante la limpieza interior periódica debe descargarse mediante un tubo predispuesto de diámetro mínimo $\frac{3}{4}$ " que se conectará con el tubo situado en el fondo del abatidor.


Además hay que equipar el tubo de desagüe con un sifón. El tubo de desagüe tendrá que estar conforme con las normas vigentes.

8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica

La conexión debe ser efectuada por el personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes y con el uso del material apropiado y señalado.

 Antes de conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica, controle que la tensión y la frecuencia correspondan a los datos de la placa de matrícula, que se encuentra en la parte posterior del equipo.

 El equipo es suministrado con una tensión de funcionamiento de 230V~ 50Hz or 220V~ 60Hz.

 Antes de realizar la conexión, asegúrese de que en la red de alimentación, ubicada en la parte anterior de la máquina, haya un interruptor diferencial con una potencia adecuada, que proteja al equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

8.4. Prueba

El equipo se entrega listo para ser usado por el adquirente.

Dicha funcionalidad está garantizada por la superación de las pruebas (prueba eléctrica - prueba funcional - prueba estética) y por las certificaciones correspondientes mediante los anexos específicos.



Al final de la instalación hay que proceder con los controles siguientes:

- Controlar que las conexiones eléctricas se hayan efectuado correctamente.




- Controlar la funcionalidad y la eficiencia de los tubos de desagüe.
- Controlar la ausencia en el interior de la máquina de posibles herramientas o materiales que podrían influir en el funcionamiento o incluso dañar la máquina.
- Hacer efectuar a la máquina al menos un ciclo completo de sobrecongelación y abatimiento



8.5. Configuración de los parámetros

Asegúrese de que el teclado no está bloqueado.





Mantener pulsado el botón  y  durante 4 segundos : el display mostrará "PA".



Pulsar el botón  : Se requiere contraseña para acceder a los parámetros.


Utilizando las teclas  o  configurar la contraseña : **-19** : pulsar la tecla  para confirmar.

Mantener pulsado el botón  y  durante 4 segundos : el display mostrará "SP" (primer parámetro disponible).

Utilizando las teclas  y  es posible toda la lista de parámetros

Pulsar la tecla  para modificar el parámetro con las teclas  o  : pulsar el botón  para confirmar el cambio.

Para salir de la procedura tener presionadas las teclas  y  durante 4 segundos.


 Para que los parámetros de funcionamiento sean activos es necesario apagar y volver a encender el dispositivo.

9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

i Este equipo ha sido realizado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

! Asegurándose que este equipo sea eliminado de manera correcta, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.



El símbolo  sobre el producto o sobre la documentación que lo acompaña, indica

que este producto no debe ser considerado un residuo doméstico, sino que se debe entregar al punto idóneo de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Elimínelo siguiendo las normativas para la eliminación de los residuos.

Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte la oficina local correspondiente, el servicio de recogida de los residuos domésticos o el local donde se ha adquirido el producto.

10. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

El refrigerante utilizado en la máquina es el fluido R404a. Los componentes del fluido son los siguientes:

PENTAFLUROETANO (HFC R125) 44%

ETANO 1,1,1 – TRIFLUORURO (HFC R143A) 52%

ETANO 1,1,1,2 TETRAFLUROURO (HFC R134A) 4%

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

La evaporación rápida del líquido puede provocar congelamiento. La inhalación de concentraciones elevadas

de vapor, puede causar irregularidad cardiaca, efectos narcóticos a corto plazo (vértigos, dolores de cabeza y confusiones mentales), desmayos o la muerte.

- Efectos en los ojos: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.

- Efectos en la piel: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.
- Efectos de la ingestión. La ingestión no está considerada un medio de exposición.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Ojos: En caso de contacto, lavar inmediatamente los ojos con abundante agua por al menos 15 minutos. Consultar a un médico.

Efectos en la piel: Lavar con agua por al menos 15 minutos después de un contacto excesivo. Si es necesario, curar el congelamiento, calentando cuidadosamente la zona afectada. Acudir al médico en caso de irritación.

Ingestión oral: La ingestión no está considerada un medio de exposición.

Inhalación: Si se inhalan concentraciones elevadas, trasladar a la persona al aire libre. Mantener tranquila a la persona. Si la persona no respira, proceder a la respiración artificial. Si existe dificultad para respirar, suministrar oxígeno. Acudir al médico.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.com