

06/2018

Mod: **DBT51/TS-GX**

Production code: **ABV5005-DM (CER. SINISTRA)**



**Diamond**  
catering equipment



**5T  
700  
800**



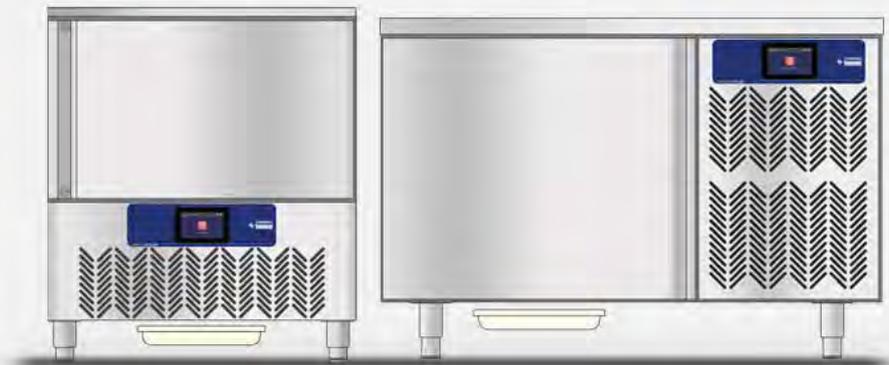
## CELLULES DE REFRIGERATION RAPIDE ET CONGELATION

BLAST CHILLER AND FREEZERS

ABBATTITORI e SURGELATORI RAPIDI di TEMPERATURA

SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER

ABATIDORES – CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA



### **MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE**

**INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

**MANUEL D'INSTALLATION D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND WARTUNGSANWEISUNGEN**

**MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO**



IT

GB

FR

DE

ES

IT

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

GB

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

DE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

ES

El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los equipos presentados en esta publicación.

# 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.....	6
4.6. Dispositivos De Seguridad .....	7
5. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	8
5.1. Primer encendido .....	8
5.2. Modalidad Congelador Rápido.....	8
5.3. Modalidad Ciclos Especiales .....	20
5.4. Modalidad Recetario .....	31
5.5. Pre-enfriamiento.....	34
5.6. Impostaciones .....	35
5.7. Utilizo puerto USB.....	36
5.8. Recomendaciones Para el Uso.....	36
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	38
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento.....	38
6.2. Mantenimiento Ordinario.....	38
6.3. Mantenimiento Extraordinario (Versión 5T) .....	39
6.4. Mantenimiento Extraordinario (Versión MESA) .....	41
7. AVERÍAS .....	43
7.1. Visualización de Averías .....	44
8. INSTALACIÓN.....	45
8.1. Embalaje Y Desembalaje .....	45
8.2. Instalación .....	46
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	46
8.4. Conexión del agua de la unidad condensadora.....	47
8.5. Prueba.....	48
9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO .....	48
10.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	48
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE ANALÍTICO

### A

Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento; 38  
 Alarma de alta temperatura de condensación; 7  
 AVERÍAS; 43

### C

Ciclo Continuo a Temperatura; 18  
 Ciclo Continuo a Tiempo; 17  
 Ciclo de Calentamiento Sonda Producto; 24  
 Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura); 9  
 Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo); 11  
 Ciclo de Descongelación; 22  
 Ciclo de Descongelación (Opcional); 24  
 Ciclo de Endurecimiento Helado; 23  
 Ciclo de Esterilización; 23  
 Ciclo de Fermento (Opcional); 25  
 Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura; 27  
 Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo; 29  
 Ciclo de Sanitización Pescado; 21  
 Ciclo de Secado; 22  
 Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura; 13  
 Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo; 15  
 Ciclo Personalizado; 19  
 Conexión de la Alimentación Eléctrica; 46  
 Conexión del agua de la unidad condensadora; 47

### D

Descripción del Equipo; 5  
 Desembalaje; 45  
 Dispositivos De Seguridad; 7  
 Download dati HACCP; 36  
 Download y Upload Parámetros; 36  
 Download y Upload Recetas; 36

### E

Eliminación del Equipo; 48  
 Embalaje; 45

### F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 48  
 Fusibles de protección; 7

### G

Garantía; 4

### I

Inactividad prolongada; 36  
 Informaciones Generales; 4  
 Instalación; 46

### L

Limpieza del condensador; 39; 41  
 Limpieza del evaporador; 39; 41

### M

Mantenimiento Extraordinario (Versión 5T); 39  
 Mantenimiento Extraordinario (Versión MESA); 41  
 Mantenimiento Ordinario; 38  
 Memorización de una receta; 33  
 Microinterruptor del Ventilador-Evaporador; 7  
 Microinterruptor Puerta; 7  
 Modalidad Ciclos Especiales; 20  
 Modalidad Congelador Rápido; 8  
 Modalidad Recetario; 31

### P

Placa Descriptiva; 6  
 Pre-enfriamiento; 34  
 Primer encendido; 8  
 Prueba; 48

### R

Recetas congelación rápida; 32  
 Recetas sobrecongelación; 33  
 Recomendaciones Para el Uso; 36  
 Recomendaciones para una utilización normal; 37

### S

SEGURIDAD; 3  
 Selección idioma; 35  
 Service; 35  
 Setup; 35  
 Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.; 40; 42  
 Sustitución de los Fusibles; 40; 42  
 Sustitución de Partes; 4

### U

Utilizo puerto USB; 36

### V

Visualización de Averías; 44

### 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.



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



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





No poner en tracción por ninguna razón el cable de alimentación.

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 sernos 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.



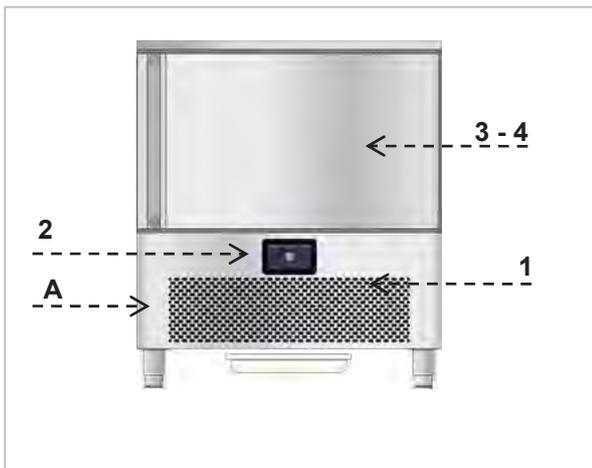
Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

## 4.4. Descripción del Equipo

### Versión 5T

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 compartimento refrigerado, en la parte posterior, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : está situada en el interior del compartimento 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 compartimento refrigerado.

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

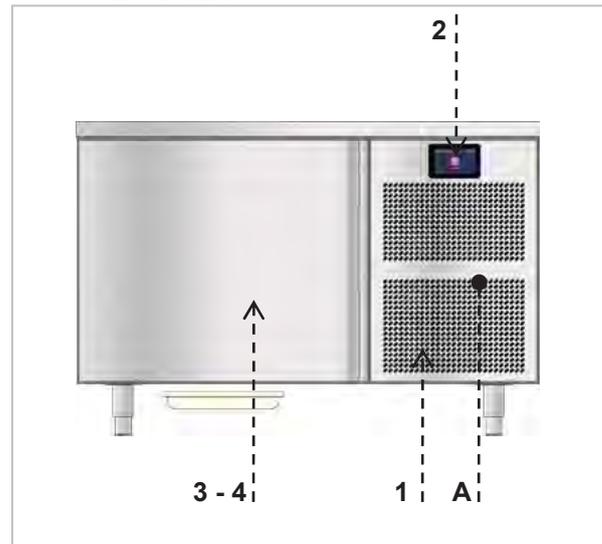
### ABATIDOR y CONGELADOR DE 5 FUENTES

Modelo adecuado para contener 5 fuentes con capacidad en abatimiento de 20 kg y en sobrecongelación de 12 kg.

### Versión con MESA

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 lateral y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte lateral 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 compartimento refrigerado, en la parte posterior, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : está situada en el interior del compartimento refrigerado y está destinada al enfriamiento y/o congelación de los alimentos.



La parte lateral 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 compartimento refrigerado.

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

### ABATIDOR GASTRONOMÍA

Modelo adecuado para contener 5 fuentes GASTRONORM 1/1 con capacidad en abatimiento de 20 kg y en sobrecongelación de 12 kg.

### ABATIDOR PASTELERÍA

Modelo adecuado para contener 5 fuentes PASTICCERIA 400 x 600 con capacidad en abatimiento de 20 kg y en sobrecongelación de 12 kg.

## 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. MATRICOLA		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:

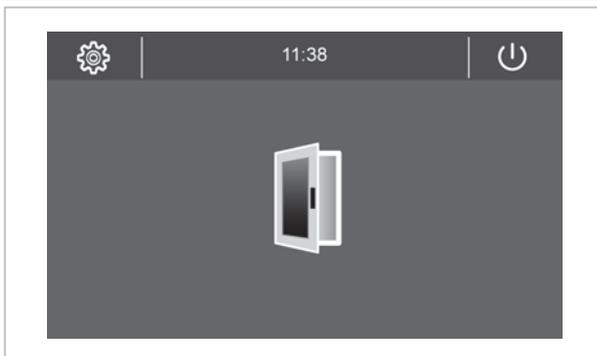
Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

## 4.6. Dispositivos De Seguridad

Durante el funcionamiento del equipo pueden intervenir unos controles que en algunos casos manejan el funcionamiento correcto de la máquina y en otros casos pueden desactivar unas piezas o toda la máquina para activar las seguridades del equipo. Indicamos a continuación los controles principales.



### Microinterruptor Puerta



En caso de que se abra la puerta el interruptor magnético, situado en el cuadro de mandos, se abre y en fase de abatimiento o sobrecongelación se apagan los ventiladores del evaporador y al mismo tiempo aparece una señal de alarma en el display; dicha condición puede realizarse también cuando no hay una alineación y un acercamiento perfecto de la puerta con el cuadro de mandos: en este caso con la máquina en fase de **STOP** se impide el inicio de un ciclo, excepto el inicio del ciclo de descongelación.

*En caso de que se encuentre activado un ciclo de esterilización U.V., se interrumpe solamente el funcionamiento de la lámpara de rayos UV; cuando se cierra la puerta el ciclo continúa.*

### 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 que haya condiciones ambientales o irregularidades de funcionamiento que provoquen una superación del valor máximo de temperatura en el condensador, se activa la alarma que bloquea el funcionamiento de la máquina. En cuanto se alcance un valor de temperatura aceptable, la máquina puede ponerse en marcha.

### Microinterruptor del Ventilador-Evaporador

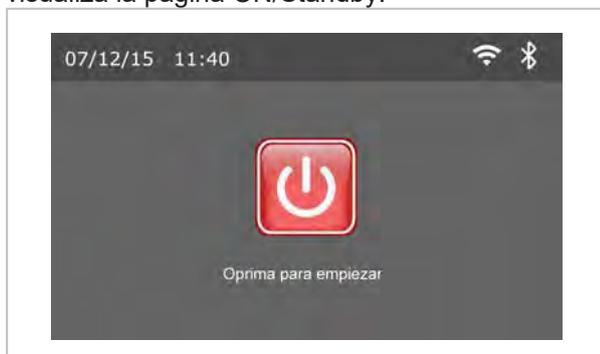


Este microinterruptor situado en el deflector del evaporador desactiva el funcionamiento de la máquina, en caso de apertura del deflector, para inspeccionar el evaporador o los ventiladores. El cierre del deflector con la desaparición sucesiva de la alarma en la pantalla, restablece el funcionamiento normal de la máquina.

## 5. USO Y FUNCIONAMIENTO

### 5.1. Primer encendido

Durante el primer encendido en la pantalla se visualiza la página ON/Standby.



Para encender el aparato, desde la página On/stand-by presionar en el área central: se accede a la página Home.



Desde la página Home se puede acceder a las modalidades de funcionamiento del aparato, seleccionando el área deseada.

Para apagar el aparato, en la página Home presionar  arriba.

### 5.2. Modalidad Congelador Rápido



Seleccionando  se accede al menú congelador rápido.

Se puede elegir una de las funciones disponibles:

- congelación rápida
- sobrecongelación
- ciclo continuo
- ciclo personalizado.





### Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura)

**i** Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **+3°C** en el menor tiempo posible y dentro de máximo de **90 minutos**. El ciclo termina cuando la sonda agujón lee la temperatura **+3°C**.

Seleccionando el ciclo de congelación positiva, se visualiza la siguiente página:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Se visualiza la siguiente página:



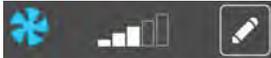
Presionando  y  se puede modificar el valor de la temperatura

Para confirmar el valor modificado, presionar ;

Per anular la modificación presionar .

Para salir sin salvar presionar .

Presionando el área  es posible modificar la temperatura del producto a final del ciclo.

Presionado en el área  es posible modificar la velocidad de los ventiladores durante la congelación rápida.



Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación:



Presionando  se habilita la fase intensiva :



esta área se ilumina

En este caso el ciclo de congelación positivo se divide en tres fases :

- congelación intensiva (HARD)
- congelación rápida estándar
- conservación



Presionando  se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



Dentro de este menú se pueden modificar los siguientes valores:

-  temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
-  temperatura del producto a final del ciclo intensivo ;
-  temperatura de la cámara durante la fase de conservación;

-  velocidad de los ventiladores durante la fase intensiva ;
-  velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú “impostaciones avanzadas” presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostaciones del ciclo de congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de congelación rápida estándar se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase presionar en el área deseada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase intensiva, presionar en correspondencia de la fase 1; se propone el menú relativo a la primera fase.



Para salvar y archivar el ciclo que se ha impostado presionar . Para iniciar el ciclo presionar .

Durante un ciclo en curso, se visualiza la siguiente pantalla:

Número de la fase corriente

Tiempo restante

	Símbolo congelación rápida positiva
	Símbolo ciclo intensivo
	Símbolo ciclo a temperatura

Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



### Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo)

**i** Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **+3°C** en el tiempo impostado por el usuario. Se aconseja cumplir los ciclos de prueba para determinar el tiempo necesario para enfriar correctamente el producto. Además, se recuerda que los tiempos adquiridos y eventualmente se han de considerar válidos para el utilizo exclusivo del mismo tipo y cantidad de producto en un ciclo.

Para pasar a un ciclo a tiempo presionar en el menú congelación rápida el área  : el sistema apagará el área relativa al ciclo a temperatura  y iluminará el área relativa al ciclo a tiempo .



Presionando el área  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando el área  se puede modificar la duración del ciclo de congelación rápida.

Presionando el área  se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la congelación rápida.

Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara  y la velocidad de los ventiladores  durante la fase de conservación.

Presionando  se habilita la fase intensiva: se ilumina el área relativa .

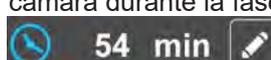
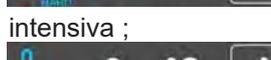
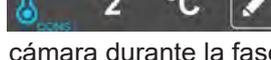
En este caso el ciclo de congelación positiva se divide en tres fases :

- congelación intensiva (HARD)
- congelación rápida estándar
- conservación

Presionando  se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

-  temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
-  tiempo de la fase intensiva ;
-  temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
-  velocidad de los ventiladores durante la fase intensiva ;
-  velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostaciones del ciclo de congelación rápida presionar .

ES

Si se selecciona un ciclo de congelación rápida estándar se visualiza la siguiente pantalla :



Si selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza esta pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar .

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área .

Durante un ciclo en curso, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.

ES



### Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura

**i** Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **-18°C** en el menor tiempo posible y dentro de un máximo de **270 minutos**. El ciclo termina cuando la sonda producto lee la temperatura **-18°C**.

Seleccionando el ciclo de sobrecongelación, el sistema propone la siguiente pantalla:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área **-35 °C** se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando en el área **-18 °C** es posible modificar la temperatura del producto a final del ciclo.

Presionando en el área se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la sobrecongelación.

Presionando en el área se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

Presionando en el área se habilita la fase

SOFT : se ilumina el área .

En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación



Presionando se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

- **-3 °C** temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
- **3 °C** temperatura del producto a final del ciclo SOFT ;
- **-20 °C** temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
- velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT ;
- velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "impostaciones avanzadas" presionar en el área arriba a la izquierda .

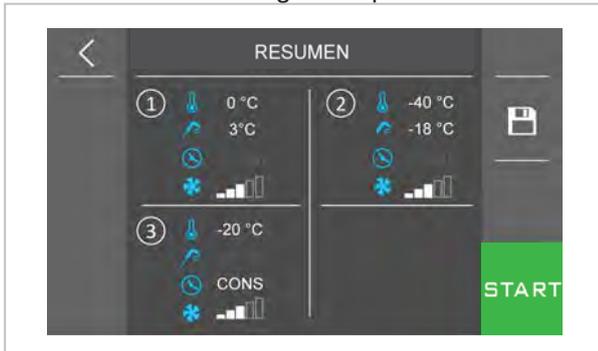
Para confirmar las impostazioni del ciclo

presionar .

Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación estándar se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación SOFT se visualiza la siguiente pantalla:



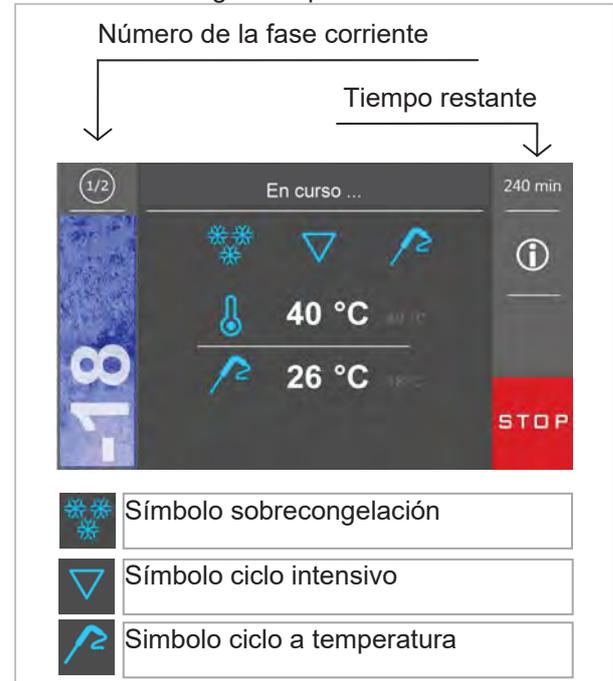
Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área deseada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha impuesto presionar .

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área .

Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.

ES



### Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo

**i** Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **-18°C** en el tiempo impostado por el usuario. Se aconseja cumplir los ciclos de prueba para determinar el tiempo necesario para enfriar correctamente el producto. Además, se recuerda que los tiempos adquiridos y eventualmente se han de considerar válidos para el utilizo exclusivo del mismo tipo y cantidad de producto en un ciclo.

Para pasar a un ciclo a tiempo dentro del menú sobrecongelación presionar el área : el sistema apaga el área relativa al ciclo a temperatura  y ilumina el área relativa al ciclo a tiempo .



Presionando  **-35 °C**  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  **240 min**  se puede modificar la duración del ciclo de sobrecongelación.

Presionando    se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la sobrecongelación.

Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara  y la velocidad de los ventiladores  durante la fase de conservación.

Presionando  se habilita la fase SOFT: se ilumina el área .

En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación

Presionando  se accede a la página "impostaciones avanzadas":



En este menú se pueden modificar los siguientes valores:

-  **-3 °C**  temperatura de la cámara durante la fase SOFT;
-  **54 min**  tiempo de la fase SOFT;
-  **-20 °C**  temperatura de la cámara durante la fase de conservación;
-  velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT;
-  velocidad de los ventiladores durante la conservación.

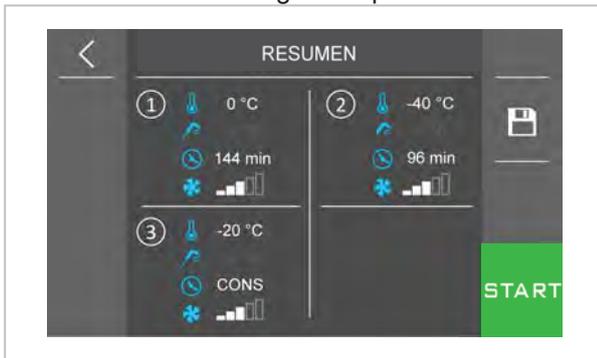
Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostaciones del ciclo de congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación estándar se visualiza la siguiente pantalla :



Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación SOFT se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha impostado presionar .

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área .

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:

Número de la fase corriente

Tiempo desde inicio ciclo



	Símbolo sobrecongelación
	Símbolo ciclo intensivo
	Símbolo ciclo a tiempo

Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.

ES



## Ciclo Continuo a Tiempo

**i** Se puede utilizar este ciclo cuando una gran cantidad de alimentos debe ser congelada rápidamente y se conoce el tiempo de congelación específico para cada producto. Es suficiente impostar la temperatura de la cámara, la velocidad de los ventiladores y encender el aparato que mantiene la temperatura impostada, la descongelación se gestiona de manera automática. La temperatura de la cámara puede ser modificada durante el normal funcionamiento.

Si se selecciona el ciclo continuo a tiempo el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando 0 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostaciones presionar



: Se inicia el ciclo.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



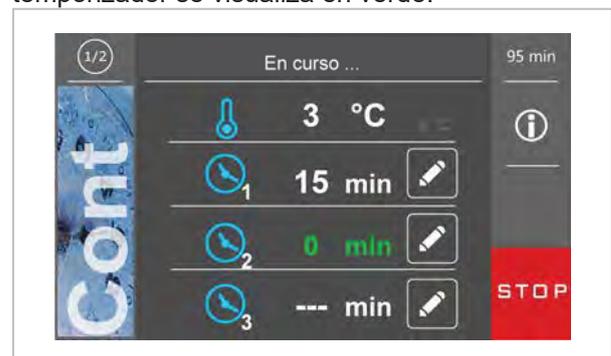
El ciclo se inicia activando solo el primer temporizador; es posible impostar hasta tres temporizador separados.

Los temporizadores se impostan presionando el área con un lápiz y programando el tiempo, mientras el ciclo ya se ha iniciado.

Al impostar el tiempo, cuando se confirma el temporizador empieza su cuenta atrás.

Cada temporizador es independiente y cuando termina su cuenta se puede volver a impostarlo.

El ciclo termina solo cuando todos los temporizadores impostados han terminado su cuenta atrás. Cuando una cuenta termina el zumbador emite un sonido, aparece en la pantalla una notifica y el valor "0 min" del relativo temporizador se visualiza en verde.



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar durante 3 segundos por lo menos.

ES



## Ciclo Continuo a Temperatura

El ciclo continuo a temperatura está disponible solo si están presentes dos o tres sondas producto.

Si se selecciona el ciclo continuo a temperatura, el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando -15 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 8 °C se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostazioni presionar



: Se inicia el ciclo.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Durante la ejecución del ciclo, cada vez que se cierra la puerta, se controla que los agujones han sido efectivamente insertados y el ciclo termina solo cuando estos llegan a la temperatura deseada.

Cuando cada agujón llega a la temperatura impostada, el zumbador emite un sonido, en la pantalla aparece una notifica y el valore de temperatura del relativo agujón se visualiza en verde. Aquí tienen un ejemplo donde solo un agujón ha llegado a temperatura.

Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.



## Ciclo Personalizado

La función “personalizado” permite impostar un ciclo compuesto por máximo 4 fases (3 de congelación rápida y 1 de conservación) y se puede componer de fases a temperatura y/o fases a tiempo.

Si se selecciona el ciclo personalizado el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Se puede conmutar la fase da agujón a tiempo y

Para añadir una fase presionar

La fase se añade y se visualiza en modifica.



Para eliminar una fase presionar

Cuando se han introducidas todas las fases y se han ejecutado las varias impostaciones, presionar



Antes de iniciar el ciclo se puede modificar la

temperatura de la cámara 2 °C

y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

Para confirmar las impostaciones presionar



: se visualiza la siguiente pantalla.



Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia



del área

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar durante 3 segundos por lo menos.

ES

### 5.3. Modalidad Ciclos Especiales



Si se selecciona el área  se accede al menú CICLOS ESPECIALES.

Se puede seleccionar una de las áreas presentes:

1. sanitización
2. secado
3. descongelación manual
4. endurecimiento helado
5. esterilización
6. descongelación (opcional)
7. fermento (opcional)
8. cocción lenta (opcional)





### Ciclo de Sanitización Pescado

La función "Sanitización Pescado" se compone de tres fases :

1. fase de congelación rápida negativa a temperatura
2. fase de mantenimiento
3. fase de conservación

Si se selecciona el ciclo de sanitización el sistema visualiza la pantalla relativa a la primera fase :



Presionando -40 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara en la fase de congelación rápida.

Presionando -18 °C se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la segunda fase.



Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara en la fase de mantenimiento.

Presionando 24 hour se puede modificar la duración de la fase de mantenimiento

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la tercera fase.



Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara durante la fase de conservación.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para iniciar el ciclo presionar el área

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.

ES



### Ciclo de Secado

La función "Secado" inicia un ciclo de ventilación interna forzada.  
Abriendo de la puerta no se influyen en el ciclo en curso.



START

Para iniciar el ciclo presionar el área **START**.  
Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



### Ciclo de Descongelación

**i** La escarcha que se forma en el evaporador a causa de la humedad que procede del producto puede comprometer el correcto funcionamiento del aparato. Para restaurar el correcto funcionamiento es necesario ejecutar un ciclo de descongelación.

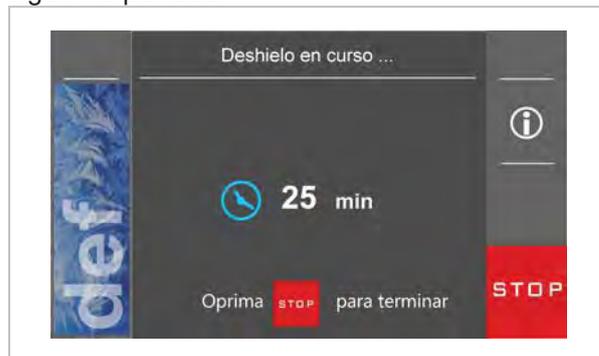
La descongelación se cumple con ventilación forzada utilizando el ventilador evaporador. El ciclo se puede cumplir con la puerta abierta o cerrada y además puede ser interrumpido en cualquier momento.

Si se selecciona el ciclo de descongelación manual el sistema visualiza la siguiente pantalla:



START

Para iniciar el ciclo presionar el área **START**.  
Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



### Ciclo de Endurecimiento Helado

El ciclo de endurecimiento helado es un ciclo de sobrecongelación a tiempo. Se puede impostar la temperatura, la duración y la velocidad de los ventiladores. El sistema visualiza la siguiente pantalla:



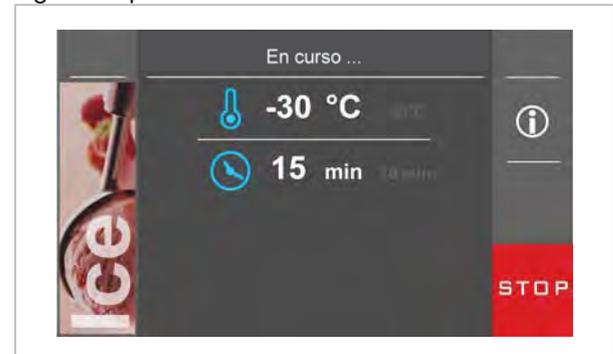
Presionando -35 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 30 min se puede impostar la duración del ciclo de sobrecongelación.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

**START**

Para iniciar el ciclo Presionar el área **START**. Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.

ES



### Ciclo de Esterilización

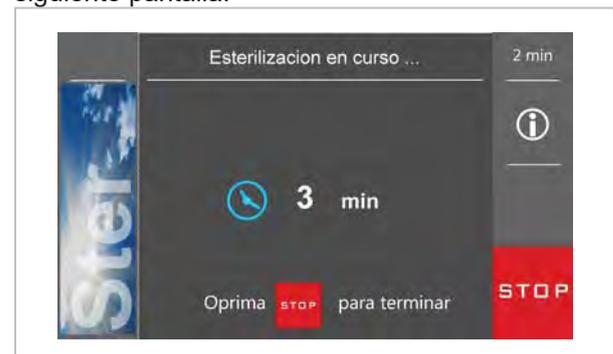
Se permite iniciar el ciclo solamente con puerta cerrada y se interrumpe de inmediato si, durante la esterilización, se abre la puerta.

Para una correcta eficiencia y higiene del aparato se aconseja ejecutar le desinfección de la cámara cuando termina cada turno de trabajo.



Para iniciar el ciclo es necesario la puerta del congelador rápido, y presionar el área **START**.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



### Ciclo de Calentamiento Sonda Producto

Utilícese este particular ciclo de funcionamiento cuando se necesita extraer la sonda agujón del producto congelado. El sistema visualiza la siguiente pantalla:



Para iniciar el ciclo se necesita la puerta del congelador rápido, y presionar el área **START**. Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



### Ciclo de Descongelación (Opcional)

El ciclo de Descongelación se gestiona en relación a la cantidad de producto que se tiene que descongelar presente dentro el aparato. Están disponibles tres niveles de carga. Per cada nivel, el sistema utiliza tres diferentes set de parámetros para el control de la temperatura, del tiempo ciclo y de la velocidad de los ventiladores. El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Para iniciar el ciclo presionar el área **START**.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente presionar **STOP** durante 3 segundos por lo menos.



## Ciclo de Fermento (Opcional)

El sistema prevé un control completo del ciclo de fermento. El ciclo se divide en cuatro fases :

- **fase de congelación rápida:** para el fermento del producto preparado y colocado en el aparato
- **fase de despertamiento:** despierta la levadura en el amasijo a través de una elevación gradual de la temperatura en la cámara
- **fase de fermento:** completa el fermento del amasijo de manera que sea lista para la sucesiva cocción en el horno
- **fase de conservación:** mantiene el amasijo fermentado a una temperatura ideal para la sucesiva cocción en el horno.

El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  se puede impostar la duración del ciclo de congelación rápida.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha  para pasar a la segunda fase.



Presionando  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  se puede impostar la duración del ciclo de despertamiento.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha  para pasar a la tercera fase.



Presionando  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  se puede impostar la duración del ciclo de fermento.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha  para pasar a la cuarta y última fase: conservación.

ES



Presionando  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para iniciar el ciclo Presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



### Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura

Si se selecciona el ciclo de lenta cocción a temperatura el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la camera de cocción.

Presionando se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la fase de lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta

cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Dentro de este menú se pueden impostar los varios parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo “congelación rápida a temperatura”).

Presionar el área arriba a la izquierda para volver al menú relativo a la lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de mantenimiento sucesiva a la fase de lenta cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se puede impostar los parámetros relativos a la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la camera de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Para confirmar las impostazioni del ciclo de lenta cocción, presionar .

Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de mantenimiento, se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:

ES



Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase lenta cocción, presionar en correspondencia de la fase 1; se visualiza la pantalla relativa a la primera fase.



START

Para iniciar el ciclo presionar el área Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema.

Si se habilita la fase de mantenimiento,

presionando  se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de mantenimiento.

Si se habilita la fase de congelación rápida,

presionando  se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de congelación rápida.

Para interrumpir el ciclo corriente presionar,

STOP

durante 3 segundos por lo menos,



## Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo

Si se selecciona el ciclo de lenta cocción a tiempo el sistema visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción.

Presionando se puede modificar la duración de la fase de lenta cocción.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionando se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta

cocción; se ilumina el área relativa . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se pueden imposter los parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo "congelación rápida a tiempo").

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de mantenimiento sucesiva a la fase de lenta

cocción; se ilumina el área relativa . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se puede imposter los parámetros de la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Para confirmar las imposteraciones del ciclo de lenta cocción, presionar .

Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de mantenimiento, se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase lenta cocción, presionar en correspondencia de la fase 1; se visualiza la pantalla relativa a la primera fase.



Para iniciar el ciclo Presionar el área **START**. Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando **i** se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Si se habilita la fase de

mantenimiento, presionando **+HOLD** se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de mantenimiento.

Si se habilita la fase de congelación rápida, presionando **+ ❄️** se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de congelación rápida.

Para interrumpir el ciclo corriente presionar, durante 3 segundos por lo menos, **STOP**.

ES

## 5.4. Modalidad Recetario



Si se selecciona el área  se accede al menú RECETARIO.

Las recetas se dividen por tipología:

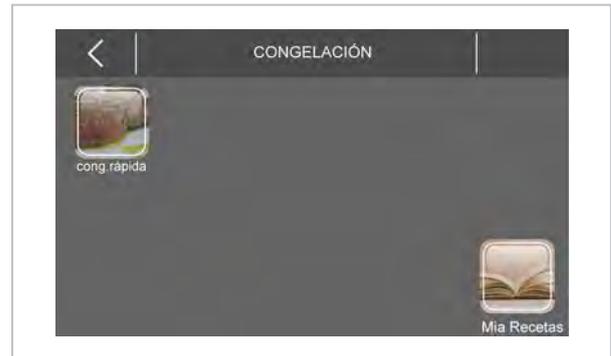
- congelación rápida
- sobrecongelación
- fermento (opcional)
- lenta cocción (opcional)
- recetas personalizadas.



Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de congelación rápida :



Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de sobrecongelación :



Presionando  se puede acceder a las recetas personalizadas por el usuario.



Presionando el área relativa a la receta se accede a la pantalla de recapitulación que visualiza los datos impostados por cada fase presente en la receta.



Desde esta pantalla se puede iniciar le ejecución de la receta, o modificar i setpoint del programa Presionando el área relativa a la fase. Tras modificar los datos, se puede elegir entre estas opciones:

- iniciar el ciclo sin salvar la modificación;
- salvar la modificación cumplida sobrescribiendo el programa;
- salvar la modificación cumplida con otro nombre.



**Recetas congelación rápida**

Aquí encuentran las recetas estándares:

<b>Carne Roja</b>		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Agujón	20°C
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Agujón	3°C
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	5°C
	Set Agujón	2°C
	Set Ventilación	5

<b>Carne Blanca</b>		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Duración	27 min
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	63 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

<b>Productos Icticos</b>		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Duración	27 min
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	63 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

<b>Cremas</b>		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	2
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	2

<b>Lasañas</b>		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

<b>Verduras</b>		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5



## Recetas sobrecongelación

Aquí las recetas estándares:

sobrecongelación rápida		
Fase 1	Set Cámara	0°C
	Set Agujón	3°C
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-12°C
	Set Agujón	-3°C
	Set Ventilación	5
Fase 3	Set Cámara	-30°C
	Set Agujón	-18°C
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	5°C
	Set Agujón	-20°C
	Set Ventilación	5



## Memorización de una receta

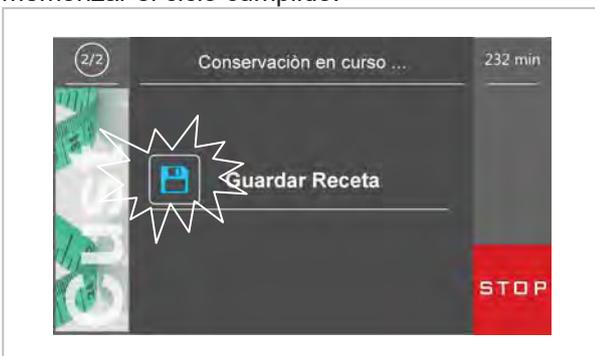
Se pueden memorizar ciclos a tiempo y a temperatura.

Están disponibles varias modalidades de memorización de una receta.

Durante la conservación después un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación,

**STOP**

presionando el aparato propone memorizar el ciclo cumplido:



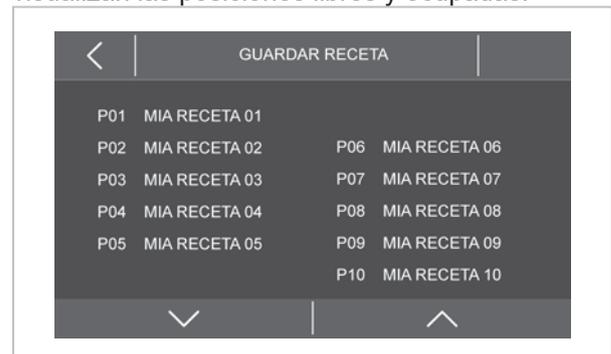
Se puede memorizar una nueva receta durante la impostación de un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.

:



Se puede seleccionar una receta ya presente, modificarla y salvarla.

Durante el procedimiento de memorización se visualizan las posiciones libres y ocupadas.



Si se elige una posición ocupada, se pide la confirmación de la sobrescritura.



Presionando  se visualiza la siguiente pantalla, con el editor para nombrar de la receta.



## 5.5. Pre-enfriamiento



Presionando  permite impostar e iniciar un ciclo de pre-enfriamiento. Presionando el área sensible se accede a esta pantalla :



Presionando  y  se puede modificar el valor de la temperatura.

Para anular la modificación presionar .

Para salir sin salvar presionar .

Para confirmar el valor modificado, presionar ; el ciclo se inicia con el setpoint impostado. Se visualiza la siguiente pantalla:



Desde este menú se pueden seleccionar otros ciclos o presionar  para parar el pre-enfriamiento.

Cuando se llega al setpoint cámara deseado, el zumbador emite un sonido, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara hasta la presión de  o hasta el inicio de un ciclo de congelación rápida/sobrecongelación. Si el pre-enfriamiento está en curso, se bloquea automáticamente a la selección e inicio de un ciclo.

## 5.6. Impostaciones

Se accede al menú IMPOSTACIONES

presionando  desde el menú Home. La página visualiza las siguientes opciones:

- service;
- setup;
- impostación idioma;



### Service

En el menú SERVICE se visualiza el elenco de las funciones disponibles:

- alarmas;
- estado entradas y salidas;
- tiempo de funcionamiento compresor;
- impostación fecha/hora;
- selección datos HACCP;
- reset tiempo de funcionamiento compresor;
- reset alarmas HACCP.



Para acceder al menú “reset tiempo de funcionamiento compresor” y “reset alarmas HACCP” se pide la contraseña **149**.

### Setup

Se puede acceder al menú SETUP tras digitar la contraseña **-19**. En este menú se accede a estas funciones

- configuración parámetros;
- restauración de los valores de default como en la tabla del constructor.



### Selección Idioma

En este menú se pueden impostar los siguientes idiomas:

- Italiano;
- Inglés
- Francés
- Alemán
- Español
- Portugués

## 5.7. Utilizo puerto USB

A través del puerto USB se pueden ejecutar las siguientes operaciones:

- download y upload de recetas;
- download y upload de los parámetros de configuración;
- download de las informaciones relativas al histórico HACCP.

Las operaciones de upload están permitidas si el firmware del aparato de origen y del aparato (o de los aparatos) de destinación coinciden.

Para acceder a esta función, póngase una tarjeta en modalidad OFF y conectase un aparato USB al puerto.

Se visualiza la siguiente pantalla:



### Download y Upload Recetas

Tras conectar el aparato USB y seleccionar “DOWNLOAD RECETAS” o “UPLOAD RECETAS”, se inicia automáticamente la escritura (DOWNLOAD) o lectura (UPLOAD) de las recetas en un documento de texto con el

nombre “**program.bin**”; la operación de escritura/lectura puede necesitar unos minutos. Cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

### Download y Upload Parámetros

Tras conectar el aparato USB y seleccionar “DOWNLOAD PARÁMETROS” o “UPLOAD PARÁMETROS”, se inicia automáticamente la escritura (DOWNLOAD) o lectura (UPLOAD) de las recetas en un documento de texto con el

nombre “**program.bin**”; la operación de escritura/lectura puede necesitar unos minutos. Cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

### Download dati HACCP

Tras conectar el aparato USB y seleccionar “DOWNLOAD DATI HACCP”, se inicia automáticamente la escritura en la periférica de un documento CSV (Comma Separated Values). Por ejemplo, presionando el nombre del archivo “log247n00001.csv”, este se compone de:

- “log” campo fijo
- “247” valor del parámetro LA (dirección aparato)

“n” campo fijo  
 “00001” número progresivo de download de las informaciones relativas a los alarmas HACCP.

La operación de escritura puede pedir unos segundos; a la conclusionone dell’operazione, cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

## 5.8. 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.

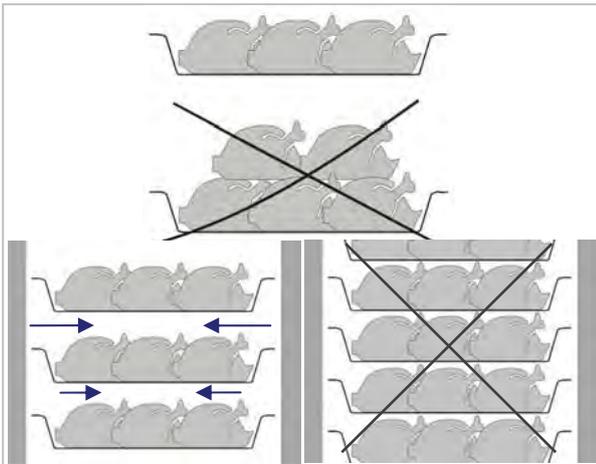
 Evitar la introducción de alimentos que estén muy por encima de los 90°C, esto, además de sobrecargar la máquina al comienzo, puede habilitar unas protecciones que prolongan los tiempos de descenso de la temperatura. Por lo tanto es preferible que se efectúe, si es posible, un breve estacionamiento exterior, 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.

## 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 (Versión 5T)

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

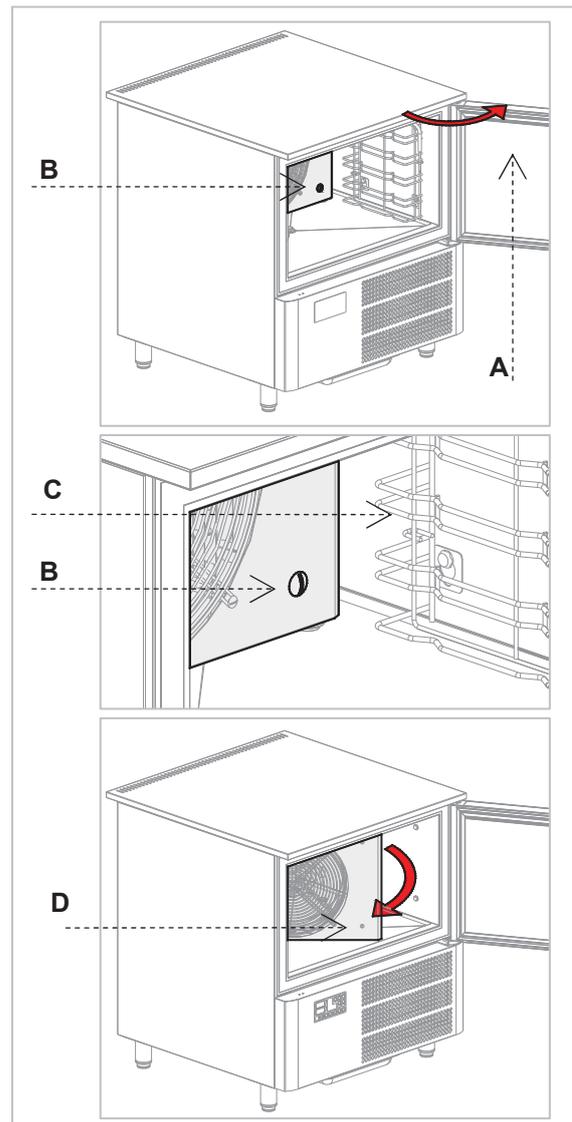
- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

#### Limpeza 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



#### Limpeza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

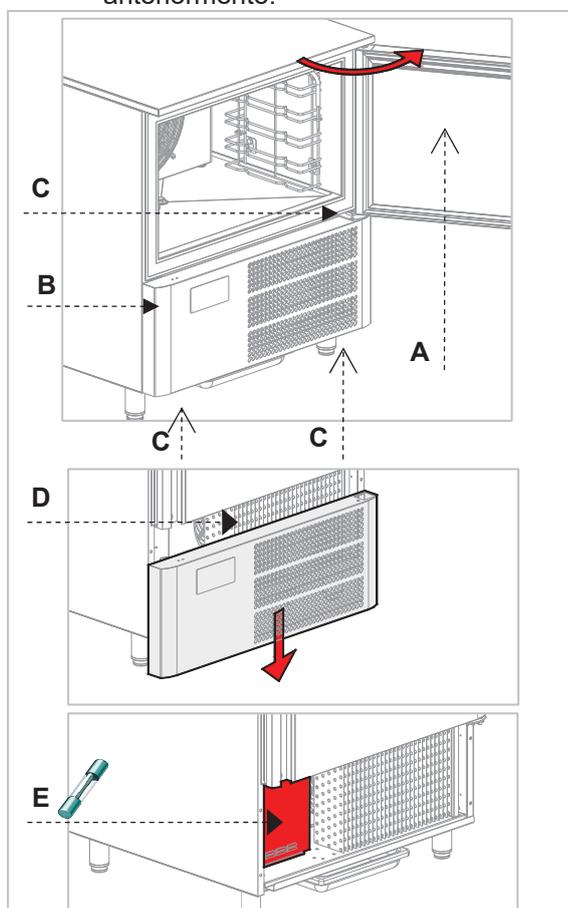
**!** Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

**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.



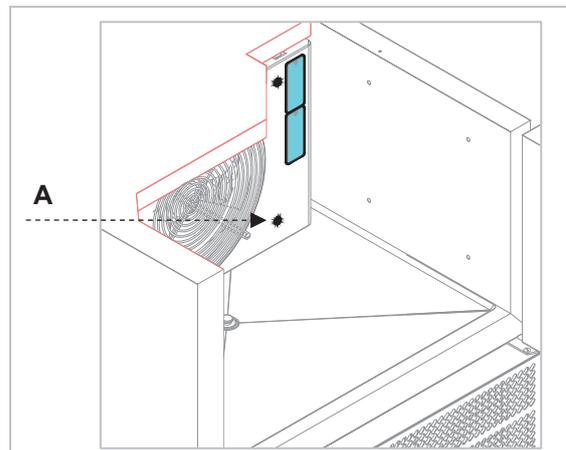
### Sustitución de los Fusibles

**i** Los fusibles se encuentran en la parte inferior del compartimiento técnico (E) . Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro

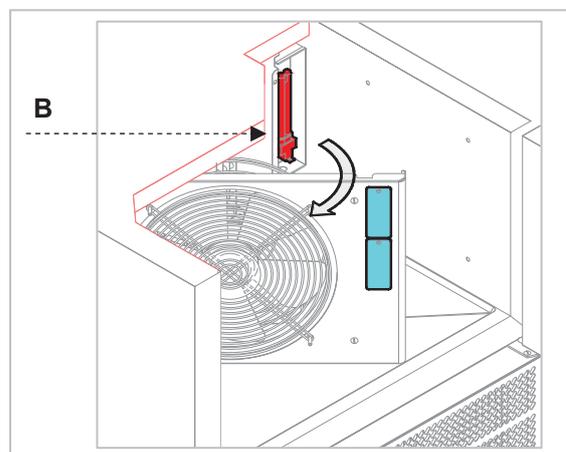
de mandos, de la misma manera que se ha indicado para el acceso y la limpieza del condensador.

### Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Después de haber quitado las guías, hay que sacar los tornillos que fijan el deflector del evaporador situados en el lado derecho (A).



Luego de haber sacado los tornillos, se puede abrir el deflector del evaporador haciéndolo girar y acceder a la lámpara de rayos UV. Esta lámpara puede quitarse sacándola hacia arriba (B). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



## 6.4. Mantenimiento Extraordinario (Versión MESA)

**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.

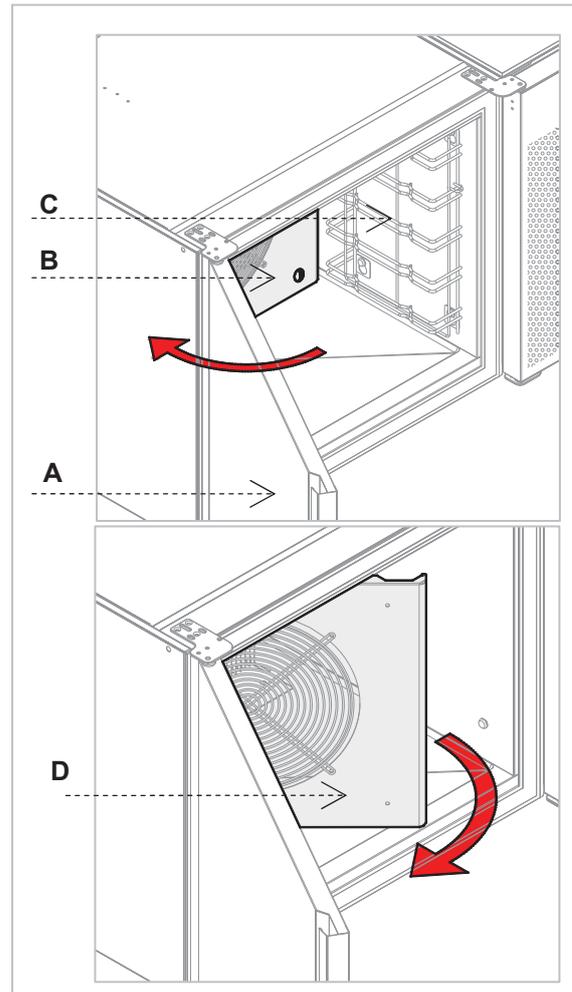
### Limpieza del evaporador

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:

5. Abrir la puerta (A) del equipo.
6. Destornillar los dos tornillos(B) a la derecha del deflector.
7. Quitar las guías (C):
8. 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.

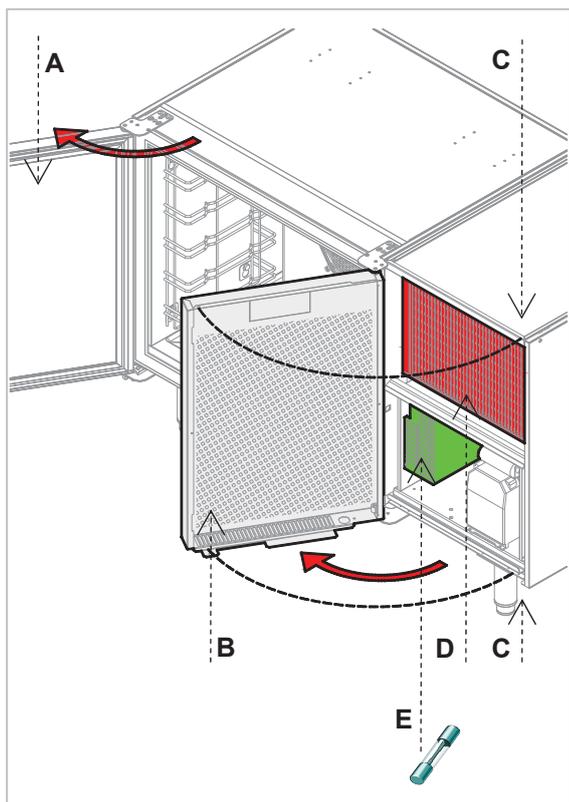
**i** En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

**!** 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 lateral (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.

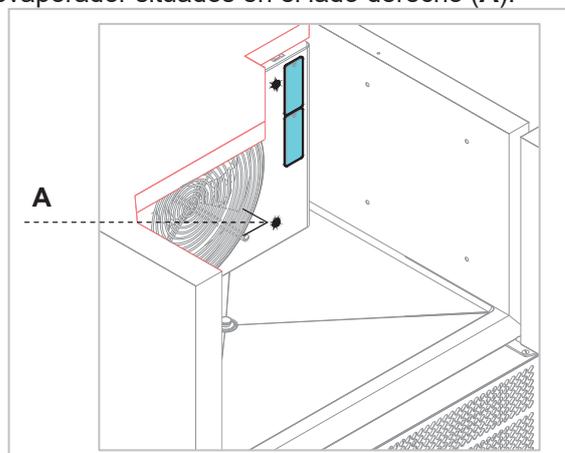


### Sustitución de los Fusibles

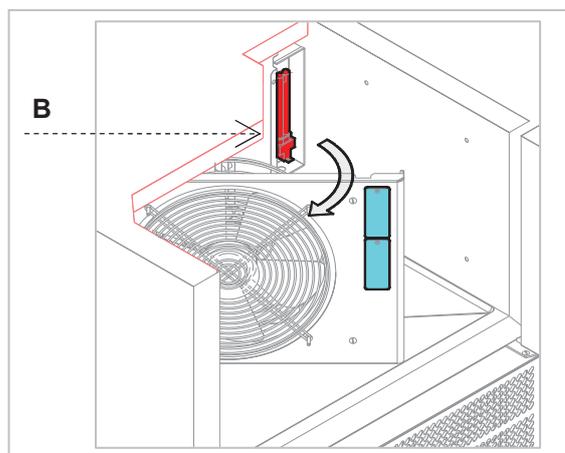
**i** Los fusibles se encuentran en la parte inferior del compartimiento técnico (E) . Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro de mandos, de la misma manera que se ha indicado para el acceso y la limpieza del condensador.

### Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Después de haber quitado las guías, hay que sacar los tornillos que fijan el deflector del evaporador situados en el lado derecho (A).



Luego de haber sacado los tornillos, se puede abrir el deflector del evaporador haciéndolo girar y acceder a la lámpara de rayos UV. Esta lámpara puede quitarse sacándola hacia arriba (B). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



## 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	 <b>Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.</b>
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	 <b>Contactar al centro de asistencia.</b>
	Ventilador del condensador detenido	 <b>Contactar al centro de asistencia.</b>
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 <b>Contactar al centro de asistencia.</b>
	Tarjeta electrónica averiada	 <b>Contactar al centro de asistencia.</b>
Presencia de hielo en el interior del evaporador		Efectuar un ciclo de descongelación posiblemente con la puerta abierta.
		 <b>Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.</b>
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controlar que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente

## 7.1. Visualización de Averías

Código	Causas	Remedios
RTC	<b>Error reloj</b> El aparato no memorizará la fechas y la hora en la que se manifiesta un alarma HACCP	Re-impostar la hora y la fecha
SENSOR CÁMARA	<b>Error Sonda</b> El tipo de sonda no es correcto. La sonda es defectuosa. La conexión sonda – tarjeta electrónica no es correcta. La temperatura relevada por la sonda está fuera de los límites consentidos por la sonda cámara utilizada	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verificar que la sonda cámara sea del tipo PTC.</li> <li>➤ Verificar la integridad de la sonda cámara.</li> <li>➤ Verificar la conexión instrumento – sonda.</li> </ul> Verificar que la temperatura cerca de la sonda cámara no esté fuera de los límites consentidos.
SONDA CONDENSADOR		
SONDA DE PINCHO		
INTERRUPT. TÉRMICO	<b>Error Deflector Evaporador</b> El deflector ventilador evaporador ha sido abierto.	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b> Cerrar el deflector ventilador evaporador.
PUERTA ABIERTA	<b>Puerta Abierta</b> La puerta está abierta. Si el alarma persiste, verificar la alineación del micro puerta.	
ALTA TEMPERATURA	<b>Alarma de temperatura HACCP.</b> La temperatura relevada por la sonda cámara supera el límite de los relativos parámetros. La temperatura relevada por la sonda cámara es inferior el límite de los relativos parámetros.	Verificar la temperatura interna.
BAJA TEMPERATURA		
DURACIÓN DE CICLO	<b>Duración Congelación rápida</b> El ciclo de congelación rápida / sobrecongelación se concluye después de la duración máxima permitida (Alarma HCCP)	Verificar lo que se ha introducido dentro del congelador rápido.
COMUNICACIÓN TARJETA	<b>Error comunicación interfaz usuario-modulo de control.</b>	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
COMPATIBILIDAD TARJETA	<b>Error compatibilidad interfaz usuario-modulo de control.</b>	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>

Código	Causas	Remedios
<b>SONDA DE PINCHO</b>	Alarma sonda agujón (todos los sensores agujón habilitados relevan alarmas)	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
<b>FALLA DE ALIMENTACION</b>	Alarma interrupción de la alimentación (Alarma HACCP).	Verificar conexión aparato - alimentación eléctrica
<b>INSER PINCHO DESINF.</b>	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de sanitización pescado.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto
<b>DESINFECC. TIEMPO</b>	El ciclo de sanitización pescado se ha concluido después de la duración máxima permitida (Alarma HCCP)	Verificar la correcta introducción de la sonda producto
<b>COND. SOBRECALENTADO</b>	La temperatura del condensador ha superado el primer límite programado. <ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador del condensador se activa</li> <li>La salida de alarma se activa.</li> </ul>	 <b>Contacte con el centro de asistencia.</b>
<b>BLOQUEO COMPRESOR</b>	La temperatura del condensador ha superado el segundo límite programado. <ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite seleccionar o iniciar ningún ciclo de funcionamiento</li> <li>Si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo se interrumpe</li> <li>La salida de alarma se activa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Airear el ambiente.</li> <li>➤ Limpiar el condensador.</li> <li>➤ Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.</li> </ul>
<b>INSER PINCHO</b>	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto

ES

## 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 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.



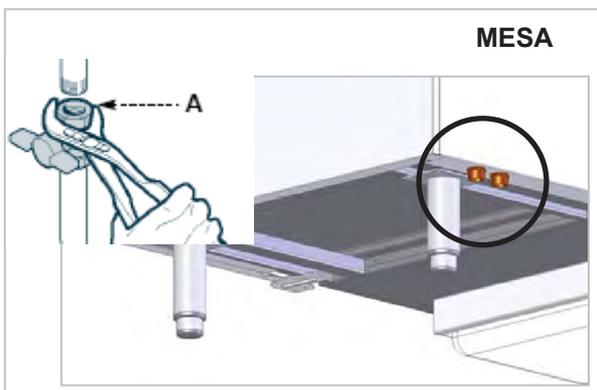
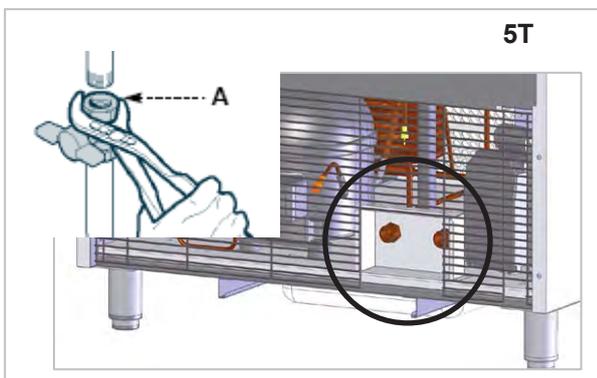
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que en la red de alimentación, ubicada en la parte anterior de la máquina, haya un interruptor diferencial con una potencia adecuada, que proteja al equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

## 8.4. Conexión del agua de la unidad condensadora

Los abatidores con condensación por agua han sido diseñados para utilizar el agua de la red.

Para efectuar la conexión del agua, conecte el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, interponiendo un grifo de intersección (A) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación de agua. En la parte anterior de la misma instale filtros a los que se pueda acceder fácilmente.

**i** La presión del agua debe encontrarse entre 150÷300 kPA (1.5÷3 bar).

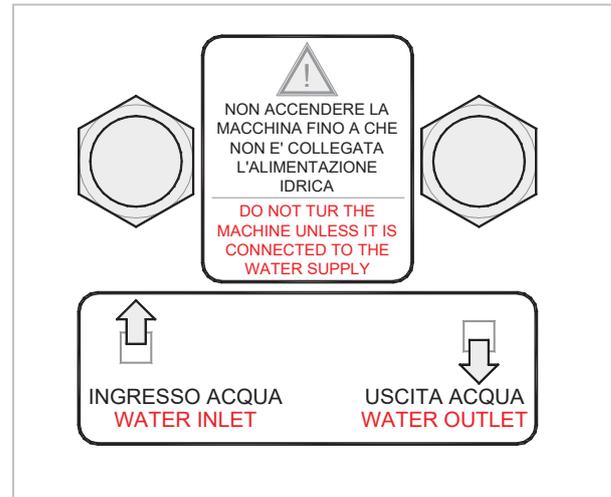


**!** Antes de encender el equipo debe haberse efectuado la conexión con la red hídrica: si falta el enfriamiento del circuito condensante, en breve tiempo interviene el presostato de máxima que bloquea la máquina.

Además hay que controlar que no haya pérdidas relativas a piezas eléctricas que causen cortocircuitos.

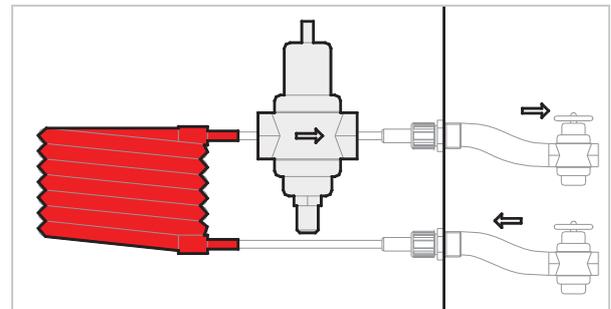
Es preferible que tanto el tubo de desagüe como el de carga del agua tengan en la parte anterior unos grifos que puedan cerrarse para aislar la

máquina de la red hídrica en fase de mantenimiento.



Para saber que conexión utilizar (ambas de 3/4") como entrada o salida del agua es suficiente seguir las indicaciones de la figura (una etiqueta igual debería encontrarse sobre las conexiones de la alimentación hídrica).

**i** En presencia de agua con un alto nivel de sales disueltas (agua demasiado dura) se aconseja, con el objetivo de asegurar una eficiencia prolongada al intercambiador, introducir en la parte de arriba un suavizador de agua.



Aunque la válvula presostática haya sido precalibrada en la fábrica, luego de haber conectado la alimentación hídrica y abierto los grifos posiblemente aplicados, hay que controlar, con la máquina parada, que no salga agua del tubo de desagüe. Si esto tiene lugar se deberá regular la válvula presostática hasta que el agua ya no salga.

ES

## 8.5. 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

## 9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

 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:

PENTAFLUOROETANO	(HFC	R125)
44%		
ETANO 1,1,1 – TRIFLUORURO	(HFC	R143A)
52%		
ETANO 1,1,1,2 TETRAFLUORURO	(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.

---

**ALLEGATI**

**ANNEXES**

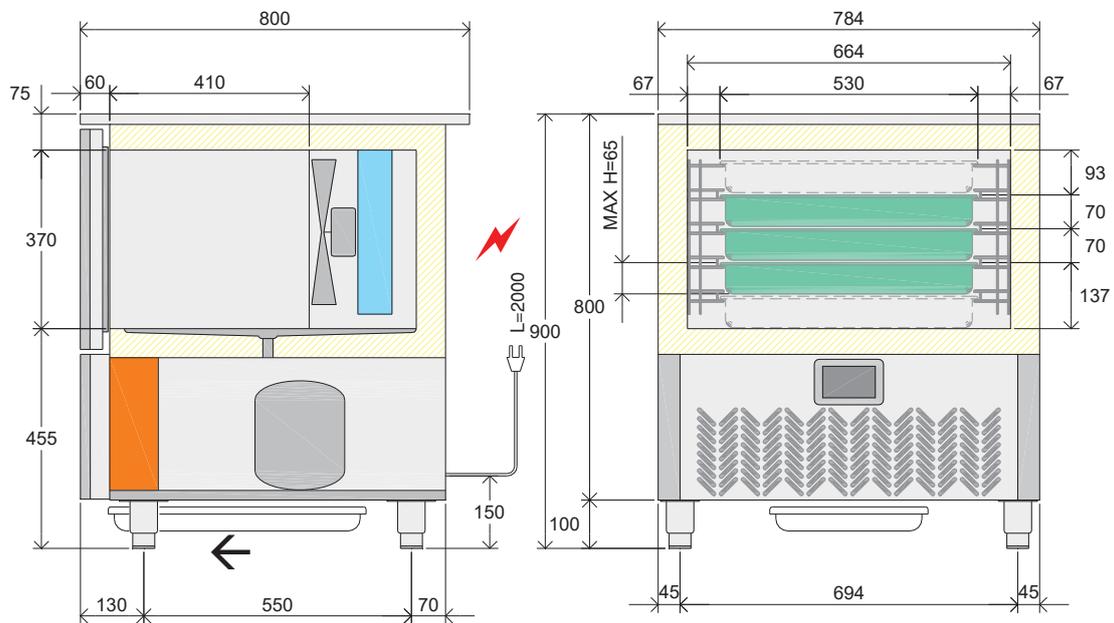
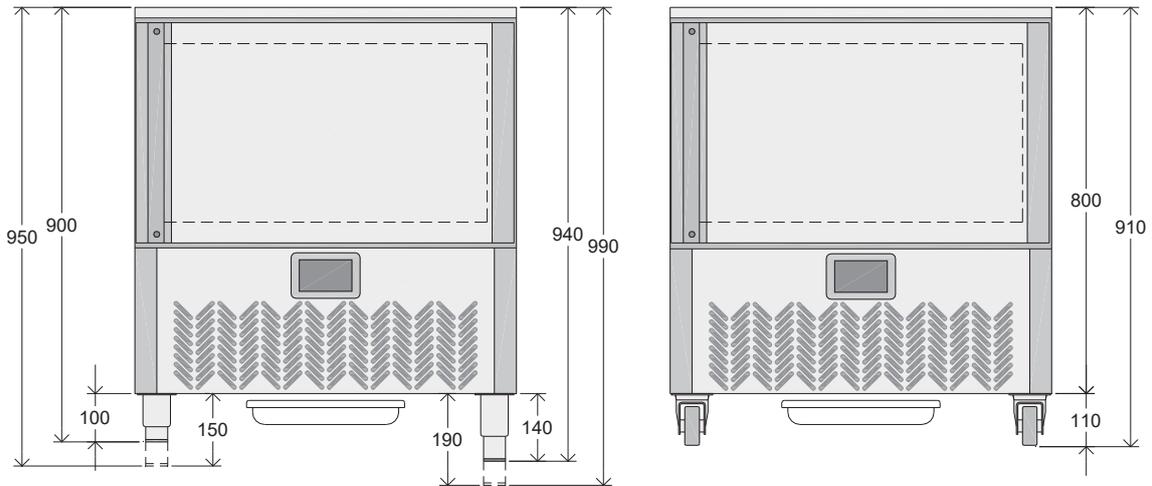
**ANLAGEN**

**ANNEXEX**

**ANEXOS**

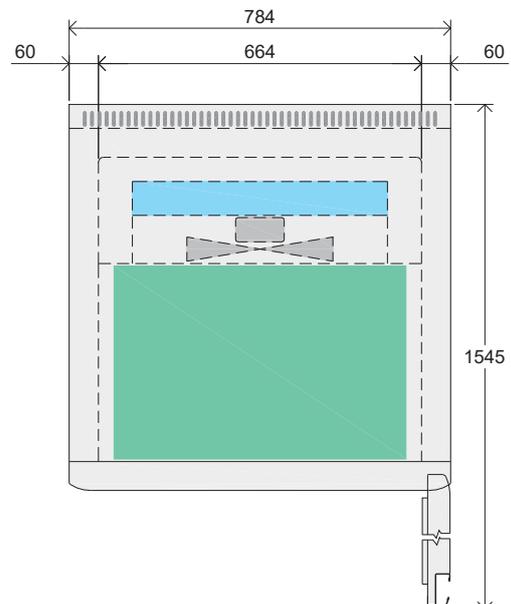
5T

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA  
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



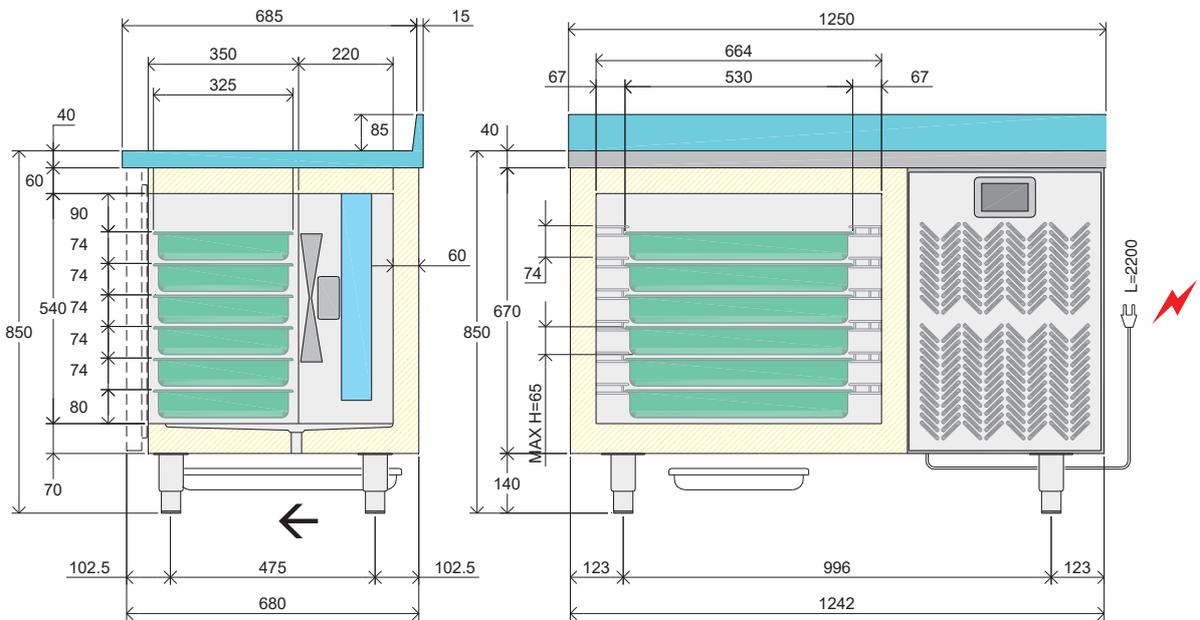
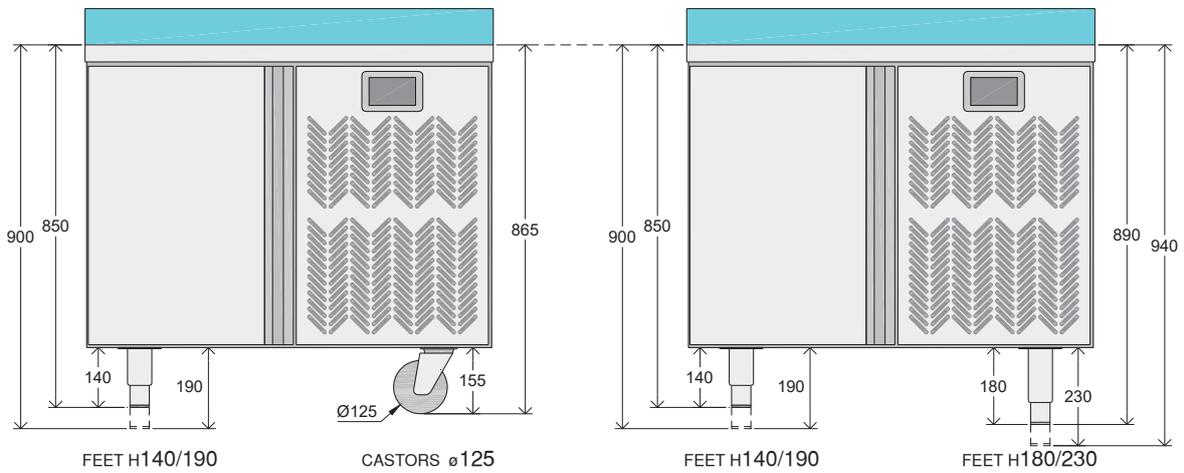
←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico	230V
	Electric Connection	1+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	



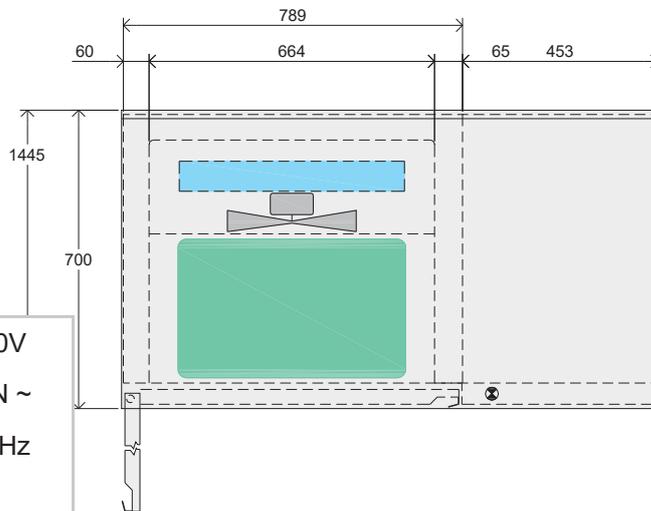
700

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA  
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



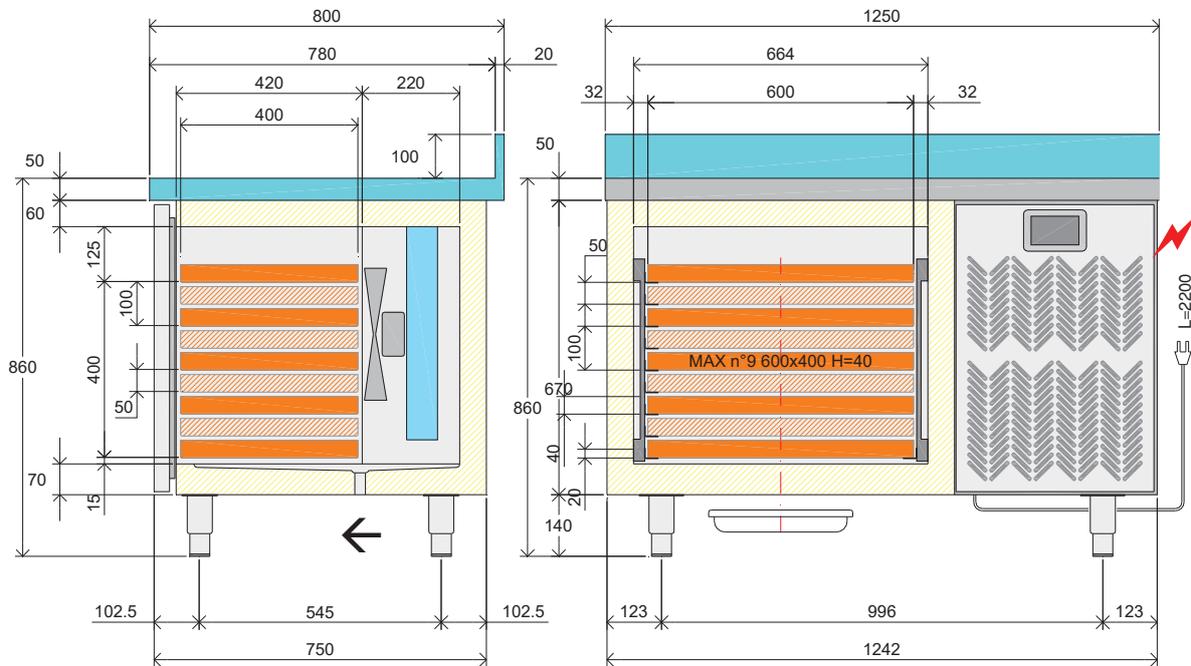
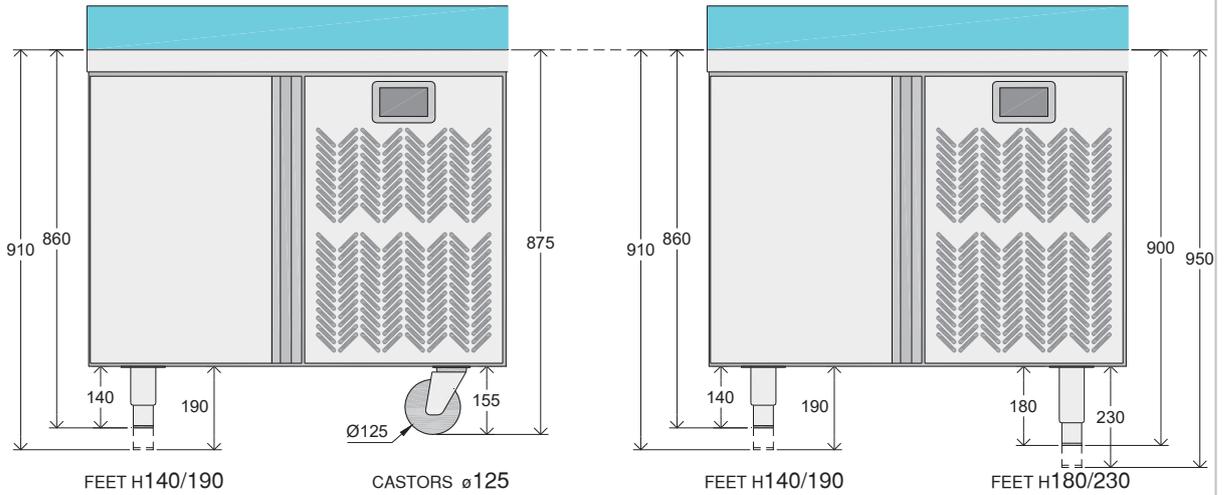
←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico	230V
	Electric Connection	1+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	



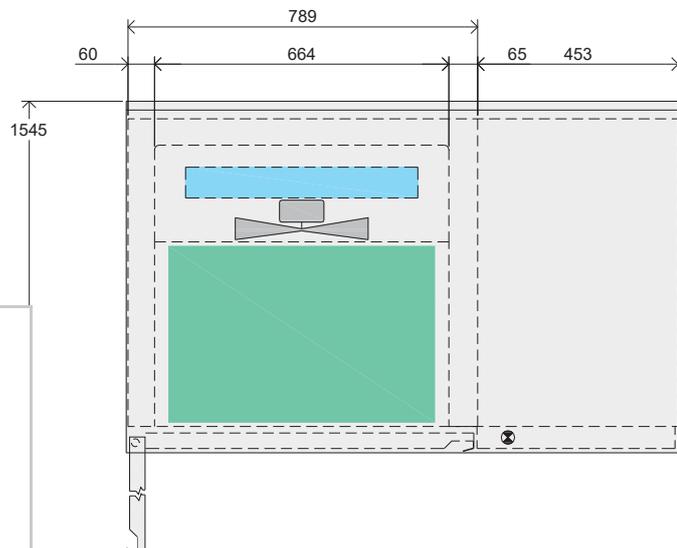
800

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA  
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**

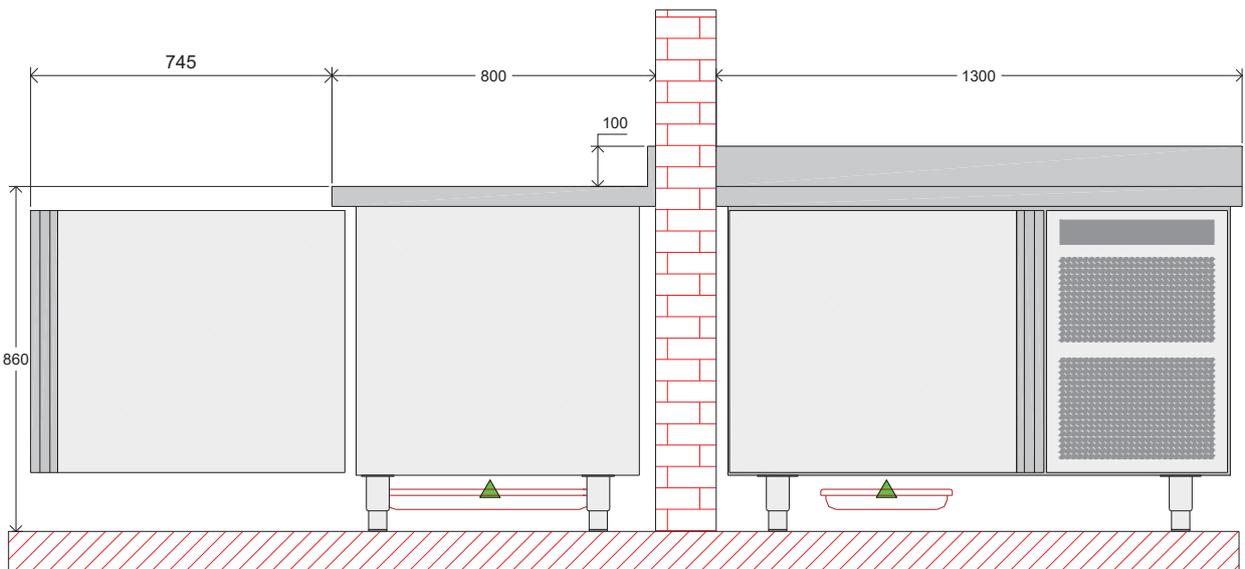
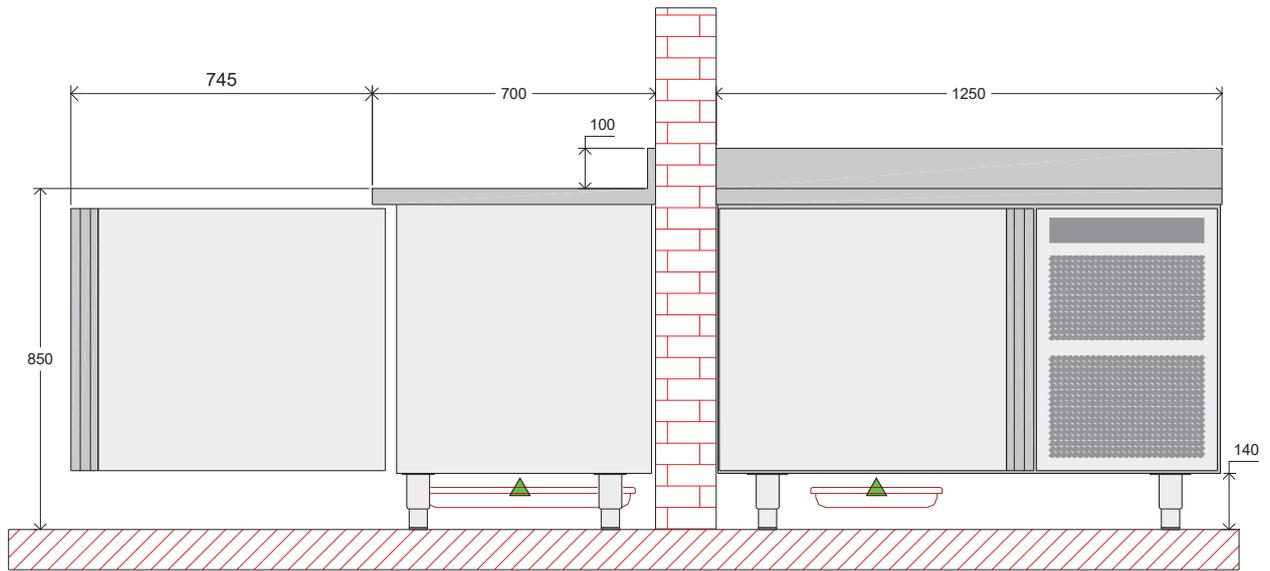


	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

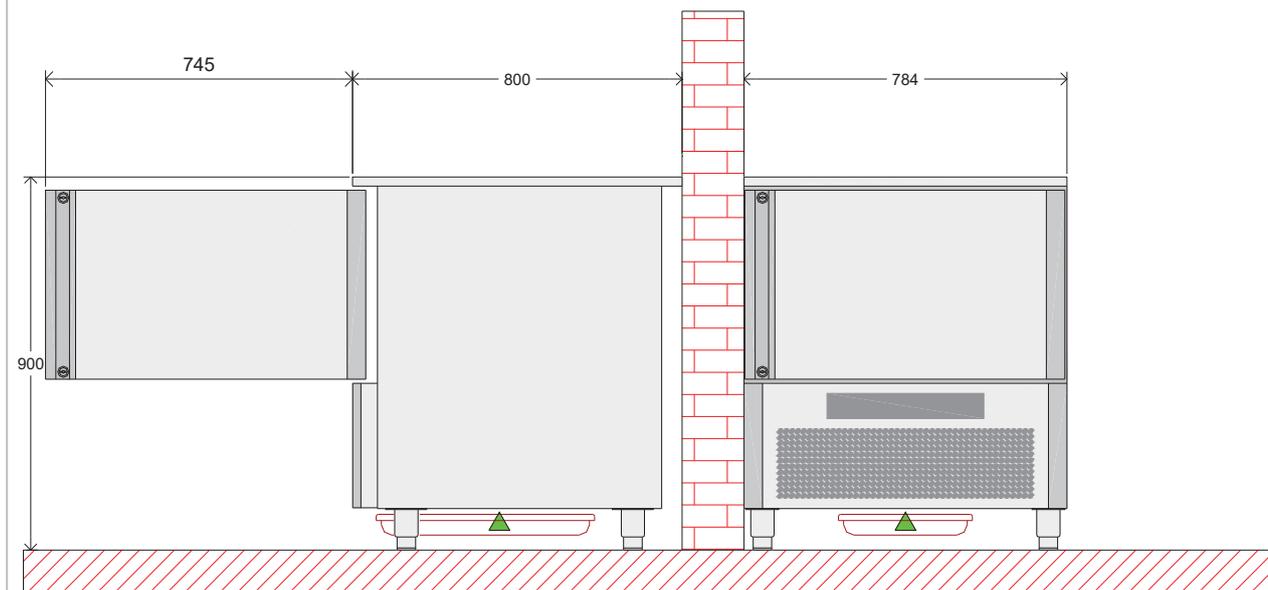
	Allacciamento Elettrico	230V
	Electric Connection	1+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	

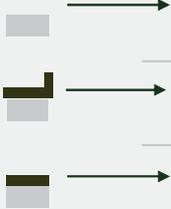


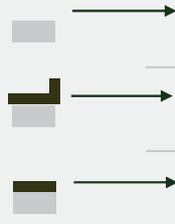
**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA**  
**FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA  
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



	<b>Modello</b> - Model - Model - Gerätetyp		Code Production	ABOG5003-DM
			<b>GTBT6/LA</b>	
			Code Production	ABOG5001-DM
			<b>GTBT6/L</b>	
			Code Production	ABOG5002-DM
				
	<b>Descrizione</b> - Description - Description - Beschreibung - Descripción			<b>6T GN</b>
	<b>Tipo di teglie</b> - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes			GN 1/1
	<b>Capacità Massima</b> Teglie H=65 - Max load capacity Trays H=65 Capacité maximale Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65	N°	6 H=65	
	<b>Interasse griglie</b> - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	74	
	<b>Scheda Elettronica</b> - Electronic card			EVF818
	<b>Ciclo Positivo</b> - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus <b>(+70° ... +3°)</b>	kg	20	
	<b>Ciclo Negativo</b> - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus <b>(+70° ...-18°)</b>	kg	12	
	<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas			
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	1242	
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür	mm	680/1445	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	850	
	<b>Dimensioni interne</b> - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas			
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	664	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	350	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540	
	<b>Sbrinamento</b> - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación			Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Handentleerung
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung			Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual
	<b>Compressor</b>			
	Model			<b>NT2180GK</b>
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	Hp	1	
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950	
	<b>Refrigerante</b> - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante			R404A
	<b>Quantità di refrigerante</b> - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000	
	<b>Classe Climatica</b> - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe			<b>+32°C</b>
	<b>Potenza assorbita</b> - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia			watt 1050
	<b>Tensione alimentazione</b> - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V 50Hz 1+N~	
	220V/60Hz Voltage	Ⓢ	<input type="checkbox"/>	
	<b>Peso Netto</b> - Net weight - Poids net - Netto Gewicht			kg 125 (140)
	<b>Volume</b> - Volume - Volume - Volumen			mc 0,75

	<b>Modello</b> - Model - Model - Gerätetyp		<b>PTBT6/L-ST</b>
			Code Production ABOP5021-DM
			<b>PTBT6/LA</b>
			Code Production ABOP5018-DM
			<b>PTBT6/L</b>
			Code Production ABOP5019-DM
			
	<b>Descrizione</b> - Description - Description - Beschreibung - Descripción		<b>6T PA</b>
	<b>Tipo di teglie</b> - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		EN600x400
	<b>Capacità Massima</b> Teglie H=65 - Max load capacity Trays H=65 Capacité maximale Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65	N°	9 H=40
	<b>Interasse griglie</b> - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	50
	<b>Scheda Elettronica</b> - Electronic card		EVF818
	<b>Ciclo Positivo</b> - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus <b>(+70° ... +3°)</b>	kg	20
	<b>Ciclo Negativo</b> - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus <b>(+70° ...-18°)</b>	kg	12
	<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	1242
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür	mm	750/1545
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	860
	<b>Dimensioni interne</b> - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	420
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540
	<b>Sbrinamento</b> - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Handentleerung
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual
	<b>Compressor</b>		
	Model		<b>NT2180GK</b>
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	Hp	1
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950
	<b>Refrigerante</b> - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante		R404A
	<b>Quantità di refrigerante</b> - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000
	<b>Classe Climatica</b> - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe		<b>+32°C</b>
	<b>Potenza assorbita</b> - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia		watt 1050
	<b>Tensione alimentazione</b> - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V 50Hz 1+N~
	220V/60Hz Voltage	Ⓢ	<input type="checkbox"/>
	<b>Peso Netto</b> - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	135 (150)
	<b>Volume</b> - Volume - Volume - Volumen	mc	0,86

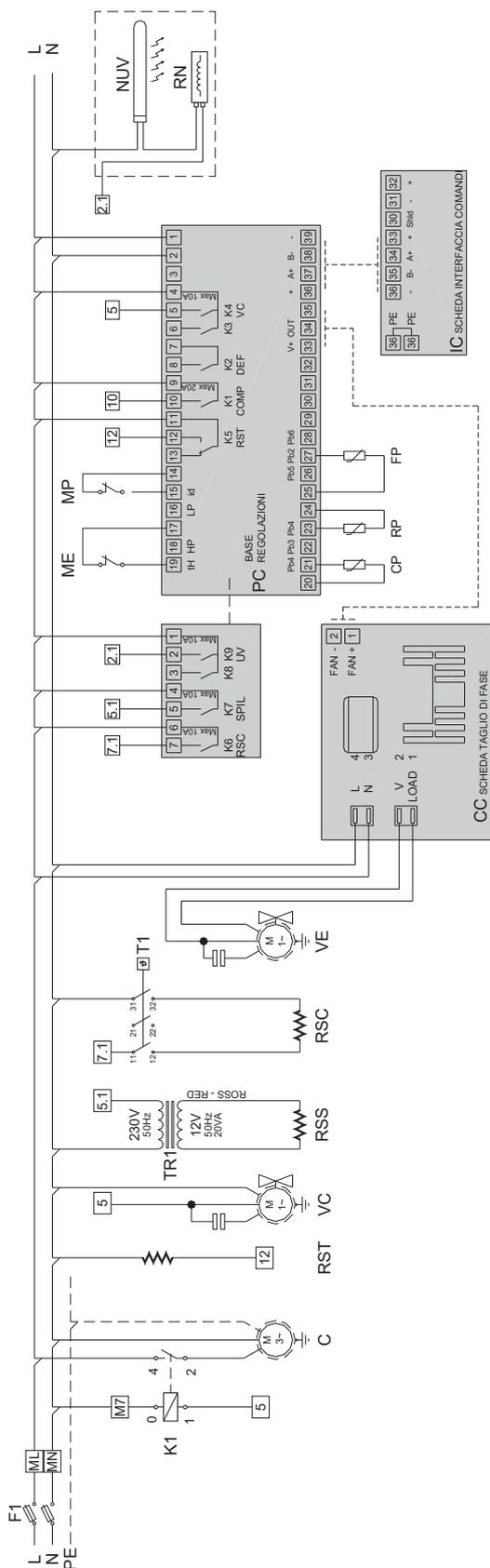
 <b>Modello</b> - Model - Model - Gerätetyp		<b>DBT51/L</b>
Code Production		ABV5005-DM
		
	<b>Descrizione</b> - Description - Description - Beschreibung - Descripción	<b>5T 1/1</b>
	<b>Tipo di teglie</b> - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - EN600x400
	<b>Capacità Massima</b> Teglie H=65 - Max load capacity Trays H=65 Capacité maximale Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65	N° 5
	<b>Interasse griglie</b> - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm 70
	<b>Scheda Elettronica</b> - Electronic card	EVF818
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus <b>(+70° ... +3°)</b>	kg 20
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus <b>(+70° ...-18°)</b>	kg 12
	<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas	
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm 784
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tü	mm 800 / 1545
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm 900
	<b>Dimensioni interne</b> - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas	
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm 664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm 410
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm 370
	<b>Sbrinamento</b> - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Handentleerung Umluftabtauung
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual
	<b>Compressor</b>	
	Model	 <b>NEU2178GK</b>
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	Hp 3/4
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt 890
	<b>Refrigerante</b> - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	R404A
	<b>Quantità di refrigerante</b> - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr 1000
	<b>Classe Climatica</b> - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe	<b>+32°C</b>
	<b>Potenza assorbita</b> - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	watt 850
	<b>Tensione alimentazione</b> - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V 230V 50Hz 1+N~
	220V/60Hz Voltage	Ⓛ 
	<b>Peso Netto</b> - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg 110 (125)
	<b>Volume</b> - Volume - Volume - Volumen	mc 0,7

**COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION**  
**BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS**  
**CONEXÃO ELÉTRICA**

	IT	GB	FR	DE	PT
<b>F1 F2</b>	Fusibili	Fusible	Fuse	Drahtsicherung	Fusíveis
<b>C</b>	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
<b>MP</b>	Microporta	Door microswitch	Microinterrupteu r porte	Türschalter	Micro da porta
<b>RSC</b>	Resistenza Riscaldamento Cella	Room Heater	Chauffe Chambre	Raumheizung	calentador de habitación
<b>RST</b>	Resistenza Stipite	Anti- condensation element	Resistance montant	Widerstand turpfosten	Resistência do quadro da porta
<b>RCC</b>	Resistenza Carter Compressore	Compressor Heater	Chauffe- compresseur	Kompressorheizu ng	Resistência Compressor
<b>VC1 VC2</b>	Ventilatore condensatore	Condenser fan	Ventilateur condenseur	Kondensatorvent ilator	Ventilador do condensador (somente ventilados)
<b>VE1 VE2</b>	Ventilatore Evaporatore	Evaporator fan	Ventilateur évaporateur	Verdampferventil ator	Micro ventilador evaporador
<b>VS DEF</b>	Valvola solenoid (gas caldo)	Hot gas valve	Vanne gaz chaud	Heißgas-Ventil	Válvula gás quente
<b>RP</b>	Sonda cella	Cell probe	Sonde cellule	Zellenfühler	Sonda câmara
<b>EP</b>	Sonda evaporatore	Evaporator probe	Sonde evaporateur	Verdampferfühle r	sonda evaporador
<b>FP</b>	Sonda Prodotto	Product Probe	Sonde A Piquer	Kerntemperaturf uhler	Sonda Producto (De Imerção)
<b>RN</b>	Reattore Lampada U.V.	Ballast U.V. Lamp	Ballast Lampe U.V.	Vorschaltgerät UV-Lampe	Reator LÂMPADA U.V.
<b>UV</b>	Lampada U.V.	U.V. Lamp	Lampe U.V.	UV-Lampe	Lampada U.V.

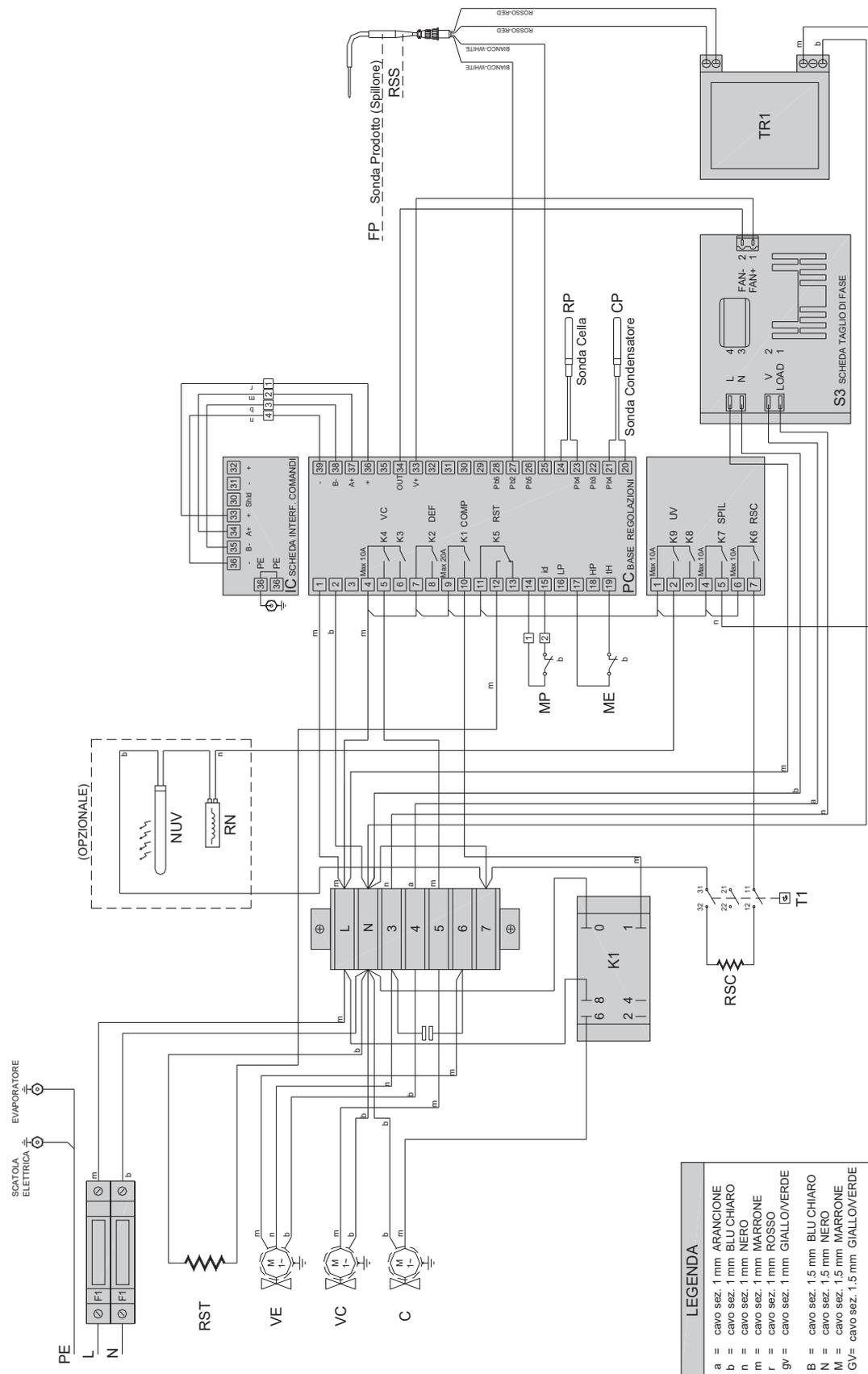
**COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION**  
**BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS**  
**CONEXÃO ELÉTRICA**

	IT	GB	FR	DE	PT
<b>T1</b>	Protezione Termica	Safety Thermostat	Termostate de sur	Sicherheitsthermostat	Proteção Térmica
<b>ME</b>	Micro Ventilatore Evaporatore	Evaporator Fan Micro Switch	Micro Ventilateur Evaporateur	Microschalter Verdampferventilator	Microinterruptor Do Ventilador Evaporador
<b>LP</b>	Pressostato Bassa Pressione	Low Pressure Allarm	Alarme Basse Pression	Allarm Mindestdruck	Alarme Baixa Pressão
<b>HP</b>	Pressostato Alta Pressione	Hight Pressure Allarm	Alarme Haute Pression	Allarm Hochstdruck	Alarme Alta Pressão
<b>RT</b>	Relè Termico Compressore	Thermic Rele'	Relais Termique	Termischer Relais	Relè Térmico
<b>K</b>	Contattore Compressore	Power Rele'	Relais De Poissance	Leistungs Relais	Contactore De Potência
<b>TR</b>	Trasformatore Bassa Tensione Sonda Riscaldata	Transformer Low Tension Heated Probe	Transformateur Sonde A Piquer	Transformator Niederspannung Beheizterfuehler	Transformador Baixa Tensão Sonda Aquecida
<b>RSS</b>	Resistenza Riscaldamento Sonda Prodotto	Heater Food Probe	Resistance Chauffage Sonde A Piquer	Heizung Fuer Temperaturfuehler	Resistência Aquecimento Sonda Produto



PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD
2.1 = USCITA LAMPADA U.V. U.V. LAMP OUTLET
5.1 = USCITA SONDA RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
7.1 = USCITA Sonda SCONGELAMENTO HEATED PROBE OUTLET
IC = TASTIERA INTERFACCIA COMANDI CARD CONTROL
33-36 = ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY
34-35 = COLLEGAMENTO DATI CABLE
CC = SCHEDA TAGLIO DI FASE PHASE CUT CARD
4 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
3 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
2 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAP. FAN RECOLLATED OUTLET
1 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAP. FAN RECOLLATED OUTLET

PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD
1-2 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
4-5 = USCITA VENTILATORI CONDENSATORE CONDENSER FAN OUTLET
9-10 = COMPRESSORE COMPRESSOR OUTLET
11-12 = USCITA RESISTENZA STIPITE DOOR HEATER OUTLET
14 = COMUNE USCITA ALLARMI COMMON ALARM OUTLET
15 = INGRESSO ALLARME MICRO PORTA DOOR ALARM INLET
17 = COMUNE USCITA ALLARMI COMMON ALARM OUTLET
19 = INGRESSO MICRO DEFLETTORE EVAP. EVAP. MICRO DEFLECTOR INLET
20-21 = Sonda CONDENSATORE CONDENSER PROBE
23-24 = Sonda CELLA ROOM PROBE
25 = COMUNE Sonda PRODOTTO (SPILLONE) COMMON Sonda PRODOTTO (SPILLONE)
25-27 = Sonda PRODOTTO 1 (SPILLONE) FOOD PROBE (1)



**LEGENDA**

a	=	cavo sez. 1 mm ARANCIONE
b	=	cavo sez. 1 mm BLU CHIARO
n	=	cavo sez. 1 mm NERO
m	=	cavo sez. 1 mm MARRONE
r	=	cavo sez. 1 mm ROSSO
gv	=	cavo sez. 1 mm GIALLOVERDE
B	=	cavo sez. 1.5 mm BLU CHIARO
N	=	cavo sez. 1.5 mm NERO
M	=	cavo sez. 1.5 mm MARRONE
GV	=	cavo sez. 1.5 mm GIALLOVERDE



---

NOTE

A series of horizontal lines for writing, consisting of 35 parallel lines spaced evenly down the page.







IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHROISATION OF THE PROPRIETOR

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMSVORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG VERVIELFACHT U/O IN JEDER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN

CE

