

03/2017

Mod: BCC/10

Production code: 728673



Diamond
catering equipment



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(*) istruzioni originali



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Use and maintenance instructions (*)
original instructions



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruction pour l'emploi et la
maintenance (*) Instructions d'origine



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Bedienungs- und
Wartungsanweisungen (*) Original-
Bedienungsanleitung



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instrucciones de uso y mantenimiento
(*) Instrucciones originales



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruções de uso e manutenção (*)
Instruções originais



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruktioner för användning och
underhåll (*) Originalanvisningar



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Käyttö- ja huolto-ohjeet (*) Alkuperäiset
ohjeet



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruktioner vedrørende brug og
vedligeholdelse (*) Original vejledning



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruktioner for bruk og vedlikehold
(*) Originalanvisninger



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Aanwijzingen voor het gebruik en
hetonderhoud (*) Originele instructies



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Οδηγίες χρήσης και συντήρησης (*)
Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας



DOC. NO. **595R 059 05**
EDITION 6 04.2016

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
BEDIENBLENDE
CONSOLE DE COMMANDE
PANEL DE MANDOS
PAINEL DE COMANDOS
BEDIENINGSPANEEL

MANÖVERPANEL
KÄYTTÖPANEELI
KONTROLPANEL
BETJENINGSPANEL
ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ABBATTITORI/CONGELATORI

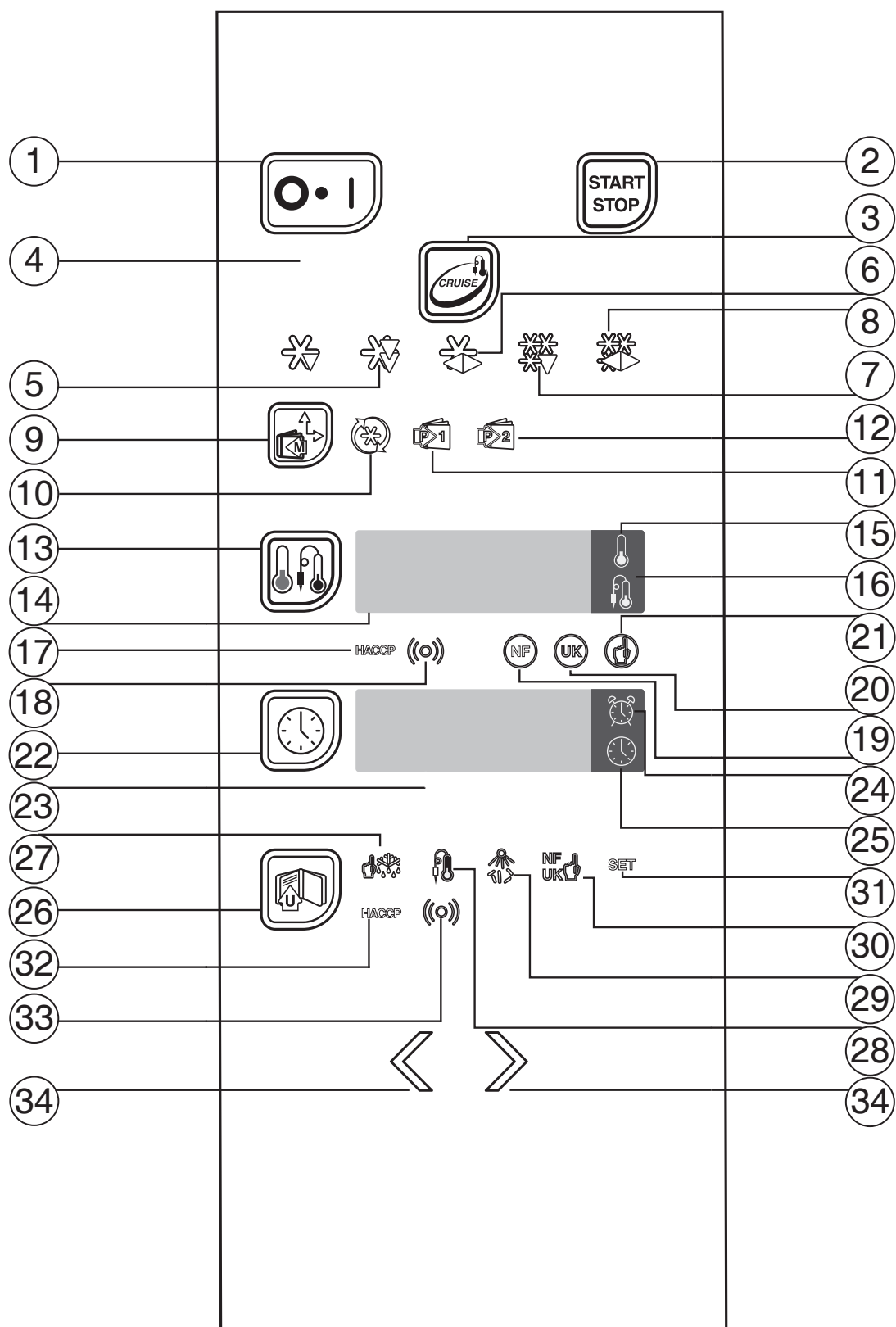


Fig.1 Abb.1 Kuva 1 Σχ.1

IT

1	Interruttore ON/OFF
2	Tasto "start/stop ciclo"
3	Tasto "cruise chilling" - ciclo automatico
4	Led "ciclo abbattimento SOFT"
5	Led "ciclo abbattimento HARD"
6	Led "ciclo mantenimento POSITIVO"
7	Led "ciclo abbattimento NEGATIVO"
8	Led "ciclo mantenimento NEGATIVO"
9	Tasto "selezione programma turbo cooling, P1 o P2"
10	Led "turbo cooling"
11	Led "programma 1"
12	Led "programma 2"
13	Tasto "temperatura"
14	Display temperatura
15	Led "temperatura sonda cella"
16	Led "temperatura sonda spillone"
17	Led "allarme HACCP"
18	Led "allarmi di servizio"
19	Led "normativa NF"
20	Led "normativa UK"
21	Led "normativa CUSTOM" (personalizzata)
22	Tasto "tempo"
23	Display tempo
24	Led "stima tempo residuo"
25	Led "ciclo a tempo"
26	Tasto "utilità"
27	Selezione "sbrinamento manuale"
28	Selezione "temperatura spilloni"
29	Selezione "ciclo germicida"
30	Selezione "normative"
31	Selezione "parametri utente"
32	Selezione "allarmi HACCP"
33	Selezione "ALARM SERVICE"
34	Tasti "selezione cicli / modifica valori"

EN

1	ON/OFF switch
2	"Start/stop cycle" key
3	"Cruise chilling" key- automatic cycle
4	"SOFT chilling cycle" LED
5	"HARD chilling cycle" LED
6	"POSITIVE holding cycle" LED
7	"NEGATIVE chilling cycle" LED
8	"NEGATIVE holding cycle" LED
9	"Programme selection turbo cooling, P1 or P2" key
10	"Turbo cooling" LED
11	"Programme 1" LED
12	"Programme 2" LED
13	Temperature key
14	Temperature display
15	"Cell probe temperature" LED
16	"Shaft probe temperature" LED
17	"HACCP alarm" LED
18	"Service alarms" LED
19	"NF standards" LED

20	"UK standards" LED
21	"CUSTOM standards" LED (personalized)
22	"Time" key
23	Time display
24	"Remaining time estimate" LED
25	"Timed cycle" LED
26	"Utility" key
27	"manual defrost" selection
28	"Shaft temperature" selection
29	"Germicide cycle" selection
30	"Standards" selection
31	"User parameters" selection
32	"HACCP alarms" selection
33	"ALARM SERVICE" selection
34	"Cycle selection/value modification" keys

FR

1	Interrupteur ON/OFF
2	Touche "cycle start/stop"
3	Touche "cruise chilling" - cycle automatique
4	Led "cycle refroidissement SOFT"
5	Led "cycle refroidissement HARD"
6	Led "cycle refroidissement POSITIF"
7	Led "cycle refroidissement NÉGATIF"
8	Led "cycle maintien NÉGATIF"
9	Touche "sélection programme turbo cooling, P1 ou P2"
10	Led "turbo cooling"
11	Led "programme 1"
12	Led "programme 2"
13	Touche "température"
14	Afficheur température
15	Led "température sonde cellule"
16	Led "température sonde à cœur"
17	Led "allarme HACCP"
18	Led "alarmes de service"
19	Led "norme NF"
20	Led "norme UK"
21	Led "norme CUSTOM" (personnalisée)
22	Touche "temps"
23	Afficheur temps
24	Led "estimation temps résiduel"
25	Led "cycle à temps"
26	Touche "utilité"
27	Sélection "dégivrage manuel"
28	Sélection "température sondes à cœur"
29	Sélection "cycle germicide"
30	Sélection "normes"
31	Sélection "paramètres utilisateur"
32	Sélection "alarmes HACCP"
33	Sélection "ALARM SERVICE"
34	Touches "sélection cycles / modification valeurs"

DE

1	Schalter ON/OFF
2	Taste "Start/Stop Zyklus"
3	Taste "Cruise chilling" - automatischer Zyklus
4	Led "Zyklus Schnellabkühlung SOFT"
5	Led "Zyklus Schnellabkühlung HARD"
6	Led "Zyklus POSITIVE Schnellabkühlung"
7	Led "Zyklus NEGATIVE Schnellabkühlung"
8	Led "Zyklus NEGATIVE Erhaltung"
9	Taste "Programmwahl Turbo Cooling, P1 oder P2"
10	Led "Turbo Cooling"
11	Led "Programm 1"
12	Led "Programm 2"
13	Taste "Temperatur"
14	Display Temperaturanzeige
15	Led "Temperatur Zellfühler"
16	Led "Temperatur Fühlernadel"
17	Led "Alarm HACCP"
18	Led "Betriebsalarme"
19	Led "Alarm NF"
20	Led "Alarm UK"
21	Led "Alarm CUSTOM" (kundenbezogen)
22	Taste "Zeit"
23	Zeitdisplay
24	Led "geschätzte Restzeit"
25	Led "Zyklus nach Zeit"
26	Taste "Hilfe"
27	Wahl "manuelles Abtauen"
28	Wahl "Nadeltemperatur"
29	Wahl "Keimtötender Zyklus"
30	Wahl "Normen"
31	Wahl "Benutzerparameter"
32	Wahl "Alarme HACCP"
33	Wahl "ALARM SERVICE"
34	Tasten "Zykluswahl / Wertänderungen"

ES

1	Interruptor ON/OFF
2	Botón "start/stop ciclo"
3	Botón "cruise chilling" - ciclo automático
4	Led "ciclo abatimiento SOFT"
5	Led "ciclo abatimiento HARD"
6	Led "ciclo mantenimiento POSITIVO"
7	Led "ciclo abatimiento NEGATIVO"
8	Led "ciclo mantenimiento NEGATIVO"
9	Botón "selección programa turbo cooling, P1 o P2"
10	Led "turbo cooling"
11	Led "programa 1"
12	Led "programa 2"
13	Botón "temperatura"
14	Display temperatura
15	Led "temperatura sonda celda"
16	Led "temperatura sonda aguja"
17	Led "alarme HACCP"
18	Led "alarmas de servicio"
19	Led "normativa NF"
20	Led "normativa UK"
21	Led "normativa CUSTOM" (personalizada)

22	Botón "tiempo"
23	Display tiempo
24	Led "estimación tiempo remanente"
25	Led "ciclo por tiempo"
26	Botón "utilidad"
27	Selección "desescarche manual"
28	Selección "temperaturas agujas"
29	Selección "ciclo germicida"
30	Selección "normativas"
31	Selección "parámetros usuario"
32	Selección "alarmas HACCP"
33	Selección "ALARM SERVICE"
34	Botones "selección ciclos / modificación valores"

PT

1	Interruptor "LIGA/DESLIGA"
2	Tecla "Iniciar/parar ciclo"
3	Tecla "refrigeração automática" – ciclo automático
4	LED de "ciclo de refrigeração BRANDA"
5	LED de "ciclo de refrigeração INTENSA"
6	LED de "ciclo de retenção POSITIVA"
7	LED de "ciclo de refrigeração NEGATIVA"
8	LED de "ciclo de retenção NEGATIVA"
9	Tecla de "resfriamento turbo para seleção de programa, P1 ou P2"
10	LED de "resfriamento turbo"
11	LED de "Programa 1"
12	LED de "Programa 2"
13	Tecla "Temperatura"
14	Visor de temperatura
15	LED de "Temperatura da sonda da célula"
16	LED de "Temperatura da sonda de haste"
17	LED de "alarme HACCP"
18	LED de "Alarmes de serviço"
19	LED de "padrões NF"
20	LED de "padrões UK"
21	LED de "padrões PERSONALIZADOS"
22	Tecla "Tempo"
23	Visor de tempo
24	LED de "Tempo restante estimado"
25	LED de "Ciclo programado"
26	Tecla "Utilitário"
27	Seleção do "descongelamento manual"
28	Seleção da "Temperatura da haste"
29	Seleção do "Ciclo germicida"
30	Seleção de "Padrões"
31	Seleção de "Parâmetros do usuário"
32	Seleção de "alarmes HACCP"
33	Seleção de "ALARME DE SERVIÇO"
34	Teclas de "Modificação de valor/seleção de ciclo"

SV

1	Strömbrytare
2	Start-/stoppknapp
3	Knapp för "cruise chilling" - automatisk cykel
4	Kontrollampa för mjuk nedkylningscykel
5	Kontrollampa för hård nedkylningscykel
6	Kontrollampa för förvaring vid positiv temperatur
7	Kontrollampa för nedkylning med negativ temperatur
8	Kontrollampa för förvaring vid negativ temperatur
9	Knapp för val av programmen "turbo cooling", P1 och
10	Kontrollampa för "turbo cooling"
11	Kontrollampa för program 1
12	Kontrollampa för program 2
13	Temperaturknapp
14	Temperaturdisplay
15	Kontrollampa för temperatur i kylförvaringsutrymmet
16	Kontrollampa för kärntemperatur
17	Kontrollampa för HACCP-larm
18	Kontrollampa för driftslarm
19	Kontrollampa för NF-standard
20	Kontrollampa för UK-standard
21	Kontrollampa för CUSTOM-standard (eget val)
22	Tidsknapp
23	Tidsdisplay
24	Kontrollampa för beräknad återstående tid
25	Kontrollampa för tidsstyrd cykel
26	Funktionsknapp
27	Manuell avfrostning
28	Kärntemperatur
29	Steriliseringscykel
30	Standard
31	Användarparametrar
32	HACCP-larm
33	Driftslarm
34	Knappar för val av cykel/ändringar

FI

1	Virtakytkin
2	"Jakson start/stop" näppäin
3	"Cruise chilling" - automaattinen jakso- näppäin
4	"SOFT" jäähdytyksen merkkivalo
5	"HARD" jäähdytyksen merkkivalo
6	POSITIIVISEN (yli nolla) säilytyksen merkkivalo
7	NEGATIIVISEN jäähdytyksen merkkivalo
8	NEGATIIVISEN lämpötilan ylläpidon merkkivalo
9	"Turbo cooling- ohjelman valinnan, P1 tai P2" näppäin
10	"Turbo cooling" merkkivalo
11	Ohjelman 1 merkkivalo
12	Ohjelman 2 merkkivalo
13	"Lämpötila" näppäin
14	Lämpötila- näyttö
15	Kaapin lämpötila-anturin merkkivalo
16	Puikkoanturin lämpötilan merkkivalo
17	HACCP hälytyksen merkkivalo
18	Käyttöhälytysten merkkivalo
19	NF säännösten merkkivalo
20	UK säännösten merkkivalo
21	CUSTOM säännösten merkkivalo (yksilölliset)
22	"Aika"- näppäin

23	Aika- näyttö
24	"Jäljellä olevan ajan arviointi"- merkkivalo
25	"Ajastetun jakson" merkkivalo
26	"Aputoiminnon" näppäin
27	Käsi käyttöisen sulatuksen valinta
28	Puikkoanturin lämpötilojen valinta
29	Bakteerintuhojakson valinta
30	Säännösten valinta
31	Käyttäjän parametrien valinta
32	HACCP- hälytysten valinta
33	"ALARM SERVICE" valinta
34	"Toiminnon valinnan / arvojen muuttamisen"

DA

1	"ON/OFF"-kontakt
2	Tast "start/stop af cyklus"
3	Tast "cruise chilling"-automatisk cyklus
4	Kontrollampe for "BLØD nedkølingscyklus"
5	Kontrollampe for "HÅRD nedkølingscyklus"
6	Kontrollampe for "POSITIV vedligeholdelsescyklus"
7	Kontrollampe for "NEGATIV nedkølingscyklus"
8	Kontrollampe for "NEGATIV vedligeholdelsescyklus"
9	Tast "valg af turbo cooling program, P1 eller P2"
10	Kontrollampe for "turbo cooling"
11	Kontrollampe for "program 1"
12	Kontrollampe for "program 2"
13	"Temperatur" tast
14	Temperaturdisplay
15	Kontrollampe for "cellesondetemperatur"
16	Kontrollampe for "nålesondetemperatur"
17	Kontrollampe for "HACCP alarm"
18	Kontrollampe for "servicealarmer"
19	Kontrollampe for "NF norm"
20	Kontrollampe for "UK norm"
21	Kontrollampe for "CUSTOM norm" (brugerdefineret)
22	"Tid" tast
23	Tiddisplay
24	Kontrollampe for "vurdering af tilbageværende tid"
25	Kontrollampe for "cyklus med timerstyring"
26	"Hjælpeværktøjer" tast
27	Valg af "manuel afrimning"
28	Valg af "nålesondetemperaturer"
29	Valg af "kimdræbende cyklus"
30	Valg af "normer"
31	Valg af "brugerdefinerbare parametre"
32	Valg af "HACCP alarmer"
33	Valg af "SERVICEALARM"
34	Taster til "valg af cyklusser / ændring af værdier"

NO

1	Bryter ON/OFF
2	Tast "start/stopp av syklus"
3	Tast "cruise chilling" - automatisk syklus
4	Lysemitterende diode for "kjølesyklus SOFT"
5	Lysemitterende diode for "kjølesyklus HARD"
6	Lysemitterende diode for "POSITIV vedlikeholdssyklus"
7	Lysemitterende diode for "NEGATIV kjølesyklus"
8	Lysemitterende diode for "NEGATIV vedlikeholdssyklus"
9	Tast for "valg av program turbo cooling, P1 eller P2"
10	Lysemitterende diode for "turbo cooling"
11	Lysemitterende diode for "program 1"
12	Lysemitterende diode for "program 2"
13	Tast for "temperatur"
14	Skjerm for temperatur
15	Lysemitterende diode for "temperatur på cellens føler"
16	16 - Lysemitterende diode for "temperatur på skafets føler"
17	Lysemitterende diode for "alarm HACCP"
18	Lysemitterende diode for "servicealarmer"
19	Lysemitterende diode for "NE-forskrift"
20	Lysemitterende diode for "UK-forskrift"
21	Lysemitterende diode for "CUSTOM (brukertilpasset)"
22	Tast for "tid"
23	Skjerm for tid
24	Lysemitterende diode for "beregning av gjenværende"
25	Lysemitterende diode for "tidssyklus"
26	Tast for "nyttig"
27	Valg av "manuell avriming"
28	Valg av "temperaturer for skaft"
29	Valg av "bakteriedrepende syklus"
30	Valg av "forskrifter"
31	Valg av "brukerparametre"
32	Valg av "alarmer HACCP"
33	Valg av "ALARM SERVICE"
34	Taster for "valg av sykluser / endring av verdier"

NL

1	Drukknop "ON/OFF"
2	Toets "Start/stop cyclus"
3	Toets "Cruise koelen" - automatische cyclus
4	LED "ZACHT koelen cyclus"
5	LED "HARD koelen cyclus"
6	LED "POSITIEF houden cyclus"
7	LED "NEGATIEF koelen cyclus"
8	LED "NEGATIEF houden cyclus"
9	Toets "Programmaselectie turbokoeling, P1 of P2"
10	LED "Turbo koeling"
11	LED "Programma 1"
12	LED "Programma 2"
13	Toets "Temperatuur"
14	Temperatuur afleesdisplay
15	LED "Temperatuur celsonde"
16	LED "Temperatuur buissonde"
17	LED "HACCP alarm"
18	LED "Service alarmer"
19	LED "NF normen"
20	LED "VK normen"

21	LED "Gebruiksnormen" (gepersonaliseerd)
22	Toets "Tijd"
23	Tijdsdisplay
24	LED "Schatting resterende tijd"
25	LED "Getimedede cyclus"
26	Toets "Toepassing"
27	Handmatige Selectie van de ontdooiing
28	Selectie "Buistemperatuur"
29	Selectie "Kiemdodende cyclus"
30	Selectie "Standaard"
31	Selectie "Parameters van gebruiker"
32	Selectie "HACCP alarmer"
33	Selectie "ALARMDIENST"
34	Toetsen "Cyclusselectie/waardenverandering"

EL

1	Διακόπτης ON/OFF
2	Κουμπί "start/stop κύκλου"
3	Κουμπί "cruise chilling" - αυτόματος κύκλος
4	Λυχνία "κύκλου ψύξης SOFT"
5	Λυχνία "κύκλου ψύξης HARD"
6	Λυχνία "κύκλου ΘΕΤΙΚΗΣ διατήρησης"
7	Λυχνία "κύκλου ΑΡΝΗΤΙΚΗΣ ψύξης"
8	Λυχνία "κύκλου ΑΡΝΗΤΙΚΗΣ διατήρησης"
9	Κουμπί "επιλογής προγράμματος turbo cooling, P1 ή P2"
10	Λυχνία "turbo cooling"
11	Λυχνία "πρόγραμμα 1"
12	Λυχνία "πρόγραμμα 2"
13	Κουμπί "θερμοκρασίας"
14	Οθόνη θερμοκρασίας
15	Λυχνία "θερμοκρασίας αισθητήρα θαλάμου"
16	Λυχνία "θερμοκρασίας αισθητήρα βελόνας"
17	Λυχνία "συναγερμού HACCP"
18	Λυχνία "συναγερμών λειτουργίας"
19	Λυχνία "κανονισμού NF"
20	Λυχνία "κανονισμού UK"
21	Λυχνία "κανονισμού CUSTOM" (εξατομικευμένος)
22	Κουμπί "χρόνου"
23	Οθόνη χρόνου
24	Λυχνία "υπολογισμού υπόλοιπου χρόνου"
25	Λυχνία "κύκλου με ρυθμιζόμενο χρόνο"
26	Κουμπί "χρήσεων"
27	Επιλογή "απόψυξης δια χειρός"
28	Επιλογή "θερμοκρασιών βελόνων"
29	Επιλογή "μικροβιοκτόνου κύκλου"
30	Επιλογή "κανονισμών"
31	Επιλογή "παραμέτρων χρήστη"
32	Επιλογή "συναγερμών HACCP"
33	Επιλογή "ALARM SERVICE"
34	Κουμπιά "επιλογής κύκλων / τροποποίησης τιμών"

IT		Pagina	8-22
EN		Page	23-36
FR		Page	37-50
DE		Seite	51-64
ES		Página	65-78
PT		Página	79-93
SV		Sid.	94-107
FI		Sivu	108-121
DA		Side	122-135
NO		Sidene	136-149
NL		Pagina	150-164
EL		Σελίδα	165-179

Premisa



El manual de instrucciones para uso y mantenimiento (a continuación, llamado Manual) proporciona información útil para que el operador trabaje correctamente y en seguridad en la máquina (a continuación, llamada “máquina”, “enfriador rápido” o “equipo”)

Estas instrucciones no se han de considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosos para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a manejar la máquina, sobre el uso y el mantenimiento del equipo.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento de la máquina, ponerse en contacto con el Fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre como obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina.

Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

El fabricante se exime de toda responsabilidad si el manejo del equipo no responde a las indicaciones del manual.

Prohibida la reproducción total o parcial.



Se recuerda que, aunque debido a exigencias de organización ha sido necesario dividir este manual en volúmenes separados, estos volúmenes deben conservarse y consultarse como parte de un único manual de instrucciones.

Conservar el manual cerca de la máquina, en un lugar fácilmente accesible.

Los operadores y encargados del manejo y el mantenimiento deben poder localizarlo y consultarlo fácilmente en cualquier momento.

A.1 INFORMACIÓN GENERAL

A.1.1 USO PREVISTO Y LIMITACIONES

Este electrodoméstico es un abatidor de temperatura, un congelador de aire forzado, o ambos, diseñado para conservar los alimentos. El equipo hace descender con rapidez la temperatura de los alimentos cocinados para que conserven sus propiedades iniciales durante un periodo de tiempo, y garantiza la duración de los alimentos durante varios días. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean vigiladas e instruidas acerca del uso por alguien responsable de su seguridad.

ATENCIÓN: El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.



¡ATENCIÓN!

No conservar sustancias explosivas como, por ejemplo, envases a presión con propelentes inflamables (🔥) en el equipo.

A.1.2 Convenciones tipográficas

Para un uso correcto del manual y, por lo tanto, de la máquina, se aconseja conocer perfectamente los términos y las convenciones tipográficas utilizadas.

Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



¡ATENCIÓN!

PELIGRO PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD DEL PERSONAL.



¡ATENCIÓN!

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN - TENSIÓN PELIGROSA.



¡ATENCIÓN!

PELIGRO DE DAÑAR LA MÁQUINA.

En el texto, los símbolos van acompañados por advertencias de seguridad, breves frases que detallan ulteriormente el tipo de peligro. Las advertencias sirven para garantizar la seguridad del personal y evitar posibles daños a la máquina o al producto. Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros.

A.1.3 DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

En la tabla siguiente se indican los Dispositivos de Protección Individual (DPI) que se deben utilizar durante las distintas fases de empleo de la máquina. El cliente o el técnico encargado de la asistencia técnica son responsables de proporcionar y elegir dispositivos de protección individual idóneos y de la categoría y el tipo adecuados.

Fase	Ropa de protección	Calzado de protección	Guantes	Gafas	Auriculares de protección	Máscara	Casco
Transporte		X					
Manutención		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X	X (*)				
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X					
Desmontaje		X					
Desguace		X					

Legenda:



DPI PREVISTO



DPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO



DPI NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el **Uso ordinario** protegen las extraer la bandeja fría del equipo.

NOTA: para la **limpieza** se deben utilizar guantes adecuados para el contacto con las aletas de refrigeración (láminas metálicas).

Se recuerda que si los operadores, los técnicos especializados, los encargados del mantenimiento y cualquier operador que emplee el equipo no utilizan los dispositivos de protección individual, puede comportar la exposición a sustancias químicas y daños a la salud.

A.1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace.

En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

B.1 DESCRIPCIÓN DE LOS CICLOS

B.1.1 ENFRIAMIENTO POSITIVO

El enfriamiento positivo permite llevar los alimentos a +3°C rápidamente.

Los alimentos sometidos al ciclo de enfriamiento positivo deben consumirse en pocos días.

Hay dos tipos de enfriamiento:

- **ENFRIAMIENTO “SOFT”**
- **ENFRIAMIENTO “HARD”**

- El enfriamiento “soft” es indicado para las verduras y los alimentos de poco espesor.

- El enfriamiento “hard” es indicado para los alimentos gruesos.

B.1.2 ENFRIAMIENTO NEGATIVO O CONGELACIÓN (sólo congeladores)

La congelación permite conservar los alimentos durante periodos más largos (semanas o meses).

La congelación rápida consiste en alcanzar una temperatura negativa (-18°C) en el corazón del producto con el menor tiempo posible. Con esta técnica, al descongelar el producto, los tejidos no están dañados y los alimentos conservan su aspecto y principios nutricionales.

Después de este ciclo los alimentos se mantienen a una temperatura de -20°C a -18°C.

B.1.3 CONSERVACIÓN

El ciclo de conservación permite mantener el producto a una determinada temperatura para evitar que se altere con el tiempo. Se activa automáticamente al final del ciclo de enfriamiento o de congelación.

La conservación es continua. Para interrumpirla es necesario modificar el programa.

B.1.4 CICLO DE ESTERILIZACIÓN (Disponible en los equipos con lámpara germicida)

Las lámparas U.V. ejercen una acción germicida directa cuyo objetivo es esterilizar la superficie y el aire de la celda. Esta función se puede emplear para esterilizar utensilios de cocina, como cuchillos, cucharones, etc. (efectuar la operación en dos 2 ciclos poniendo los utensilios al revés), y se puede activar al final de cada jornada laboral.

No esterilizar la celda cuando contiene alimentos.



El aparato está provisto de un dispositivo de seguridad que apaga las luces cuando se abren las puertas ya que la exposición a las radiaciones ultravioletas que emite este tipo de luz resulta nociva y puede causar daños oculares.

C.1 ANÁLISIS DEL INTERFAZ DE USUARIO

C.1.1 O•1 ENCENDIDO



Este botón indica si el electrodoméstico está encendido o apagado. Para encenderlo, pulsar el botón 1, el led O•1 y toda la interfaz se iluminan.

C.1.2 START/STOP CICLO



Este botón sirve para activar o detener el ciclo seleccionado. Cuando se inicia el ciclo seleccionado, el comienzo éste es inmediato mientras que, en caso de que se quiera detenerlo, es necesario mantener pulsado el botón durante, al menos, 3 segundos. En el momento en que se activa un ciclo y se cierra la puerta, el botón se ilumina, mientras que se pone a parpadear si se está desarrollando un ciclo y la puerta está abierta.

1- Para optimizar el rendimiento de la máquina, y sólo en caso de que se presente la necesidad, al inicio de un ciclo de abatimiento puede iniciar un ciclo de preparación indicado en el display de temperatura con el mensaje "PREP".

2- Además, después de un largo periodo de inactividad del abatidor, se efectúa un arranque a impulsos del compresor que tiene el fin de garantizar la máxima eficiencia.



La fase "PREP" se puede desactivar de manera manual pulsando la tecla "START/STOP" dos veces. Esta acción no permite garantizar las óptimas prestaciones del equipo. El compresor con en funcionamiento mediante impulsión no se puede desactivar (es necesario).

C.1.3 SELECCIÓN CICLOS

Por defecto, la máquina se predispone en el ciclo de abatimiento

SOFT. Mediante los botones   es posible realizar la selección entre:



De izquierda a derecha:

- Abatimiento positivo SOFT
- Abatimiento positivo HARD
- Mantenimiento (o conservación) positiva
- Abatimiento negativo o congelación
- Mantenimiento (o conservación) negativa

Durante la selección del ciclo deseado, cada vez que se pulsa el

botón  la selección pasa a la siguiente. La gestión es circular así que, por lo tanto, es posible hacer tanto el desplazamiento

hacia adelante  como hacia atrás .



C.1.3.1 Abatimiento con botón "cruise chilling"

El ciclo "cruise chilling" controla automáticamente el proceso de abatimiento. Predispone la máquina para terminar el proceso dentro de los plazos marcados por la norma y conservando la calidad de los alimentos (sin quemaduras sobre la superficie de éstos). Cuando se inicia el ciclo, el comienzo del ciclo es inmediato mientras que, en caso de que se quiera detenerlo, es necesario mantener pulsado el botón durante, al menos, 3 segundos. En el momento en que se activa el ciclo y se cierra la puerta, el botón se ilumina, mientras que se pone a parpadear si se está desarrollando un ciclo y la puerta está abierta.

1- Para optimizar el rendimiento de la máquina, y sólo en caso de que se presente la necesidad, al inicio de un ciclo de abatimiento puede iniciar un ciclo de preparación indicado en el display de temperatura con el mensaje "PREP".

2- Además, después de un largo periodo de inactividad del abatidor, se efectúa un arranque a impulsos del compresor que tiene el fin de garantizar la máxima eficiencia.



¡ATENCIÓN!

El ciclo "cruise chilling" funciona con la sonda de aguja insertada; si no lo está, el ciclo cambia a enfriamiento positivo "suave" por tiempo.

C.1.4 PROGRAMAS



Cuando se pulsa el botón  el electrodoméstico se predispone en modalidad programas. Por lo tanto, se pasa del estado de selección de ciclos standard a la selección de los programas y viceversa.



De izquierda a derecha:

- Turbo cooling
- Programa P1
- Programa P2

A cada ciclo standard se asocian 2 programas por defecto (P1 y P2) que el usuario puede modificar.

¿Qué significa programa? En caso de abatimiento, el usuario podrá modificar la temperatura de la cámara y el tiempo de abatimiento y salvarlo en la memoria para solicitarlo posteriormente; en caso de mantenimiento, el usuario podrá configurar el set point de la celda.



C.1.4.1 Abatimiento con "turbo cooling"

El ciclo "turbo cooling" permite al usuario hacer funcionar el electrodoméstico a una temperatura entre -36°C y +3°C. El aparato funciona en ciclo continuo y el desescarche se gestiona automáticamente. Para seleccionar este tipo de ciclo, tomar como referencia lo indicado en el punto C.1.4.

C.1.4.2 Ciclos para helado

Habilitando el parámetro "EICE" (EICE = y), la máquina se encuentra predispuesta para realizar 2 ciclos de helado; los programas "P1" y "P2" se liberan de su lógica normal y se convierten en 2 ciclos específicos para helado. Dejan de estar asociados al ciclo standard preseleccionado: cuando se selecciona este ciclo, los led correspondientes a los ciclos standard se apagan.

• ciclo "P1": abatimiento por tiempo o por sonda aguja; después del abatimiento la máquina pasa automáticamente a conservación a una temperatura de -14 °C.

• ciclo "P2": abatimiento con "turbo cooling" con temperatura en la celda de -16 °C.

Nota: para modificar el parámetro "EICE", tomar como referencia el punto C.1.9.5.



C.1.5 TEMPERATURA

El display de temperatura permite la visualización de la temperatura de la celda y de la aguja.

En caso de que **un ciclo esté activo** (de mantenimiento positivo o negativo, abatimiento por tiempo o congelación por tiempo), la temperatura que se muestra es la de la celda. En caso de que esté **activo un ciclo con aguja**, por defecto se muestra la temperatura de la aguja.



En los ciclos de abatimiento, cada vez que se pulsa el botón se cambia entre temperatura de la celda y temperatura de la aguja. Los led indican cuál de las dos temperaturas se muestra en ese momento:

- si se muestra la temperatura de la aguja, se enciende el LED



TEMPERATURA AGUJA

- si se muestra la temperatura de la celda, se enciende el LED



TEMPERATURA CELDA

Sólo 1 de los 2 estará activo.

C.1.6 AVISO DE ALARMA (tomar como referencias las posiciones 32 y 33 de las figs. 1 y 2)

Son unos led que, cuando se iluminan, indican que se está dando una alarma.

HACCP

- Cuando se da una alarma de HACCP, el led
- 1- parpadea si la alarma se está dando en ese momento. Para comprobar el tipo de alarma, desplazarse con los botones por la sección de Utilidades (§ C.1.9).
 - 2- permanece fijo si la alarma ya ha terminado pero el usuario aún no la ha visto.



- Cuando se da una alarma de servicio, el led
- 1- parpadea si la alarma se está dando en ese momento. Para comprobar el tipo de alarma, desplazarse con los botones por la sección de Utilidades (§ C.1.9).
 - 2- permanece fijo si la alarma ya ha terminado pero el usuario aún no la ha visto.

La visualización del tipo de alarma tiene lugar usando las funciones del menú "Utilidades" (ver punto C.1.9 para comprender el menú "Utilidades", y el punto C.4 para las indicaciones acerca de cómo ver los tipos de alarma y para las descripciones de las alarmas).



C.1.7 NORMATIVA

Normalmente el Led de la normativa de referencia se encuentra encendido. De izquierda a derecha, encontramos: NF (francesa), UK (inglesa), CUSTOM (definida por el usuario).



C.1.8 TIEMPO

- **Durante un ciclo de abatimiento:** el display de tiempo muestra el tiempo total o remanente de abatimiento.
- **Durante un ciclo de mantenimiento:** el display muestra la hora.
- **Durante un ciclo de "turbo cooling":** el display muestra:

" ° ° ° ° " = faltan aproximadamente 2 horas para el inicio del desescarche

" ° ° ° " = falta aproximadamente 1 hora y ½ para el inicio del desescarche

" ° ° " = falta aproximadamente 1 hora para el inicio del

desescarche

" ° " = falta aproximadamente ½ hora para el inicio del desescarche



El LED CICLO POR TIEMPO se enciende sólo si se está desarrollando un ciclo de abatimiento por tiempo. Durante la fase de selección de ciclo, indica el tiempo de abatimiento.



El led de "estimación tiempo remanente" se enciende en el momento en el que la tarjeta electrónica calcula el tiempo remanente hasta el final del ciclo por aguja. Una vez detectado, el tiempo se muestra en el display de tiempo.



C.1.9 UTILIDADES



Cuando se pulsa el botón éste se ilumina, los botones



permiten la selección de la utilidad deseada con



desplazamiento hacia adelante y hacia atrás. Pulsar para confirmar.

Una vez que se ha entrado en el menú "Utilidades", la tarjeta volverá al menú principal si no se pulsa ningún botón antes de 5 segundos.

A continuación se muestran las DESCRIPCIONES DE LAS FUNCIONES DE UTILIDAD

C.1.9.1 DESESCARCHE MANUAL



Si las condiciones del electrodoméstico lo permiten (led



o con máquina en stand-by), se activa el desescarche manual. En el display aparecerá la etiqueta "dEfr" durante toda la fase. En caso de que las condiciones del electrodoméstico no permitan la activación del ciclo de desescarche manual (durante un ciclo de abatimiento), en el display aparecerá el mensaje "UTIL NONE". La selección será válida sólo en condiciones de conservación/mantenimiento y en la selección del ciclo de funcionamiento. Terminado el desescarche, la tarjeta volverá a la configuración principal.

C.1.9.2 VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS AGUJA



Esta función permite la visualización de la temperatura de las agujas en caso de que haya varias introducidas en el producto. En caso de que se use sólo una aguja, para visualizar la temperatura ver el punto C.1.5.



C.1.9.3 CICLO DE ESTERILIZACIÓN

(Función para electrodomésticos con lámpara germicida montada)

Las lámparas U.V. tienen una acción directa de tipo germicida cuya finalidad es la de esterilizar las superficies y el aire dentro de la celda de la máquina (ver punto B.1.4). No podrá encontrarse activo ningún ciclo. Durante la ejecución del ciclo, el display de "TEMPERATURA" muestra la temperatura de la cámara. Terminado el ciclo, se vuelve al menú principal. En caso de que las condiciones del electrodoméstico no permitan la activación del ciclo de esterilización, en el display aparecerá el mensaje "UTIL NONE".



C.1.9.4 NORMATIVA DE REFERENCIA

La máquina se puede configurar de acuerdo con 3 normativas distintas:

1. NF (francesa)
2. UK (inglesa)
3. CUSTOM (definida por el usuario)

En el punto C.2.2.8 se muestran las indicaciones para cambiar el tipo de **NORMATIVA** (por ejemplo, para pasar de la normativa NF a la UK).

ES POSIBLE MODIFICAR LA SELECCIÓN DE **NORMATIVA** DE REFERENCIA SÓLO SI NO SE ENCUENTRA ACTIVO NINGÚN CICLO DE ABATIMIENTO. Si un ciclo de abatimiento se encuentra activo, se sale automáticamente de la utilidad.

Los límites de tiempo y de temperatura de final de ciclo correcto impuestos por las normativas NF o UK son FIJOS y NO MODIFICABLES por el usuario. La normativa CUSTOM, por su parte, se puede configurar.

Por ejemplo, suponiendo que ponemos en marcha, con la configuración NF, un abatimiento positivo de aguja, se termina correctamente si se alcanza la temperatura de 10 °C antes de 110 minutos. El abatimiento, de este modo, ha concluido, y la máquina se pone automáticamente en abatimiento positivo.

Normativa	BLAST CHILLERS		
	Temperatura de inicio enfriamiento	Temperatura de fin enfriamiento	Duración enfriamiento
NF	+63°C	+10°C	110 minutos
UK	+70°C	+3°C	90 minutos
CUSTOM	CbSt °C	CCEt °C	Cctl minutos

Normativa	BLAST FREEZERS		
	Temperatura de inicio enfriamiento	Temperatura de fin enfriamiento	Duración enfriamiento
NF	+63°C	-18°C	270 minutos
UK	+70°C	-18°C	240 minutos
CUSTOM	CbSt °C	CFEt °C	Cftl minutos

Se muestran, en secuencia, las configuraciones correspondientes a: NF abatimiento positivo, NF abatimiento negativo, UK abatimiento positivo, UK abatimiento negativo, CUSTOM abatimiento positivo, CUSTOM abatimiento negativo.

El usuario podrá cambiar todos los valores de los parámetros de la configuración CUSTOM (**CbSt**, **CCEt**, **Cctl**, **CFEt**, **Cftl**) en la modalidad de **PARÁMETROS DE USUARIO**, punto C.1.9.5, o directamente seleccionando la utilidad (ver punto C.2.2.9 para obtener indicaciones acerca de cómo modificar los parámetros de la Normativa CUSTOM, ver el punto D.6 para ver la lista de parámetros).

Se sale automáticamente después de 12 segundos de inactividad.

C.1.9.5 PARÁMETROS DE USUARIO SET

Esta selección permite ver o modificar los parámetros de funcionamiento:

- el display "TEMPERATURA" muestra la **etiqueta del parámetro**;
- el display "TIEMPO" muestra el **valor asociado al parámetro**;
-   permiten el desplazamiento por los parámetros; Se sale automáticamente después de 12 segundos de inactividad. Para modificar un parámetro, ver punto C.2.2.10.

C.1.9.6 HACCP HACCP

Permite visualizar las alarmas de alta temperatura de la celda y de final erróneo del ciclo de abatimiento (ver punto C.4. para obtener todas las indicaciones relacionadas con las alarmas).



C.1.9.7 ALARMAS DE SERVICIO

Permite visualizar todos los tipos de **ALARMA DE SERVICIO**, excepto aquellas de alta temperatura de la celda y de final erróneo del ciclo de abatimiento (ver punto C.4.1 para obtener todas las indicaciones relacionadas con las alarmas).

C.1.9.8 MODIFICACIÓN DE LA HORA

Para modificar todos los valores de los parámetros de la configuración de la hora (MIN, HOUR, DAY, MON, YEAR), ver el punto C.1.9.5.

C.2 USO -INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Antes de usar la máquina, es necesario limpiar la celda con una solución de detergente, ya que dentro podría haber restos de condensación debidos al ensayo final, que se realiza en las instalaciones del fabricante (para el tipo de producto que se ha de usar, ver el punto D.1.2).

C.2.1 ENCENDIDO

Activar el interruptor de protección instalado antes del electrodoméstico, pulsar el botón **ON** para activarlo, el led **ON** se ilumina e indica que el electrodoméstico está recibiendo alimentación.

C.2.2 FUNCIONAMIENTO

C.2.2.1 Cómo seleccionar un ciclo de "cruise chilling"

Para seleccionar el ciclo de abatimiento automático "cruise



chilling" (positivo), pulsar el botón



¡ATENCIÓN!

El ciclo "cruise chilling" no se activa cuando el aparato está en modalidad de "selección programada".

C.2.2.2 Cómo seleccionar un ciclo standard

Por defecto, la máquina se predispone en el ciclo de abatimiento

SOFT. Mediante los botones



es posible realizar la

selección entre:



De izquierda a derecha:

- Abatimiento positivo SOFT
- Abatimiento positivo HARD
- Mantenimiento (o conservación) positiva
- Abatimiento negativo o congelación
- Mantenimiento (o conservación) negativa

Durante la selección del ciclo deseado, cada vez que se pulsa

el botón  la selección pasa a la siguiente;

La gestión es circular así que, por lo tanto, es posible hacer tanto

el desplazamiento hacia adelante  como hacia atrás .

Si el ciclo deseado es otro, pulsar el botón  hasta que el led del ciclo deseado se ponga naranja e iniciarlo pulsando el



botón

IMPORTANTE: la máquina reconoce automáticamente si la aguja está introducida en el producto. Si no se introduce la aguja, el ciclo comenzará automáticamente por tiempo.

Para el reconocimiento automático, es necesario esperar 2 minutos aproximadamente desde el final del ciclo de preparación. Por lo tanto, si el ciclo parte por tiempo, después de 2 minutos aproximadamente se encenderá el LED TIEMPO y se mostrará por defecto la TEMPERATURA CELDA.

C.2.2.3 Cómo seleccionar un ciclo de "turbo cooling"

Para seleccionar el ciclo de "turbo cooling", pulsar el botón



; el led  se pone naranja.

Para iniciar el ciclo, pulsar el botón



C.2.2.4 Cómo seleccionar un programa:

En primer lugar, el usuario debe decidir qué tipo de ciclo iniciar (SOFT, HARD, etc.) y, a continuación, seleccionar el programa deseado. En la práctica:

- seleccionar el tipo de ciclo deseado;

• pulsar el botón de selección de programa ; el led  se pone naranja;

• pulsar el botón selección  hasta que el led del programa

deseado  se ponga naranja;

- si el tipo de programa es el deseado, iniciarlo pulsando el botón



de lo contrario

• pulsar el botón selección  hasta que el led del programa

deseado  se ponga naranja;

- para iniciar el programa, pulsar el botón



El usuario puede modificar algunos parámetros de los ciclos y guardar estas modificaciones:

- en caso de ciclo de abatimiento, el usuario podrá modificar el tiempo de abatimiento o el set-point de celda y guardarlo en la memoria para solicitarlo más adelante (ver punto C.2.2.5 y C.2.2.6);
- en caso de mantenimiento positivo, el usuario podrá configurar el set-point de celda.

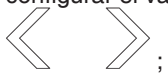
C.2.2.5 Modificación del tiempo de abatimiento

El tiempo de abatimiento se puede modificar en los siguientes casos:

- 1) durante la configuración de un programa (P1 o P2)
- 2) en fase de selección de un ciclo de abatimiento
- 3) durante el abatimiento mismo (sólo puede ser disminuido).

Para modificarlo, actuar según las indicaciones que se dan más abajo:

- pulsar el botón  durante 2 segundos;
- el display parpadea para indicar que se encuentra en "modificación";
- configurar el valor deseado mediante los botones



- pulsar el botón  para confirmar el valor o la confirmación tiene lugar de forma automática después de 5 segundos de inactividad.

C.2.2.6 Modificación de la temperatura de la celda

• **Ciclos de abatimiento:** el set-point puede modificarse sólo durante la selección de un ciclo personalizado o durante un "turbo cooling".

• Ciclos de mantenimiento (todos).

En ambos casos, proceder como se indica:

- pulsar el botón  durante 2 segundos;
- el display parpadea para indicar que se encuentra en "modificación";
- configurar el valor deseado mediante los botones



- pulsar el botón  para confirmar el valor o la confirmación tiene lugar automáticamente después de 5 segundos de inactividad.

C.2.2.7 Visualización del setpoint de temperatura y tiempo de final de abatimiento

Durante la ejecución de un ciclo, el usuario podrá ver los setpoint de temperatura y tiempo de final de abatimiento pulsando los



botones y .

C.2.2.8 Modificación de la selección de tipo de Normativa

Para seleccionar el tipo de normativa; por ejemplo, la normativa UK,

pulsar el botón  , pulsar el botón  hasta que se se-

lecciona la utilidad Normativa, pulsar el botón  para en-

trar, pulsar el botón  para seleccionar la normativa



volver a pulsar el botón  para confirmar la selección o la confirmación tiene lugar automáticamente después de 12 segundos de inactividad.

C.2.2.9 Modificación de los parámetros de la Normativa Custom

Para la modificación de las temperaturas de la normativa CUSTOM,

para empezar, seleccionar la utilidad de la normativa (ver punto C.2.2.8).

A continuación, pulsar el botón temperatura  durante 2 segundos;

- aparece el valor de la temperatura de **inicio de abatimiento** parpadeando;

- con los botones  modificar el valor, si es necesario;

- después de 5 segundos de inactividad, aparece el valor de la temperatura de **fin de abatimiento** parpadeando;

- con los botones  modificar el valor, si es necesario;
- el nuevo valor se guarda automáticamente después de 5 segundos de inactividad, o bien volviendo a pulsar el

botón .

Para modificar el tiempo, aplicar el procedimiento adoptado para la modificación del tiempo de abatimiento (punto C.2.2.5)

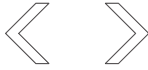
Nota: las indicaciones dadas anteriormente valen tanto para el abatimiento positivo como para el abatimiento negativo.

C.2.2.10 Modificación de los parámetros de USUARIO

Para modificar un parámetro, seleccionar la utilidad:



- pulsar el botón
- el display parpadea para indicar que el parámetro se encuentra en modalidad "modificación";



- pulsar los botones para modificar el valor dentro del campo permitido;
- el nuevo valor se guarda automáticamente después de 5 segundos de inactividad o bien volviendo a pulsar el botón



NOTA: es posible modificar los parámetros SÓLO si no se encuentra activo ningún ciclo. Si un ciclo se encuentra activo, la utilidad permite sólo la visualización de los parámetros.

Para la "Lista de parámetros de USUARIO" ver el punto D.6.

C.2.3 CICLO DE ABATIMIENTO/CONSERVACIÓN

Una vez acabada la fase de abatimiento o congelación, la máquina pasa automáticamente a la fase de conservación. Es importante que los alimentos cuya temperatura se abate se conserven de forma apropiada, manteniendo una temperatura de conservación adecuada para el tipo de alimento cuya temperatura se abate.

C.2.4 DESESCARCHE



Si las condiciones del electrodoméstico lo permiten (led o con máquina en stand-by), se activa el desescarche manual. En el display aparecerá la etiqueta "dEfr" durante toda la fase. En caso de que las condiciones del electrodoméstico no permitan la activación del ciclo de desescarche manual (durante un ciclo de abatimiento), en el display aparecerá el mensaje "UTIL NONE". La selección será válida sólo en condiciones de conservación/mantenimiento y en la selección del ciclo de funcionamiento. Terminado el desescarche, la tarjeta volverá a la configuración principal. La duración de los ciclos y los intervalos entre un desescarche y el siguiente vienen predefinidos de fábrica.

- Desescarche manual

Para iniciar un desescarche manual:



- **PULSAR EL BOTÓN**; EL LED DESESCARCHE SE PONE NARANJA, LOS DEMÁS PERMANECEN DE COLOR VERDE.



- **VOLVER A PULSAR** PARA CONFIRMAR LA ACTIVACIÓN.

Antes de cada desescarche, quitar el tapón del cono de desagüe que se encuentra en el fondo de la celda para, una vez acabada la función, volver a cerrar el cono con el tapón.

Para reducir el tiempo de desescarche, es posible activar la función con la puerta abierta, es decir, iniciar un desescarche manual dejando la puerta del abatidor abierta. De esta forma, el abatidor inicia los ventiladores internos que dirigen el aire del ambiente exterior hacia el interior de la celda y permiten reducir los tiempos de desescarche.

C.2.5 LÁMPARAS GERMICIDAS



(Función para electrodomésticos con lámpara germicida a bordo)

Para activar las lámparas, la máquina debe estar encendida, pero no debe encontrarse activo ningún ciclo.



Pulsar el botón mediante el botón seleccionar el



ciclo "germicida", el led correspondiente se pone naranja; volver



a pulsar el botón para confirmar la selección y lanzar el



ciclo pulsando el botón

Se recomienda realizar un ciclo germicida al inicio de la jornada, antes de usar el electrodoméstico y otro al final de la jornada, antes de limpiar la celda.

Para obtener más información, ver los puntos B.1.4 y C.1.9.3.



¡ATENCIÓN!

El ciclo no se activa si la temperatura de la cámara es inferior a 15°C o si la puerta está abierta.

EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA DURANTE LOS CICLOS DE ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN DEPENDE DE LOS SIGUIENTES FACTORES:

C.2.6 LLENADO Y VACIADO DEL PRODUCTO

Usar guantes de cocina durante las operaciones de llenado y vaciado de alimentos.

Por lo que se refiere a las indicaciones correspondientes a la carga máxima para cada estante, respetar lo que se indica en el siguiente cuadro:

CARGA MÁXIMA POR BANDEJA

BCF 6 GN 1/1

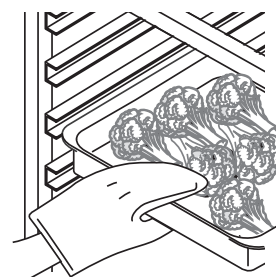
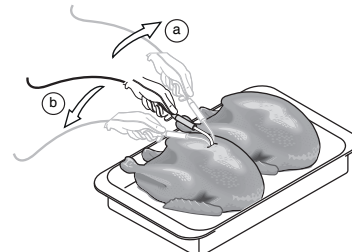
BCF 10 GN 1/1-2/1

40 Kg

Se recomienda tener los alimentos cubiertos durante el ciclo de abatimiento para facilitar el abatimiento del mismo. Una distribución uniforme del producto dentro de la celda permite una buena circulación del aire y, por lo tanto, una mejor conservación del producto.

No dejar la puerta abierta demasiado tiempo cuando se extraen o introducen alimentos.

Una vez concluido el ciclo, abrir la puerta y extraer la sonda, devolviéndola a su posición original (se recuerda que, en este momento, las bandejas están frías: predisponer el uso de guantes).

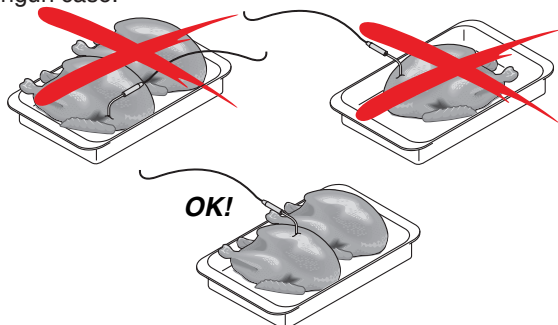


- **Tipos de contenedores usados.** Se recomienda el uso de contenedores bajos (o con bordes no superiores a 65 mm) para permitir una buena circulación del aire alrededor del producto (cuanto mayor sea la superficie del alimento expuesta al aire frío, menor será el tiempo de abatimiento). Para evitar contaminaciones de los alimentos, se recomienda limpiar con cuidado los contenedores y las superficies de apoyo de éstos. Además, se recomienda introducir los alimentos en el abatidor en el mismo contenedor en el que se han cocinado.

C.2.7 INTRODUCCIÓN DE LA SONDA AGUJA EN EL PRODUCTO

Asegurarse de que la sonda esté limpia y esterilizada cada vez que se proceda a su introducción en el producto y prestar siempre atención cada vez que se utilice, ya que se trata de un objeto puntiagudo.

El uso de la sonda de aguja durante los ciclos de abatimiento asegura el buen resultado de estos ciclos. Para dar esta seguridad, es importante que la sonda se introduzca de forma correcta, es decir, en el centro del producto más grueso, teniendo cuidado de que la sonda no se salga del producto y que no toque la bandeja en ningún caso.



C.3 EJEMPLOS DE ACTIVACIÓN DE LOS CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

Para hacer más inmediato el uso de la tarjeta electrónica de este abatidor, hemos pensado poner paso a paso todas las indicaciones que se han de seguir para activar las distintas funciones de uso. El electrodoméstico, después de su encendido, se predispone por defecto para el ciclo de abatimiento SOFT.

En este punto, se puede elegir el ciclo deseado pulsando el botón

o bien se puede volver a pulsar el botón  para el ciclo automático. Se recuerda que, si no estuviera introducida la sonda aguja en los alimentos, el ciclo se cambia automáticamente a abatimiento positivo "soft" por tempo.

- Abatimiento hard -

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS" HASTA QUE EL "LED ABATIMIENTO HARD"  SE PONGA NARANJA;

PULSAR EL BOTÓN "START/STOP CICLO" . Si no se introduce la aguja en el producto, el ciclo se realizará por tiempo.

- Abatimiento hard con modificación del tiempo de final de abatimiento -

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS" HASTA QUE EL LED ABATIMIENTO HARD  SE PONGA NARANJA;

SI SE QUIERE MODIFICAR EL TIEMPO DE FINAL DE ABA-

TIMIENTO, PULSAR DURANTE 2 SEGUNDOS EL BOTÓN

"TIEMPO" ; PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS"  PARA CONFIGURAR EL VALOR DESEADO; EL NUEVO VALOR SE GUARDARÁ DE FORMA AUTOMÁTICA DESPUÉS DE 5 SEGUNDOS DE INACTIVIDAD O AL PULSAR

EL BOTÓN "TIEMPO" . PULSAR EL BOTÓN "START/STOP CICLO" .

- Abatimiento hard con selección programa

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS" HASTA QUE EL "LED ABATIMIENTO HARD"  SE PONGA NARANJA;

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN PROGRAMA" : SE ENCIENDE EL LED SELECCIÓN TIPO PROGRAMA .

SI EL PROGRAMA SELECCIONADO ES EL CORRECTO,

PULSAR EL BOTÓN "START/STOP CICLO" . SI SE QUIERE MODIFICAR EL TIPO DE PROGRAMA:

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS" HASTA QUE EL LED DEL PROGRAMA DESEADO  SE PONGA NARANJA.

PULSAR EL BOTÓN "START/STOP CICLO" .

- Abatimiento hard con selección de programa y modificación del tiempo de abatimiento -

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS" HASTA QUE EL "LED ABATIMIENTO HARD"  SE PONGA NARANJA;

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN PROGRAMA" : SE ENCIENDE EL LED SELECCIÓN TIPO PROGRAMA .

SI EL PROGRAMA SELECCIONADO ES EL CORRECTO,

PULSAR EL BOTÓN "START/STOP CICLO" . SI SE QUIERE MODIFICAR EL TIPO DE PROGRAMA:

PULSAR EL BOTÓN  DURANTE 2 SEGUNDOS;

PULSAR EL BOTÓN "SELECCIÓN CICLOS" PARA CONFIGURAR EL VALOR DE TIEMPO DESEADO.

VOLVER A PULSAR EL BOTÓN "TIEMPO"  PARA SALVAR EL NUEVO VALOR CONFIGURADO O LA CONFIRMACIÓN

TIENE LUGAR AUTOMÁTICAMENTE TRAS 5 SEGUNDOS DE INACTIVIDAD.

PULSAR EL BOTÓN “START/STOP CICLO”  SI SE

QUIERE MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA CELDA.

PULSAR EL BOTÓN “TEMPERATURA”  DURANTE 2 SEGUNDOS; CONFIGURAR EL VALOR DE TEMPERATURA

DESEADO   ; VOLVER A PULSAR EL BOTÓN

“TEMPERATURA”  PARA GUARDAR EL NUEVO

VALOR CONFIGURADO O LA CONFIRMACIÓN TENDRÁ LUGAR AUTOMÁTICAMENTE DESPUÉS DE 5 SEGUNDOS DE INACTIVIDAD.

PULSAR EL BOTÓN “START/STOP CICLO” .

- Abatimiento con “turbo cooling” -

PULSAR EL BOTÓN “SELECCIÓN PROGRAMA”  ; SE

ENCIENDE EL LED “TURBO COOLING”  . PULSAR EL

BOTÓN “START/STOP”  PARA INICIAR EL CICLO.

C.4 ALARMAS

C.4.1 ALARMAS

La tarjeta electrónica gestiona dos sistemas de alarma:

- **HACCP**, cuya función es monitorizar y memorizar las alarmas de alta temperatura.

La alarma HACCP es señalizada por el zumbador, el led rojo HACCP intermitente y la señal de alarma del display.

- **ALARMAS DE SERVICIO**, cuya función es memorizar y gestionar todas las alarmas disponibles en la tarjeta electrónica (menos la de alta temperatura y la de error de fin del ciclo de enfriamiento).

C.4.1.1 ALARMAS HACCP

Permite gestionar las alarmas de alta temperatura de la celda y error de fin del ciclo de enfriamiento.

Si no hay ninguna alarma: el display “TEMPERATURA” visualiza ‘none’ y el display “TIEMPO” permanece apagado.

Si hay una alarma : el display “TEMPERATURA” visualiza el número de alarma “AL 1”, “AL 2”, etc. y el display “TIEMPO” visualiza su descripción (ver el apartado C.4.1.1.1).

Para visualizar la alarma hay que entrar en Utilidades y presio-

nar las teclas   de desplazamiento; aparecerán los mensajes “AL 1”, “AL 2”, y así sucesivamente.

Después de la última alarma, el display visualiza ‘— —’. Tras 12 segundos de inactividad, la unidad vuelve automáticamente al menú principal.

Para borrar las alarmas hay que presionar simultáneamente

 +  5 segundos.

ATENCIÓN: Si el operador no ha visto las alarmas memorizadas, el restablecimiento queda inhabilitado, y en el display TEMPERATURA aparece la abreviatura “RES”.

C.4.1.1.1 DESCRIPCIÓN DE LAS ALARMAS

- ALARMA DE ALTA TEMPERATURA

El display visualiza:

• “Batch (número) Ht (máxima temperatura alcanzada) C Start Fecha Hora End —”, **si la alarma aún está activa**

EJ. Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End — —

• “Batch (número) Ht (máxima temperatura alcanzada) C Start Fecha Hora End Fecha Hora”, **si la alarma ha terminado**

EJ. Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48

donde:

Start Fecha Hora indica el inicio de la alarma, **End Fecha Hora** indica el fin de la alarma (formato “Fecha”: DD-MM-AA, formato “Hora” HH.MM;).

- ALARMA DE ERROR DE FIN DEL CICLO DE ENFRIAMIENTO

Este control se efectúa para verificar si un ciclo de enfriamiento o congelación con aguja termina correctamente.

Si termina con un error, se genera una alarma de “**Duración de enfriamiento fuera de límite**”, y el display visualiza:

• “Batch (número) Ot (tiempo de enfriamiento)MIN Start Fecha Hora End Fecha Hora”

EJ. BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48.

donde (número) indica el número de lote del día actual, Start Fecha Hora indica el inicio del ciclo y End Fecha Hora el fin del ciclo.

QUÉ ES EL NÚMERO DE LOTE: Cada ciclo de enfriamiento (enfriamiento SOFT/HARD, congelación) se identifica con un número progresivo (1,2, ...) llamado “BATCH NUMBER”. El número hace referencia a la fecha actual y vuelve a ‘0’ cuando empieza un nuevo día solar.

NOTA: en caso de abatimiento o congelación por tiempo y “turbo cooling”, no hay alarmas de comprobación de final de ciclo.



¡ATENCIÓN!

Si se interrumpe el suministro de corriente, el display muestra la alarma “falta alimentación” y se enciende un indicador rojo (o). Pulsar las teclas de la aplicación para ver esta alarma. A continuación, el equipo retomará el ciclo a partir del punto en el que se había interrumpido.

C.4.1.2 ALARMAS DE SERVICIO

Las alarmas de servicio pueden ser de dos tipos:

- “b” (usuario): no requieren la intervención de la asistencia técnica y no bloquean el funcionamiento de la máquina;

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
B1	Alta temperatura condensador	Limpiar el condensador; verificar si en la zona del condensador circula aire
B2	Puerta abierta	Cerrar la puerta
B3	Memoria llena	Restablecer las alarmas HACCP

B4	Corte de energía	Controlar si el enchufe está bien introducido en la toma de alimentación; verificar la instalación eléctrica
-----------	------------------	---

En caso de alarma "B2", aparecerá el mensaje "door" en el display de tiempo. Cuando se acaba la alarma (cuando se cierra la puerta), el mensaje desaparece.

- "E" (no usuario): no bloquean el funcionamiento de la máquina, pero es conveniente llamar a la asistencia técnica.

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
E1	Temperatura mínima celda	LLAMAR A LA ASISTENCIA TÉCNICA
E2	Temperatura mínima evaporador	
E3	Sensor celda defectuoso o desconectado	
E4	Sensor evaporador defectuoso o desconectado	
E5	Sensor ambiente defectuoso o desconectado	
E6	Sensor condensador defectuoso o desconectado	
E7	Sensor aguja 1 defectuoso o desconectado	
E8	Sensor aguja 2 defectuoso o desconectado	
E9	Sensor aguja 3 defectuoso o desconectado	
E10	Disparo presostato	
E13	Reloj interno defectuoso/ Batería descargada	

Cuando se da la alarma "E2", la máquina bloqueará el ciclo en funcionamiento y volverá a stand-by. El ciclo se podrá lanzar de nuevo cuando la temperatura del evaporador vuelva al nivel óptimo y, en consecuencia, la alarma se acabe.

Las alarmas se memorizan de la siguiente manera: el display "TEMPERATURA" visualiza el número de alarma, por ejemplo "AL 1", "AL 2", etc.. el display "TIEMPO" visualiza el código de alarma, por ejemplo "E1", "b1", etc....

Si no hay ninguna alarma se visualiza la última que se ha verificado.

Las teclas   permiten desplazar las alarmas memorizadas.

Después de la última alarma, el display visualiza "—" y a los 12 segundos la unidad vuelve automáticamente al menú principal. Al verificarse otra alarma, las anteriores se borran (restablecimiento automático).

Si hay una alarma activa, al entrar en las utilidades se apaga el zumbador y se visualiza la alarma.

Las teclas   permiten desplazar las alarmas memorizadas.

Después de la última alarma, el display visualiza "—" y a los 5 segundos la unidad vuelve automáticamente al menú principal. Mientras hay alarmas activas, la memoria no se borra (no hay restablecimiento).

Para eliminar las alarmas, pulsar simultáneamente  +

 durante 5 segundos.



¡ATENCIÓN!
Si el operador no ha visto las alarmas memorizadas, el restablecimiento queda inhabilitado y en el display TEMPERATURA aparece la abreviatura "RES".

C.5 CONEXIONES HACCP (ACCESORIOS)

Para la instalación de los accesorios es preciso consultar el manual que se suministra con el kit.

La tarjeta está dotada de una línea de comunicación serie que permite la interacción con otras unidades, impresoras o estaciones de control unidas por una red HACCP.

Puede conectarse:

- directamente a un dispositivo que se comunica en TTL (por ejemplo, la impresora FT190ELX) programando el parámetro E485="Prn"
- a una red de comunicación RS485 programando los parámetros E485="PC" e introduciendo la tarjeta de conversión RS485-LK-P y Adr="Dirección de red".

D.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

D.1.1 PRECAUCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones. **El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier operación efectuada en el aparato sin respetar dichas normas.**



¡ATENCIÓN!
Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con delicadeza.



¡ATENCIÓN!
No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos. Está prohibido quitar las protecciones de seguridad antes de realizar mantenimiento ordinario.



¡ATENCIÓN!
Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.

D.1.2 LIMPIEZA DEL MUEBLE Y LOS ACCESORIOS

Limpiar la celda semanalmente; según el uso del aparato, aumentar la frecuencia.

Antes de utilizar el equipo y los accesorios, limpiarlos con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente. No utilizar detergentes que contengan solventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos. Proteger la chapa con cera con silicona.



¡ATENCIÓN!
No limpiar la máquina con chorros de agua.



¡ATENCIÓN!
No utilizar estropajos o materiales similares para limpiar las superficies de acero inoxidable. No utilizar detergentes a base de cloro o disolventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos.

Hacer que el agua usada fluya a través del cono de desagüe ubicado centrado en el fondo de la celda. Desde aquí, el líquido alcanzará la bandeja ubicada bajo el mueble del electrodoméstico y se vaciará periódicamente (para electrodomésticos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1).

Una vez concluida la limpieza, cerrar el desagüe con el tapón.

Nota: antes de quitar el tapón para el vaciado de los líquidos, comprobar que se ha vaciado la bandeja de recogida de líquidos.

ATENCIÓN: el modelo 20 GN 1/1 no tiene bandeja de recogida de líquidos, asegurarse de haber conectado el cono de desagüe a una instalación de evacuación de aguas.

D.1.3 LIMPIEZA DEL SENSOR DE AGUJA

Manejar la sonda con cuidado, especialmente durante la limpieza, ya que se trata de un objeto puntiagudo.

Para garantizar el buen funcionamiento del sensor de aguja se aconseja limpiarlo periódicamente a mano con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente. Enjuagarlo con agua limpia o con una solución desinfectante.



¡ATENCIÓN!

No utilizar estropajos o materiales similares para limpiar la sonda de aguja. No utilizar detergentes a base de cloro o disolventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos.



¡ATENCIÓN!

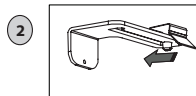
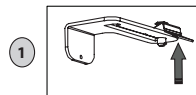
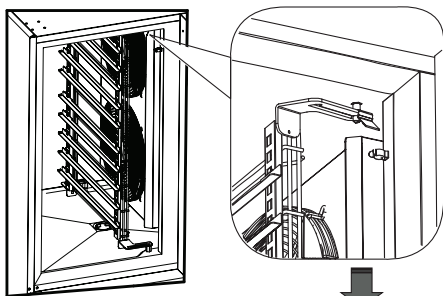
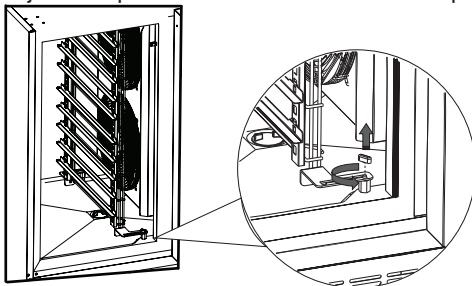
No utilizar agua hirviendo para limpiar la sonda.

D.1.4 LIMPIEZA DE LOS SOPORTES DE LA REJILLA

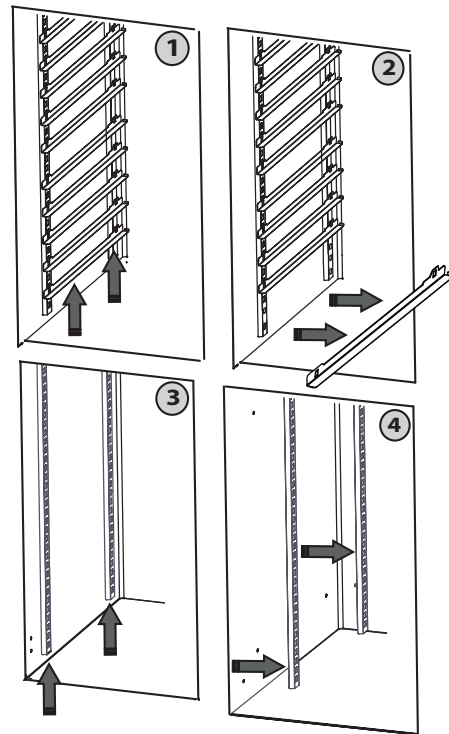
Los soportes internos de la rejilla se pueden desmontar y lavar en el lavavajillas. No utilizar para la limpieza detergentes a base de disolventes (como el tricloroetileno) ni polvos abrasivos.

Para desmontar los soportes seguir las instrucciones de la figura:

- desmontaje del soporte situado en el lado del evaporador:



- desmontaje del soporte situado en el lado opuesto al del evaporador:



D.1.5 INUTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA DURANTE UN LARGO PERIODO DE TIEMPO

Si la máquina no va a ser utilizada durante un largo periodo de tiempo (p. ej.: un mes), se deberán tomar las siguientes precauciones:

- Desconectar el enchufe de la toma de corriente;
- extraer todos los alimentos y limpiar la cámara y los accesorios;
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- dejar la puerta entreabierta para favorecer la circulación del aire a fin de evitar la formación de olores desagradables;
- Airear periódicamente los ambientes



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina sólo pueden ser realizadas por un técnico especializado o por el Servicio de Asistencia Técnica y se deberán utilizar dispositivos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.



¡ATENCIÓN!

Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina pueda trabajar de modo seguro y que los dispositivos de protección y seguridad funcionen correctamente.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

D.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

El mantenimiento extraordinario debe estar a cargo de personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con delicadeza.



¡ATENCIÓN!

No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos. Está prohibido quitar las protecciones de seguridad antes de realizar mantenimiento ordinario.



¡ATENCIÓN!

Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.

D.2.1 SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para la sustitución del cable de alimentación **para electrodomésticos 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1**, actuar como se indica:

- desconectar la alimentación;
- quitar los tornillos que fijan la red de protección posterior;
- quitar la protección de la instalación eléctrica;
- sustituir el cable de alimentación;
- volver a montar las protecciones;
- volver a conectar la alimentación.

Para la sustitución del cable de alimentación **para electrodomésticos 6 GN 1/1 y 20 GN 1/1** actuar como se indica:

- desconectar la alimentación;
- quitar los tornillos que fijan la red de protección posterior;
- quitar los 2 tornillos que fijan el panel delantero (los tornillos que se han de quitar son los inferiores). Para quitar el panel, hacerlo deslizarse hacia arriba;
- también desde la parte delantera del aparato, tomar la caja de la instalación eléctrica y deslizarla hacia afuera;
- sustituir el cable de alimentación;
- preparar la caja de la instalación eléctrica;
- colocarse en la parte trasera del abatidor y deslizar el cable de alimentación;
- montar la red de protección y el panel;
- volver a conectar la alimentación.



¡ATENCIÓN!

el cable para la conexión permanente a la red de alimentación es de tipo H07RN-F (designación 60245 IEC 66); se debe sustituir con uno de características iguales o superiores.



¡ATENCIÓN!

Al sustituir el cable de alimentación hay que tener en cuenta que el conductor de tierra debe ser más largo que los conductores activos.

D.2.2 LIMPIEZA PERIÓDICA DEL CONDENSADOR

El condensador se puede limpiar con un cepillo que no tenga dientes de hierro u otros materiales que puedan repercutir negativamente en su buen funcionamiento. No doblar las aletas del condensador, podría impedir el intercambio de calor.

Para que el aparato funcione perfectamente, el condensador de la unidad enfriadora se debe limpiar una vez cada 3 meses, como mínimo.

El condensador se encuentra detrás del panel frontal ranurado. Para retirarlo hay que quitar los cuatro tornillos de la parte inferior, uno en el lado izquierdo y desengancharlo de los clips tirando hacia fuera.



¡ATENCIÓN!

Antes de quitar el panel ranurado que protege el condensador, es necesario desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica.

Nota: limpiar el condensador con un cepillo o una aspiradora. No utilizar objetos puntiagudos, ya que podrían dañarlo.



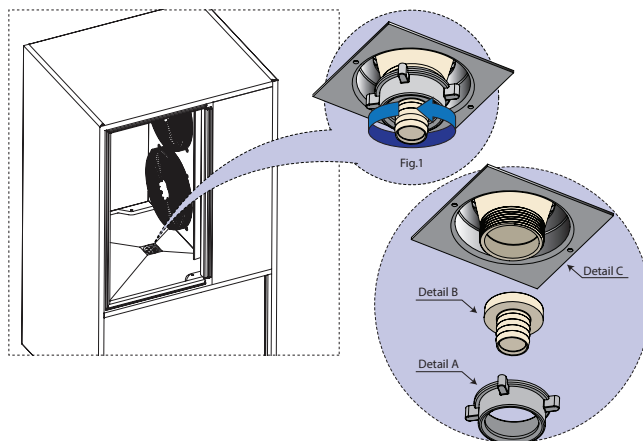
¡ATENCIÓN!

No limpiar la máquina con chorros de agua.

D.2.3 LIMPIEZA DE LA PILETA DE DESAGÜE

Para la limpieza extraordinaria de la piletta de desagüe:

- desenroscar la abrazadera roscada como muestra la Fig. 1 y desmontarla (Detalle A);
- extraer el portagoma (Detalle B) y limpiar la piletta (Detalle C).



D.2.4 LIMPIEZA DE LA BATERÍA DE EVAPORACIÓN

La limpieza periódica de esta batería es necesaria para garantizar el buen funcionamiento del equipo.

El evaporador también se puede limpiar con un cepillo si sus dientes no son de hierro ni de un material que pueda dañarlo. Prestar atención en no doblar las aletas de la batería de evaporación para no perjudicar el intercambio térmico.

Como alternativa, se recomienda la utilización de un producto específico como el desengrasante "SGRASS CLEANER", que se debe rociar directamente en la parte a limpiar, dejarlo actuar y luego aclarar con un chorro de agua suave que no sea a presión. Este desengrasante no es tóxico (en todo caso hay que tomar las debidas precauciones para su utilización), no es inflamable y no es perjudicial para el medio ambiente, ya que se trata de un producto biodegradable al 90%.

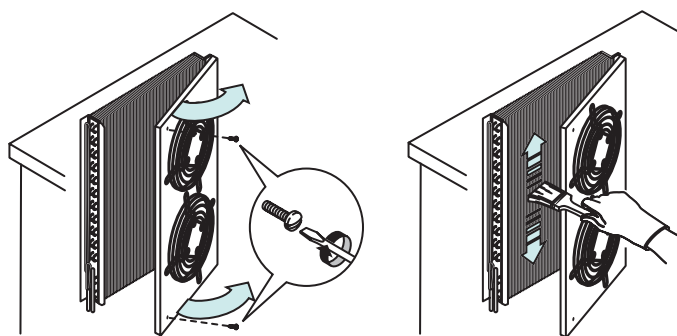


¡ATENCIÓN!

Antes de abrir la protección con las herramientas, es necesario desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

Para acceder a la batería:

- Desconectar la alimentación;
- Vaciar la celda;
- Quitar los cuatro tornillos (dos anteriores y dos posteriores) que fijan los dos deflectores al evaporador;
- Quitar los dos tornillos que fijan la carcasa interna inspeccionable y abrirla;
- Limpiar la batería con un cepillo o una aspiradora;
- Cerrar la carcasa, montar los deflectores y conectar la alimentación eléctrica.



D.2.5 INTERVALOS DE MANTENIMIENTO

Se recomienda respetar los intervalos de mantenimiento indicados en la tabla siguiente para garantizar la eficacia constante de la máquina:

Mantenimiento, controles y limpieza	Periodicidad
Limpieza ordinaria Limpieza general de la máquina y de la zona circundante	Diaria
Protecciones mecánicas Control del estado de conservación, controlar que no haya partes deformadas, aflojadas ni desmontadas.	Mensual
Mando Control de la parte mecánica, controlar que no haya partes rotas ni deformadas y que los tornillos estén bien apretados. Control de la legibilidad y el estado de conservación de los adhesivos, los mensajes y los símbolos. Cambiarlos si es necesario.	Anual
Estructura de la máquina Apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina.	Anual
Señal de seguridad Control de la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	Anual
Cuadro eléctrico de mando Control del estado de los componentes eléctricos instalados en el cuadro eléctrico de control. Control de los cables entre el cuadro eléctrico y los órganos de la máquina.	Anual
Cable de conexión eléctrica y enchufe Control del estado del cable de conexión (sustituirlo si es necesario) y del enchufe.	Anual
Mantenimiento extraordinario de la máquina Control de todos los componentes, los equipos eléctricos, la corrosión, los tubos, etc.	Década (*)

(*) la máquina ha sido fabricada y diseñada para una vida útil de diez años. Transcurrido dicho tiempo (desde la puesta en servicio de la máquina) se deberá efectuar una inspección general. A continuación se indican algunos de los controles que deben ser efectuados.

- Control de partes o componentes eléctricos oxidados; si es necesario, sustituirlos y restablecer las condiciones originales;
- control de la estructura y las juntas soldadas;
- control y sustitución de los tornillos y/o pernos y control de componentes aflojados;
- control del sistema eléctrico y electrónico;
- control del funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- control de las condiciones generales de las protecciones y los revestimientos.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento, control e inspección de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados o el Servicio de Asistencia Técnica que dispongan de dispositivos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.

D.3 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

D.3.1 IDENTIFICACIÓN RÁPIDA DE FALLOS

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera simple y rápida. A continuación proporcionamos una lista de problemas y soluciones:

A. El equipo no se enciende:

- controlar si la toma recibe corriente.

B. El equipo no alcanza la temperatura interna prevista:

- verificar si el condensador está limpio;
- verificar si los ciclos están bien programados;
- verificar si el producto se ha cargado correctamente;
- verificar si el sensor está en buen estado.

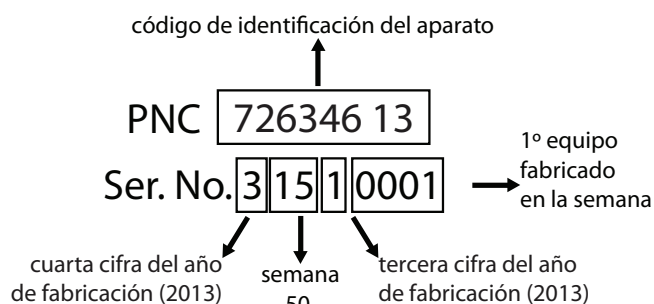
C. El equipo hace demasiado ruido:

- verificar si está nivelado.
Si no está nivelado puede vibrar.
- el mueble no debe estar en contacto con equipos o partes que puedan generar resonancia;

Revisar el equipo. Si el defecto persiste llamar a la asistencia técnica e indicar:

- la naturaleza del defecto;
- el PNC (código de producción) del equipo;
- el Ser. No. (número de serie del equipo).

Nota: el código y el número de serie indicados en la placa de características, (ver el apartado A.1.6), son indispensables para identificar el equipo y la fecha de producción.



D.4 ANEXOS

- Informe de pruebas
- Esquema eléctrico

D.5 LISTA DE PARÁMETROS DEL USUARIO

SÍMBOLO		RANGO
MIN	Reloj interno: Minutos	0..59
HOURL	Reloj interno: Horas	0..23
DAY	Reloj interno: Día	1..31
MON	Reloj interno: Mes	1..12
YEAR	Reloj interno: Año	0..99
SrF	Indica el valor predefinido de temperatura de la celda para el ciclo de conservación positiva y la fase de conservación después del enfriamiento positivo.	-25..10°C/F
SFF	Indica el valor predefinido de temperatura de la celda para el ciclo de conservación negativa y la fase de conservación después del enfriamiento negativo.	-25..10°C/F
CdiF	Indica si los límites de temperatura LAC y HAC están expresados en modo diferencial (d) o absoluto (A).	A/d
LAC	Rango de temperatura de conservación/temperatura absoluta por debajo del cual se genera una alarma de baja temperatura	-50..125°C/F
HAC	Rango de temperatura de conservación/temperatura absoluta por encima del cual se genera una alarma de alta temperatura	-50..125°C/F
SLd	Indica la duración del ciclo de esterilización	0..240
bCCy	Modalidad zumbador para señalar que el ciclo de enfriamiento ha terminado sin errores ‘nob’ = zumbador apagado; ‘bbl’ = zumbador encendido 30 segundos; “llb” = zumbador encendido hasta que se presiona una tecla	Nob bbl lbl
bFCy	Modalidad zumbador para señalar alarmas HACCP	
bAll	Modalidad zumbador para señalar una alarma genérica	
CCet	Normativa “CUSTOM”: TEMPERATURA DE FIN DE ENFRIAMIENTO POSITIVO	0..CbSt°C/F
CCtl	Normativa “CUSTOM”: TIEMPO DE FIN DE ENFRIAMIENTO POSITIVO	0..360 min
CFet	Normativa “CUSTOM”: TEMPERATURA DE FIN DE ENFRIAMIENTO NEGATIVO	-35..CbSt°C/F
CFtl	Normativa “CUSTOM”: TIEMPO DE FIN DE ENFRIAMIENTO NEGATIVO	0..360°C/F
CbSt	Normativa “CUSTOM”: TEMPERATURA DE INICIO DE ENFRIAMIENTO	0..127°C/F
tPrA	Indica el intervalo de impresión en un ciclo de enfriamiento. Si se programa 0 se imprimen sólo las temperaturas de inicio y fin del ciclo.	1..255 min
tPrC	Indica el intervalo de impresión en la fase de conservación. Si se programa 0 no se imprime ningún valor.	1..255 min
Adr	Dirección de red.	01-FF
E485	Tipo de conexión: Prn = Impresora; PC = Ordenador personal;	Prn/PC
nOr	Indica la normativa de referencia “NF”, “UK” o “CUSTOM”	nF, Uk, CuSt
REL	Versión de software.	-

NOTA los parámetros predefinidos (DEF) pueden sufrir variaciones según el modelo.