



MOD : AL4S/FGF

Production code : AT68V1511-DM+KAST0002

04/2025

ARMARIO DE MADURACIÓN

ES

MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO



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. Descripción del Equipo	4
4.4. Placa Descriptiva.....	5
4.5. Sustitución de Partes	5
5. USO Y FUNCIONAMIENTO	6
1.1. Primer encendido	6
5.1. Ciclo Manual de Fermentación	6
5.2. Ciclo Automático de Fermentación	8
5.3. Ricetario	11
5.4. Impostaciones	11
5.5. Gestión del puerto USB (Opcional).....	13
5.6. Recomendaciones Para el Uso.....	13
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	14
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento	14
6.2. Mantenimiento Ordinario	14
7. AVERÍAS	15
7.1. Visualización de Alarmas	16
8. INSTALACIÓN.....	18
8.1. Embalaje Y Desembalaje.....	18
8.2. Instalación	19
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica	20
8.4. Conexión del agua	21
8.5. Prueba.....	22
9. NOTAS TÉCNICAS	22
9.1. Montaje del kit de ruedas accesorias.....	22
9.2. Reversibilidad De Las Puertas.....	23
10.ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	24
11.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	24
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento; 14
 Alarma Alta Temperatura evaporador; 17
 Alarma interrupción alimentación eléctrica; 17
 Alarma RTC; 16
 Alarma Sonda Cámara; 16
 Alarma Sonda Condensador; 16
 Alarma Sonda Evaporador; 16
 Alarma Sonda Humedad; 17
 AVERÍAS; 15

C

Ciclo Automático de Fermentación; 8
 Ciclo de Descanso; 7; 9
 Ciclo Manual de Fermentación; 6
 Conexión de la Alimentación Eléctrica; 20
 Conexión del agua; 21

D

Descongelación Manual; 11
 Descripción del Equipo; 4
 Desembalaje; 18

E

Eliminación del Equipo; 24
 Embalaje; 18
 Estado de entradas y salidas; 11

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 24

G

Garantía; 4

Gestión del puerto USB (Opcional); 12

I

Idiomas; 12
 Impostación Fecha/Hora; 11
 Impostaciones; 11
 Inactividad Prolongada; 13
 Informaciones Generales; 4
 Instalación; 19
 Intercambio de aire; 7; 9

M

Mantenimiento Ordinario; 14
 Montaje del kit de ruedas accesorias; 22

P

Placa Descriptiva; 5
 Primer encendido; 6
 Prueba; 22

R

Recomendaciones Para el Uso; 13
 Recomendaciones Para una Utilización Normal; 13
 Reversibilidad De Las Puertas; 23
 Ricetario; 11

S

SEGURIDAD; 3
 Señal Apertura Puerta; 17
 Service; 12
 Sustitución de Partes; 5

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 **IEC 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.

Para garantizar la higiene y proteger los alimentos de fenómenos de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas circundantes. Realizar estas operaciones usando exclusivamente productos detergentes para uso alimentario, evitando productos inflamables o productos que contengan sustancias nocivas para la salud.

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

4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Informaciones Generales

Este manual ha sido realizado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias a todo el personal autorizado a trabajar con ella. Se aconseja, a aquellos que recibirán las informaciones, de leerlas atentamente y aplicarlas con rigurosidad.

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

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

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



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



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

4.2. Garantía

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

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

incluyen aquellos generados por un uso incorrecto del producto.

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

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

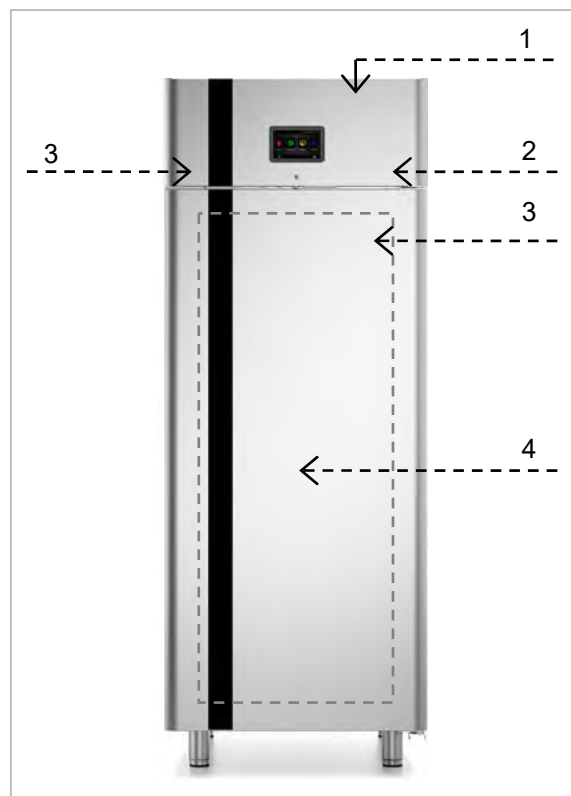
4.3. Descripción del Equipo

El armario refrigerado, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y fabricado para la conservación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte superior y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte superior/anterior y contiene los equipos de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de enfriamiento/ calentamiento** : se sitúa en el interior del compartimiento de la cámara y se caracteriza por una unidad enfriadora y una unidad calentadora.
- 4) **área de almacenamiento** : se sitúa debajo de la unidad evaporadora y está destinada a la conservación de los alimentos.

La parte superior se distingue por un panel que permite el acceso a las partes eléctricas.

En la parte anterior se encuentra una puerta, de apertura vertical, que cierra herméticamente el compartimiento refrigerado.



4.4. 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-AUFNAHME 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

4.5. 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.

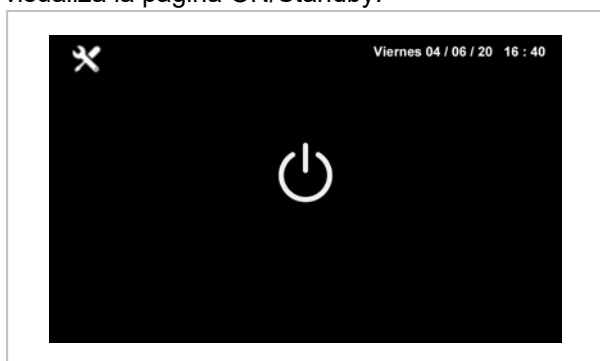


Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

5. USO Y FUNCIONAMIENTO

1.1. 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: aparecerá la pantalla Home.

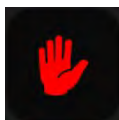


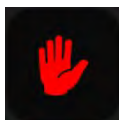
Desde la pantalla de inicio, es posible acceder a los modos de funcionamiento de la máquina, seleccionando el área deseada.

Para apagar el dispositivo, desde la pantalla

Home pulsar el área .

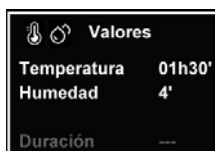
5.1. Ciclo Manual de Fermentación

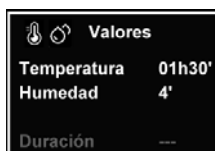


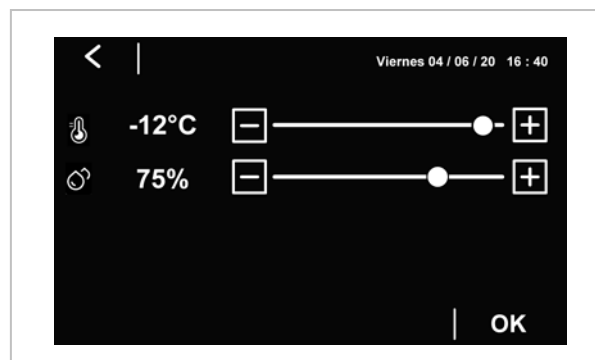
Seleccionando  se accede al menú MANUAL.



Al configurar un ciclo manual, las funciones "recarga cámara", "mantenimiento final", "Intercambio final de aire" y "duración" quedan desactivadas y no se puede volver a activarlas.



Presionar  para modificar los valores de temperatura y humedad.



Para modificar los valores presionar  y  o arrastrar el icono de la barra de desplazamiento.

Presionar  para confirmar los valores seleccionados o presionar  para dejar la operación y volver al nivel precedente sin guardar los cambios.

El usuario puede desactivar el control de humedad configurando la humedad bajo el valor 0%. Se configura el valor "OFF" o sea "control de humedad desactivado" y en la pantalla se

visualiza el icono  (que indica que el control de humedad no está activo).

Ciclo de Descanso

Resto	
Intervalo	01h30'
Duración	4'
Retraso	02h00'
Días	1d

Presionar para modificar los parámetros del ciclo de reposo.

Durante la fermentación, el producto necesita de períodos de descanso total sin que el aparato controle ni la temperatura ni la humedad ni la ventilación de la cámara.

Aquí se encuentran los parámetros específicos del ciclo de descanso:

Intervalo.

Establece cada cuanto se realiza un ciclo de descanso. Al seleccionar el intervalo **MANUAL** (equivalente a 0), el ciclo de descanso sólo se activa manualmente.

Duración.

Establece cuanto dura el ciclo de descanso. Al configurar la duración en **OFF** (equivalente a 0), el ciclo de descanso queda desactivado.

Retraso.

Establece el tiempo que transcurre desde comienzo de la fase hasta el primer intervalo de descanso. Al configurar el retraso a 0, el período de descanso empieza enseguida al comienzo de la fase.

Días.

Establece durante cuantos días (después del retraso inicial) se repiten los ciclos de descanso con el intervalo y la duración configuradas. El número de días que se pueden seleccionar va de 1 a 30.

Intercambio de aire

Presionar

Intercambio de aire	
Intervalo	00d08h30'
Duración	15'

para modificar los valores del intercambio de aire.

La fermentación necesita periódicamente de un intercambio de aire de la cámara para que el aire se mantenga rico en oxígeno, evitando malos olores y impurezas que perjudican el producto. El ventilador de intercambio de aire se activa con un intervalo y una duración seleccionados por el usuario.

Aquí se encuentran los parámetros específicos:

Intervalo.

Establece cada cuanto se realiza un ciclo de reemplazo de aire.

Al seleccionar el intervalo **MANUAL** (equivalente a 0), el ciclo de intercambio sólo se activa manualmente.

Durata.

Establece cuanto dura el ciclo de intercambio de aire. Al configurar la duración en **OFF**

(equivalente a 0), el ciclo de intercambio queda desactivado.

Activando/Desactivando la función "Control de la

calefacción" , las resistencias de calentamiento se activan/desactivan durante todo el ciclo si la temperatura de la cámara baja a nivel inferior de la zona neutral establecida en la configuración.

Cuando el control de la calefacción está

desactivado, el icono  permanece activo durante todo el ciclo.

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

Aparece la siguiente pantalla:



Arriba, por encima de la temperatura, se visualiza la indicación FERMENTACIÓN cada 5 segundos (si en curso), que se alterna al nombre del ciclo especial en curso.

Debajo de la temperatura se visualiza el tiempo transcurrido desde el comienzo del ciclo.

La parte debajo de la indicación de la temperatura está dedicada a:

- indicación del tiempo que queda para terminar un "ciclo especial" en curso. Con ciclo especial se entienden: ciclo de descanso, ciclo de reemplazo de aire, ciclo de ahumado, ciclo de esterilización/oxigenación.

- indicación del tipo de ciclo en curso (manual / automático / nombre programa), eventualmente substituidos por el código de alarma en curso.

Durante el ciclo manual, los botones de control se muestran en la parte inferior de la pantalla. Aquí su significado cuando están encendidas:

	Compresor activado
	Calefacción activada
	Control de la calefacción desactivado
	Ventilador evaporador encendido

	Descongelación en curso
	Humidificación en curso
	Deshumidificación en curso
	Controlo de la humedad desactivado
	Alarma en curso

Durante el ciclo manual, en la parte inferior de la pantalla se visualizan los siguientes botones de control.

Aquí se encuentran sus funciones:

	Encender o apagar la luz.
	Función no presente.
	Inicio manual ciclo de reemplazo aire.
	Inicio manual ciclo de esterilización (opcional).
	Inicio manual ciclo de Descanso
	Inicio manual ciclo de descongelación

	Acceso a las páginas de modificación setpoint temperatura/humedad.
	Visualización estado entradas/salidas alarmas.
	Presionándolo durante 3 segundos interrumpe un ciclo manual.

 El ciclo manual no incluye la configuración de la duración: sólo se puede terminar manualmente, presionando el botón **STOP**.

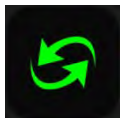
Después de un tiempo de inactividad predeterminado, el sistema pasa al modo "SCREEN SAVER", la pantalla muestra los valores detectados por las sondas en uso.



Un toque de la pantalla es suficiente para salir del modo "SCREEN SAVER". Además, una situación de alarma en curso interrumpe el modo "SCREEN SAVER".

5.2. Ciclo Automático de Fermentación

Un ciclo de fermentación automático se compone de un número máximo de 30 fases diferentes y



conectadas. Seleccionando aparece el menú AUTOMATICO.



Para añadir o quitar una fase de trabajo presionar



los botones

Para pasar de una fase a otra presionar los



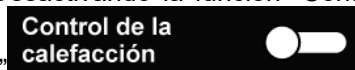
botones

Activando la función



al final del ciclo de fermentación, aparece un "pop-up" en la pantalla que permite, con sólo tocarlo, reactivar el mismo ciclo de fermentación que acaba de terminar. De todas maneras el controlador visualiza siempre las impostazioni del último ciclo realizado.

Activando/Desactivando la función "Control de la

calefacción"  las resistencias de calentamiento se

activan/desactivan durante todo el ciclo si la temperatura de la cámara baja a nivel inferior de la zona neutral establecida en la configuración.

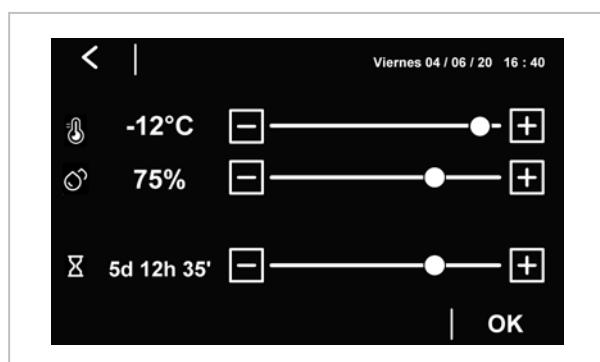
Cuando el control de la calefacción está desactivado, el icono  permanece activo durante todo el ciclo.

Activando la función **Mantenimiento fina** , al final de la última fase, el aparato mantiene la temperatura y la humedad constantes en la cámara hasta el STOP del ciclo.

Activando la función **Reemplazo de aire final** , al final de la última fase, el aparato realiza un ciclo completo de reemplazo de aire. Un eventual mantenimiento final empieza después del reemplazo de aire.

Valores	
Temperatura	01h30'
Humedad	4'
Duración	1d

Presionar  para modificar los valores de temperatura, humedad, ventilación y duración.



Para modificar los valores presionar  y  o arrastrar el icono de la barra de desplazamiento.

Presionar **OK** para confirmar los valores seleccionados o presionar  para dejar la operación y volver al nivel precedente sin guardar los cambios.

Ciclo de Descanso

Resto	
Intervalo	01h30'
Duración	4'
Retraso	02h00'
Días	1d

Presionar  para modificar los parámetros del ciclo de reposo.

Durante la fermentación, el producto necesita de períodos de descanso total sin que el aparato controle ni la temperatura ni la humedad ni la ventilación de la cámara.

Aquí se encuentran los parámetros específicos del ciclo de descanso:

Intervalo.

Establece cada cuanto se realiza un ciclo de descanso. Al seleccionar el intervalo **MANUAL** (equivalente a 0), el ciclo de descanso sólo se activa manualmente.

Duración.

Establece cuanto dura el ciclo de descanso. Al configurar la duración en **OFF** (equivalente a 0), el ciclo de descanso queda desactivado.

Retraso.

Establece el tiempo que transcurre desde comienzo de la fase hasta el primer intervalo de descanso. Al configurar el retraso a 0, el período de descanso empieza enseguida al comienzo de la fase.

Días.

Establece durante cuantos días (después del retraso inicial) se repiten los ciclos de descanso con el intervalo y la duración configuradas. El número de días que se pueden seleccionar va de 1 a 30.

Intercambio de aire

Presionar  para

Intercambio de aire		
Intervalo	00d08h30'	Duración
		15'

para modificar los valores del intercambio de aire.

La fermentación necesita periódicamente de un intercambio de aire de la cámara para que el aire se mantenga rico en oxígeno, evitando malos olores y impurezas que perjudican el producto.

El ventilador de intercambio de aire se activa con un intervalo y una duración seleccionados por el usuario.

Aquí se encuentran los parámetros específicos:

Intervalo.

Establece cada cuanto se realiza un ciclo de reemplazo de aire.

Al seleccionar el intervalo **MANUAL** (equivalente a 0), el ciclo de intercambio sólo se activa manualmente.

Durata.

Establece cuanto dura el ciclo de intercambio de aire. Al configurar la duración en **OFF** (equivalente a 0), el ciclo de intercambio queda desactivado.

Por debajo a la izquierda se visualiza el icono



FIN DE CICLO: representa el día y el horario en que termina el ciclo de fermentación que se obtiene sumando todas las fases programadas para el ciclo. Fecha y hora de fin de ciclo sólo funcionan como referencia para el usuario y no tienen ningún valor para el programa.

Para memorizar el ciclo configurado antes de su realización, presionar arriba a la izquierda: deslizar las páginas del recetario con la lista de recetas a través de los botones o y elegir la posición que se desea para guardar la receta asignándole un nuevo nombre o sobrescribiendo una receta existente; para terminar la operación, confirmar presionando **OK**.



Para iniciar el ciclo automático presionar **START**. Aparece la siguiente ventana:



Durante el ciclo manual, los botones de control se muestran en la parte inferior de la pantalla. Aquí su significado cuando están encendidas:

	Compresor activado
	Calefacción activada
	Control de la calefacción desactivado
	Ventilador evaporador encendido

	Descongelación en curso
	Humidificación en curso
	Deshumidificación en curso
	Control de la humedad desactivado
	Alarma en curso

Durante el ciclo manual, en la parte inferior de la pantalla se visualizan los siguientes botones de control.

Aquí se encuentran sus funciones:

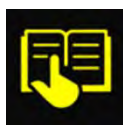
	Encender o apagar la luz.
	Función no presente.
	Inicio manual ciclo de reemplazo aire.
	Inicio manual ciclo de esterilización (opcional).
	Inicio manual ciclo de Descanso
	Inicio manual ciclo de descongelación
	Acceso a las páginas de modificación setpoint temperatura/humedad.
	Visualización estado entradas/salidas alarmas.
	Presionándolo durante 3 segundos interrumpe un ciclo manual.

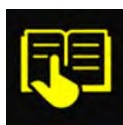
Después de un tiempo de inactividad predeterminado, el sistema pasa al modo "SCREEN SAVER", la pantalla muestra los valores detectados por las sondas en uso.



Un toque de la pantalla es suficiente para salir del modo "SCREEN SAVER". Además, una situación de alarma en curso interrumpe el modo "SCREEN SAVER".

5.3. Ricetario



En el menú principal seleccionar , para visualizar el recetario.

En esta sección se puede acceder a la ventana MIS RECETAS, donde aparecen los ciclos automáticos de fermentación guardados con nombre por el usuario. Están disponibles 10 posiciones para guardar las recetas.

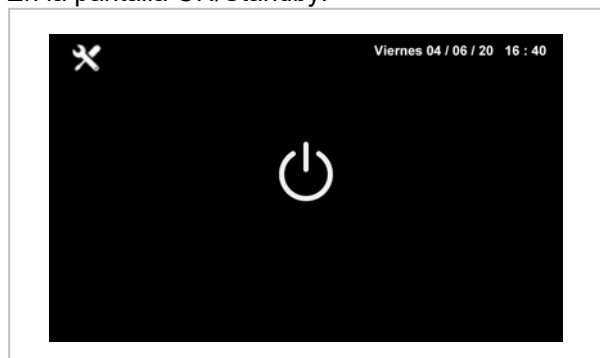
Presionando el nombre de una receta, es posible acceder directamente a la página de inicio del ciclo automático. (véase capítulo específico).



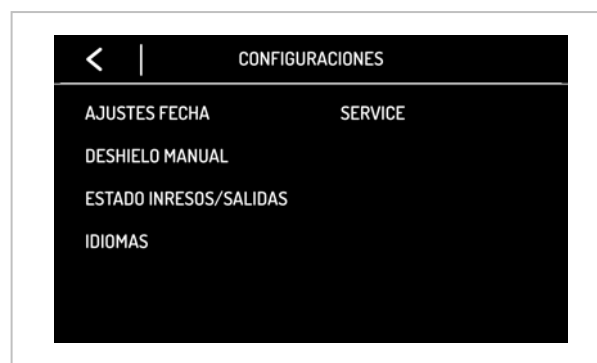
La elección de una receta con guiones no está permitida. Al presionar el área correspondiente no se obtiene ningún resultado.

5.4. Impostaciones

En la pantalla ON/Standby:



presionando  se puede acceder al menú impostaciones:



Impostación Fecha/Hora

En el menú se puede configurar fecha y hora actual. Presionar  para confirmar los valores seleccionados o presionar  para dejar la operación y volver al nivel precedente sin guardar los cambios.

Descongelación Manual

Si las condiciones lo permiten, se puede iniciar una descongelación manual.

Estado de entradas y salidas

En este menú se pueden verificar el estado de las entradas (sonda de temperatura):

SENSORES			
TEMP. CÁMARA	5°C	TEMP. CONDENS.	40°C
HUMEDAD	75%	PH PROBE	---
TEMP. EVAPOR.	-10°C		

y de las entradas / salidas:

INGRESOS/SALIDAS			
PUERTA	ON	HUMIDIFICACIÓN	ON
INTERRUPT. TÉRMICO	OFF	REEMPLAZO DE AIRE	OFF
ALTA PRESIÓN	OFF	AUTO VACIO	---
BAJA PRESIÓN	OFF	FORZADOR EVAP.	ON
COMPRESOR	ON	EVAP. BAJA VEL.	---

INGRESOS/SALIDAS			
EVAP. ALTA VEL.	---	FUMADOR	---
VENTILADOR COND.	OFF	GENERADOR DE VAPOR	OFF
DESHIELO	OFF	ESTERILIZACIÓN	---
DESHUMIDIFICADOR	---	ALARMA	---
CALEFACROT	ON	LUZ	OFF

INGRESOS/SALIDAS			
VELOC. FORZADOR	---		

Idiomas

En el sistema están disponibles los siguientes idiomas: ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÊS. Para seleccionar tocar la pantalla cerca del idioma.

Service

Aquí se accede al siguiente menú:

SERVICE	
CONFIGURAR GRABACIÓN	
RESTAURAR DATOS	
PARÁMETROS	

Setup Registros

En este menú se pueden seleccionar las variables que hay que guardar para el registro HACCP::

CONFIGURAR GRABACIÓN	
SENSOR CÁMARA	☒
SENSOR HUMEDAD	☒
SENSOR EVAPORADOR	☒
SENSOR CONDENSADOR	☒
SONDA PH	☒

CONFIGURAR GRABACIÓN			
ESTADO	☒	ESTADO TÉRMICO	☒
NÚMERO DE FASE	☒	ESTADO ALTA PRESIÓN	☒
TIPO DE CICLO	☒	ESTADO BAJA PRESIÓN	☒
CICLO DESHIELO	☒	ESTADO PUERTA	☒
MODO DE CICLO	☒	DESHIELO	☒

Reestablecer Datos de fábrica

Si se selecciona esta opción se accede a las siguientes funciones:

RESTAURAR DATOS DE FÁBRICA	
ELIMINAR GRABACIONES	
RESTAURAR PARÁMETROS DE FÁBRICA	
BORRAR RECETAS	

Las tres funciones están protegidas por una password: **149**.

Parámetros

Si se selecciona esta opción se accede a la configuración de parámetros.

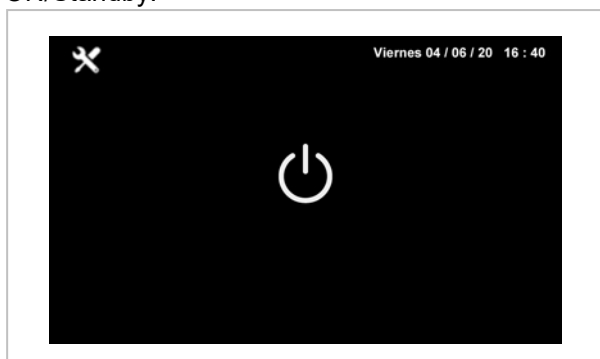
La función está protegida por una password : **-19**.

5.5. Gestión del puerto USB (Opcional)

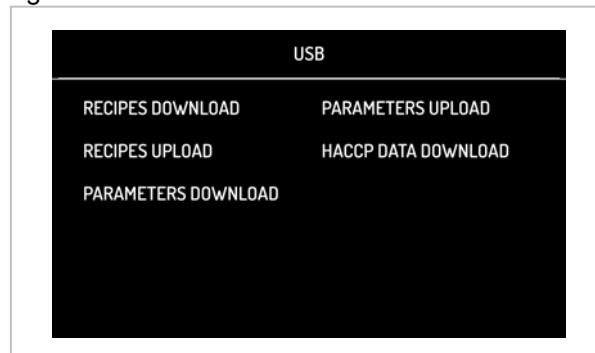
Con el puerto USB se puede realizar las siguientes operaciones:

- Permitir el download en una memoria USB de datos sobre los ciclos realizados (registro HACCP)
- Permitir el download en una memoria USB de los programas guardados en el controlador.
- Permitir el download en una memoria USB de los parámetros guardados en el controlador.
- Permitir el upload en el controlador de los programas contenidos en una memoria USB
- Permitir el upload en el controlador de los parámetros contenidos en una memoria USB

Antes de conectar una memoria USB en el puerto en el borde del aparato, seleccionar la pantalla ON/Standby:



Al conectar una memoria USB se visualiza el siguiente menú:



Para la función de download del registro, seleccionar la fecha de comienzo de registro datos HACCP:



ES

5.6. 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.
6. Sacar el agua del acumulador generador de vapor después de haber quitado la abrazadera

Recomendaciones Para una Utilización Normal

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

- Evitar la obstrucción de la zona superior, anterior o posterior de la unidad condensadora, para facilitar al máximo la eliminación de calor del condensador.
- Mantener siempre limpia la parte anterior del condensador, utilizando un cepillo suave y evitando el uso de utensilios rígidos o metálicos que puedan dañar el sistema de aletas del condensador.
- Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.
- Evitar la introducción de sustancias líquidas o sólidas con temperatura superior a la del ambiente, e introduzca el material solo cuando el equipo haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

- 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 interna del compartimiento refrigerado.
- Tratar de reducir al mínimo el número y la duración de las aperturas de las puertas.

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.).

Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

- Realizar periódicamente la limpieza del condensador, utilizando utensilios adecuados (aspiradoras o cepillos suaves).
- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Limpiar periódicamente el depósito de evaporación de la condensación.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta (en los modelos BT).
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta electrónica o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- .

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	Final de la descongelación	Vuelve a arrancar después de una parada de tres minutos.
	Falta de tensión	Controle el enchufe, las tomas, los fusibles y la red eléctrica
	Otras causas	 Contacte con el centro de asistencia.
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	airear el ambiente
	Condensador sucio	limpiar el condensador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controle las juntas
	Insuficiente cantidad de gas refrigerante	 Contacte con el centro de asistencia.
	Resistencias siempre activas	 Contacte con el centro de asistencia.
	Ventilador del condensador detenido	 Contacte con el centro de asistencia.
	Ventilador del evaporador detenido	 Contacte con el centro de asistencia.
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 Contacte con el centro de asistencia.
	Termostato averiado	 Contacte con el centro de asistencia.
Presencia de hielo en el interior del evaporador	Equipo no nivelado	restablezca el nivel accionando los pies regulables
	Resistencias que no funcionan	controle la activación de la descongelación (solo en los modelos con descongelación eléctrica)
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controle que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente

Problema	Causas	Soluciones
La tarjeta electrónica permanece apagada.	Cable de alimentación incorrectamente conectado.	Verifique la conexión eléctrica
	Fusibles cortados	Verifique y sustituya los fusibles
La máquina no calienta correctamente	Klixon de protección (PTRC) cortado.	Verifique y sustituya el componente.
Humedad insuficiente en la cámara de fermentación	Grifo de agua cerrado	Abra el grifo de carga de agua
	Filtro de agua obstruido	Limpie el filtro
	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula de carga de agua	Sustituya el componente

7.1. Visualización de Alarmas

Problema	Causas	Efectos	Remedios
RTC	Alarma RTC Avería reloj interior Hora no configurada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón. Se bloquea cualquier ciclo en curso y se desactivan todas las salidas.	Configurar fecha y hora.
SENSOR CAMARA	Alarma Sonda Cámara Sonda cámara averiada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón. Se bloquea cualquier ciclo en curso y se desactivan todas las salidas.	Verificar la conexión y la integridad de la sonda cámara. Si necesario, sustituirla.  Contacte con el centro de asistencia. Cuando el error desaparece el ciclo vuelve a empezar
SENSOR EVAPORADOR	Alarma Sonda Evaporador Sonda evaporador averiada.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón. Las descongelaciones terminan time-out (véase parámetro d3)	Verificar la conexión y la integridad de la sonda evaporador. Si necesario, sustituirla.  Contacte con el centro de asistencia.
SENSOR CONDENSADOR	Alarma Sonda Condensador Sonda condensador averiada	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón. El ventilador del condensador funcionará junto al compresor.	Verificar la conexión y la integridad de la sonda condensador. Si necesario, sustituirla.  Contacte con el centro de asistencia.

SONDA HUMEDAD	Alarma Sonda Humedad	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.	Verificar la conexión y la integridad de la sonda humedad. Si necesario, sustituirla.  Contacte con el centro de asistencia.
	Sonda humedad averiada..	Se interrumpe cualquier ciclo que utiliza la sonda humedad	
POWER FAILURE	Alarma interrupción alimentación eléctrica	Se ha producido una interrupción de la alimentación eléctrica	Verificar la conexión del aparato.

Problema	Causas	Efectos	Remedios
ALTA TEMPERATURA EVAPORADOR	Alarma Alta Temperatura evaporador	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.	Sustituir el ventilador del evaporador
	Ventilador del evaporador detenido. Resistencia siempre introducidas.	La temperatura relevada por la sonda evaporador supera el valor límite (60°C)	Verificar la conexión de la resistencia de calentamiento.  Contacte con el centro de asistencia.
PUERTA ABIERTA	Señal Apertura Puerta Apertura Puerta.	El zumbador está activado. Se puede silenciar el zumbador presionando cualquier botón.	La alarma desaparece cuando se cierra la puerta

Código	Causas	Remedios
COMUNICACIÓN TARJETA	Error comunicación interfaz usuario-modulo de control.	 Contacte con el centro de asistencia.
COMPATIBILIDAD TARJETA	Error compatibilidad interfaz usuario-modulo de control.	 Contacte con el centro de asistencia.
COND. SOBRECALENTADO	La temperatura del condensador ha superado el primer límite programado. - El ventilador del condensador se activa - La salida de alarma se activa.	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. ➤ Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.
BLOQUEO COMPRESOR	La temperatura del condensador ha superado el segundo límite programado. - No se permite seleccionar o iniciar ningún ciclo de funcionamiento - Si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo se interrumpe - La salida de alarma se activa.	

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.



ATENCIÓN : debido a que existe una concentración de pesos en la parte alta del equipo, evite arrastrar el mismo durante los movimientos (peligro de volcado y daños en los pies).

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.



En el interior del compartimiento refrigerado, en la parte inferior se encuentran las guías para las bandejas.

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.

Para optimizar los consumos y reducir el desgaste de la máquina, no la coloque cerca de fuentes de calor o en ambientes con temperaturas muy elevadas.

Proceda a la nivelación del equipo mediante los pies.



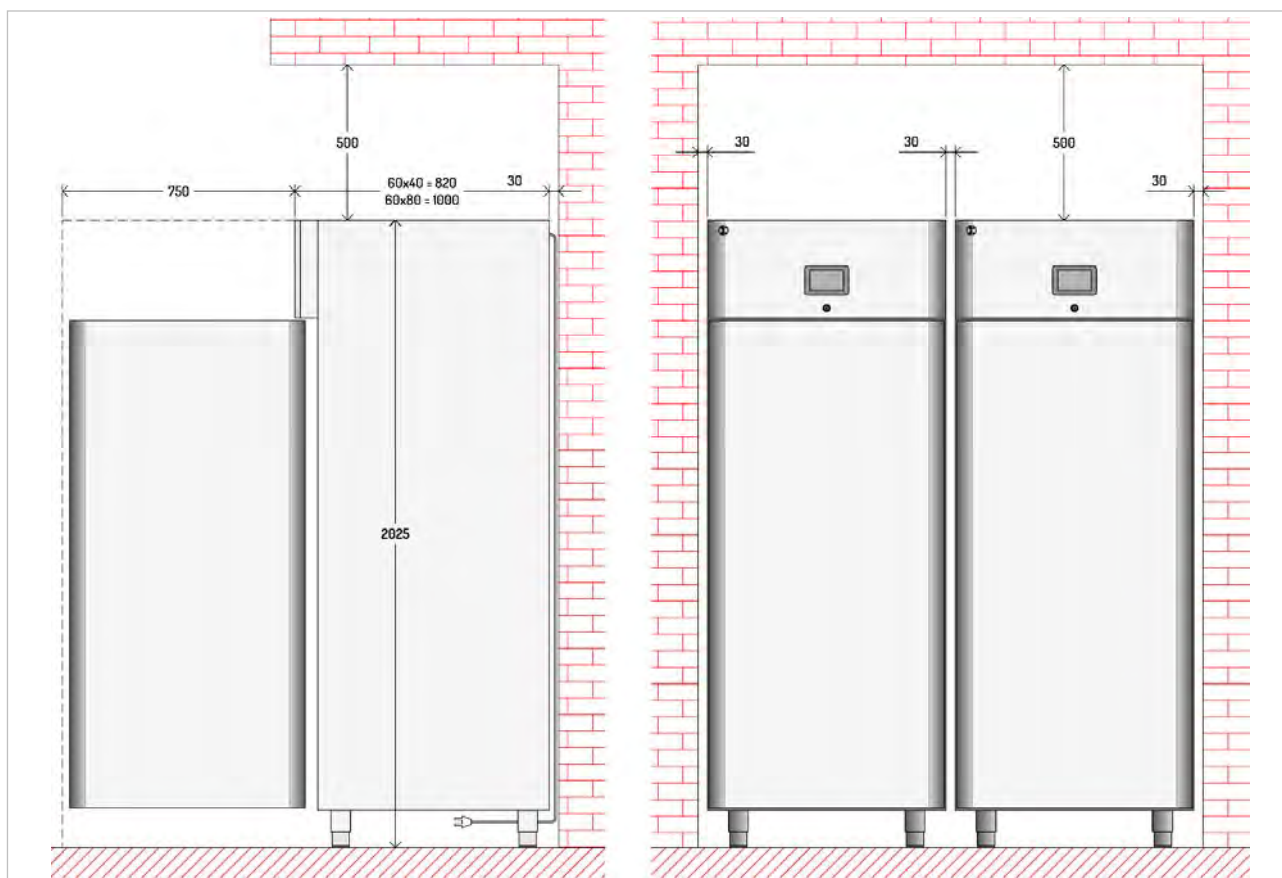
Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.



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 el dibujo.



8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica

La conexión se debe efectuar 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.



Este equipo se suministra con una de las siguientes tensiones de funcionamiento

- 230V 1~ 50Hz
- 220V1~ 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 protege el equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

8.4. Conexión del agua



Alimentar la instalación con agua potable.

El humidificador ultrasónico funciona con agua desmineralizada. Si se utiliza agua normal será más breve la duración de los transductores y será inferior el intervalo de manutención para la limpieza y sustitución de éstos.

Aquí las características mínima que se deben cumplir :

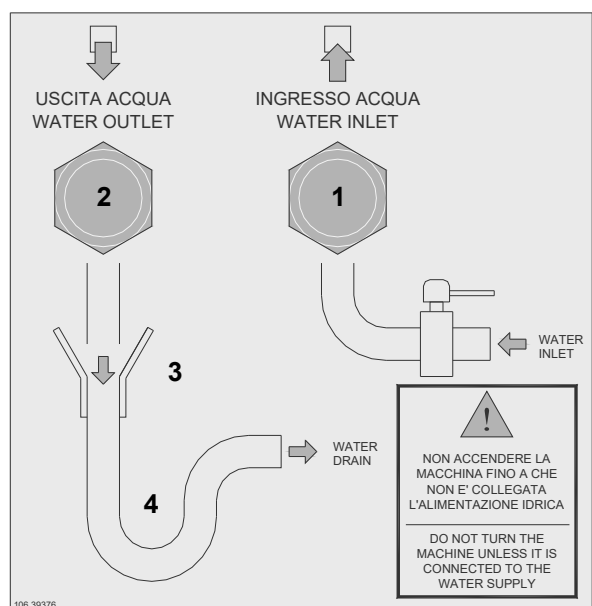
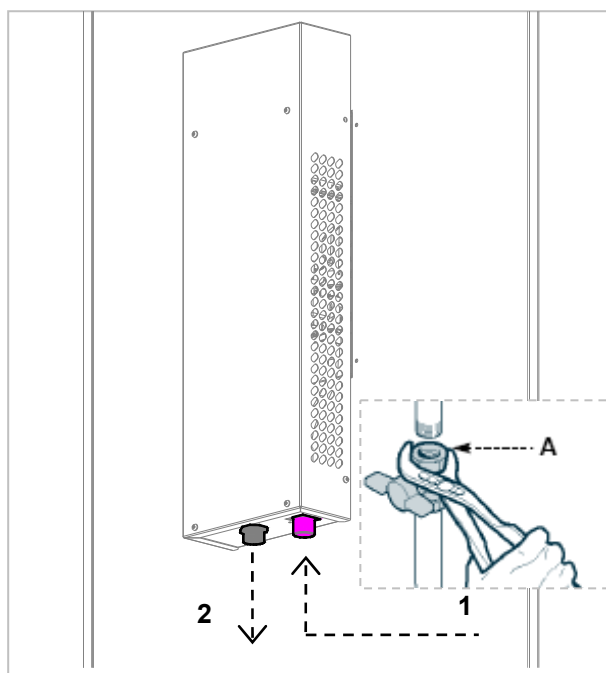
Descripción	Valor
Presión	100÷600 kPA - 1÷6 bar
Temperatura	1÷40 °C
pH	6.5÷8
Dureza	0÷3°F - (0÷30 mg/l CaCO ₃)
Total sólidos disueltos	<1500 mg/L
Hierro	< 0,1 mg/l
Manganeso	<0,05 mg/l
Cloruros	<0,1 mg/l
Sulfatos	<0,25 mg/l

Para realizar la conexión de agua, conectar la red de tuberías con el tubo de junta de la instalación ($\varnothing \frac{3}{4}$ ") (1), interponiendo una llave de cierre (A) para interrumpir en caso de necesidad la alimentación de agua. Abajo instalar filtros fácilmente alcanzables.

La temperatura del agua tiene que estar entre 1°C y 40°C.

La presión del agua tiene que ser suficiente para garantizar el correcto funcionamiento (véase tabilla precedente).

Conectar el desagüe (2). Predisponer un embudo para garantizar la interrupción de la continuidad de la tubería de desagüe (3). Conectar un sifón para contrarrestar eventuales olores (4).



Completada la instalación expurgar la tubería de alimentación durante unos minutos dirigiendo el agua directamente al desagüe sin introducirla en el humidificador. Esto para eliminar posibles escorias y sustancias que podrían atascar la válvula de descarga.



No añadir sustancias desinfectantes o compuestos anticorrosivos en el agua pues

potencialmente son irritantes; queda absolutamente prohibido el uso de agua de pozo, industrial o sacada de circuitos de refrigeración y, en general, de agua posiblemente contaminada (químicamente y bacteriológicamente).



El agua de drenaje no es tóxica y se puede desaguar en la normal red hídrica.

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

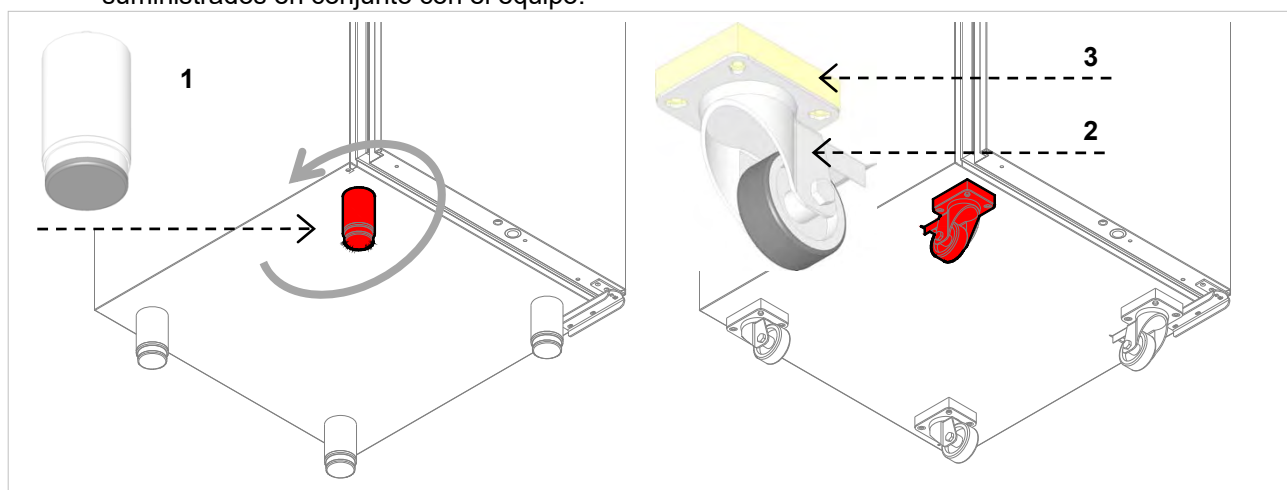
certificaciones correspondientes mediante los anexos específicos.

9. NOTAS TÉCNICAS

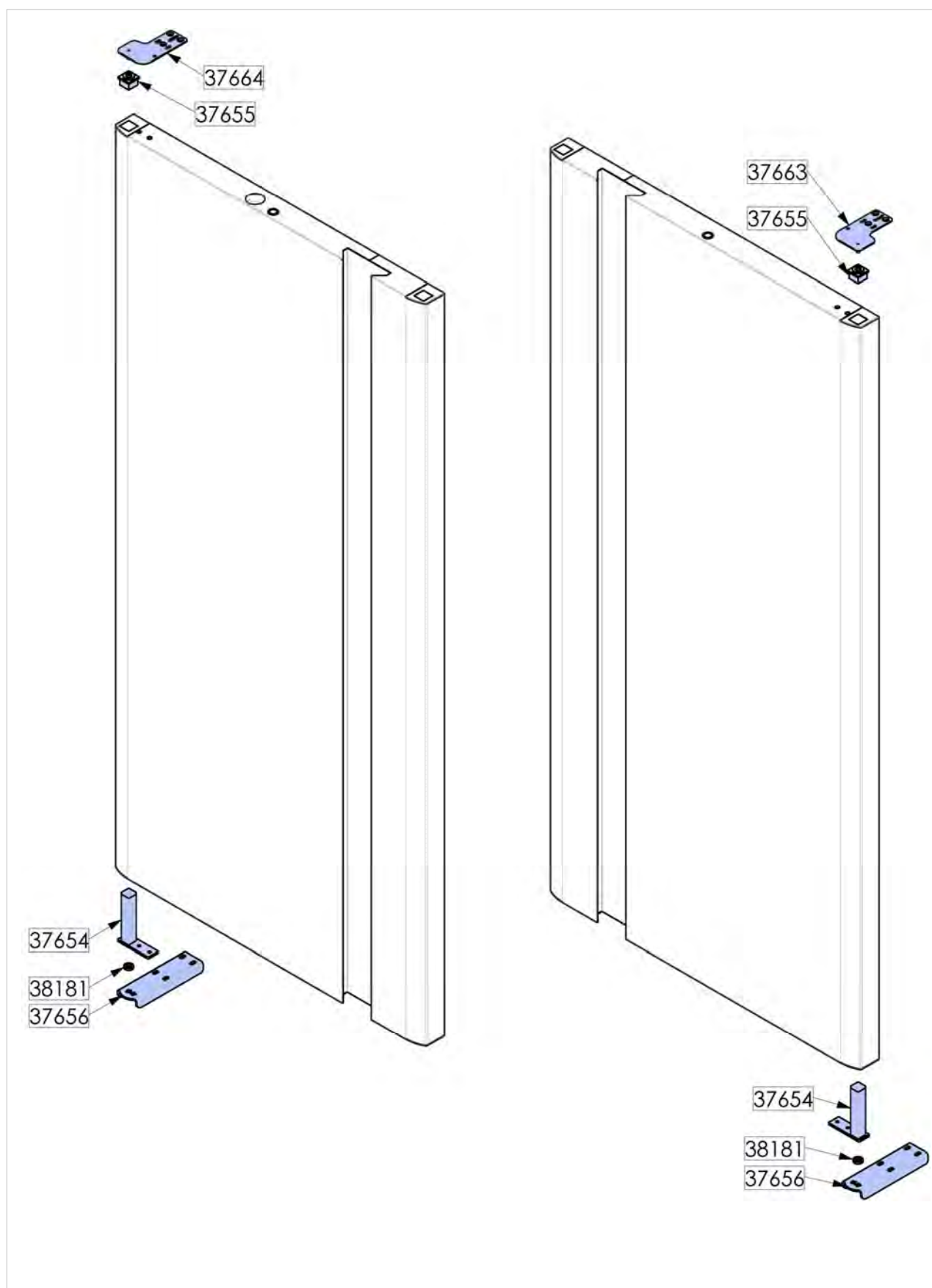
9.1. Montaje del kit de ruedas accesorias

- Desenroscar los pies (1) hasta quitarlos completamente
- Fijar la rueda (2) y el zócalo (3) al fondo del armario, utilizando los tornillos suministrados en conjunto con el equipo.

- Los tornillos de cada rueda deben ser insertados en los 4 orificios de Ø 6mm previstos.



9.2. Reversibilidad De Las Puertas



10. 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.

11. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

El refrigerante utilizado en la máquina es el fluido **R134a**.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

La rápida evaporación del líquido puede provocar congelamiento. La inhalación de concentraciones elevadas de vapor, puede causar irregularidad cardíaca, 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.