

**ABBATTITORI/SURGELATORI DI TEMPERATURA
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER
BLAST CHILLERS/FREEZERS
ABATIDORES/CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA
AFKOEL/VRIESKAST
ABATEDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DA TEMPERATURA
БЫСТРЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ/МОРОЗИЛЬНИКИ**

**MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
USE AND INSTALLATION MANUAL
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN
GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
MANUAL DE USO E INSTALAÇÃO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ**



IT

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Lire avec attention les instructions contenues dans ce livret car elles fournissent d'importants renseignements pour ce qui concerne la sécurité, l'emploi et l'entretien.

Garder avec soin ce livret pour des consultations ultérieures de différents opérateurs.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel, sans préavis ni responsabilité d'aucune sorte.

DE

Lesen Sie bitte aufmerksam diese Gebrauchsanweisung durch, die wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, dem Gebrauch und der Instandhaltung enthält.

Heben Sie sorgfältig diese Gebrauchsanweisung auf, damit verschiedene Anwender sie zu Rat ziehen können.

Der Hersteller behält sich das Recht, Änderungen dieser Gebrauchsanweisung ohne Ankündigung und ohne Übernahme der Verantwortung vornehmen zu können.

GB

Carefully read the instructions contained in the handbook. You may find important safety instructions and recommendations for use and maintenance.

Please retain the handbook for future reference.

The Manufacturer is not liable for any changes to this handbook, which may be altered without prior notice.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.

Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna.

NL

Nauwkeurig de waarschuwingen in dit boekje lezen, aangezien zij belangrijke aanwijzingen verschaffen wat betreft de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

Dit boekje goed bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen in deze handleiding aan te brengen, zonder voorafgaande waarschuwing en zonder enkele aansprakelijkheid.

P

Leia com atenção as advertências contidas neste manual pois fornecem importantes indicações para a segurança, a utilização e a manutenção do aparelho.

O construtor reserva-se o direito de modificar o manual sem dar aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade.

RU

Внимательно читайте предупреждения, содержащиеся в настоящем руководстве, касающиеся надежности использования и обслуживания.

Конструктор сохраняет за собой право вносить изменения в настоящее руководство без предупреждения и любой ответственности.

NOTAS GENERALES A LA ENTREGA.....	5
ADVERTENCIAS GENERALES	5
ELENCO DE LOS REFERENCIAS NORMATIVAS	5
TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO	5
DESEMBALAJE	5
ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD	6
INSTALACION	7
DATOS DE LA MATRÍCULA	7
TEMPERATURA MAXIMA AMBIENTE	7
POSICIONAMIENTO	8
MEDIDAS DE INGOMBRO	9
DATOS TECNICOS	11
COLIGACION ELECTRICICO	12
DESCARGUE CONDENSAS	12
CONTROL FINAL DE CALIDAD	12
SISTEMA DE CONTROL Y SEGURIDAD	13
FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE	13
ELIMINACION	14
INSTALACION KIT LAMPARA GERMICIDA	15
INSTALACION IMPRESORA	15
FUNCIONAMIENTO	16
DESCRIPCIÓN GENERAL	16
COMO PREPARARSE LA PUESTA EN FUNCION	16
CARGO DE LA MAQUINA	17
POSICION DE LAS TARTERAS	17
SONDA AL CENTRO	17
TEMPERATURAS	18
DURACION DE CONSERVACION	18
PANEL DE CONTROL	19
PRIMER ENCENDIDO	20
PROGRAMAS	21
DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS	21
PROGRAMAS ESTÁNDAR	23
PROGRAMA I.F.R.	24
PROGRAMA INFINITY	25
PROGRAMAS PREFERIDOS	26
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	27
PROGRAMAS MEMORIZADOS	29
MULTY	31
ENFRIA	32
FUNCIONES	33
DESESCARCHE	33
SANIFICACIÓN	34
CONSERVACIÓN	35
** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE	36
HACCP	37
CONFIGURACIONES	43
IDIOMA	43
SET FECHA / RELOJ	44

SECTOR.....	45
MULTY.....	46
CONTROL CICLO - AUTO O MANUAL.....	47
SERVICE.....	48
ALARMAS.....	48
TABLA DE ALARMAS.....	49
RESET DE ALARMAS.....	50
ENTRADAS SALIDAS.....	51
RESTABLECER.....	52
PARÁMETROS.....	53
MANTENIMIENTO.....	54
LIMPIEZA Y MANUTENCION.....	54
LIMPIEZA CAMERA REFRIGERANTE.....	54
LIMPIEZA DEL CONDENSADOR DEL AIRE.....	55
MANUTENCION ACERO INOX.....	55
INTERRUPCION DEL EMPLEO.....	56
MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO.....	56
MANTENIMIENTO DE LA TARJETA DE VÍDEO Y ENCODER.....	56
MANUTENCION CUADRO ELECTRICO.....	57
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA CONDENSANTE.....	58
MANTENIMIENTO DE LA AGUJA.....	59
TABLA CONSUMO DE ENERGIA.....	60
PLACA ESQUEMA ELECTRICO.....	61

Anotar el número de intervención inmediata del personal especializado en mantenimiento del sistema.

Nombre y apellido	Dirección	Tel/Fax

NOTAS GENERALES A LA ENTREGA

ADVERTENCIAS GENERALES

Mientras lo felicitamos por su óptima selección le deseamos que pueda utilizar en el modo mejor nuestros aparatos siguiendo las instrucciones indispensables que son contenidas en este manual.

Es obligatorio por parte del usuario leer atentamente el manual, remitirse al mismo en caso de dudas y conservarlo en un lugar a la vista y accesible para todo el personal técnico autorizado.

El aparato está destinado solamente a la función para la que ha sido concebido, al ser destinado para uso profesional debe ser utilizado solamente por personal cualificado.

La empresa fabricante no se responsabiliza y anulará la garantía en el caso que se verifiquen daños sobre los aparatos, personas o cosas a causa de una instalación incorrecta, a un uso inadecuado por parte de personal no instruido, que se realicen modificaciones o intervenciones no específicas, se utilicen piezas de recambio no originales o no específicos para este aparato, o no se observen (incluso de modo parcial) las indicaciones contenidas sobre el presente manual.

Recuerde que está prohibida cualquier tipo de reproducción del folleto de instrucciones y que una constante investigación, calidad y tecnología las características que aquí damos podrían cambiar sin preaviso.

ELENCO DE LOS REFERENCIAS NORMATIVAS

El abatidor de temperatura por nosotros construido es conforme a las siguientes directivas europeas y nacionales:

2006/42 (directivas máquinas)
2006/95 (directiva baja tensión)
2004/108 (directiva EMC)
97/23 (directiva PED)
93/68 (directiva nuevo aprocho)
2002/95 (directiva RoHS)
2002/96 (directiva RAEE)
658/88 CEE
108/89 CEE
DPR 327/80 ART. 31 (ITALIA)

D.M. 15- 06 - 71 (ITALIA)
D.L. N° 11027 -01-92 (ITALIA)
J.O. 16-07-74 N° 74- 163 (FRANCIA)

y a las siguientes normativas europeas:
EN55014-1;EN55104-2
EN61000-3-2 ; EN61000-3-3
EN60335-1;EN60335-2-89
EN378-I-II

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

Para el transporte y el desplazamiento deben adoptarse todas las precauciones que sean necesarias para no dañar el aparato, remitiéndose a las indicaciones que se muestran sobre el embalaje del mismo.

A la entrega verifique que el embalaje sea integro y que durante el transporte no haya sido sometido a daños. Si no fuera así metase inmediatamente en contacto con el revendedor.

DESEMBALAJE

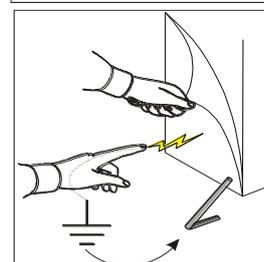
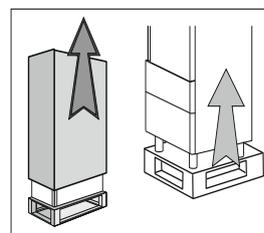
La instalación debe ser realizada por personal autorizado y especializado.

Una vez retirado el aparato, asegurarse de la integridad del mismo y verificar que posea todas sus partes y componentes, así como que las características y el estado se correspondan con las especificaciones solicitadas en el pedido.

Si no fuera así metase inmediatamente en contacto con el revendedor.

Quite la película protectora en pvc de todas las caras del aparato.

Atención: todos los materiales del embalaje deben ser eliminados cumpliendo con las normativas vigentes del País de uso del aparato y nada deberá ser desperdigado en el medio ambiente.



ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

El usuario se responsabiliza de las operaciones realizadas sobre el aparato que no respeten las indicaciones del presente manual y se recomienda realizar una formación periódica a todo el personal que vaya a trabajar con el aparato.

Lista de algunas advertencias generales:

- no tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados
- no introducir herramientas como destornilladores, utensillos de cocina u otros entre las protecciones y las partes en movimiento
- antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica
- no tirar del cable de alimentación para desconectar a la máquina de la red eléctrica
- durante la carga/descarga de producto sobre el aparato utilizar guantes de cocina
- utilizar una aguja para detectar la temperatura en el centro del producto prestando atención de manipularla con mucho cuidado

INSTALACION

DATOS DE LA MATRÍCULA

Verifique que el tipo de potencia eléctrica y las características técnicas de la línea eléctrica sean correspondientes (v, Kw, Hz, N° fase y potencia disponible en la red).

Para cualquier comunicación con el constructor cite siempre el numero de matricula de la máquina, citando como referencia la placa de las características técnicas.

①				②				③				④				⑤				⑥				⑦			
A	B	C	D	N				S	T	M	R	G	H	L		G	H										
A	B	C	D				P																				
~			W	Z																							

Contenido campos placa técnica:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1) Modelo 2) Empresa constructora y relativa dirección 3) Sigla marcadura CE 4) Año de construcción 5) N° de matricula 6) Clase de aislamiento eléctrico 7) Grado de protección de los dispositivos eléctricos A) Tensión de alimentación eléctrica B) Intensidad de corriente eléctrica C) Frecuencia D) Potencia nominal | <ul style="list-style-type: none"> E) Potencia total lamparas F) Corriente Fusible G) Tipo de fluido refrigerante H) Cantidad fluido refrigerante L) Clase de temperatura M) Presión maxima alimentación idraulica N) Temperatura cámara P) Expanding fluid R) Símbolo RAEE S) Tempertura agua T) Consume agua W) Potencia elementos calentadores Z) Presión mínima |
|--|--|

TEMPERATURA MAXIMA AMBIENTE

A causa de los grupos condensadores a aire, la temperatura ambiente de funcionamiento no tiene que superar los 38°C. Más allá de los 32°C no se garantiza la producción declarada.

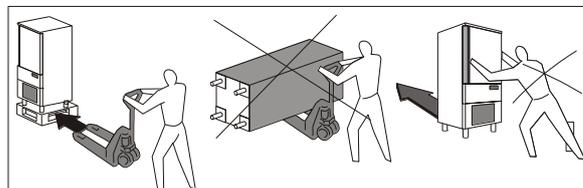
Recambio aria minimo

Modelo	Cantidad aire [m ³ /h]
10 kg	1.100
20 kg	3.500
30 kg	4.300
40 kg	9.000

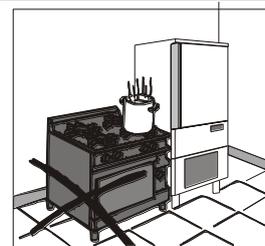
POSICIONAMIENTO

La máquina tiene que se instalada y puesta en marcha en el completo respeto de las normas y leyes anti-accidentes de las directivas nacionales y de las normativas vigentes. El instalador tiene el obbligo de verificar eventuales prescripciones impuestas por los entes locales.

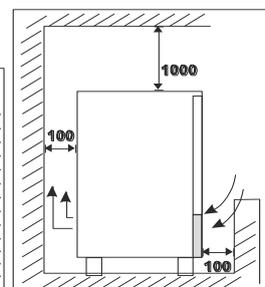
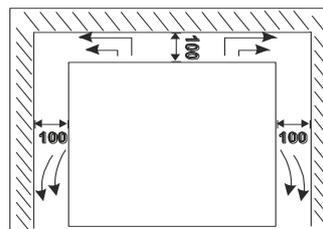
- Coloque la máquina en el lugar prescrito.



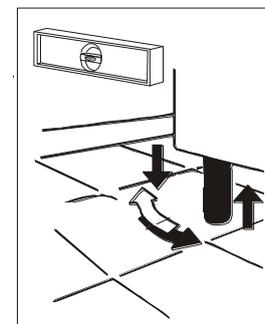
- Evite lugares expuestos a los rayos del sol
- Evite lugares cerrados, elevadas temperaturas y con insuficientes cambios de aire.
- Evite de instalar la máquina cerca de cualquier fuente de calor.



- Mantenga una distancia mínima de 100 mm de los lados de entrada y de salida del aire del espacio máquina.



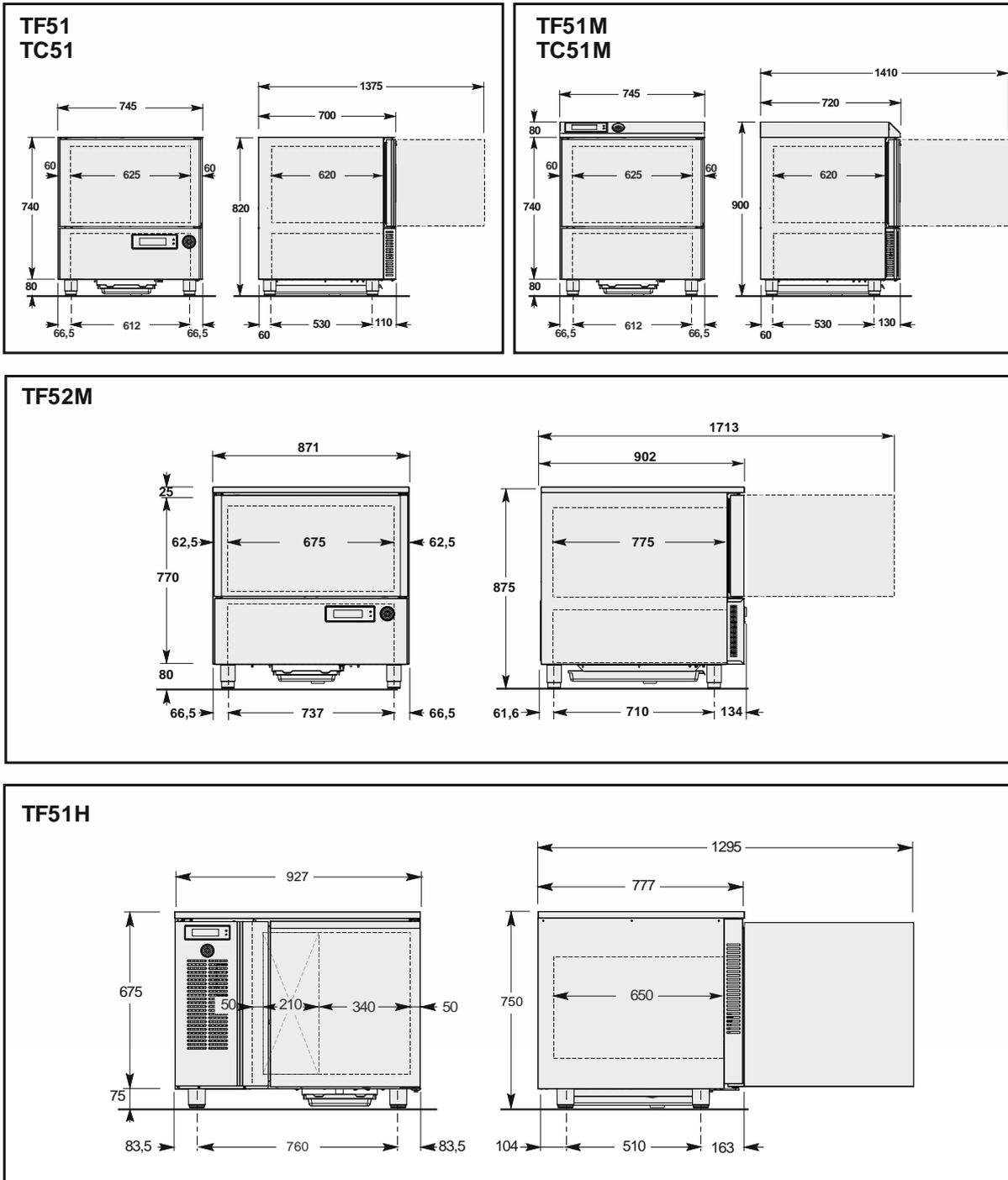
- Efectue el nivelamiento del aparato através de los pies de regulación.

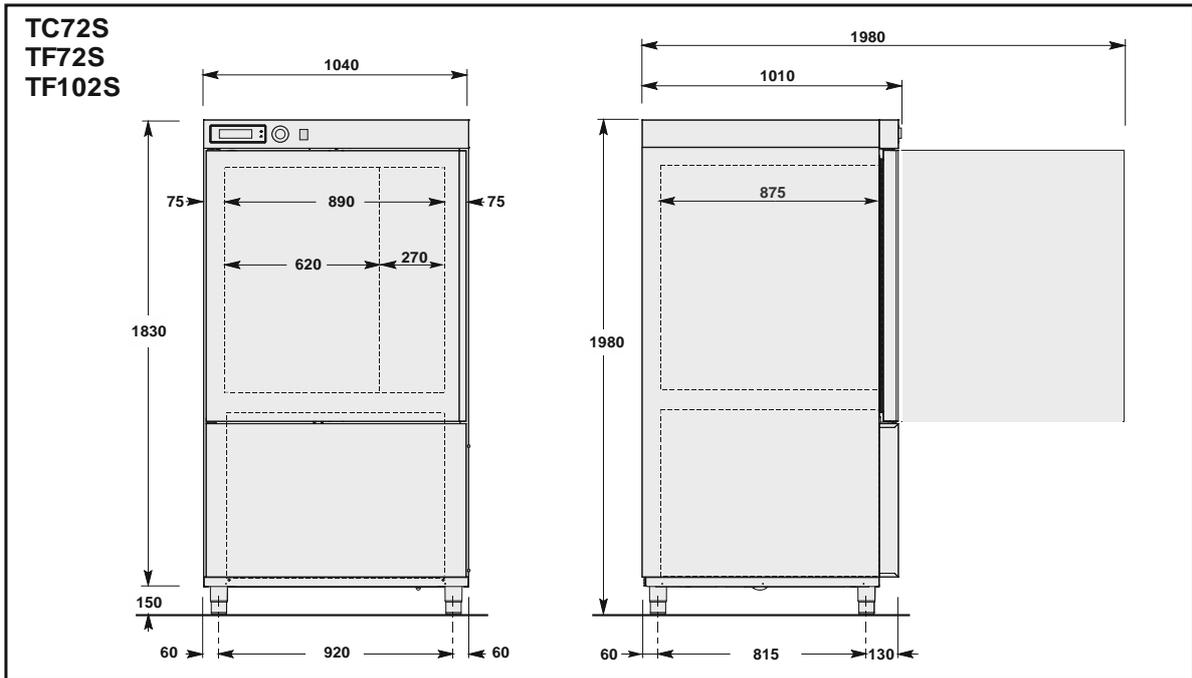
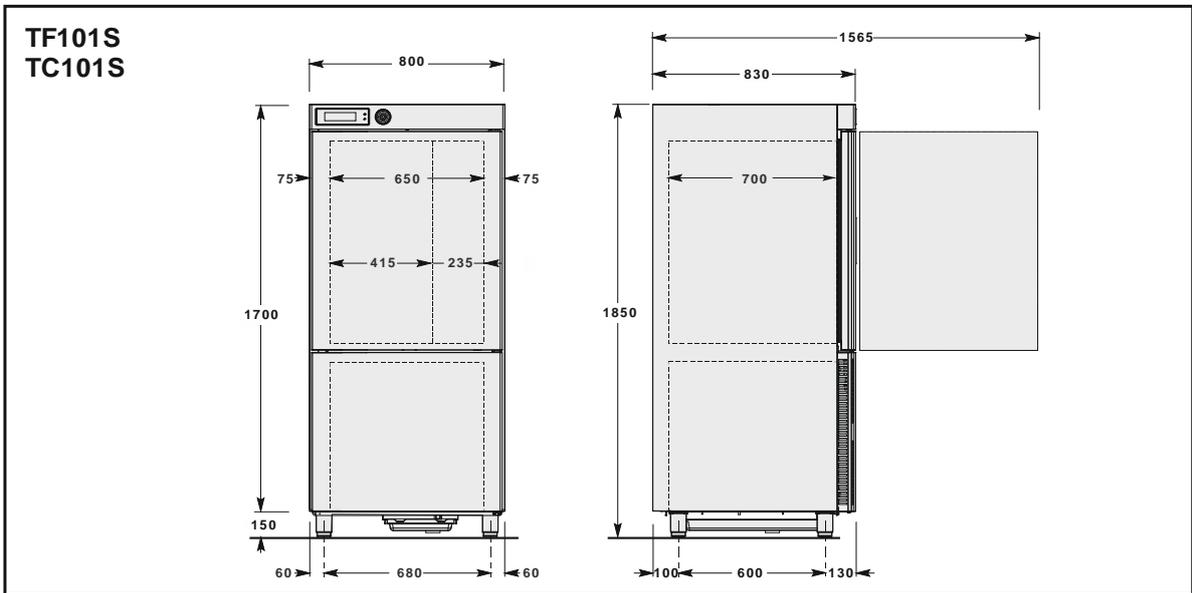
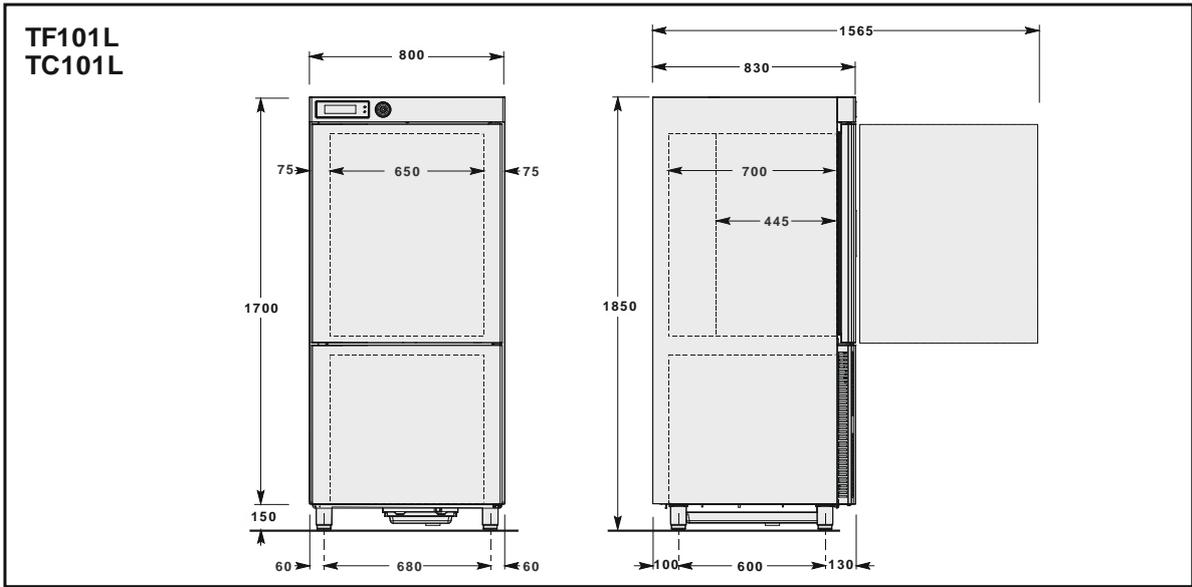


Cuidado: Si los aparatos no son nivelados, su funcionamiento y el reflujos de las condensas pueden ser comprometidos.

MEDIDAS DE INGOMBRO

Consulte las medidas de Vs. aparato.





DATOS TECNICOS

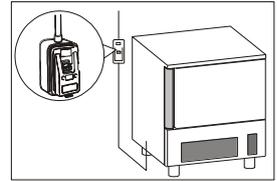
Consulte las medidas técnicas de Vuestro aparato.

Modelo	TC51-TC51M (10Kg)	TC101L (20Kg L)	TC101S (20Kg S)	TC72S (30Kg S)
Peso lordo	130	225	225	255
Peso neto	120	200	200	235
Dimensiones	745x720x820 745x720x 900	800x830x1850	800x830x1850	1040x1010x1980
Capacidad				
Masa por ciclo [kg] (+70°C ÷ +3°C)	18	36	36	60
Masa por ciclo [kg] (+70°C ÷ -18°C)	-	-	-	-
Volumen interno [l]	90	195	195	480
Guías	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1
Numero de tinas	5	10	10	10
Eléctricidad				
Tensión [V]	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Frecuencia [Hz]	50	50	50	50
Intensidad [A]	6	4,5	4,5	7
Potencia absorbida [W]	1000	2200	2200	4000
Grupo refrigerador				
Potencia refrigerante [W]	692	2245	2245	4451
Temperatura de evaporación [°C]	-10	-10	-10	-10
Temperatura de enfriamiento [°C]	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3
Tiempo de enfriamiento [min]	90	90	90	90
Temperatura de congelamiento [°C]	-	-	-	-
Tiempo de congelamiento [min]	-	-	-	-
Temperatura de condensación [°C]	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5
Temperatura ambiente maxima [°C]	+32	+32	+32	+32
Tipo de compresor	Hérmético	Hérmético	Hérmético	Hérmético
Fluido refrigerante	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Carga fluido refrigerante [g]	1000	1800	1800	2000
Condensación	Aire	Aire	Aire	Aire
Ruidosidad [dB] (A)	65	72	72	72
IFR	•	•	•	•
Sonda a medicion multipla	•	•	•	•

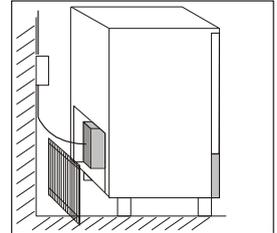
Modelo	TF51-TF51M (10Kg)	TF52M (10Kg)	TF51H (10Kg)	TF101L (20Kg L)	TF101S (20Kg S)	TF72S (30Kg S)	TF102S (40Kg S)
Peso lordo	130	160	135	225	225	255	305
Peso neto	120	135	120	200	200	235	285
Dimensiones	745x720x820 745x720x 900	871x906x875	929x777x750	800x830 x1850	800x830 x1850	1040x1010 x1980	1040x1010 x1980
Capacidad							
Masa por ciclo [kg] (+70°C ÷ +3°C)	22	25	16	45	45	70	100
Masa por ciclo [kg] (+70°C ÷ -18°C)	13	15	10	27	27	35	50
Volumen interno [l]	90	160	90	195	195	480	480
Guías	GN1/1 600x400	GN2/1	GN1/1	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1	GN2/1
Numero de tinas	5	5	5	10	10	10	10
Eléctricidad							
Tensión [V]	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Frecuencia [Hz]	50	50	50	50	50	50	50
Intensidad [A]	6,9	7,5	6,2	6,5	6,5	7,5	8
Potencia absorbida [W]	1400	1520	1350	4000	4000	4500	5000
Grupo refrigerador							
Potencia refrigerante [W]	1054	1088	901	3136	3136	2883	5469
Temperatura de evaporación [°C]	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3
Temperatura de enfriamiento [°C]	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3
Tiempo de enfriamiento [min]	90	90	90	90	90	90	90
Temperatura de congelamiento [°C]	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18
Tiempo de congelamiento [min]	240	240	240	240	240	240	240
Temperatura de condensación [°C]	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5
Temperatura ambiente maxima [°C]	+32	+32	+32	+32	+32	+32	+32
Tipo de compresor	Hérmético	Hérmético	Hérmético	Hérmético	Hérmético	Hérmético	Hérmético
Fluido refrigerante	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Carga fluido refrigerante [g]	1400	1500	1400	2000	2000	2700	4500
Condensación	Aire	Aire	Aire	Aire	Aire	Aire	Aire
Ruidosidad [dB] (A)	65	65	65	72	72	72	72
IFR	•	•	•	•	•	•	•
Sonda a medicion multipla	•	•	•	•	•	•	•

COLIGACION ELECTRICICO

Además del aparato es obligatorio instalar un interruptor onnipolar según las normas vigentes en el país de instalación.



La conexión eléctrica debe realizarse desde la parte trasera.

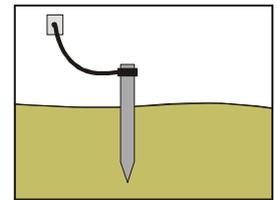


Los cables eléctricos de alimentación deberán poseer dimensiones adecuadas y ser elegidos dependiendo de las condiciones de instalación.

Los modelos de 10kg están previstos con 3m de cable monofase (3G 1,5mm²) con enchufe de tipo SCHUKO.

Los modelos de 20-30-40kg están previstos de 3,5m de cable para la alimentación trifase sin enchufe (5G 2,5mm²).

El conductor de tierra tiene que ser conectado correctamente a un eficaz sistema de conexión a tierra.



La empresa constructora declina cualquier responsabilidad y cualquier obligo de garancia, si se verifican daños a los aparatos, a las personas y a las cosas y a daños de cualquier parte del aparato (equipo eléctrico, termodinámico o hidráulico).

DESCARGUE CONDENSAS

Los aparatos están dotados por una cubeta para la recogida de la condensación. La cubeta puede extraerse desde la parte inferior del aparato.

CONTROL FINAL DE CALIDAD

Si el aparato hubiera sido transportado en posición horizontal en vez que vertical, **NO ENCIENDA INMEDIATAMENTE MAS ESPERE ALMENOS 24 HORAS ANTES DE OPERAR.**

La empresa fabricante no se responsabiliza y anulará la garantía en el caso que se verifiquen daños a los aparatos a causa de un transporte en posición horizontal.

Controles:

- 1) Las temperaturas externas deben estar comprendidas entre 15°C y 38°C.
- 2) Dar corriente eléctrica al aparato y esperar 30 minutos antes de utilizarlo si la temperatura externa es "baja".
- 3) Verifique los absorbimientos
- 4) Efectuar al menos un ciclo completo de abatimiento

SISTEMA DE CONTROL Y SEGURIDAD

Informaciones reservadas al personal calificado.

- **Microinterruptor puerta:** bloquea el funcionamiento del aparato cuando se abre la puerta
- **Fusibles de protección general:** protegen todo el circuito de potencia de los cortes circuitos y de eventuales sobrecargas
- **Relé térmico compresor:** interviene en la eventualidad de sobrecargas o anomalias de funcionamiento
- **Relé térmico motoventilador:** interviene en la eventualidad de sobrecargas o anomalias de funcionamiento
- **Presostato de seguridad:** interviene en caso de sobre presión del fluido refrigerante
- **Control temperatura en camera:** viene dirigido por la sonda NTC tramite la propia esqueda electrónica
- **Control temperatura al corazón:** viene dirigido por la sonda PT100 tramite la propia esqueda electrónica
- **Tarjetas electrónicas:** en base a los parámetros introducidos dirigen y controlan los posibles dispositivos conectados al aparato.

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

1) **R404a:** componentes del fluido

- Trifluoroetano (HFC 143a) 52%
- Pentafluoroetano (HFC 125) 44%
- Tetrafluoroetano (HFC 134a) 4%

GWP = 3750

ODP = 0

R452A: componentes del fluido

- Pentafluoroetano (HFC 125) 59%
- Tetrafluoropropeno (HFC 1234yf) 30%
- Difluorometano (HFC 32) 11%

GWP = 2141

ODP = 0

2) **Identificación de peligros**

Fuertes exposiciones por inhalación pueden producir efectos anestésicos. Las fuertes exposiciones pueden producir anomalias del ritmo cardiaco y ocasionar una muerte repentina. El producto atomizado, salpicado o rociando pueden producir lesiones por congelación en los ojos o la piel.

3) **Medidas de primer auxilio**

- **Inhalación:** alejar el accidentado de exposición al producto y mantenerlo en el calor y en estado de reposo. Si es necesario, darle oxígeno. Practicarle la respiración artificial si la respiración natural se ha parado o amenaza con hacerlo. En caso de paro cardiaco practicarle un masaje cardiaco externo. Solicitar asistencia médica inmediata.
- **Contacto con la piel:** echar agua a las zonas golpeadas para que descongelen. Quitar los vestidos contaminados.
ATENCIÓN: los vestidos pueden adherirse a la piel en caso de lesiones por congelación.
En caso de contacto con la piel lavarla inmediata y abundantemente con agua tibia. Tras producirse algún sintoma (irritación o formación de ampollas) solicitar asistencia médica.
- **Contacto con los ojos:** lavarlos inmediatamente con solución para lavado ocular o agua limpia manteniendo abiertos los párpados, por al menos 10 minutos. Solicitar asistencia médica.
- **Ingestión:** puede provocar vómito. Si el accidentado está consciente, hacer que se enjague la boca y beba unos 200-300 ml de agua. Solicitar asistencia médica inmediata.
- **Tratamientos médicos ulteriores:** tratamiento sintomático y terapia de sostén, si necesarios. No dar al accidentado adrenalina o medicamentos simpaticomiméticos similares por el riesgo de arritmia cardiaca con posible paro cardiaco.

4) **Informaciones ecológicas**

Persistencia y degradación

- **HFC 143a:** se descompone lentamente en la atmósfera inferior (troposfera). Su duración en la atmósfera es de 55 años.

- *HFC 125*: se descompone lentamente en la atmósfera inferior (troposfera). Su duración en la atmósfera es de 40 años.
- *HFC 134a*: se descompone con cierta rapidez en la atmósfera inferior (troposfera). Su duración en la atmósfera es de 15,6 años.
- *HFCs 134a, 125, 134a*: no influyen en la polución fotoquímica (es decir, no están comprendidos entre los componentes orgánicos volátiles - VOC - según cuanto establecido en el acuerdo UNECE). No producen rarefacción del ozono.

Los residuos de producto dispersados en la atmósfera no producen contaminación de las aguas a largo plazo.

ELIMINACION

ALMACENAJE DE LOS DESHECHOS

Al final del ciclo de vida del producto, no eliminar en el medio ambiente el aparato. Las puertas tendrán que desmontarse antes de la eliminación del aparato. Está admitido u almacenaje provvisorio de los desechos especiales, en vista de una eliminación, por medio del tratamiento y/o almacenaje definitivo.

De todos modos se deben cumplir con las leyes vigentes en cuanto a la tutela del ambiente, en el país del utilizador.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LAS MACRO-OPERACIONES DE DESARMADO DEL APARATO

Cada País tiene legislaciones diferentes, por tanto, se tienen que cumplir las prescripciones impuestas por las leyes y entidades encargadas de los Países donde se realiza la demolición.

En general, es necesario devolver el frigorífico a los centros especializados para el retiro/demolición. Desmontar el frigorífico, agrupando los componentes de acuerdo a su naturaleza química, recordando que en el compresor hay aceite lubricador y fluido refrigerante, que se pueden recuperar y volver a usar, y que los componentes del frigorífico son desechos especiales asimilables a los urbanos. Hacer que el aparato sea inutilizable para su eliminación, sacando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre espacios, con el fin de evitar que alguien pueda quedar encerrado en el interior.

LAS OPERACIONES DE DESARMADO, DE TODOS MODOS, TIENE QUE SER REALIZADA POR PERSONAL ESPECIALIZADO.

ELIMINACIÓN SEGURA DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (DIRECTIVA RAEE 2002/96/CE)

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la

Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico .

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

INSTALACION KIT LAMPARA GERMICIDA

El kit lámpara germicida no viene en dotación de serie.

En el caso de que se compre el kit, para su instalación, seguir las instrucciones indicadas sobre el relativo manual de uso.

INSTALACION IMPRESORA

La impresora no viene en dotación de serie.

En caso de que se compre la impresora, para su instalación, seguir las instrucciones indicadas sobre el relativo manual de uso.

FUNCIONAMIENTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

El reductor de temperatura es una máquina refrigerante capaz de enfriar la temperatura de un producto apenas cocinado hasta +3°C (reducción positiva) y hasta -18°C (reducción negativa), capaz de conservarlo durante un periodo más largo de tiempo sin alterar sus características organolépticas.
La capacidad en masa de producto por abatir y/o congelar dependen del modelo que Ud. ha comprado.

COMO PREPARARSE LA PUESTA EN FUNCION

Es necesario limpiar en modo óptimo la cámara de abatimiento antes de iniciar a trabajar hagalo con una solución detergente adecuada o una solución mixta de agua caliente y bicarbonato de sodio pues en el interno del aparato pueden haber quedado condensas causadas al momento del control de calidad final hecho por la empresa constructora.

La velocidad de abatimiento y congelamiento rápido depende de los siguientes factores:

- forma, tipo y material de los recipientes utilizados;
- uso de las tapas sobre los recipientes;
- características del alimento (densidad, contenido de agua, contenido de grasas)
- temperatura inicial;
- conducción térmica del alimento.

El tiempo de abatimiento positivo y abatimiento negativo rápidos es determinado en función del tipo de producto tratado.

En general los programas de los que está dotada la máquina, se basan en el control de la temperatura de la cámara, en la velocidad de los ventiladores y en el tiempo de enfriamiento, en todo caso nunca debe superar los 3,6kg de carga (para bandejas GN1/1, EN1/1 o 60x40) o 7,2kg de carga (para bandejas GN2/1, EN2/1 o 60x80) y el espesor de 50mm en fase de reducción negativa y de 80mm en fase de reducción positiva (**tab.2**).

Controlar que el programa de reducción positiva (hasta +3 °C en el centro del producto) no emplee un tiempo superior a 90 minutos y que el programa de reducción negativa (hasta -18 °C en el centro del producto) no supere las 4 horas.

Se recomienda enfriar previamente la cámara de trabajo antes de iniciar con un programa de reducción y no cubrir los alimentos durante el programa para los tiempos no se aumenten.

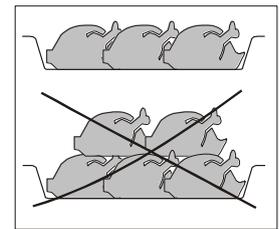
Cuando el espesor del producto lo consiente, utilizar siempre la sonda al centro, para conocer la exacta temperatura alcanzada en el centro del producto, y no interrumpir el ciclo antes de que se sea alcanzada la temperatura de +3°C en abatimiento positivo y -18°C en el caso de abatimiento negativo.

Tab.2

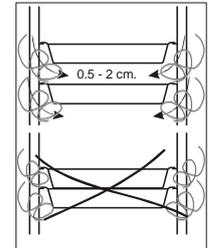
Modelo	Rendimiento máx/ciclo		n° max	Capacidad		h
	+70[°C]÷+3[°C]	+70[°C]÷-18[°C]		GN	EN	
TF51-TF51M	22[kg]	13[kg]	5	1/1	600X400	40
TF52M	25[kg]	15[kg]	5	2/1	-	-
TF51H	16[kg]	10[kg]	5	1/1	-	-
TF101L - TF101S	45[kg]	27[kg]	10	1/1	600X400	40
TF72S	70[kg]	35[kg]	10	2/1	-	-
TF102S	100[kg]	50[kg]	10	2/1	-	-
TC51-TC51M	18 [kg]	-	5	1/1	600X400	40
TC101L - TC101S	36 [kg]	-	10	1/1	600X400	40
TC72S	60[kg]	-	10	2/1	-	-

CARGO DE LA MAQUINA

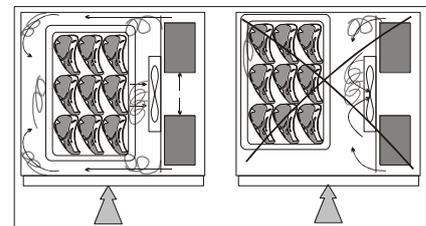
Tener cuidado que los productos que tengan que ser abatidos no estén superpuestos. Los espesores tienen que ser inferiores a 50mm en abatimiento negativo y 80mm en abatimiento positivo.



Tenga cuidado que el espacio entre las bandejas sea tal de permitir una adecuada circulación del aire.

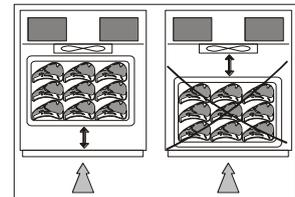


En los modelos con carrillos posicione la estructura que tiene las rejillas al centro de la cámara.

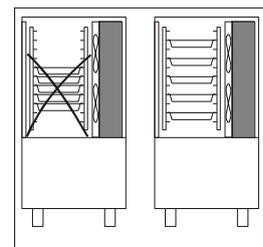


POSICION DE LAS TARTERAS

Posicione las tarteras en la parte más cercana al evaporador.

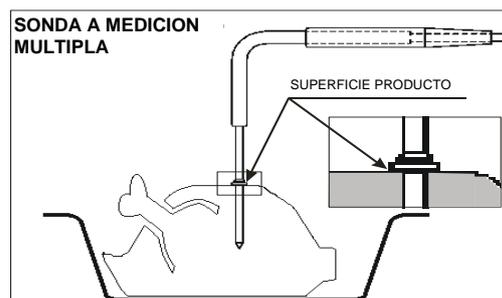
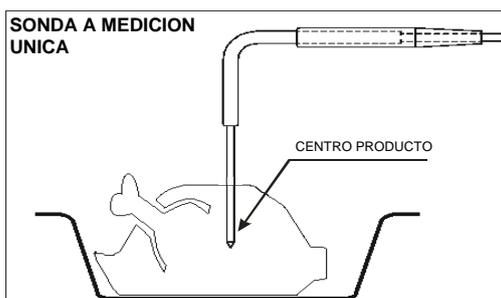


Si el aparato no es ocupado en su totalidad por el numero de las tarteras previstas, posicione las mismas en modo tal que pueda repartir las cosas a una misma distancia.



SONDA AL CENTRO

Para garantizar un correcto posicionamiento de la sonda hacer referencia a las siguientes figuras.



TEMPERATURAS

Evitar dejar a temperatura ambiente los productos cocinados y para reducir/congelar.

Evitar que se produzcan pérdidas de humedad ya que hace perder el fragor conservado en el producto.

Se recomienda iniciar el programa de reducción/congelación apenas se ha finalizado la fase de preparación o cocción, teniendo cuidado de introducir el producto en el aparato a una temperatura que no sea inferior a los +70°C. El producto cocinado puede entrar en el aparato incluso con temperaturas muy elevadas, superiores a los +100°C siempre que la cámara haya sido enfriada previamente.

De todos modos debe tenerse en cuenta que los tiempos de referencia de los programas parten siempre de +90°C, en reducción positiva de +90°C a +3°C y en reducción negativa de +90°C a -18°C.

DURACION DE CONSERVACION

Un producto cocido y abatido o congelado puede ser conservado en la cámara refrigerante manteniendo las cualidades organolépticas hasta 5 días a partir de aquel del tratamiento.

Es importante respetar la cadena del frío, manteniendo durante la conservación una temperatura constante comprendida entre 0 °C ÷ 4°C, a según del alimento.

Utilizando la técnica del empaque al vacío, el tiempo de conservación puede ser aumentado hasta casi 15 días.

Los productos que han sido sometidos al ciclo de abatimiento negativo pueden ser conservados con seguridad por un tiempo comprendido entre 3 y 18 meses, según el alimento tratado.

Es importante respetar una temperatura de conservación igual o bajo los -20°C.

El producto abatido tiene que ser protegido por una película para alimentos (mejor si al vacío) y dotado de tarjeta adhesiva sobre la cual se citen con caracteres indelebles, el contenido [A], el día de preparación [B] y la fecha de vencimiento asignada [C].

Diagrama de una tarjeta adhesiva con tres líneas de texto etiquetadas A, B y C.

PANEL DE CONTROL

La ilustración representa el panel de mandos del aparato, mientras que la lista muestra la descripción y la funcionalidad de cada uno de los mandos.



A–Pantalla: visualiza toda la información correspondiente con los menús presentes sobre la tarjeta y con las aplicaciones en curso.

B– Tecla HOME: En cualquier contexto, si está habilitado, permite volver inmediatamente a la pantalla principal. La operatividad de la tecla es evidente por la correspondiente iluminación trasera activada.

C– Tecla BACK: Durante la navegación permite volver a un nivel inmediatamente superior en la estructura de los menús, mientras que cuando está en curso cualquier ciclo, permite salir de la modificación de los parámetros de control del proceso en curso guardando de manera temporal los valores modificados.

D–Manopla: La rotación horaria y anti-horaria de la manopla permite navegar a través de los diferentes menús visibles sobre la pantalla mientras que si se pulsa permite acceder a la opción seleccionada.

La barra led RGB, integrada en el interior de la manilla de la puerta, o sobre el panel de mandos, asume un color diferente dependiendo del proceso en curso:

- Stand-by: **luz azul fija de baja intensidad**
- C Ciclo de reducción/congelación (incluido Infinity, Multy)Desescarche y Enfriamiento, en curso: **luz azul intermitente de alta intensidad**
- Conservación en curso: **luz azul fija de alta intensidad**
- Sanificación en curso: **luz roja fija de baja intensidad**
- Anomalía: **luz fija amarilla**

PRIMER ENCENDIDO

Cuando sea encendido por primera vez se le pedirá de seleccionar el idioma y el sector.

CONFIGURACIÓN DE IDIOMA

1. Seleccionar el IDIOMA girando la manopla



2. Pulsar la manopla para confirmar el idioma seleccionado

Es posible modificar el idioma incluso más adelante (ver pág.43)



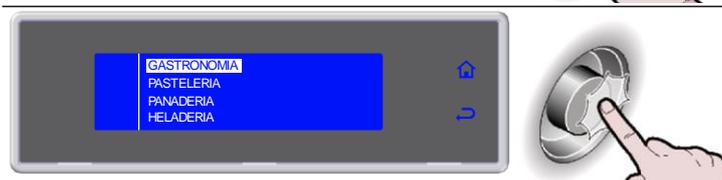
CONFIGURACIÓN DEL SECTOR

1. Seleccionar el SECTOR girando la manopla



2. Pulsar la manopla para confirmar el idioma seleccionado

Es posible modificar el sector incluso más adelante (ver pág.45)



PROGRAMAS

DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN
PROGRAMAS ESTÁNDAR	
SOFT +3°C	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1°C. Ciclo indicado para productos delicados como mousse, cremas, postres, verduras o alimentos con un espesor reducido
HARD +3°C	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura variable de -15°C a -1°C. Ciclo indicado para productos muy densos, con un alto contenido de grasas o con un grueso espesor
IFR	I.F.R. es el sistema patentado de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una aguja multipoint con tres sensores
SOFT -18°C <i>(sólo para modelos TF)</i>	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura variable de 1°C a -40°C. Ciclo indicado para productos fermentados, para horno o alimentos cocinados con un espesor reducido
HARD -18°C <i>(sólo para modelos TF)</i>	Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -40°C. Ciclo indicado para productos crudos o alimentos cocinados con un grueso espesor
INFINITY	Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - GASTRONOMÍA	
LASAÑAS	Ciclo indicado para la reducción de lasañas
SOPAS Y SALSAS	Ciclo indicado para la reducción de sopas y salsas
ARROZ Y PASTA	Ciclo indicado para la reducción de arroz y pasta
CARNE	Ciclo indicado para la reducción de carne
PESCADO	Ciclo indicado para la reducción de pescado
VERDURAS COCIDAS	Ciclo indicado para la reducción de verduras cocidas
PASTELERÍA CALIENTE	Ciclo indicado para la reducción de productos calientes de pastelería
PASTELERÍA SECA	Ciclo indicado para la reducción de productos secos de pastelería
NUECES DE TERNERA	Ciclo indicado para la reducción de nueces de ternera
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - GASTRONOMÍA (sólo para modelos TF)	
LASAÑAS	Ciclo indicado para la congelación de lasañas
SOPAS Y SALSAS	Ciclo indicado para la congelación de sopas y salsas
ARROZ Y PASTA	Ciclo indicado para la congelación de arroz y pasta
CARNE	Ciclo indicado para la congelación de carne
PESCADO	Ciclo indicado para la congelación de pescado
VERDURAS COCIDAS	Ciclo indicado para la congelación de verduras cocidas
VERDURAS CRUDAS	Ciclo indicado para la congelación de verduras crudas
PASTELERÍA	Ciclo indicado para la congelación de productos de pastelería
PESCADO CRUDO	Ciclo indicado para la congelación de pescado crudo
SUSHI	Ciclo indicado para la congelación de Sushi
ANISAKIS 24h*	Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de " <i>desvitalización durante 24 horas</i> "
ANISAKIS 15h*	Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de " <i>desvitalización durante 15 horas</i> "
OPISTORKIS 24h	Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de " <i>desvitalización durante 24 horas</i> "

** Probado y validado con: Universidad de Nápoles Federico II - Departamento de Ciencia Animal y de Inspección de Alimentos Food Sección de Inspección y el Laboratorio de Investigación Fellow en el mercado de pescado al por mayor de Pozzuoli.*

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - PASTELERÍA	
MASA DE HOJAS	Ciclo indicado para la reducción de pasta en hojas
MASA EN MOLDE	Ciclo indicado para la reducción de pasta en molde
CREMAS	Ciclo indicado para la reducción de cremas
LEUDADOS	Ciclo indicado para la reducción de productos fermentados
LEUDADOS +10°C	Ciclo indicado para la reducción de productos fermentados +10°C
PASTAFROLA	Ciclo indicado para la reducción de pastafrola
PRODUCTOS RELLENOS	Ciclo indicado para la reducción de productos rellenos
CROSTATAS	Ciclo indicado para la reducción de crostatas
BRIOCHE	Ciclo indicado para la reducción de brioche
PANACOTA	Ciclo indicado para la reducción de panacota
YOGURT BOX	Ciclo dedicado a la preparación de yogurt
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - PASTELERÍA (sólo para modelos TF)	
MASA DE HOJAS	Ciclo indicado para la congelación de pasta en hojas
MASA EN MOLDE	Ciclo indicado para la congelación de pasta en molde
CROSTATAS	Ciclo indicado para la congelación de crostatas
MOUSSE	Ciclo indicado para la congelación de mousse
CROISSANT	Ciclo indicado para la congelación de croissant
HELADO	Ciclo indicado para la congelación de helado
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - PANADERÍA	
CROSTATAS	Ciclo indicado para la reducción de crostatas
PAN COCINADO	Ciclo indicado para la reducción de pan cocinado
CREMAS	Ciclo indicado para la reducción de cremas
LEUDADOS	Ciclo indicado para la reducción de productos fermentados
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - PANADERÍA (sólo para modelos TF)	
CROSTATAS COCINADAS	Ciclo indicado para la congelación de crostatas cocinadas
CROSTATAS CRUDAS	Ciclo indicado para la congelación de crostatas crudas
PAN COCINADO	Ciclo indicado para la congelación de pan cocinado
PAN CRUDO	Ciclo indicado para la congelación de pan crudo
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - HELADERÍA	
PANACOTA	Ciclo indicado para la reducción de panacota
YOGURT BOX	Ciclo dedicado a la preparación de yogurt
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - HELADERÍA (sólo para modelos TF)	
HELADO -14°C	Ciclo indicado para la congelación de helado -14°C
HELADO	Ciclo indicado para la congelación de helado
MOUSSE COMPLETAS	Ciclo indicado para la congelación de mousse completas
MOUSSE	Ciclo indicado para la congelación de mousse
SEMIFRIO	Ciclo indicado para la congelación de semifrio
PROGRAMA MULTY	
MULTY	Ciclo de reducción/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de una aguja dando a cada nivel su tiempo
PROGRAMA BANQUETING	
BANQUETING	Ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para Banqueting
PROGRAMA VACUUM	
VACUUM	Ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío
PROGRAMA SMART ON	
SMART ON	Ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3°C, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de una aguja.

PROGRAMAS ESTÁNDAR

Ciclos de reducción/congelación preconfigurados por el fabricante y activables seleccionándolos directamente desde la pantalla inicial, SOFT +3°C, HARD +3°C, SOFT -18°C* y HARD -18°C* (*sólo para modelos TF).

Durante la ejecución del ciclo es posible visualizar los parámetros y modificarlos de manera volátil, los nuevos valores poseen una validez exclusivamente para el ciclo en curso.

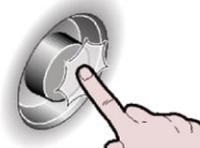
1. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



2. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



3. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)

- activar un desescarche manual, seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso.

En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado

PROGRAMA I.F.R.

I.F.R. es un revolucionario sistema patentado de abatimiento positivo que en modo automático optimiza el ciclo para cada tipología de alimento ***previniendo su congelación superficial***. Las temperaturas se relevan gracias a la presencia de una sonda de contacto multipoint con tres sensores. La colocación en el interior del alimento está determinado de manera unívoca por la presencia a lo largo del agujón de un disco de referencia (ver par. "Sonda al centro").

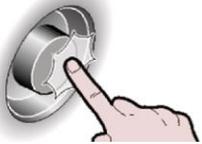
1. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



2. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- modificar la velocidad de los ventiladores seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: el valor modificado se guardará solamente para el ciclo en curso



3. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- activar un desescarche manual, seleccionando (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso. En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado

PROGRAMA INFINITY

Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro.

1. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



2. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores, seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los valores modificados serán guardados



PROGRAMAS PREFERIDOS

Librería compuesta por 10 ciclos seleccionados entre aquellos memorizados y etiquetados como preferido  (vedi pag.29)

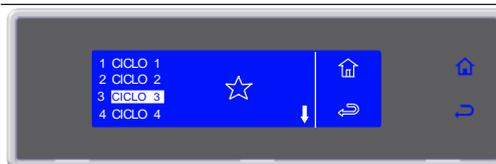
1. Seleccionar  girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección PREFERIDOS



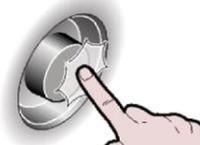
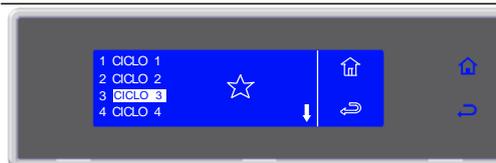
3. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



4. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



5. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)

- activar un desescarche, seleccionando 
- detener el ciclo seleccionando STOP



*Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso.
En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado*

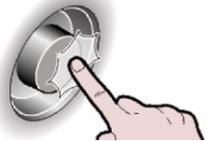
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Estos programas son ciclos de trabajo recomendados por el fabricante. Durante el ciclo es posible visualizar los parámetros, pero no modificarlos.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar AUTOMÁTICOS girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección AUTOMÁTICOS



5. Seleccionar la tipología del ciclo que se desea girando la manopla



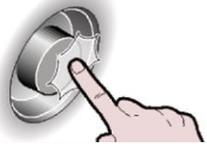
6. Pulsar la manopla para entrar en la tipología de ciclo seleccionada



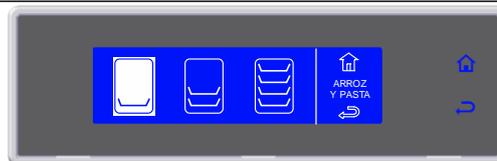
7. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado



9. Seleccionar la cantidad de carga que se desea tratar: mínimo, medio o máximo



10. Pulsar la manopla para activar el ciclo

Durante el ciclo es posible:

- Visualizar los parámetros, seleccionando INFO
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros no son modificables



11. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- Visualizar los parámetros, seleccionando INFO
- activar un desescarche manual, seleccionando 
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros no son modificables.

En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



PROGRAMAS MEMORIZADOS

Se trata de 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario y cuyo nombre puede ser configurado a gusto.

Estos ciclos cuentan ya con preconfiguraciones por defecto, realizadas por el fabricante: una vez modificadas por el usuario los nuevos valores pueden ser guardados en la memoria y remitirse a los mismos en una activación siguiente de aquel ciclo.

Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas, organizándolos según las exigencias del usuario.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



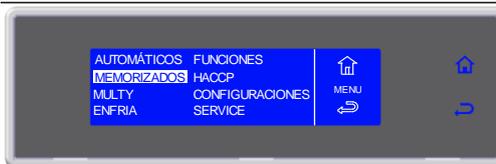
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar MEMORIZADOS girando la manopla



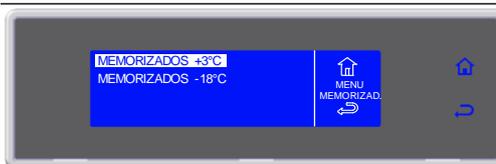
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección MEMORIZADOS



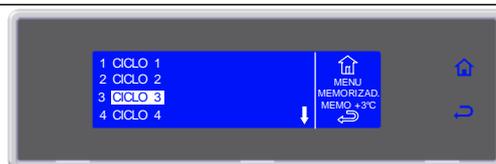
5. Seleccionar la tipología del ciclo que se desea girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la tipología de ciclo seleccionada



7. Seleccionar el ciclo que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- Visualizar, modificar los parámetros y convertirlo en preferido seleccionando SET
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados pueden ser guardados, introduciendo el nuevo valor y

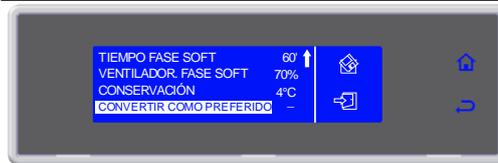
seleccionando , n caso contrario

seleccionando , as modificaciones estarán activas solamente durante el ciclo en curso.. i las modificaciones son guardadas se solicitará de asignar un nombre al ciclo, para ello utilizar la

manopla para introducir el nombre y pulsar  para memorizarlo.

Para volver a un ciclo preferido, seleccionar **VOLVER PREFERIDO**, que se encuentra presente al final de la lista de parámetros e introducir la posición que se desea. El ciclo irá a sobrescribir de modo automático a aquel que se encuentra presente en aquella posición. Guardar,

seleccionando .



9. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- Visualizar, modificar los parámetros y convertirlo en preferido seleccionando SET

- activar un desescarche manual, seleccionando 

- detener el ciclo seleccionando STOP STOP

Nota: los parámetros modificados pueden ser guardados, introduciendo el nuevo valor y

seleccionando , n caso contrario

seleccionando , as modificaciones estarán activas solamente durante el ciclo en curso.

Si las modificaciones son guardadas se solicitará de asignar un nombre al ciclo, para ello utilizar la

manopla para introducir el nombre y pulsar  para memorizarlo.

En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



MULTY

Ciclo de reducción/congelación por tiempo organizado por niveles de carga.
El número de niveles disponibles varía en función del aparato.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar MULTY girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección MULTY



5. Introducir el tiempo por cada nivel y confirmarlo con la manopla

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando 

Nota: los parámetros modificados serán guardados

Al finalizar el valor configurado por cada nivel, el zumbador y el valor intermitente advierten al usuario que el producto ya puede ser retirado.

Una vez finalizados todos los tiempos configurados, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)

Nota: los parámetros modificados serán guardados



ENFRIA

Se aconseja poner en marcha un ciclo de refrigera antes de seleccionar un ciclo de abatimiento.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar ENFRIA girando la manopla



4. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



5. Ciclo finalizado, fase de conservación automática

Durante la conservación es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



FUNCIONES

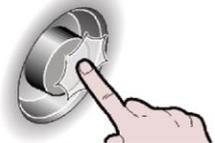
DESESCARCHE

En el caso que no sea necesario, la función no será activada y sobre la pantalla aparecerán de alternancia el símbolo de desescarche ❄️ y el mensaje "NO NECESARIO", acompañados por el sonido del zumbador.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



5. Seleccionar DESESCARCHE girando la manopla



6. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP



Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



7. Ciclo finalizado



SANIFICACIÓN



NOTA: el kit lámpara germicida no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado.

En el caso de que se compre el kit, para su mantenimiento, seguir las instrucciones indicadas sobre el relativo manual de uso.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



5. Seleccionar SANIFICACIÓN girando la manopla



6. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

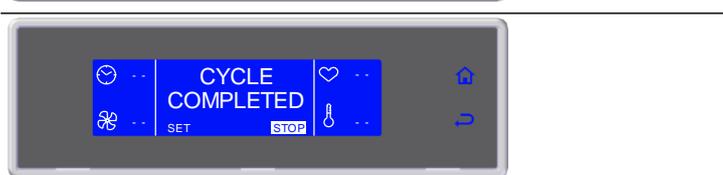
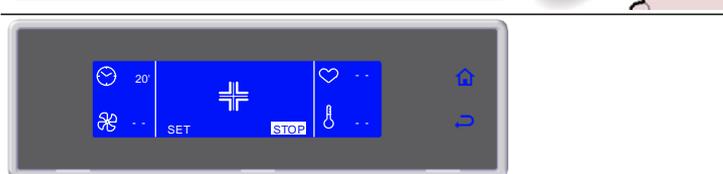
Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar el tiempo de saneamiento seleccionando SET (ver pág.36)
- detener el ciclo seleccionando STOP

Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso



7. Ciclo finalizado



CONSERVACIÓN

Es posible activar un ciclo de conservación independientemente de un ciclo de abatimiento.

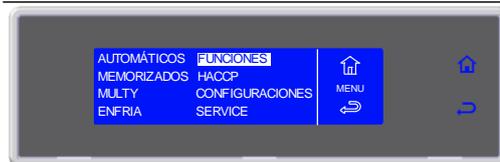
1. Seleccionar MENU girando la manopla



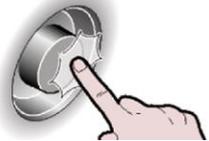
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar FUNCIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección FUNCIONES



5. Seleccionar CONSERVACIÓN girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en CONSERVACIÓN



7. Seleccionar el tipo de conservación girando la manopla



8. Pulsar la manopla para activar el ciclo seleccionado

Durante el ciclo es posible:

- visualizar y modificar los parámetros por defecto seleccionando SET (ver pág.36)

- activar un desescarche manual, seleccionando

- detener el ciclo seleccionando STOP

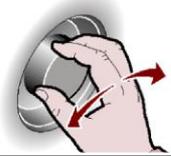


Nota: los parámetros modificados serán guardados solo para el ciclo en curso. En el caso que no sea necesario, el desescarche manual no será realizado



** VIEW / EDIT PARAMETERS CYCLE

1. Durante el ciclo, seleccionar SET girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la lista de parámetros



3. Seleccionar el parámetro que se desea modificar girando la manopla



4. Pulsar la manopla para modificar el valor



5. Seleccionar el nuevo valor que se desea, girando la manopla



6. Pulsar la manopla para confirmar el nuevo valor



7. Pulsar  para salir de la lista de parámetros



HACCP

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



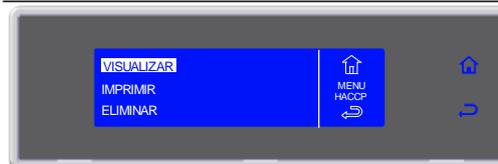
3. Seleccionar HACCP girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección HACCP



5. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



VISUALIZAR POR FECHA

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



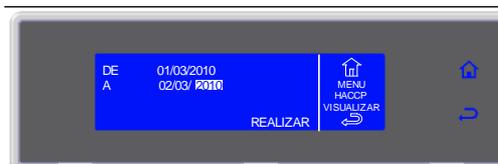
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para visualizar los ciclos que se desean



11. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



12. Pulsar la manopla para visualizar el ciclo seleccionado



13. Es visualizada la lista de parámetros

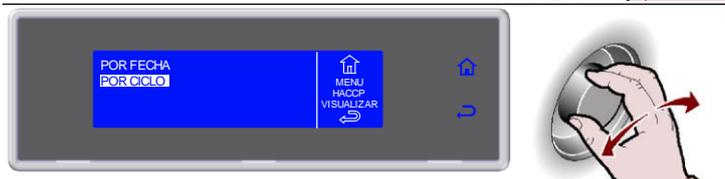


VISUALIZAR POR CICLO

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



10. Pulsar la manopla para visualizar el ciclo seleccionado



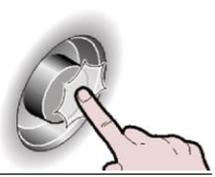
11. Es visualizada la lista de parámetros



IMPRIMIR POR FECHA

NOTA: la impresora no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado. Conectar la impresora en la parte trasera del aparato, utilizando los conectores MATE-N-LOK que se encuentran situados sobre el cuadro eléctrico, identificados con las letras **R** (alimentación) y **S** (señal).

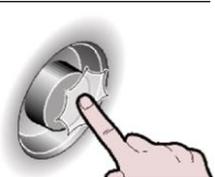
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



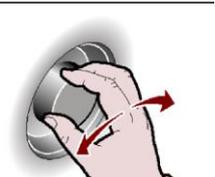
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



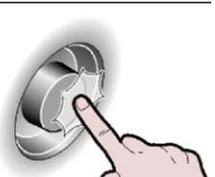
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



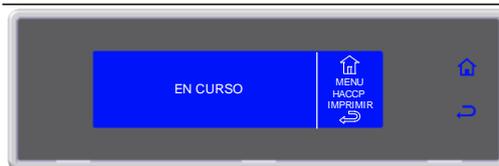
9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para poner en funcionamiento la impresora



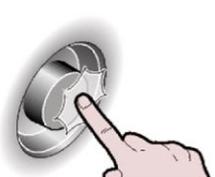
11. Impresión en curso



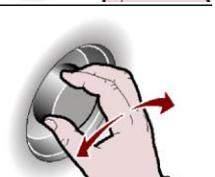
IMPRIMIR POR CICLO

NOTA: la impresora no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado. Conectar la impresora en la parte trasera del aparato, utilizando los conectores MATE-N-LOK que se encuentran situados sobre el cuadro eléctrico, identificados con las letras **R** (alimentación) y **S** (señal).

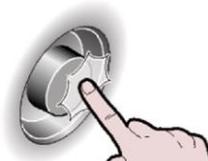
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



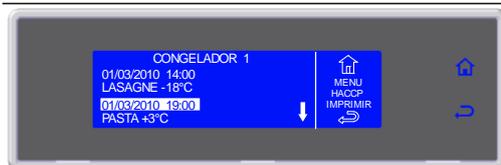
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



10. Pulsar la manopla para confirmar el ciclo seleccionado



11. Pulsar la manopla para poner en funcionamiento la impresora



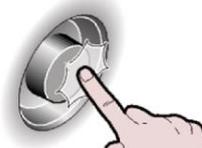
12. Impresión en curso



IMPRIMIR TODO

NOTA: la impresora no viene en dotación de serie, es un optional que debe ser instalado. Conectar la impresora en la parte trasera del aparato, utilizando los conectores MATE-N-LOK que se encuentran situados sobre el cuadro eléctrico, identificados con las letras **R** (alimentación) y **S** (señal).

6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Pulsar la manopla para poner en funcionamiento la impresora

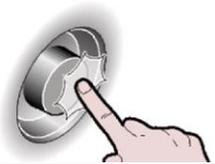


10. Impresión en curso



ELIMINAR LOS DATOS POR FECHA

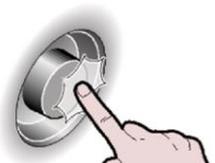
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



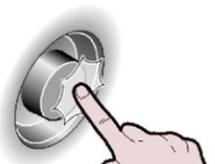
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



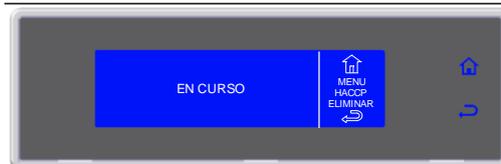
9. Introducir la fecha girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione REALIZAR



10. Pulsar la manopla para activar el proceso

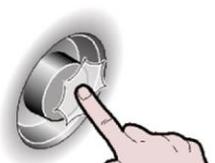


11. Eliminación de datos en curso



ELIMINAR LOS DATOS POR CICLO

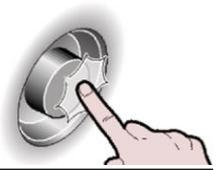
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



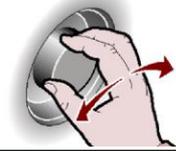
7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Seleccionar el ciclo que se desea visualizar



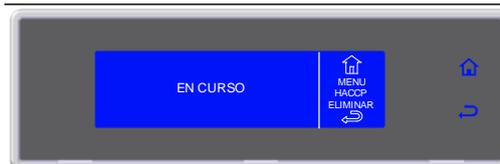
10. Pulsar la manopla para confirmar el ciclo seleccionado



11. Pulsar la manopla para activar el proceso



12. Eliminación de datos en curso



ELIMINAR TODOS LOS DATOS

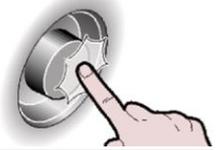
6. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



7. Seleccionar la función seleccionada girando la manopla



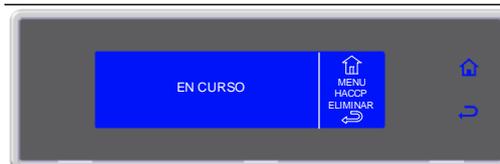
8. Pulsar la manopla para entrar en la función seleccionada



9. Pulsar la manopla para activar el proceso



10. Eliminación de datos en curso



CONFIGURACIONES

IDIOMA

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



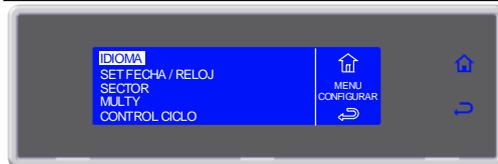
3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar IDIOMA girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección IDIOMA



7. Seleccionar el idioma girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar el idioma seleccionado



SET FECHA / RELOJ

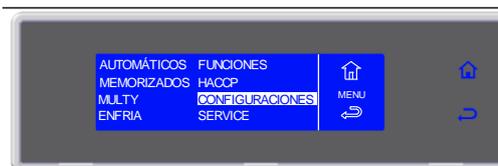
1. Seleccionar MENU girando la manopla



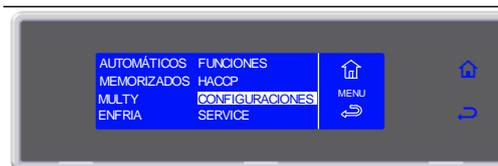
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar SET FECHA/RELOJ girando la manopla



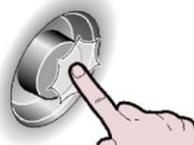
6. Pulsar la manopla para entrar en la sección SET FECHA/RELOJ



7. Seleccionar el nuevo valor que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar el nuevo valor y pasar al siguiente



9. Seleccionar  para confirmar y salir de la función



SECTOR

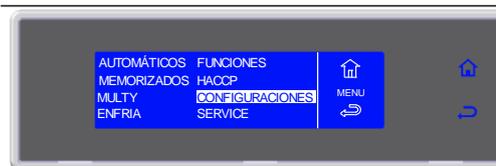
1. Seleccionar MENU girando la manopla



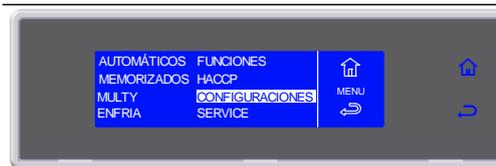
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



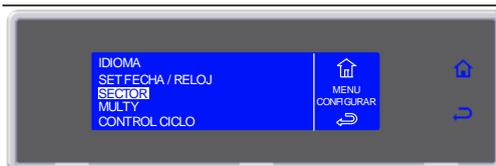
3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



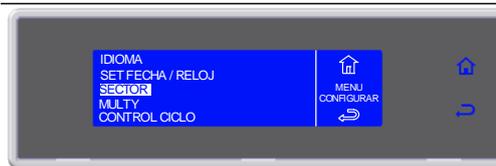
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar SECTOR girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección SECTOR



7. Seleccionar el sector que se desea girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar



MULTY

El número de niveles disponibles varía en función del aparato.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar MULTY girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección MULTY



7. Seleccionar el número de niveles, correspondientes con el aparato utilizado, girando la manopla



8. Pulsar la manopla para confirmar



CONTROL CICLO - AUTO O MANUAL

Es posible seleccionar: gestionar el control del ciclo en modalidad automática (AUTO) u opcional, con tiempo o con sonda situada en el centro, por parte del técnico operador (MANUAL). El aparato por defecto gestiona el control del ciclo en modalidad automática (AUTO).

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar CONFIGURACIONES girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONFIGURACIONES



5. Seleccionar CONTROL CICLO girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección CONTROL CICLO



7. Seleccionar el tipo de gestión de ciclo que se desea



8. Pulsar la manopla para confirmar



SERVICE

ALARMAS

La presencia de una alarma activada es señalada por el zumbador, y a través de la visualización sobre la pantalla del evento alternado a la pantalla del proceso que se encuentra en curso. La barra rgb adopta un color amarillo.

Las alarmas son registradas en una lista.

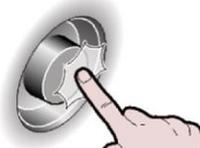
La presencia de una alarma memorizada en la lista es señalada por el símbolo .

Es posible registrar un número máx. de 42 alarmas. El siguiente evento se superpondrá a aquel más antiguo.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



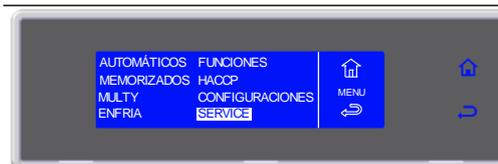
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



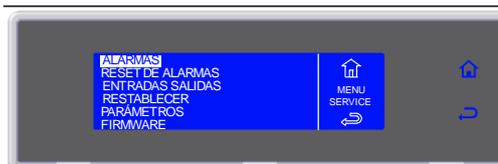
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



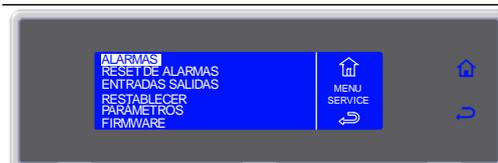
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar ALARMS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para visualizar la lista de alarmas



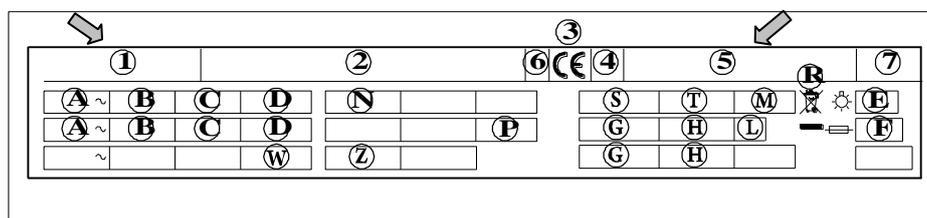
7. Visualizar la lista de alarmas girando la manopla



TABLA DE ALARMAS

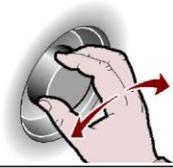
AVERIAS/DISTURBOS	CAUSA	SOLUCIONES
La tarjeta de la pantalla no se enciende	Falta de alimentación eléctrica Fusible interrumpido Conexiones flojas	Verificar la conexión a la línea eléctrica Sustituir los fusibles Controlar el apriete de las conexiones
El compresor no funciona	Intervención del presostato de alta y baja presión Intervención clicser Funcionamiento fallido del contactor Intervención del relé térmico del compresor	Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado
El compresor funciona pero no enfría la celda	Evaporador cargado de escarcha Instalación frigorífica descargada de fluido refrigerante. Electroválvula de impulsión no funciona Condensador porco	Abrir la puerta y realizar el ciclo de desescarche Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Limpiar el condensador
Los ventiladores del evaporador no funcionan	Avería o cortocircuito en los ventiladores Micro de la puerta interrumpido	Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado
Los ventiladores del condensador no funcionan	Presostato con problemas Ventilador con problemas Condensador de registro con problemas Falta de consenso de los telerruptores del compresor	Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado Intervención del técnico especializado
Ausencia de desescarche del evaporador	Programación errónea de desescarche	Controlar la programación del ciclo de desescarche
ALARMA/INDICADOR	CAUSA	SOLUCIONES
Alarma de alta temperatura (en conservación)	Temperatura cámara superior al valor fijado	Si la temperatura no entra en la normalidad, intervención del técnico especializado
Alarma de baja temperatura (en conservación)	Temperatura cámara inferior al valor fijado	Si la temperatura no entra en la normalidad, intervención del técnico especializado
Alarma de temperatura límite (en reducción/congelación)	Temperatura de la celda o centro superior al valor configurado	Si la temperatura no entra en la normalidad, intervención del técnico especializado
Alarma de sonda de la celda	Sonda cámara interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda evaporador	Sonda evaporador interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda condensador	Sonda condensador interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma condensador porco/ limpiar el condensador	Condensador porco	Limpiar el condensador
Alarma de sonda corazón agujón	Sonda agujón interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda subcutánea agujón	Sonda subcutánea de la aguja interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda externa agujón	Sonda externa de la aguja interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda cuadro eléctrico	Sonda del cuadro eléctrico interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma exceso de temp.del cuadr.eléctric.	Temperatura del cuadro eléctrico superior al valor configurado	Intervención del técnico especializado
Alarme de puerta abierta	Puerta cámara de abatimiento abierta Micro puerta averiada	Cerrar la puerta Intervención del técnico especializado
Alarme de BlackOut	Falta de tensión	Al regreso de la tensión verificar la temperatura máxima alcanzada en cámara
Alarme de alta presión	Intervención del presostato de alta	Intervención del técnico especializado
Alarma de baja presión	Intervención del presostato de baja	Intervención del técnico especializado
Alarma de exceso de carga compresor	Intervención del relé térmico del compresor	Intervención del técnico especializado
Alarma de comunicación con tarjeta del cuadro	Comunicación interrumpida entre la tarjeta del cuadro y la tarjeta de la pantalla	Intervención del técnico especializado
Alarma EEPROM tarjeta pantalla	Memoria de datos dañada	Intervención del técnico especializado
Alarma EEPROM tarjeta del cuadro	Memoria de datos dañada	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda corazón agujón 1	Sonda agujón 1 interrumpida	Intervención del técnico especializado
Alarma de sonda corazón agujón 2	Sonda agujón 2 interrumpida	Intervención del técnico especializado

Llame el servicio de asistencia si no puede eliminar la avería en base a las instrucciones dadas. En tal caso no haga ninguna otra operación, sobretodo a los elementos eléctricos del aparato. Le rogamos de precisar el numero 1 y el numero 5 (Modelo y N° de matricula), al momento de llamar el servicio asistencia.



RESET DE ALARMAS

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



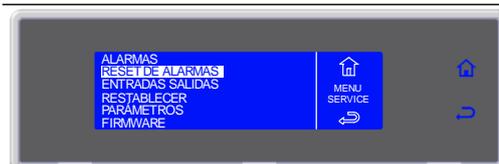
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar RESET DE ALARMS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección RESET DE ALARMS



7. Esperar

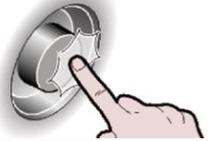


ENTRADAS SALIDAS

1. Seleccionar MENU girando la manopla



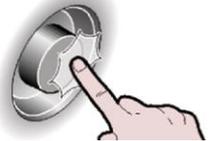
2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



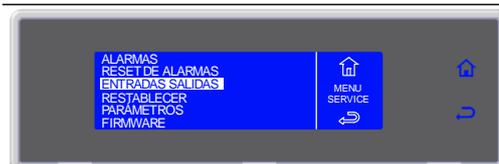
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



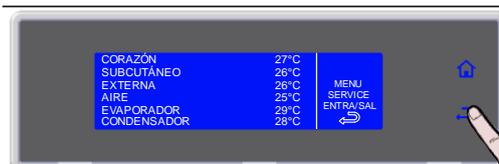
5. Seleccionar ENTRADAS SALIDAS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección ENTRADAS SALIDAS



7. Seleccionar ↶ para salir de la visualización



RESTABLECER

Esta función restablece los parámetros originales.

ATENCIÓN: en el caso de uso utilizando esta función, ponerse en contacto con el fabricante para realizar una exacta configuración de los parámetros de configuración.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



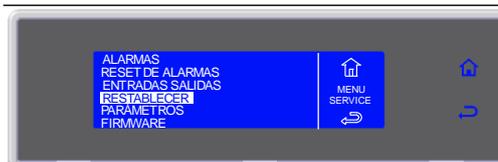
3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



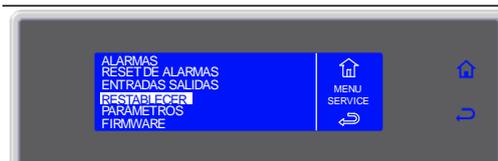
4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar RESTABLECER girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección RESTABLECER



7. Introducir la contraseña girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione ENTER

Solicitar la contraseña al servicio SERVICE



8. Pulsar la manopla para confirmar y entrar en la sección RESTABLECER



PARÁMETROS

ATENCIÓN: en el caso de uso utilizando esta función, ponerse en contacto con el fabricante.

1. Seleccionar MENU girando la manopla



2. Pulsar la manopla para entrar en la sección MENU



3. Seleccionar SERVICE girando la manopla



4. Pulsar la manopla para entrar en la sección SERVICE



5. Seleccionar PARÁMETROS girando la manopla



6. Pulsar la manopla para entrar en la sección PARÁMETROS



9. Introducir la contraseña girando la manopla y pulsando para confirmar el valor y pasar al siguiente hasta que se seleccione ENTER

Solicitar la contraseña al servicio SERVICE



7. Pulsar la manopla para confirmar y entrar en la sección PARÁMETROS



MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANUTENCION

LIMPIEZA CAMERA REFRIGERANTE

La limpieza interna de la cámara de abatimiento tiene que ser hecha día por día. a conformación de la cámara y la proyectación de los componentes internos permiten el lavado de todas las partes y la consiguiente limpieza. Haga siempre descongelar antes la cámara quitando la pileta del descargue interno.

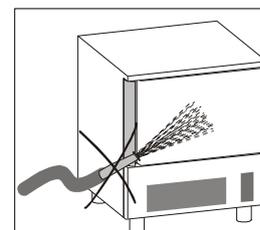
Apague el interruptor general.

Haga entonces la limpieza de todas las partes (inox, cromadas, en plastica o pintadas) con el simple uso de agua tibia y detergentes.

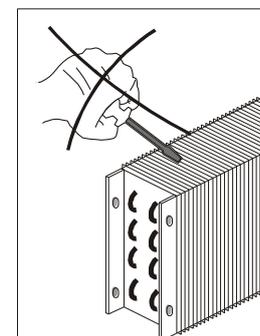
Despues de tal operación enjuague y seque sin usar abrasivos o solventes quimicos.



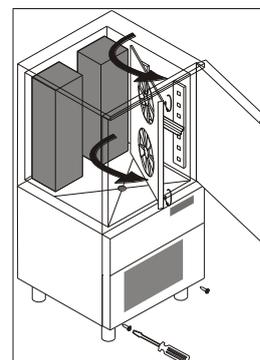
No dirija chorroneos de agua directamente contra el aparato para limpiarlo, en particular lanzas a presión.



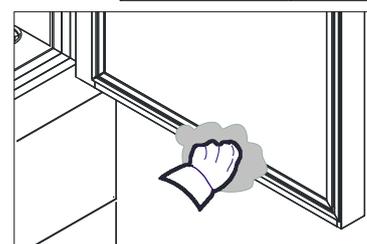
No enjuague con cuerpos afilados o abrasivos especialmente la parte del evaporador.



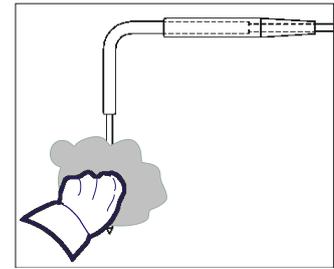
Es posible lograr una limpieza interna del evaporador soltando las manoplas y girando la protección.



Lave con agua simple la guarnición de la puerta y sequela cuidadosamente pasando un paño seco. Metase siempre guantes protectivos.



La sonda debe limpiarse a mano, utilizando agua tibia y jabón neutro o con productos que tengan una biodegradabilidad superior al 90%, enjuagada con agua limpia y con una solución higienizante. No usar para la limpieza detergentes a base de solventes (tipo tricloroetileno, etc.) ó polvos abrasivos. ATENCION: la sonda no debe ser limpiada con agua hirviendo.



LIMPIEZA DEL CONDENSADOR DEL AIRE

Para un correcto y eficiente funcionamiento del abatidor, es necesario que el condensador de aire sea mantenido limpio en modo tal que permite al aire de circular y entrar en contacto libremente con toda la superficie.

Esta operación va hecha cada 30 días al máximo y puede ser hecha con cepillos no metálicos en modo de quitar todo el polvo de las aletas del condensador mismo.

El acceso al condensador es frontal.

Desenganche la protección frontal tirándola hacia uno.



MANUTENCION ACERO INOX

El acero es llamado INOX AISI 304.

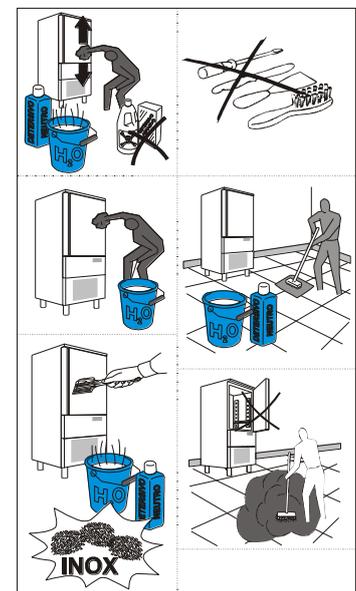
Para una limpieza y manutención de las partes construidas en acero inoxidable, siga atentamente las instrucciones que de seguido le damos, teniendo presente que la primera y fundamental regla es de garantizar la no toxicidad y la maxima higiene de los productos tratados.

El acero inoxidable tiene un sutil extracto de oxido que no permite la formación de oxido. Existen sustancias detergentes que però pueden destruir o dañar este sutil extracto y dar así origen a corrosiones.

Antes de usar cualquier producto detergente informarse con vuestro proveedor de confianza sobre el detergente neutro privo de cloro, para evitar corrosiones sobre el acero.

En caso de arañazos en las superficies es necesario suavizarlo con la lana de ACERO INOX finisima o con una esponja abrasiva de material sintético fibroso pasandola en el mismo sentido de la satinadura.

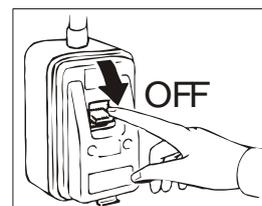
Atención: para la limpieza del ACERO INOX no use nunca esponjillas de fierro ni las deje apoyadas sobre su superficie pues los depositos hierrosos muy pequeños pueden quedar en la superficie y provocar la formación de oxido por contaminación y comprometer el estado de higiene.



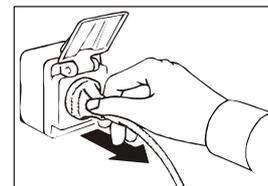
INTERRUPCION DEL EMPLEO

En caso que la cámara tenga un largo periodo de inutilización para mantenerla en las mejores condiciones, haga lo que sigue:

Lieve el interruptor de red en posición OFF.



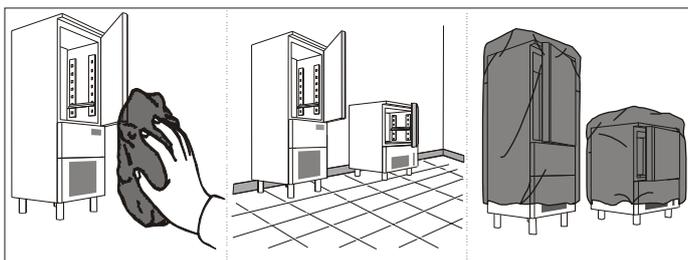
Quite el enchufe de la toma de corriente.



Vacíe la máquina y límpiela como hemos ya descrito en el capítulo "LIMPIEZA".

Deje la puerta entreabierta para evitar la formación de desagradables olores.
Cubra el grupo compresor con un pedaso de tela en nylon para protegerlo del polvo .

En el caso de los aparatos con unidad remota, si se decide de quitar la corriente eléctrica, recordarse de poner el interruptor en OFF también en la unidad remota.



MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

La información y las instrucciones de esta sección están reservadas a personal especializado y autorizado para intervenir sobre los componentes del aparato.

MANTENIMIENTO DE LA TARJETA DE VÍDEO Y ENCODER

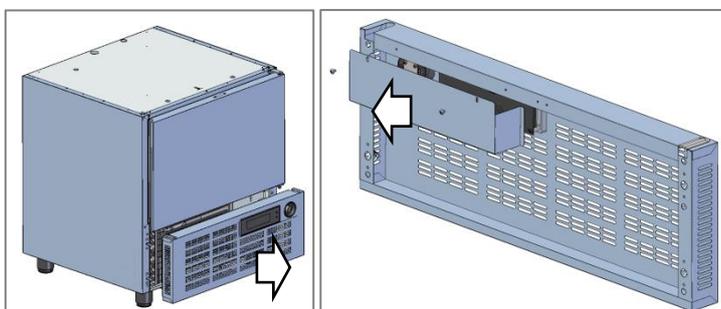
Lieve el interruptor de red a la posición OFF.
Quite el enchufe de la toma de corriente.

Para poder acceder a la tarjeta de vídeo o al encoder:

Mod. ...51- ...52M

Desenganchar el panel de mandos tirándolo sobre uno.

Desatornille los tornillos y retire la protección para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder.



Mod. ...51M

Desatornille los dos tornillos que sujetan el plano.
Rotar el plano y desenchufando el de cable de alimentación de la tarjeta de vídeo.



Desatornille los tornillos y retire la tapa para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder



Mod. ...101...-...72...-...102...

Desatornillar el tornillo situado debajo del panel de mandos.
Desenganchar el panel de mandos tirándolo sobre uno.



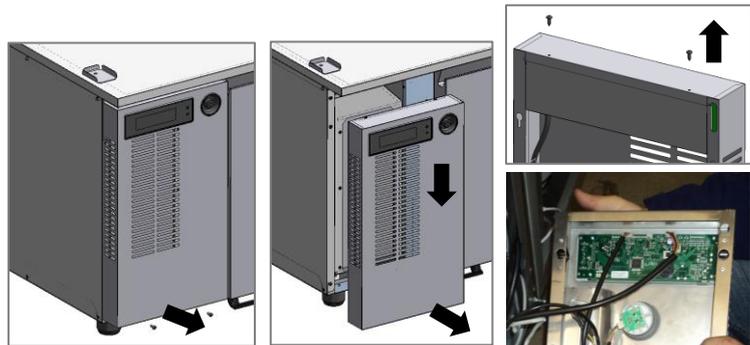
Desatornille los tornillos y retire la protección para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder



Mod. ...51H

Desatornillar los tornillos situado debajo del panel de mandos.
Desenganchar el salpicadero presionando hacia abajo

Desatornille los tornillos y retire la protección para acceder a la tarjeta de vídeo y a la encoder.



MANUTENCION CUADRO ELECTRICO

Lieve el interruptor de red a la posición OFF.
Quite el enchufe de la toma de corriente.

Para poder entrar al cuadro eléctrico:

Mod. ...51...-...52...

Desenganche la protección frontal tirándola hacia uno.



Retirar los tornillos del panel de cierre.
Retirar el panel de cierre.



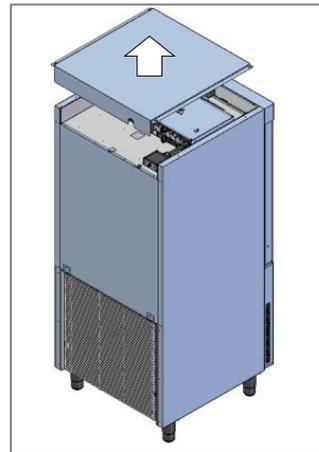
Retirar el tornillo de bloqueo del cuadro eléctrico.

Desplazamiento por la corredera la caja del cuadro eléctrico.



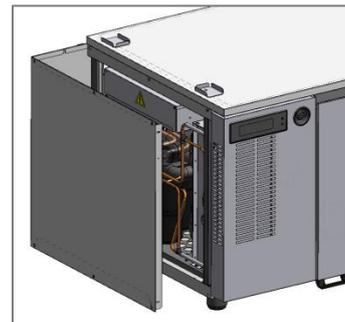
Mod. ...101...-...72...-...102...

Retire el panel de protección en la parte superior de la unidad.



Mod. ...51H

Retirar el panel lateral desatornillando los tornillos.



MANTENIMIENTO DEL SISTEMA CONDENSANTE

Mod. ...51...-...52...-...101...-...72...-...102...

Para poder acceder al sistema condensante, retirar la rejilla de protección trasera desatornillando los tornillos.



Mod. ...51H

Para poder acceder al sistema condensante, retirar el panel lateral desatornillando los tornillos.



MANTENIMIENTO DE LA AGUJA

Girar a la izquierda completamente desenroscado del conector para desconectar el cable de la sonda corazón.

Vuelva a colocar la sonda en el corazón atornillando el conector completamente.



TABLA CONSUMO DE ENERGIA

	TC51 TC51M	TC101L TC101S	TC72S	TF51 TF51M	TF52M	TF51H	TF101L TF101S	TF72S	TF102S
Masa por ciclo de enfriamiento [kg]	18	36	60	22	25	16	45	70	100
Temperatura de enfriamiento [°C]	+65 ÷ +10								
Tiempo de enfriamiento [min]	120								
Consumo de energia (enfriamiento) [kWh/kg]	0,091	0,088	0,105	0,084	0,085	0,133	0,126	0,098	0,091
Masa por ciclo de congelación [kg]	-			13	15	13	27	35	50
Temperatura de congelación [°C]	-			+65 ÷ -18					
Tiempo de congelación [min]	-			270					
Consumo de energia (congelación) [kWh/kg]	-			0,301	0,29	0,45	0,398	0,40	0,342
Fluido refrigerante	R452A								
GWP	2141								
Carga fluido refrigerante [kg]	1	1,8	2	1,4	1,5	1,4	2	2,7	4,5

PLACA ESQUEMA ELECTRICO

El esquema eléctrico se muestra sobre la última página del libro.

N°	DESCRIPCION	N°	DESCRIPCION
1	COMPRESOR	72	TARJETA ELECTRÓNICA LCD
2	VENTILADOR CONDENSADOR	73	PORTAFUSIBLE CON FUSIBLE UNIPOLAR
2A	VENTILADOR CONDENSADOR TERMOSTATADO	75	ELECTROVALVULA
3	TABLERO GENERAL DE BORNES	76	MICROINTERRUPTOR MAGNETICO
3A	TABLERO GENERAL DE BORNES	77	SONDA VANO
3B	TABLERO GENERAL DE BORNES	78	SONDA EVAPORADOR/DESCARCHE
9	VENTILADOR EVAPORADOR	79A	SONDA AL CORAZON AGUJON MULTIPOINT
20	RESISTENCIA ANTICONDENSACION PUERTAS	79B	RESISTENCIA Sonda MULTIPOINT
21	RESISTENCIA DESCARCHE	80	RESISTENCIA PTC PARA CARTER COMPRESOR
21A	RESISTENCIA DESCARCHE	86	SONDA CONDENSADOR
25	TRASFORMADOR	87	TARJETA ABATIDOR LCD
65	CONTADOR	97A	MODULO PARCIALIZADOR VENT. EVAP.
66	RELE TERMICO	102	TERMOSTATO BIMETÁLICO DE SEGURIDAD
67	CONDENSADOR DE MARCHA PARA VENT. EVAP.	122	LÁMPARAS LED
67A	CONDENSADOR DE MARCHA PARA VENT. EVAP.	127	TARJETA CONTROLLER RGB
69	CAJA DE TERMINALE DE PISO	128	TARJETA DEL CUADRO USB
70	ELECTROVÁLVULA FRÍO	129	TARJETA DEL CODIFICADOR
71	TARJETA ELECTRÓNICA CUADRO ELECTRICO		