

# **ABATIDOR - CONGELADOR**



MANUAL DE INSTRUCCIONES



# ESPAÑOL

## Indicaciones generales

1- INFORMACIÓN GENERAL	6
1.1 - ANÁLISIS DE RIESGOS	7
1.2 - EMPLAZAMIENTO y DESEMBALAJE	8
1.3 - USO PREVISTO	8
1.4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA	9
1.5 - INDICACIONES SOBRE EL USO	10
1.6 - ASISTENCIA TÉCNICA	11
1.7 - IDENTIFICACIÓN y MARCADO	11
1.8 - IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS	12
1.9 - LIMPIEZA	13
1.10 - ELIMINACIÓN DEL APARATO	13

## Instrucciones operativas

2 - INTERFAZ y CICLOS	15
3 - Sonda ALIMENTO	16
4 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	17
4.1 - ARRANQUE	18
4.2 - APAGUE	18
4.3 - CICLO +3°C (abatimiento)	19
4.4 - CICLO -20°C (ultracongelación)	23
4.5 - CICLO DE DESHIELO	27
4.6 - EXPORTACIÓN HACCP	28
4.7 - ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL)	29
5 - MENÚ INFO-ESC	30
5.1 - I/O	31
5.2 - ALARMAS EN CURSO	32
5.3 - IDIOMA	33
5.4 - TIEMPO	34
5.5 - LISTA DE ALARMAS	35

## Solución de problemas

6 - TABLA DE ALARMAS	37
----------------------	----



# Indicaciones generales

## 1- INFORMACIÓN GENERAL

Las advertencias incluidas en la documentación proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Para obtener siempre un nivel máximo de seguridad, higiene y funcionalidad se recomienda conservar con cuidado toda la documentación en proximidad del aparato, y también entregarla a los técnicos y los operadores encargados del uso. La selección de los materiales y la fabricación de los productos cumplen los requisitos establecidos por las directivas de seguridad CE, además un ensayo 100% completo garantizan la calidad del aparato. El cumplimiento de las indicaciones incluidas en este manual es fundamental para la seguridad de la instalación/puesta en servicio del aparato y del usuario. El fabricante, el revendedor y los centros de asistencia autorizados quedan a su disposición para aclarar cualquier duda sobre el uso y la instalación del aparato. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso con el fin de aportar las mejoras que considere necesarias.

**EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INDICACIONES PROPORCIONADAS PUEDE PERJUDICAR LA SEGURIDAD DEL APARATO Y ANULAR DE MANERA INMEDIATA LAS CONDICIONES DE GARANTÍA. LOS APARATOS ELÉCTRICOS PUEDEN SER PELIGROSOS PARA LA SALUD. LAS NORMATIVAS Y LAS LEYES VIGENTES DEBEN RESPETARSE DURANTE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y EL USO DE ESTOS APARATOS. CUALQUIER INTERVENCIÓN DE INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, AJUSTE Y REPARACIÓN DEBE SER LLEVADA A CABO ÚNICAMENTE POR TÉCNICOS CUALIFICADOS. EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y LA VIDA ÚTIL DEL APARATO DEPENDEN DEL CORRECTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO LLEVADO A CABO CADA 4 MESES POR TÉCNICOS CUALIFICADOS.**

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato.

Este manual forma parte integrante del aparato y debe, por consiguiente, conservarse durante toda la vida útil del aparato.

El fabricante se exime de toda responsabilidad en los casos siguientes:

- uso inadecuado de la máquina;
- instalación incorrecta, no realizada según los procedimientos descritos en el manual;
- desperfectos de alimentación;
- faltas graves en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

El manual en rev. 06 contiene también las siguientes adiciones / modificaciones / correcciones:

Capítulo 1: Lista modificada de adiciones/cambios/arreglos

Capítulo 1.3: + 3 ° C (enfriamiento) para llevar la temperatura de los alimentos a + 3 ° C.  
-20 ° C (ultracongelación) para llevar la temperatura de los alimentos a -20 ° C

Capítulo 1.5: Nota añadida: No colocar bandejas ni ollas directamente sobre el fondo de la celda ni sobre la encimera de los modelos fabricados en steelpet  
Definición correcta de ciclos en la tabla de rendimiento.

Capítulo 2: Lista de ciclos modificados

- 1- Ciclo + 3°C
- 2- Ciclo -20°C
- 3- Deshielo
- 4- Exportación HACCP
- 5- Esterilización (opcional)

Capítulo 4 - 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6 - 4.7 - 4.8 - 4.9 - 4.10: Corregidos los nombres de los ciclos, eliminados los ciclos que ya no están presentes, añadido el modo de interrupción del ciclo antes de que transcurra el tiempo o alcance la temperatura, eliminadas las fases de preenfriamiento. Añadido formateo para pendrive USB.

Más detalles se pueden encontrar en los capítulos de información especificados.

## 1.1 - ANÁLISIS DE RIESGOS

### Lista de los peligros:

- Partes eléctricas
- Partes afiladas
- Desplazamiento del aparato
- Ventiladores en movimiento
- Gas refrigerante
- Flujos de aire
- Agua no potable
- Contaminación de los alimentos
- Tubos de gas no accesibles
- Ambientes fríos

### Advertencias sobre el peligro de las partes eléctricas. Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio:

- Solamente los técnicos cualificados pueden acceder a las partes eléctricas.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No usar en el aparato con los pies descalzos.
- No introducir los dedos, objetos o herramientas por las rejillas o tomas de aire.
- No tirar del cable de alimentación.
- No lavar el aparato con chorros de agua.
- Antes de realizar intervenciones de mantenimiento o limpieza, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, apagando el interruptor general y desconectando el cable de alimentación.
- En caso de inundación del lugar en el que está instalado el aparato, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación antes de volver a usar el aparato.
- En caso de inutilización del aparato, desconectar el mismo de la red de alimentación eléctrica.

### Advertencias sobre los peligros genéricos. Riesgo de accidente:

- Presencia de partes afiladas. Para realizar intervenciones en el aparato, usar guantes de protección idóneos.
- El desplazamiento del aparato debe ser llevado a cabo en condiciones de seguridad usando los medios idóneos y tomando las precauciones necesarias para evitar daños a personas y a bienes materiales.
- Presencia de ventiladores en movimiento. No quitar las rejillas de protección.
- Verificar en la placa de identificación del aparato el tipo de gas refrigerante que se utiliza, podría tratarse de un gas inflamable.
- En caso de fugas de gas inflamable del circuito frigorífico del aparato, desconectar el cable de alimentación, abrir las ventanas para ventilar el local y contactar inmediatamente con el servicio de asistencia técnica.
- En caso de fugas de gas refrigerante, no tocar ni inhalar el gas.
- Una vez realizada la instalación o reparación del aparato, asegúrese siempre de que no haya fugas de gas refrigerante.
- Presencia de flujos de aire. No exponer las personas directamente al flujo de aire frío o caliente.
- No bloquear la entrada ni la salida de los flujos de aire.
- Presencia de agua no potable. No beber el agua que sale del aparato.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, éstos no deben entrar en contacto directo con el aparato, deberán conservarse en recipientes idóneos.
- Presencia de tubos de gas con altas o bajas temperaturas. Antes de tocar los tubos comprobar su temperatura. Usar guantes de protección idóneos.
- Presencia de piezas en plexiglás. No golpear con fuerza las piezas en plexiglás.
- En caso de ruidos, olores o humo anómalos procedentes de la máquina, desconectar el cable de alimentación y ponerse en contacto con el centro de asistencia autorizado.
- No instalar la máquina en lugares expuestos directamente al aire de mar cargado de sal o a la luz directa del sol.

## 1.2 - EMPLAZAMIENTO y DESEMBALAJE

La maquinaria debe instalarse, ser sometida y mantenido a ensayo de conformidad con las normas legales de prevención de accidentes, los ordenamientos tradicionales y las normativas vigentes.

El instalador debe encargarse de comprobar las posibles restricciones previstas por los entes locales.

### Evitar:

- Lugares expuestos a los rayos directo del sol.
- Lugares cerrados a temperaturas elevadas y escasa renovación de aire.

Quitar los films de protección de todos los costados.

Para instalar correctamente los aparatos con condensador de aire integrado en el compartimiento máquina, es preciso asegurarse de que en la zona de instalación no estén obstruidas las tomas de aire necesarias para el correcto funcionamiento del aparato o los locales. Dejar una distancia de seguridad mínima de 50 cm de los lados de entrada y salida de aire.

El aparato debe instalarse y nivelarse ajustando las patas de soporte, para garantizar su estabilidad; cualquier otra solución de instalación debe ser acordada y aprobada por el fabricante. Para la colocación en posición horizontal de los aparatos más pesados, es preciso usar medios de elevación específicos.

Si los aparatos no están nivelados, su funcionamiento y el flujo del agua de condensación podrían verse afectados. En caso de que el mueble está equipado con ruedas, es preciso colocarlo en un lugar llano y bloquear las ruedas antes de suministrar corriente al aparato.

Si la máquina es un tipo de celda modular de celda con un panel inferior apoyado en el piso, es necesario fijar el panel inferior al piso con los soportes apropiados no incluidos y sellarlo con silicona específica.

Si la máquina es un tipo de celda modular con el panel inferior incrustado en el piso, es necesario proporcionar y garantizar el flujo de aire debajo y en los bordes del piso para evitar la formación de agua de condensación.

Para el movimiento de la maquinaria, no se recomienda inclinarla ni reclinarla. Si por alguna razón esta operación es necesaria, espere 24 horas después de colocar la maquinaria antes de operarla para permitir que el aceite regrese al compresor y evite romperlo.

Antes de quitar el embalaje asegurarse de que está íntegro, notificando y anotando en el albarán del transportista, antes de firmarlo, los posibles daños detectados. Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de que el aparato esté íntegro; en caso de que estuviera dañado, advierta inmediatamente de ello al revendedor por fax o por correo certificado; asimismo si los daños perjudicaran la seguridad de la máquina, no realice la instalación hasta que intervenga un técnico cualificado.

Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartones, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de niños o animales domésticos puesto que son una fuente potencial de peligro

## 1.3 - USO PREVISTO

Los abatidores y congeladores rápidos de temperatura, son aparatos que se usan para enfriar rápidamente los alimentos, tanto para evitar la proliferación bacteriana del alimento como para mantener inalteradas la calidad y las propiedades organolépticas de los alimentos a enfriar.

Estos aparatos se usan de dos maneras distintas:

- +3°C (abatimiento) para llevar la temperatura del alimento a +3°C.
- -20°C (ultracongelación) para llevar la temperatura del alimento a -18°C.

El usuario del abatidor de temperatura puede configurar el ciclo de enfriamiento más adecuado en relación al alimento que quiere enfriar.

Los abatidores y congeladores rápidos de temperatura al final del ciclo programado pueden seguir conservando correctamente el alimento a una temperatura constante, pero sólo por un periodo de tiempo limitado de dos días como máximo.

De hecho, estas máquinas no son mantenedores de temperatura



## 1.4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO EN LOS MODELOS CON ALIMENTACIÓN DE 400V 3 FASES, SE ENTREGA SIN ENCHUFE A CONECTAR A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN.

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER REEMBOLSO CUANDO LA CONEXIÓN LA REALIZA EL USUARIO O PERSONAL NO CUALIFICADO

- Comprobar la integridad del cable de alimentación, en caso de que estuviera dañado, haga realizar su sustitución por personal cualificado.
- La alimentación eléctrica debe ser compatible con las indicaciones que figuran en el diagrama de cableado del aparato.
- Para realizar la conexión deberá estar disponible un interruptor general de tipo onnipolar que interrumpa todos los contactos incluido el neutro, con una distancia de al menos 3 mm entre los contactos abiertos, con disparo magnetotérmico de seguridad y acoplado a fusibles que deben dimensionarse y calibrarse de acuerdo con la potencia indicada en la placa del aparato.
- El interruptor general debe encontrarse en la línea eléctrica cerca de la instalación y debe servir únicamente un aparato a la vez.
- Debe haber una instalación de PUESTA A TIERRA eficiente a la que conectar el aparato.
- Deben excluirse adaptadores, tomas múltiples, cables de sección no idónea o con uniones de prolongación no conformes a las características requeridas por las normas vigentes.
- Para mayor información sobre el funcionamiento eléctrico es preciso consultar el diagrama de cableado adjunto a la máquina.
- El cable de alimentación no deberá estar tensado ni aplastado durante el funcionamiento normal o el mantenimiento ordinario.

Recuerde que los modelos enumerados a continuación solo se pueden instalar en salas cuyo sistema eléctrico tenga valores de impedancia máxima como se muestra en la tabla:

SPEED 5T	Zmax = 0,40 Ω
SPEED 8T	Zmax = 0,22 Ω
FASTER 15T	Zmax = 0,40 Ω

**ATENCIÓN:** Para evitar cualquier peligro derivado de un restablecimiento automático de la protección térmica del compresor, el equipo no debe ser alimentado por dispositivos de conmutación como interruptores, relés, temporizadores o conectados a circuitos que se abren y cierran manualmente.

## 1.5- INDICACIONES SOBRE EL USO

- No superponer los alimentos a abatir y/o ultracongelar.
- No coloque bandejas ni ollas directamente sobre el fondo de la celda o sobre la encimera de los modelos fabricados en steelpet.
- No sobrepasar los kilogramos declarados distribuyendo el producto en las fuentes de modo uniforme.
- Los tiempos de abatimiento y congelación se refieren siempre a productos con espesor máximo de 40 mm.
- Ejecutar el preenfriamiento de la cámara antes del ciclo de abatimiento.
- Carga máxima permitida para cada estante: 5 Kg.
- Ejecutar el abatimiento de un tipo de alimento a la vez, alimentos diferentes tienen distinta densidad y por consiguiente, los tiempos de ejecución del ciclo pueden cambiar.
- La sonda de aguja debe colocarse correctamente en el centro del producto de la pieza más gruesa, y la punta nunca debe salir del producto ni tocar la fuente.
- Para evitar que la sonda de aguja se rompa, no hay que introducirla en alimentos con temperatura superior a los 100°C.
- La sonda de aguja debe limpiarse después de cada uso para evitar su funcionamiento erróneo.
- No tapar los alimentos con tapas u otros objetos, puesto que cuanto más se aísla el alimento mayores son los tiempos necesarios para el abatimiento
- Cuando se introducen alimentos con valores de temperatura superiores a los 70°C se corre el riesgo de cargar de manera excesiva la máquina, aumentando los tiempos de abatimiento y el consumo eléctrico.
- No obstruir las tomas de aire de los ventiladores.
- La bandeja de recogida del agua de la cámara del abatidor debe colocarse debajo del aparato en las guías específicas.
- Asegúrese de que el tubo de descarga esté posicionado dentro de la bandeja y libre de atascos.
- La bandeja debe vaciarse periódicamente; para realizar esta operación basta con extraer la bandeja de las guías, vaciarla y volver a introducirla en las guías.
- Para la clase climática 5, las pruebas de conformidad con la EN 60335-2-89 (capítulos 10,11,13) se realizan a una temperatura ambiente de 43°C ±2°C. Para la clase climática 4 las pruebas se realizan a una temperatura ambiente de 32°C ± 2°C.
- Las máquinas con unidades de condensación incorporadas no son un equipo empujable.
- No conservar sustancias explosivas, como por ejemplo recipientes bajo presión con propulsante inflamable, en este aparato.
- El modelo 3T cumple con la norma EN 61000-3-3.

A continuación se muestra la tabla con el consumo de energía de los diferentes modelos de abatidores y congeladores.

**Chart according to EN 17032**

MODEL	SIMILAR MODEL	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power consumption according to EN 17032				Gas
							Cycle chilling from +65°C to +10°C freezing from +65°C to -18°C	Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	Chilling [kg]	Freezing [kg]	Chilling [kWh/cycle]	
INFINITY 5		5	2	GN, EN	3, 4, 5	YES, NOT	110	270	25	10	2,08	4,96	0,08	0,50	R452A GWP 2141
INFINITY 5 2/1		7	2	GN	5	YES	120	270	35	10	2,8	6,2	0,08	0,62	R452A GWP 2141
INFINITY 8		7	3	GN	5	YES	120	270	35	15	2,76	6,16	0,08	0,41	R452A GWP 2141
INFINITY 10	& INFINITY 10 RAT	8	4	GN	5	YES	120	270	40	20	1,36	2,46	0,03	0,12	R452A GWP 2141
1HUNDRED		14	6	GN	5	YES	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 10 2/1		14	6	GN	5	YES	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 15		14	6	GN	5	YES	120	253	70	30	1,87	3,45	0,03	0,12	R452A GWP 2141
SPEED 5S		2	1	GN	5	NOT	100	266	10	5	1,19	2,89	0,12	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 5	& FASTER 5	3	1	GN	5	NOT	106	270	15	5	1,3	2,46	0,09	0,49	R452A GWP 2141
SPEED 8		4	2	GN	5	NOT	120	270	20	10	2,5	5,8	0,13	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 10	& FASTER 10	6	2	GN	5	NOT	120	270	30	10	1,4	2,1	0,05	0,21	R452A GWP 2141
SPEED 15	& FASTER 15	8	3	GN	5	NOT	98	262	40	15	1,59	2,3	0,04	0,15	R452A GWP 2141
FASTER 3		2	1	GN	5	NOT	81	263	10	5	1,15	2,72	0,11	0,54	R452A GWP 2141

**Cycle test:**

Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10

Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10

## 1.6 - ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica postventa queda garantizada por el fabricante a través de su red de revendedores - concesionarios e instaladores. Para obtener asistencia técnica, es preciso contactar con un revendedor autorizado proporcionando los datos de identificación, que figuran en la placa de matrícula.

## 1.7 - IDENTIFICACIÓN y MARCADO

MOD. ....	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) ..... (Hz) ..... (W) ..... (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	.....
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa 25 BAR
ORDINE CONFIRM NR. ....	ANNO YEAR ..... . . . . .

Figura 1 - Ejemplo de placa de identificación aplicada en el aparato.

Para la correcta consulta de este manual, es preciso identificar el modelo que posee mediante las indicaciones que se muestran en la placa.

El aparato se identifica mediante los parámetros siguientes:

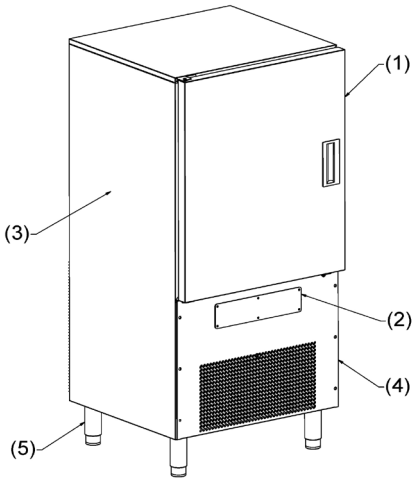
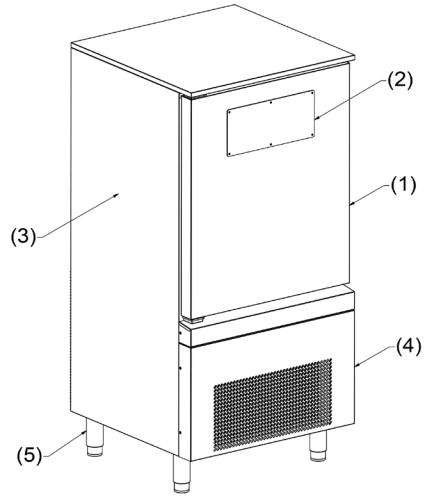
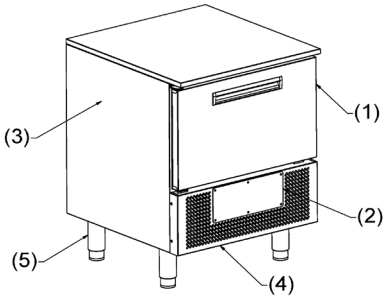
**MATRÍCULA**

**DATOS TÉCNICOS**

**AÑO DE FABRICACIÓN**

La instalación y el uso de la máquina deben respetar los datos de la placa y las indicaciones incluidas en las fichas técnicas.

## 1.8 - IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



(1) PUERTA

(4) COMPARTIMIENTO MOTOR

(2) PANEL DE MANDOS

(5) PATAS/RUEDAS

(3) COMPARTIMIENTO REFRIGERADO

## 1.9 - LIMPIEZA

NO USAR CHORROS DE AGUA NI SIQUIERA A PRESIÓN O VAPOR.

### LIMPIEZA DEL MÓDULO EXTERNO

Debe llevarse a cabo usando un paño húmedo con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con una paño suave.

### LIMPIEZA DE LA PANTALLA: "GLASS"

Debe llevarse a cabo usando un paño suave limpio (sin polvos ni residuos), humedecido en agua y jabón o con agua y alcohol al 10% máx. Otros detergentes, paños sucios o que no están húmedos, podrían dañar el material. Secar con una paño suave limpio.

### LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO INTERIOR

Quitar las fuentes, las rejillas y las guías que se pueden limpiar tal como el compartimiento interno, llevar a cabo la limpieza con un paño humedecido en solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

### LIMPIEZA DE LA SONDA DE AGUJA

Después de usar el abatidor con la sonda de aguja es preciso lavarla con una esponja humedecida en una solución de agua y bicarbonato.

### LIMPIEZA DEL CONDENSADOR (MANTENIMIENTO)

Para que el aparato funcione correctamente es necesario mantener limpio el condensador para permitir la libre circulación de aire. Esta operación deberá realizarse cada 120 días como máximo. Se debe realizar con un pincel de cerdas suaves para eliminar todo el polvo y la pelusa que se deposita en las aletas del condensador. O bien es preferible usar una aspiradora para evitar que el polvo eliminado se disperse en el ambiente. En caso de que haya residuos grasientos, se recomienda eliminarlos usando un pincel embebido en alcohol.

## 1.10 - ELIMINACIÓN DEL APARATO

El desguace y la eliminación del aparato deben ser realizados de conformidad con las normativas vigentes en el país de instalación, especialmente en lo que respecta al gas refrigerante o al aceite lubricante del compresor.

Materiales usados para la fabricación del aparato:

- Acero inoxidable: Fabricación del mueble
- Piezas en material plástico: Fabricación del mueble y otros componentes
- Gas frigorígeno: En el circuito frigorífico
- Aceite compresor: En el circuito frigorífico
- Cobre: Instalación eléctrica y circuito frigorífico.



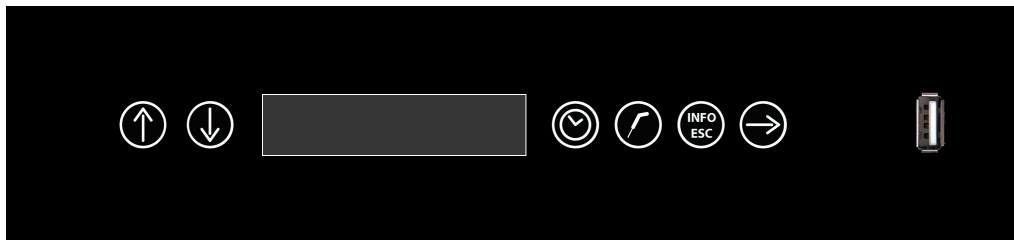
IT08020000000615

A continuación se expone la información para el usuario sobre la correcta gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE):

- Obligación de no eliminar los RAEE como residuos urbanos y realizar para estos residuos la recogida selectiva;
- Para la eliminación se debe recurrir a los sistemas de recogida públicos o privados previstos por las leyes locales. Asimismo es posible entregar el aparato al final de su vida útil al distribuidor en caso de compra de un aparato nuevo;
- Este aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso impropio o su eliminación incorrecta podrían afectar negativamente a la salud del individuo y al medio ambiente;
- El símbolo (cubo de basura con ruedas tachado) que aparece en el producto y aquí al lado, indica que el aparato se introdujo en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y debe ser objeto de recogida selectiva;
- En caso de eliminación abusiva de los residuos eléctricos y electrónicos están previstas sanciones establecidas por las normativas locales vigentes en materia de eliminación.

# Instrucciones operativas

## 2 - INTERFAZ y CICLOS



Los modelos están dotados de tarjeta electrónica "Compact" y de pantalla capacitiva "Glass".

La interfaz de usuario cuenta con una pantalla de 6 dígitos led con visualización por desplazamiento y además está dotada de 6 botones capacitivos así dispuestos:



**Botones ARRIBA - ABAJO:** botones para la selección de los ciclos máquina (con flecha abajo de 1 a 5):

- 1 - Ciclo +3°C (abatimiento)
- 2 - Ciclo -20°C (ultracongelación )
- 3 - Deshielo
- 4 - Exportación HACCP
- 5 - Esterilización (opcional)



**Botones CICLO:** Botones para seleccionar las opciones para los ciclos manuales: por tiempo o por temperatura. Además el botón "Reloj" que señala el final de ciclo o una alarma, cuando se pulsa interrumpe el sonido del zumbador



**Botón INFO-ESC :** botón para seleccionar los menús ajustes, función de final de ciclo y almacenamiento de los parámetros de configuración.

- 1 - I/O (se visualiza también con ciclo en ejecución)
- 2 - Alarmas en curso (se visualiza también con ciclo en ejecución)
- 3 - Idioma
- 4 - Tiempo
- 5 - Lista de alarmas
- 6 - S/N
- 7 - Parámetros
- 8 - Software
- 9 - Scanner
- 10 - Reset



**Botón CONFIRMACIÓN:** Botón para confirmar la selección, iniciar ciclos y salir de ciclos finalizados, entrada y salida del modo de STAND-BY.



## 3 - SONDA ALIMENTO

La sonda alimento o de aguja, cuenta con una resolución de  $0,1^{\circ}\text{C}$  y un rango de funcionamiento comprendido entre  $-49,9^{\circ}\text{C}$  y  $+99,9^{\circ}\text{C}$ .

La medición de la temperatura se realiza en un solo punto, en la parte central del cuerpo de la sonda.

Para asegurar el correcto funcionamiento y la medición exacta de la temperatura para la gestión de los ciclos, la sonda debe introducirse hasta en el corazón del producto.



## 4 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

El abatidor gestiona los ciclos de funcionamiento siguientes:

- 1 - Ciclo +3°C (abatimiento)
- 2 - Ciclo -20°C (ultracongelación)
- 3 - Deshielo
- 4 - Exportación HACCP
- 5 - Esterilización (opcional)

Cabe señalar que la finalidad de los ciclos de +3°C y/o -20°C es enfriar rápidamente los alimentos y la diferencia entre los dos ciclos la establece la temperatura final que se quiere obtener en el corazón del alimento:

- Ciclo +3°C (abatimiento) = temperatura final positiva alrededor de +3°C
- Ciclo -20°C (ultracongelación) = temperatura final negativa alrededor de -18°C

El aparato cuenta con una innovadora función de **PRE-ENFRIAMIENTO** de la cámara, con duración indeterminada que establece el usuario, quien decide cuándo deben empezar los ciclos de abatimiento o ultracongelación; durante esta fase, la temperatura de la celda se reduce a -30 ° C, este dato no se muestra en la pantalla, por lo tanto, recuerde que el **CICLO** está realmente activo cuando la pantalla indica **ABATIMIENTO** o **ULTRACONGELACIÓN EN EJECUCIÓN**. El hecho de configurar la temperatura del **AIRE** de la cámara en un valor muy inferior respecto de la temperatura ambiente antes de empezar un ciclo de abatimiento o congelación, no sólo permite reducir el tiempo total del ciclo, sino también obtener una microcristalización perfecta y uniforme de los alimentos; de esta manera se consigue una pérdida de peso del producto reducida y se aseguran características organolépticas similares a las de un producto fresco.

Seguidamente se exponen las características principales de cada ciclo de trabajo:

- 1- CICLO +3°C ( abatimiento ):** Ciclo manual que puede programarse con los valores siguientes:  
temporizado: duración ciclo y temperatura aire cámara  
por temperatura: temperatura final del producto y temperatura aire de la cámara
- 2- CICLO -20°C ( ultracongelación ):** Ciclo manual que puede programarse con los valores siguientes:  
temporizado: duración ciclo y temperatura aire cámara  
por temperatura: temperatura final del producto y temperatura aire de la cámara
- 3- DESHIELO:** Ciclo automático sólo por **AIRE** con duración programada en 600 segundos con la función de limpieza del evaporador.
- 4 - EXPORTACIÓN HACCP:** Mediante el puerto USB presente en el panel de control a la derecha del botón de **CONFIRMACIÓN**, es posible exportar los datos del HACCP relativos a aproximadamente el último mes de funcionamiento (120 horas de funcionamiento).
- 5- ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL):** Ciclo disponible sólo con esterilización opcional. Ciclo automático de la duración de 300 segundos con función de ventilación.

## 4.1 - ARRANQUE

Después de conectar el aparato al suministro eléctrico, en la pantalla se visualiza el mensaje STAND-BY, que indica que el aparato se encuentra en modo de reposo, es decir que no es posible acceder a los menús de selección.

Para encender el abatidor, mantener pulsado el botón de CONFIRMACIÓN durante al menos 3 segundos.



Entonces en la pantalla aparece el mensaje STOP que indica: Aparato a la STAND-BY de selección del ciclo de trabajo.

## 4.2 - APAGUE

Mantener pulsado el botón de confirmación durante al menos 3 segundos para configurar el modo de STAND-BY del abatidor.



## 4.3 - CICLO +3°C (abatimiento)

El ciclo + 3 °C (abatimiento) es en efecto un ciclo manual que incluye la posibilidad de elegir entre realizar el ciclo en modo temporizado, configurando la duración del ciclo y la temperatura del aire de la cámara, o bien en modo por temperatura, configurando el valor de la temperatura del alimento y del aire de la cámara.

### A - Ciclo manual temporizado:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo +3°C.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Reloj



Programar el valor de tiempo usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Con el botón de CONFIRMACIÓN, el ciclo inicia

El ciclo inicia y en la pantalla aparece el mensaje ABATIMIENTO EN EJECUCIÓN

El ciclo finaliza cuando haya concluido el tiempo programado. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

Si es necesario, es posible interrumpir el ciclo antes de que transcurra el tiempo o se alcance la temperatura configurada. Para hacer esto, presione la tecla de confirmación, flecha derecha. La pantalla mostrará entonces STOP.

## B - Ciclo manual por temperatura:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo **+3°C**.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Sonda



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación de la temperatura del aire en la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado la efectiva introducción, el ciclo se activa y se visualiza el mensaje ABATIMIENTO EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando se mide un valor de temperatura en el corazón del producto menor o igual al valor predefinido de +3°C. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

Si es necesario, es posible interrumpir el ciclo antes de que transcurra el tiempo o se alcance la temperatura configurada. Para hacer esto, presione la tecla de confirmación, flecha derecha. La pantalla mostrará entonces STOP.

#### 4.4 - CICLO -20°C ( ultracongelación)

El ciclo de -20 °C (ultracongelación) es en efecto un ciclo manual que incluye la posibilidad de elegir si realizar el ciclo en modo temporizado, configurando la duración del ciclo y la temperatura del aire de la cámara, o bien en modo por temperatura, configurando el valor de la temperatura del alimento y del aire de la cámara.

##### A - Ciclo manual temporizado:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo -20°C.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Reloj



Programar el valor de tiempo usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara





Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Con el botón de CONFIRMACIÓN, el ciclo inicia

El ciclo inicia y en la pantalla aparece el mensaje CONGELACIÓN EN EJECUCIÓN

El ciclo finaliza cuando haya concluido el tiempo programado. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

Si es necesario, es posible interrumpir el ciclo antes de que transcurra el tiempo o se alcance la temperatura configurada. Para hacer esto, presione la tecla de confirmación, flecha derecha. La pantalla mostrará entonces STOP.

## B - Ciclo manual por temperatura:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo **-20°C**.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Sonda



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado la efectiva introducción, el ciclo se activa y en la pantalla se visualiza el mensaje CONGELACIÓN EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando se detecta un valor de temperatura menor o igual al valor predefinido en  $-18^{\circ}\text{C}$ . Cuando el ciclo finaliza el zumbador emite un sonido y el botón de ciclo temporizado se enciende de modo intermitente. Pulsando este botón se desactiva el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

Si es necesario, es posible interrumpir el ciclo antes de que transcurra el tiempo o se alcance la temperatura configurada. Para hacer esto, presione la tecla de confirmación, flecha derecha. La pantalla mostrará entonces STOP.

## 4.5 - CICLO DE DESHIELO

El ciclo de desescarche es indispensable para descongelar el evaporador. La duración del ciclo es de 600 segundos.

Estando el aparato en modalidad STOP:

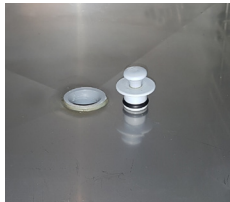


Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO para seleccionar el ciclo **DESESCARCHE**.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de CONFIRMACIÓN

El ciclo arranca en modo automático con la cuenta atrás del tiempo que falta para terminar, durante el ciclo en la pantalla se visualiza el mensaje **DESCONGELACIÓN EN EJECUCIÓN**. Recuerde que durante esta fase es recomendable quitar el tapón del agujero de drenaje del agua de condensación del fondo de la cámara (vea la figura a continuación).



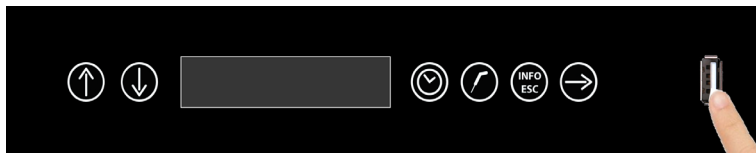
El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza.  
Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Si es necesario, es posible interrumpir el ciclo antes de que transcurra el tiempo. Para hacer esto, presione la tecla de confirmación, flecha derecha. La pantalla mostrará entonces STOP.

## 4.6 - EXPORTACIÓN HACCP

El aparato cuenta con la opción de exportar los datos de HACCP.

A través del puerto USB presente en el panel de mando a la derecha del botón de CONFIRMACIÓN, se puede exportar un archivo de tipo texto (.txt) que se corresponde aproximadamente a un mes de funcionamiento (120 horas de funcionamiento).



Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo **EXPORTAR HACCP**.



Quitar la tapa de protección del puerto USB, introducir una memoria USB vacía, es decir sin datos guardados anteriormente y formateada con sistema de archivos FAT32  
Pulsar el botón de CONFIRMACIÓN para iniciar el ciclo.

Al final de la descarga de datos, en la pantalla se visualiza el mensaje STOP y tal como sucede cuando finaliza un ciclo, el zumbador emite un sonido. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Los datos son los que se muestran a continuación:

```
-----+
S/N: 1234567890
-----+
31/03/2015 14:33
-----+
      Start      |      Stop      |      CYCLE      | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

```

**Start** : fecha y hora de inicio ciclo

**Stop**: fecha y hora de final de ciclo

**Cycle**: Tipo de ciclo

**P**: presencia sonda de aguja (1 = ciclo por temperatura; 0 = ciclo temporizado)

**in [°C]** : temperatura de inicio ciclo

**out [°C]** : temperatura de final de ciclo

**A**: indica si durante el ciclo se produjeron alarmas de temperatura anormal dentro del aparato ( 1= se produjo una alarma; 0 = no se produjo ninguna alarma peligrosa para el alimento)

## 4.7 - ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL)

Ciclo manual temporizado con duración de 300 segundos.

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO para seleccionar el ciclo **ESTERILIZACIÓN**



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de CONFIRMACIÓN

El ciclo arranca en modo automático con la cuenta atrás del tiempo que falta para finalizar.

El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Si es necesario, es posible interrumpir el ciclo antes de que transcurra el tiempo. Para hacer esto, presione la tecla de confirmación, flecha derecha. La pantalla mostrará entonces STOP.

## 5 - MENÚ INFO-ESC

El aparato cuenta con un segundo menú de operaciones al que se puede acceder mediante el botón



Tras pulsar este botón, usar los botones flecha ARRIBA y ABAJO para visualizar el menú siguiente:

1- I/O	(se visualiza también con ciclo en ejecución)	sólo lectura
2- Alarmas en curso	(se visualiza también con ciclo en ejecución)	sólo lectura
3- Idioma		lectura y escritura
4- Tiempo		lectura y escritura
<u>5- Lista de alarmas</u>		<u>sólo lectura</u>
6- S/N		sólo autorizados
7- Parámetros		sólo autorizados
8- Software		sólo autorizados
9- Scanner		sólo autorizados
10- Reset		sólo autorizados

Según lo presentado arriba, es posible acceder a algunos de los menús únicamente después de introducir la contraseña correspondiente. La contraseña la proporciona el servicio de asistencia técnica a los técnicos cualificados puesto que dichas modificaciones, especialmente en la sección parámetros, modifican radicalmente el funcionamiento del aparato. Los datos de sólo lectura son de tipo informativo y aquellos de escritura sin contraseña, son de configuración para el usuario final.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Pulsando los botones flecha ARRIBA y ABAJO es posible desplazarse por el menú.

## 5.1 - I/O

El submenú I/O, que se puede visualizar también durante un ciclo de trabajo, permite visualizar la información siguiente:

- Temperatura sonda aire: valor expresado en °C
- Temperatura sonda evaporador: valor expresado en °C
- Temperatura sonda condensador: valor expresado en °C
- Temperatura sonda alimento: valor expresado en °C
- D1 Micro puerta 1 : Valor 1 activo, valor 0 no activo
- D2 Magnetotérmico : Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U1 Compresor: Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U2 Ventiladores: Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U3 Resistencia marco puerta: Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U4 Esterilizador/Led/Alarma: Valor 1 activo, valor 0 no activo



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 1 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para visualizar todos los valores usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con visualización STOP



## 5.2 - ALARMAS EN CURSO

El submenú ALARMAS EN CURSO, que se puede visualizar también durante un ciclo de trabajo, permite visualizar la lista de alarmas en curso durante un ciclo. Si no existen alarmas en curso, en la pantalla aparecerá el mensaje NINGUNA ALARMA.

Cabe señalar que no se visualizan las alarmas de mantenimiento, sonda no introducida y conservación.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 2 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para visualizar todas las alarmas usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con visualización STOP

## 5.3 IDIOMA

El submenú IDIOMA, permite configurar el idioma de los menús. Según el firmware instalado, los idiomas disponibles son los siguientes:

FW 1) ITALIANO - INGLÉS - FRANCÉS - ESPAÑOL - ALEMÁN

FW 2) ITALIANO - CHECO - HOLANDÉS - POLACO - SUECO

Una vez realizada la elección del idioma, el zumbador del aparato emite un sonido y en la pantalla aparece el mensaje STOP.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 3 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



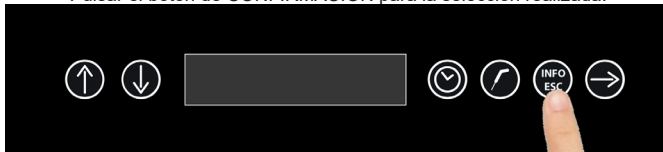
Pulsar el botón de confirmación



Para seleccionar el idioma que se desea, usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de CONFIRMACIÓN para la selección realizada.



Tras emitirse un sonido de confirmación de la selección, en la pantalla aparecerá el mensaje STOP.

## 5.4 - TIEMPO

El submenú TIEMPO, permite ajustar la fecha y la hora. Cabe señalar que estos ajustes son fundamentales puesto que aparecen sucesivamente en los informes HACCP.

El formato de la fecha es DD-MM-AA

El formato de la hora es HH:MM



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 4 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para configurar el valor correcto usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO.  
Para visualizar el dato sucesivo pulsar el botón de CONFIRMACIÓN



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con visualización STOP

## 5.5 - LISTA DE ALARMAS

El submenú LISTA DE ALARMAS permite visualizar en secuencia las últimas 32 alarmas con respectiva fecha y hora de inicio.

Cabe señalar que no se visualizan las alarmas de mantenimiento, sonda no introducida y conservación.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 5 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación

Si existen alarmas en curso, la visualización empieza con la alarma 01



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con la visualización del mensaje STOP

# Solución de problemas

## 6 - TABLA DE ALARMAS

En caso de que se produzca un funcionamiento erróneo, el aparato avisa al usuario con un sonido del zumbador que puede desactivarse pulsando el botón INFO/ESC.

El estado de alarma permanece hasta que se soluciona la causa que produjo la alarma.

Seguidamente se muestra la tabla con las alarmas previstas en caso de funcionamiento erróneo del aparato:

MENSAJE DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN USUARIO
CONSERVACIÓN EN CURSO	Aviso que indica que se está ejecutando el ciclo de conservación. Sugerido duración máxima de 8 horas.	Ciclo finalizado correctamente.	Sacar el producto del abatidor e interrumpir el ciclo.
SONDA ALIM. NO INSERTADA	La sonda alimento no está introducida	Sonda no introducida o averiada.	Introducir la sonda en el alimento. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
PUERTA ABIERTA	La puerta está abierta	Puerta abierta	Cerrar la puerta. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
CONDENSACIÓN ALTA	Eliminación de calor en el condensador insuficiente	Temperatura demasiado elevada, temperatura condensador elevada, ventilador del condensador no funciona	Ventilar el local, limpiar el condensador y no obstruir las tomas de aire. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
BLACKOUT	Fallo de la alimentación de red durante el ciclo	Fallo de la alimentación de red durante el ciclo	Restablecer la alimentación de red del aparato.
INTERRUPTOR MAGNETO-TÉRMICO	Apertura del contacto del interruptor magnetotérmico	Funcionamiento erróneo del compresor, sobrecarga del compresor	Contactar con un técnico cualificado
SONDA CAMARA	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda de la cámara.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda de la cámara.	Contactar con un técnico cualificado
SONDA EVAPORADOR	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del evaporador.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del evaporador.	Contactar con un técnico cualificado
SONDA CONDENSADOR	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del condensador.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del condensador.	Contactar con un técnico cualificado
SONDA ALIMENTO	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda alimento.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda alimento.	Contactar con un técnico cualificado
NOT USB	Fallo de introducción de la memoria usb durante la descarga de datos haccp	La memoria USB no está introducida, no funciona o no ha sido reconocida	Introducir la memoria USB. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.

# ABATIDOR - CONGELADOR

MENSAJE DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN USUARIO
NINGÚN DATO	Datos HACCP no presentes	No se ha ejecutado ningún ciclo o bien los datos no están presentes porque han sido eliminados	Usar el aparato para obtener los informes HACCP disponibles
ALTA TEMPERATURA	Señal HACCP: Temperatura en la cámara superior a los límites programados	Fuga de gas refrigerante. las sondas se leen de forma incorrecta, ventilador del condensador bloqueado, compresor en bloque.	Apagar el aparato, encenderlo de nuevo. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
BAJA TEMPERATURA	Señal HACCP: Temperatura en la cámara inferior a los límites programados	Evaporador congelado, el compresor funciona de modo continuo sin detenerse, el contacto del relé del compresor está roto, las sondas se leen de forma incorrecta.	Apagar y encender de nuevo el aparato y ejecutar un ciclo de deshielo. Si el problema persiste, contactar con un técnico especializado.

En caso de llamar a un técnico cualificado, es fundamental proporcionarle la información siguiente:

Mensaje de error

Número de serie de la maquinaria

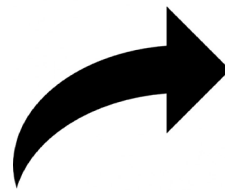
Para borrar una alarma, activar el modo STAND-BY de la maquinaria



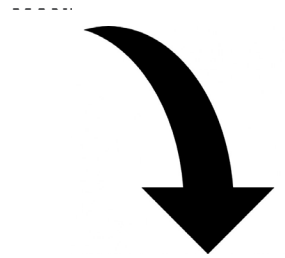




<https://manuals.pixwell.org/>



1



2



**MANUALE  
ISTRUZIONI  
ESTESO**

**EXTENDED  
INSTRUCTION  
MANUAL**