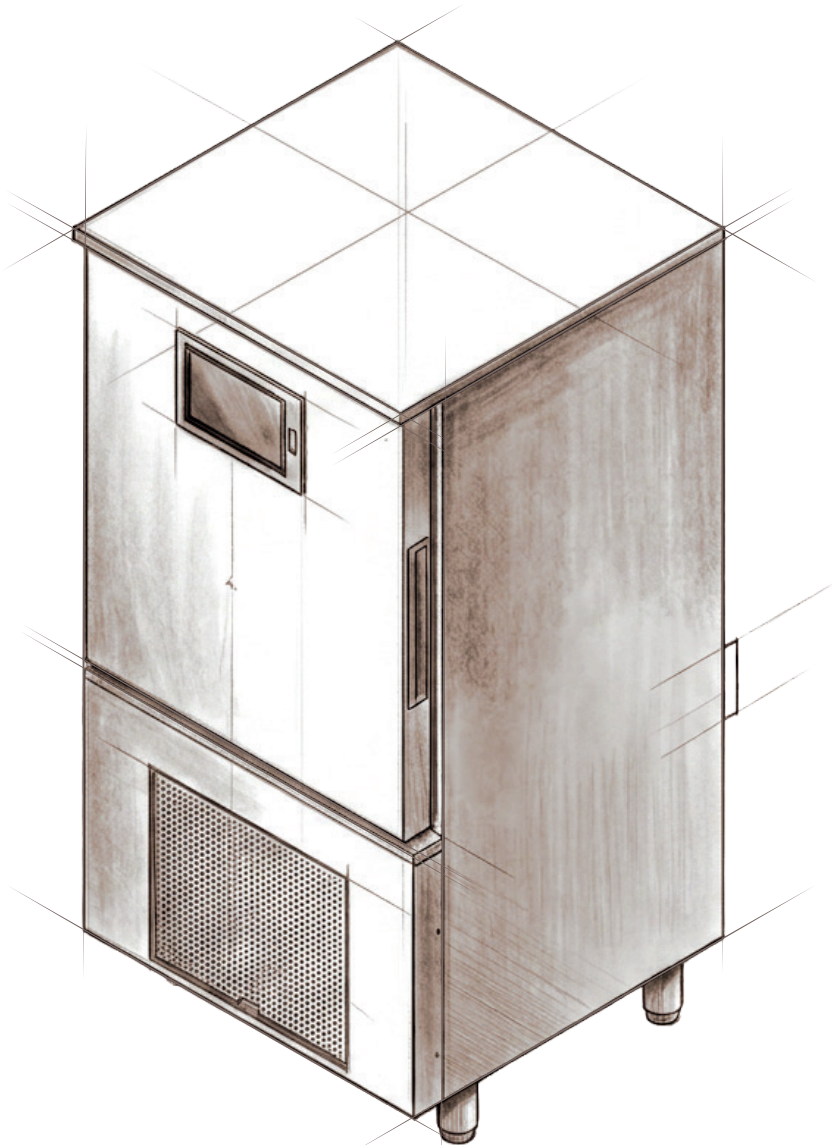


ES Uso | Mantenimiento



INFINITY X



Significado de los pictogramas	3
Advertencias de seguridad	4
Advertencias de seguridad para el uso	4
Conocer el equipo	10
Posibles usos	10
Componentes principales	10
Conocer el display	11
Pantalla principal (home)	11
Iconos y símbolos	13
Primer encendido	14
Menú opciones	14
Cargar correctamente el equipo	19
Cómo usar la sonda al corazón	20
PREENFRIAMIENTO	21
PRECALENTAMIENTO	21
Poner en marcha un ciclo	22
Multibandeja	26
Combinado	27
Favoritos	28
Añadir a favoritos	28
Eliminación de favoritos	28
Mantenimiento	29
Limpieza del módulo exterior	29
Mantenimiento extraordinario	30
Periodos de inactividad	30
Frecuencia de mantenimiento	30
Eliminación al final de su ciclo de vida	31
Informaciones sobre la eliminación en Italia	31
Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea	31
Asistencia	32
Verificaciones preliminares	32
Tabla de alarmas	33

SIGNIFICADO DE LOS PICTOGRAMAS

EN LA MÁQUINA	EN EL MANUAL
	PELIGRO: situación de riesgo inmediato que, si no se evita, puede causar la muerte inmediata o daños graves y permanentes a la salud. ADVERTENCIA: situación de riesgo posible que, si no se evita, puede causar la muerte o daños graves a la salud. ATENCIÓN: situación de riesgo posible que, si no se evita, puede causar daños leves.
	El símbolo indica que las superficies marcadas pueden estar muy calientes o muy frías y deben tocarse con cautela, utilizando equipos de protección personal (EPP), como guantes. El símbolo indica que las operaciones marcadas pueden comportar riesgos térmicos, como quemaduras o quemaduras por frío. Las operaciones deben realizarse: - Con cautela - Utilizando equipos de protección personal (EPP), por ejemplo guantes.
	Si está presente, el símbolo está colocado en el grupo frigorífico e indica la inflamabilidad del gas. El símbolo indica que las operaciones marcadas pueden causar incendios y/o explosiones. Las operaciones deben realizarse: - Con cautela - Utilizando equipos de protección personal (EPP), como guantes.
	El símbolo indica que los resguardos marcados impiden el contacto con partes de alta tensión. No quite ni modifique estos resguardos: riesgo de electrocución. El símbolo indica que las operaciones marcadas pueden comportar riesgos eléctricos, como descarga eléctrica o electrocución. Las operaciones deben realizarse: - Con cautela - Utilizando equipos de protección personal (EPP), como guantes.
	Identifica los terminales que, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)
	El símbolo indica que se debe leer atentamente el manual antes de instalar, utilizar o realizar el mantenimiento de la máquina.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencias de seguridad para el uso

 El incumplimiento de las siguientes prescripciones puede causar daños, lesiones graves o mortales y comporta la pérdida de la garantía.

 **PELIGRO** Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no autorizadas y no conformes con lo indicado en este manual pueden causar daños, lesiones graves o accidentes mortales y comportan la pérdida de la garantía.

 **PELIGRO** Antes de utilizar o limpiar la máquina, lea atentamente este manual y consérvelo con cuidado para futuras consultas por parte de los operadores.

 **PELIGRO** La instalación y el mantenimiento extraordinario deben:

- ser realizados por personal técnico especializado y autorizado, con un conocimiento adecuado de las instalaciones frigoríficas y eléctricas
- respetando las normativas vigentes en el país de uso y las normas de seguridad en el trabajo.

 **PELIGRO** Desconecte la máquina de la red eléctrica (retire el enchufe) y de la red de agua (si está presente) y, después, realice las operaciones de limpieza o mantenimiento.

 **PELIGRO** **RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN** No conserve sustancias explosivas, como recipientes a presión con propelentes inflamables, dentro de esta máquina.

 **ADVERTENCIA** SE RECOMIENDA UTILIZAR PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES. El Fabricante declina toda responsabilidad por el uso de piezas de repuesto no originales.

 **PELIGRO** Grado de protección:

- Compartimento técnico **IPX0**: la máquina no está protegida contra la entrada de agua. Cualquier contacto con líquidos puede causar daños al dispositivo.
- Display **IP64**: la máquina está protegida contra el polvo en cantidad limitada y contra las

salpicaduras de agua desde todas las direcciones. Esto significa que puede soportar el agua que la golpea desde cualquier ángulo, pero no está diseñada para ser sumergida en agua.

- Interior **IP54**: la máquina está completamente protegida contra el polvo y contra las salpicaduras de agua desde todas las direcciones. Esto significa que el polvo no puede entrar en cantidades que interfieran con el funcionamiento y que el dispositivo puede resistir chorros o salpicaduras de agua, pero no es apto para la inmersión.

 **PELIGRO** Un uso y una limpieza distintos de los indicados en este manual se consideran impropios y pueden causar daños, lesiones graves o mortales, comportan la pérdida de la garantía y eximen al Fabricante de toda responsabilidad.

 La máquina no puede ser utilizada por niños. La máquina puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o los conocimientos adecuados, solo bajo supervisión y después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro y los riesgos relacionados con la máquina.

 **PELIGRO** Los niños no deben jugar con la máquina. La limpieza y el mantenimiento destinados al usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

 **PELIGRO** **RIESGO DE INCENDIO Y MATERIALES INFLAMABLES** La máquina utiliza el refrigerante R290, adopte todas las precauciones para prevenir los peligros relacionados con la inflamabilidad de este gas.

 **PELIGRO** No manipule ni retire los dispositivos de seguridad instalados (rejillas de protección, adhesivos de peligro, etc.). El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de estas prescripciones.

 **ADVERTENCIA** No introduzca destornilladores u otros objetos entre las protecciones (ventiladores, evaporadores, etc.). Para garantizar el correcto funcionamiento del grupo compresor y del evaporador, no obstruya las aberturas de ventilación correspondientes.

ATENCIÓN Carga máxima:

Modelo	Full load capacity
INFINITY-X 5T	25 kg – 55 lbs
INFINITY-X 10T	50 kg – 110 lbs
INFINITY-X 15T	70 kg – 154 lbs

 **PELIGRO** Durante el uso es obligatorio el empleo de los equipos de protección personal (EPP). La elección y la identificación de los EPP adecuados son responsabilidad del empleador o del responsable del lugar de trabajo. Los EPP seleccionados deben ser utilizados por los operadores.

Durante el uso ordinario, los guantes protegen las manos del contacto con la bandeja fría o caliente.

A continuación se muestra la lista principal de los equipos de protección personal (EPP) que deben utilizarse durante las distintas operaciones de trabajo:

	Uso ordinario	Limpieza ordinaria
calzado de seguridad	x	
guantes	x	x
gafas	x	x
casco		x

 **ADVERTENCIA** Mantenga libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación de la envoltura de la máquina o de la estructura de empotrado.

 **ADVERTENCIA** No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar la descongelación, salvo los recomendados por el Fabricante.

 **ADVERTENCIA** No dañe el circuito del refrigerante.

 **ADVERTENCIA** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de conservación de los alimentos, salvo que estén aprobados y autorizados por el Fabricante.

 **PELIGRO** Para manipular recipientes, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, es necesario llevar ropa térmica de protección (EPP) apropiada (como guantes térmicos) y prestar siempre la máxima atención al extraer las bandejas, especialmente si contienen líquidos. Durante la cocción y hasta el enfriamiento,

algunas partes internas del equipo podrían alcanzar temperaturas elevadas (superiores a 60°C | 140°F). Preste especial atención a la apertura de la puerta durante y después de la cocción, ya que existe el riesgo de quemaduras.

 **PELIGRO** Si se utiliza la sonda al corazón, retírela de los alimentos antes de extraer las bandejas del equipo. Compruebe que el cable de la sonda no obstaculice la extracción. Maneje la sonda con atención, ya que es muy puntiaguda y puede alcanzar temperaturas elevadas después del uso. Utilice exclusivamente la sonda al corazón suministrada por el Fabricante.

 **ADVERTENCIA** Evite utilizar alimentos o líquidos fácilmente inflamables (por ejemplo alcohol) durante la cocción.

 **ADVERTENCIA** Espere a que la máquina y todas sus partes hayan alcanzado la temperatura ambiente antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.

Uso correcto de la máquina

Esta máquina está clasificada como máquina agroalimentaria (Reglamento CE n. 1935/2004), destinada al tratamiento de productos alimentarios en cocinas industriales y profesionales.

No es apta para la conservación y el tratamiento de productos farmacéuticos, químicos u otros materiales no alimentarios.

En concreto: abatidores (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): dispositivos aptos para la reducción rápida de la temperatura de los alimentos para preservar sus propiedades organolépticas.

Estas máquinas están destinadas a aplicaciones comerciales, por ejemplo en las cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc.

Antes de poner en marcha y utilizar la máquina, limpie cuidadosamente las superficies internas. Para obtener las mejores prestaciones de la máquina, siga estas indicaciones:

- No introduzca animales vivos, objetos diversos o productos corrosivos en el interior
- Coloque los alimentos sin obstaculizar la circulación del aire, evitando cubrir las rejillas con papel, cartones, tablas de cortar, etc.

- Limite en lo posible las aperturas frecuentes y prolongadas de las puertas
- Después de abrir y volver a cerrar la puerta, espere unos instantes antes de volver a abrirla.

Las máquinas frigoríficas están diseñadas con medidas específicas para garantizar la seguridad y la salud del usuario, sin aristas peligrosas, superficies afiladas o elementos salientes.



ADVERTENCIA

La estabilidad de la máquina está garantizada incluso con la puerta abierta. Está prohibido colgarse de las puertas.



ADVERTENCIA

Durante el uso de la máquina, el local de instalación debe tener una iluminación mínima de 150 lux.



ADVERTENCIA

Preste atención a la superficie resbaladiza alrededor de la máquina.

Uso incorrecto de la máquina razonablemente previsible



PELIGRO

Cualquier uso distinto de lo indicado en este manual se considera incorrecto y puede causar riesgos graves para la seguridad de los usuarios y daños a la máquina.

Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- la falta de mantenimiento, limpieza y controles periódicos de la máquina
- las modificaciones estructurales o alteraciones de la lógica de funcionamiento
- la manipulación de los resguardos o de los dispositivos de seguridad
- la falta de uso de los equipos de protección personal (EPP) por parte de instaladores, operadores, personal especializado y encargados de mantenimiento
- el uso de accesorios no idóneos (p. ej. equipos o escaleras no adecuados)
- el depósito de materiales combustibles, inflamables, no compatibles o no pertinentes para el proceso cerca de la máquina
- la instalación incorrecta de la máquina
- la introducción de objetos o materiales no compatibles que pueden dañar la máquina, causar peligros a las personas o conta-

minar el medio ambiente

- subirse a la máquina o colgarse de las puertas
- el incumplimiento de las indicaciones relativas al uso previsto de la máquina
- dejar la puerta abierta o parcialmente abierta por olvido o negligencia
- colocar los alimentos de modo que obstaculicen la circulación del aire o el cierre correcto de la puerta
- superar la carga máxima permitida para cada estante.

Riesgos relacionados con el uso de la máquina



ATENCIÓN

RIESGOS RELACIONADOS CON LOS DESPLAZAMIENTOS SOBRE RUEDAS:

- Si la máquina está equipada con ruedas, durante los desplazamientos evite empujarla con fuerza para prevenir vuelcos y daños. Preste atención a las irregularidades de la superficie de deslizamiento.
- Dado que la máquina sobre ruedas no puede nivelarse, asegúrese de que la superficie de apoyo sea perfectamente horizontal y plana.
- Bloquee siempre las ruedas con los frenos correspondientes.
- Retire todos los alimentos de la cámara y, a continuación, desconecte la máquina de las redes eléctrica y de agua antes de desplazarla o manipularla.



PELIGRO

No abra simultáneamente varios elementos móviles para evitar vuelcos.

El único elemento móvil presente es el ventilador, que no presenta riesgos ya que está protegido por una rejilla fijada con tornillos.



PELIGRO

RIESGOS DEBIDOS A BAJAS/ALTAS TEMPERATURAS:

En las zonas sujetas a temperaturas bajas o altas se han aplicado adhesivos con la indicación "PELIGRO TEMPERATURA".



PELIGRO

RIESGOS DEBIDOS A LA ENERGÍA ELÉCTRICA:

- Los riesgos eléctricos se han mitigado diseñando las instalaciones según la norma CEI EN 60335-1.

- Las zonas de riesgo están señalizadas con adhesivos “Peligro Tensión”.
- La máquina presenta un nivel de emisión sonora inferior a 70 dB.

**PELIGRO**

RIESGOS DEBIDOS A LA ENERGÍA ELÉCTRICA: si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

**ATENCIÓN**

El aparato no debe limpiarse con chorros de agua ni con limpiadores de vapor.

Situaciones de emergencia

**ATENCIÓN**

En caso de incendio, no utilice agua. Utilice un extintor de CO² (anhídrido carbónico) y enfríe rápidamente la zona del compartimento del motor.

En caso de mal funcionamiento de la máquina

**ATENCIÓN**

Si la máquina no funciona o presenta anomalías funcionales o estructurales, desconéctela de todas las alimentaciones y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el Fabricante. NO realice reparaciones de forma autónoma.

**ATENCIÓN**

Las reparaciones deben realizarse con piezas de repuesto originales. El Fabricante declina toda responsabilidad por el uso de piezas de repuesto no originales. Para garantizar unas condiciones óptimas de funcionamiento y seguridad, se recomienda realizar al menos un mantenimiento y control anual en un centro de asistencia autorizado.

Riesgos residuales

El correcto diseño de la máquina y la instalación de protecciones adecuadas no eliminan completamente los riesgos para el operador. Este manual enumera los equipos de protección personal (EPP) que el operador debe utilizar. Para mantener dichas condiciones, las zonas alrededor de la máquina deben permanecer limpias, secas, bien iluminadas y libres de obstáculos. A continuación se muestra la lista de los riesgos residuales presentes en la máquina.

Riesgo residual	Descripción
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar a causa de agua, aceite o suciedad en el suelo.
Quemadura o abrasión	El usuario puede tocar, voluntaria o involuntariamente, componentes internos de la máquina (como bandejas frías) sin llevar guantes de protección.
Electrocución	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante el mantenimiento realizado sin haber desconectado la alimentación eléctrica.
Caída	El operador utiliza medios no adecuados para acceder a la parte superior de la máquina.
Lesiones	El personal especializado podría no fijar correctamente el panel de mandos superior, que podría desprenderse y caer.
Vuelco	Durante la manipulación de la máquina y del embalaje, el uso de sistemas de elevación o manipulación no adecuados o con carga desequilibrada puede causar riesgos.
Gas refrigerante	Inhalación de gas refrigerante. El tipo de refrigerante está indicado en la placa de características de la máquina.

Advertencias gas refrigerante R290

El volumen del local donde está colocada la máquina debe ser superior a un metro cúbico para permitir la dispersión del gas.

Propano

Fórmula química: C₃H₈

Potencial de calentamiento global (GWP) = 3.
Potencial de agotamiento del ozono (ODP) = 0.

Clasificación de seguridad: A3. No tóxico pero extremadamente inflamable.

La sustancia está regulada por el Protocolo de Montreal (revisión de 1992).

IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

No fume ni inhale.

El gas es altamente inflamable, manténgalo alejado de fuentes de calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas u otras fuentes de ignición.

 Las concentraciones bajas pueden causar efectos narcóticos con posible pérdida de conciencia, vértigo, dolor de cabeza, náuseas y pérdida de coordinación. Las concentraciones elevadas pueden causar asfixia debido al contenido reducido de oxígeno en la atmósfera. Las concentraciones muy elevadas pueden causar anomalías del ritmo cardíaco y provocar la muerte súbita. El producto nebulizado o en forma de salpicaduras puede provocar quemaduras en la piel y lesiones oculares graves. Es poco probable que sea peligroso por la absorción de la piel. El contacto repetido o prolongado puede causar la eliminación de la grasa de la piel, lo que resulta en sequedad, grietas y dermatitis. No fume ni inhale.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

 Si la persona está inconsciente, colóquela de lado en posición estable y consulte a un médico. No administre nada a personas inconscientes. En caso de respiración irregular o de parada respiratoria, practique la respiración artificial. En caso de persistencia de los trastornos o de los síntomas, consulte a un médico.

Inhalación: aleje a la persona accidentada de la exposición llevando el equipo de respiración autónomo, llévela a un lugar cálido y manténgala tumbada. Si es necesario, administre respiración artificial, oxígeno o masaje cardíaco. Obtenga atención médica inmediata.

Contacto con la piel: descongele con agua las zonas afectadas. Quite la ropa contaminada, ya que podría adherirse a la piel en caso de quemaduras por congelación. Lave inmediata y abundantemente las zonas afectadas con agua tibia. Si se produce irritación o ampollas en la piel, busque atención médica.

Contacto con los ojos: compruebe si la persona accidentada lleva lentes de contacto y, en caso afirmativo, retírelas; lave inmediatamente con agua limpia, manteniendo los párpados separados, durante al menos 15 minutos. No aplique pomadas ni aceite. Obtenga atención médica.

Ingestión: ¡no provoque el vómito! Si la víctima está consciente, enjuague la boca con agua y beba 200-300 ml de agua. Obtenga atención médica inmediata.

Tratamiento médico adicional: Tratamiento sintomático y terapia de apoyo cuando esté indicado. No administre adrenalina y medicamentos simpaticomiméticos similares después de la exposición, debido al riesgo de arritmia cardíaca con posible paro cardíaco.

Centros de toxicología en el territorio nacional italiano (servicio 24 horas sobre 24):

- Centro de Toxicología de Pavía 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Centro de Toxicología de Milán 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milano)
- Centro de Toxicología de Bérgamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
- Centro de Toxicología de Florencia 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Firenze)
- Centro de Toxicología de Roma 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Roma)
- Centro de Toxicología de Roma 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Roma)
- Centro de Toxicología de Nápoles 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Napoli)

MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

Gas altamente inflamable.

 Mantenga alejadas a las personas sin protección y haga evacuar hacia zonas de seguridad.

 Para extinguir posibles incendios, use siempre un equipo de respiración autónomo y ropa de protección adecuada (p. ej. guantes o gafas de protección).

 La descomposición térmica incompleta provoca la emisión de vapores muy tóxicos y corrosivos (monóxido de carbono).

Enfríe en el menor tiempo posible la zona del compartimento del motor.

Puede producirse una reignición explosiva. Apague todas las llamas circundantes.

Aleje los posibles objetos combustibles de la zona del incendio si esto puede hacerse sin riesgos.

Qué usar para extinguir el incendio:

espuma resistente al alcohol, polvos y anhídrido carbónico CO₂, agua nebulizada para abatir los humos.

Qué NO usar para extinguir el incendio:

chorros fuertes de agua

FUGAS ACCIDENTALES

Mantenga alejadas a las personas sin protección y haga evacuar hacia zonas de seguridad. Ventile inmediatamente la zona siguiendo el plan de seguridad local. No toque ni inhale el gas filtrado.

Desconecte el cable de alimentación de la máquina de la que sale el gas.

Para la gestión de las fugas, lleve equipos adecuados de protección de las vías respiratorias con reserva de aire, guantes y gafas de protección. Evite la inhalación de los vapores. Las concentraciones atmosféricas deben mantenerse al mínimo y al mínimo nivel razonablemente posible, por debajo del límite de exposición ocupacional. Los vapores son más pesados que el aire y, por lo tanto, es posible formar altas concentraciones cerca del suelo donde la ventilación general es deficiente. Evite el contacto con llamas libres y superficies calientes porque pueden formarse productos de descomposición irritantes y tóxicos o, en el caso de gases inflamables (R290), explosiones e incendios. La eliminación del gas fugado debe ser realizada por centros autorizados y cualificados. En caso de duda, póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información adicional. Una vez terminada la emergencia, póngase en contacto con la asistencia técnica para la reparación de la máquina.

Fugas de pequeña entidad: no intente detener la fuga del gas.

Fugas de entidad relevante: contenga el material derramado con arena, tierra u otro material absorbente idóneo, impida que el líquido penetre en los desagües, en el alcantarillado, en los sótanos y en los fosos de trabajo, porque los vapores pueden crear una atmósfera sofocante.

Tenga en cuenta que el gas R290 es altamente inflamable.

ELIMINACIÓN

Está severamente prohibida la descarga a la atmósfera de este refrigerante, que debe ser adecuadamente recuperado, tratado o eliminado siguiendo los procedimientos legales, recurriendo a personal cualificado y habilitado. En caso de duda, póngase en contacto con las

autoridades locales para obtener información adicional. La mejor solución consiste en recuperar y reciclar el producto: si esto no es posible, la destrucción debe realizarse en una instalación autorizada equipada para absorber y neutralizar los gases ácidos y los demás productos tóxicos del proceso.

CONOCER EL EQUIPO

Infinity-X es un abatidor de temperatura multifunción diseñado para gestionar de manera sencilla y eficaz los procesos de abatimiento, ultracongelación, cocción a baja temperatura y regeneración.

Posibles usos

Permite ejecutar distintos ciclos operativos:

FRÍOS → abatimiento rápido de temperatura o ultracongelación de los alimentos, con enfriamiento uniforme hasta el corazón del producto y mantenimiento de la calidad.

CALIENTES → cocción a baja temperatura, ideal para elaboraciones delicadas que requieren un control preciso y resultados constantes. Uso máximo 24 horas consecutivas.

CALIENTES/FRÍOS → cocción a baja temperatura seguida automáticamente de abatimiento o ultracongelación, para garantizar seguridad y una conservación óptima.

FRÍOS/CALIENTES → regeneración de productos abatidos o ultracongelados, con calentamiento gradual hasta +70 °C, listos para el servicio.

Los ciclos pueden gestionarse tanto por tiempo como mediante sonda al corazón, para adaptarse a distintos tipos de producto y obtener un control más preciso.

La máquina, al final del ciclo de actividad, activa una fase de conservación; esta fase no puede mantenerse más de 24 horas.

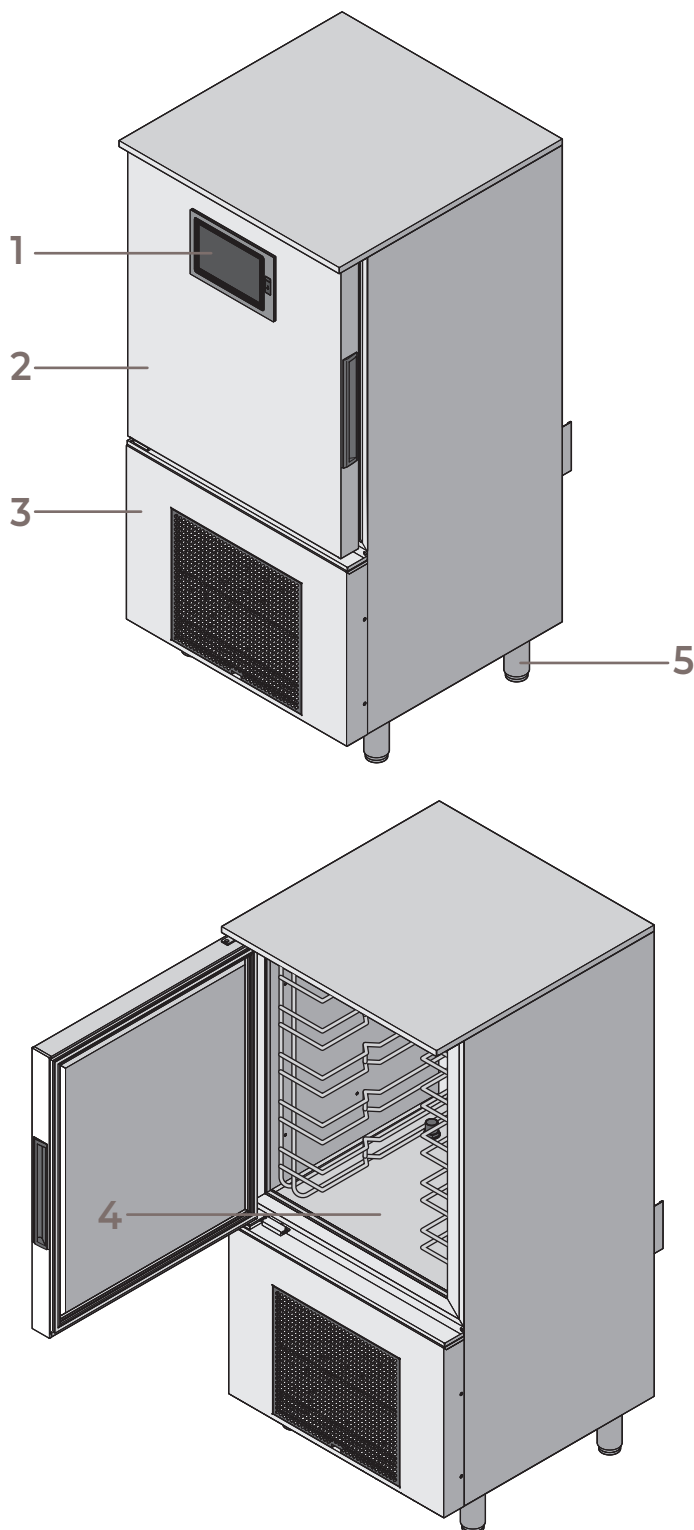
El equipo permite mejorar la organización del trabajo, reducir los desperdicios y mantener estándares de calidad constantes en la cocina profesional.

Componentes principales

1

El equipo **Infinity-X** está compuesto por los siguientes componentes principales:

1. Display 10"
2. Puerta
3. Compartimento del motor
4. Compartimento refrigerado
5. Patas



1

Conocer el display

El equipo **Infinity-X** está dotado de un display táctil de 10". El display permite el control y la gestión de todas las funciones de la máquina.

Las operaciones se realizan mediante la selección directa de los iconos en pantalla.

Pantalla principal (home)

Al encenderse, se muestra la pantalla principal (Home). Desde esta pantalla es posible acceder a todas las funciones operativas de la máquina.

La pantalla principal (Home) está organizada según macrogrupos de uso:

- **2** Gastronomía
- **3** Pastelería
- **4** Panificación
- **5** Easy

Cada **Home** muestra las principales funciones operativas en forma de iconos.

La imagen que sigue a la Home muestra las categorías de alimentos presentes.

La pantalla **Home** permite el acceso a las principales funciones de la máquina, entre ellas:

- ciclos de trabajo (abatimiento, ultracongelación, etc.)
- sección favoritos 
- menú opciones 
- menú service (reservado al personal técnico) 
- modo stand-by 
- selección de la **Home** según el macrogrupo 



2



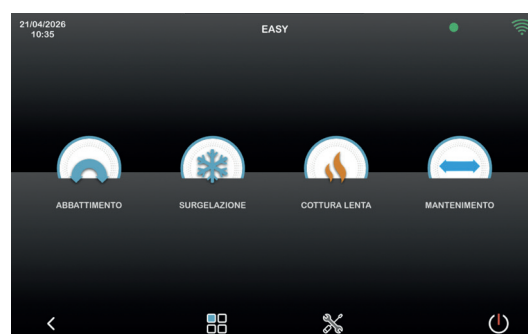
3

6 Para seleccionar la Home deseada, proceda de la siguiente manera:

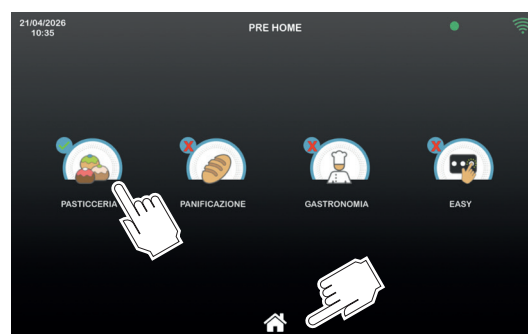
- toque el icono flecha 
- seleccione el macrogrupo deseado
- vuelva a la Home mediante el icono Home 



4



5



6

Iconos y símbolos

	Abatimiento	Función que permite reducir rápidamente la temperatura de los alimentos cocinados, llevándolos de caliente a refrigerado en poco tiempo. Este proceso limita la proliferación bacteriana, preserva las características organolépticas (sabor, color, consistencia) y prolonga la conservación con seguridad.
	Ultracongelación	Función que permite llevar rápidamente los alimentos a temperaturas de congelación profunda (hasta aproximadamente -18 °C en el corazón). El proceso rápido forma microcristales de hielo, preservando la estructura, el sabor y los valores nutricionales, y garantizando una conservación prolongada con seguridad.
	Descongelación	Función que permite devolver los alimentos congelados a una temperatura positiva de manera controlada y uniforme. El proceso evita cambios bruscos de temperatura, limita la proliferación bacteriana y preserva la consistencia y la calidad del producto.
	Fermentación	Función que crea un ambiente controlado de temperatura y humedad para favorecer el crecimiento de las masas fermentadas. El proceso garantiza un desarrollo uniforme, mejorando el volumen, la estructura y la calidad final del producto.
	Cocción lenta	Función que permite la cocción de los alimentos a baja temperatura durante tiempos prolongados y de manera controlada. Este método favorece una mayor ternura de las preparaciones, reduce las pérdidas de líquidos y mejora la conservación de las características organolépticas.
	Combinado	Función que permite configurar y concatenar varias fases operativas dentro de un único ciclo (por ejemplo abatimiento, ultracongelación, descongelación, fermentación y cocción lenta). El sistema gestiona automáticamente la secuencia de los procesos, garantizando continuidad, control preciso de los parámetros y optimización de los tiempos de trabajo.
	Preenfriamiento	Función que reduce rápidamente la temperatura de la cámara antes de la introducción de los alimentos. Sirve para preparar el ambiente de trabajo, mejorando la eficiencia del posterior ciclo de abatimiento o conservación y garantizando una mayor uniformidad del tratamiento térmico.
	Precalentamiento	Función que lleva la cámara del abatidor a una temperatura configurada antes de la introducción de los alimentos. Permite estabilizar las condiciones operativas, reducir los tiempos de inicio del ciclo y garantizar una gestión más uniforme del proceso térmico posterior.
	Secado	Función que reduce gradualmente la humedad presente en los alimentos mediante la extracción controlada del aire húmedo de la cámara. El proceso favorece la conservación del producto, estabiliza su estructura y prolonga su duración en el tiempo sin comprometer excesivamente sus características cualitativas.
	Regeneración	Función que permite devolver los alimentos ya cocinados o conservados a la temperatura de servicio de manera controlada y uniforme. El proceso calienta el producto sin alterar su calidad, manteniendo la consistencia, el sabor y las características organolépticas.
	Mantenimiento	Función que conserva los alimentos a una temperatura controlada después de la cocción, el abatimiento o la regeneración. Garantiza el mantenimiento de la temperatura de seguridad y de las características cualitativas del producto hasta el momento del servicio, evitando cambios bruscos de temperatura.
	Cocción en tarro	Función que permite la cocción de los alimentos dentro de recipientes sellados al vacío o herméticos, a temperatura controlada y uniforme. El proceso preserva los aromas, la consistencia y los valores nutricionales, reduciendo las pérdidas de humedad y mejorando la conservación del producto.
	Conservación	Función que permite la conservación de los alimentos en condiciones controladas de temperatura, preservando su calidad, seguridad y características organolépticas. El mantenimiento está previsto para una duración máxima de 24 horas y se activa automáticamente al final del ciclo.

Antes del primer encendido, compruebe que el abatidor esté correctamente instalado, conectado a la red eléctrica y colocado sobre una superficie estable y nivelada.

Retire completamente los embalajes y las protecciones y limpie cuidadosamente la cámara con detergentes idóneos para uso alimentario.

Controle que el interior esté libre de objetos y que las rejillas y los accesorios estén correctamente introducidos.

PRIMER ENCENDIDO

7 Al encender el abatidor aparece una pantalla de inicio.

8 Tras la confirmación, la máquina completa la inicialización y el display muestra la pantalla principal (home page).

MENÚ OPCIONES

Después del primer encendido es necesario configurar los parámetros básicos del equipo, como por ejemplo el idioma, la fecha y la hora, etc..

9 Para ello acceda al menú **Opciones**, desde la pantalla principal (home page) tocando el icono

10 Desde el menú **Opciones** se accede a los ajustes y a las demás opciones enumeradas a continuación. Para acceder a la opción deseada, toque el icono correspondiente en el display.

Información

11 Sección en la que hay información general sobre el equipo. También se encuentra un QR que remite a un área dedicada donde será posible descargar el manual de instrucciones ampliado y acceder a contenidos de vídeo y tutoriales con explicaciones detalladas sobre el uso del equipo.

7



8



9



10



11



HACCP

12 Permite acceder a la lista de los controles y de los datos HACCP registrados durante los ciclos de trabajo.

A través de esta sección es posible consultar la información relativa al funcionamiento de la máquina y a los ciclos realizados, con el fin de garantizar la trazabilidad y el respeto de los procedimientos de seguridad alimentaria. El menú HACCP permite visualizar, de manera sencilla e inmediata, los principales datos registrados, como temperaturas, tiempos de ciclo y posibles alarmas o anomalías. Esta función respalda el control y la verificación de las operaciones, asegurando la conformidad con los procedimientos higiénico-sanitarios y facilitando las actividades de monitorización previstas por el plan HACCP.

Tocando el icono  es posible hacer una búsqueda por fecha, introduciendo la fecha deseada y confirmando. Aparecerá una lista de los archivos de la fecha introducida.

Lista de alarmas

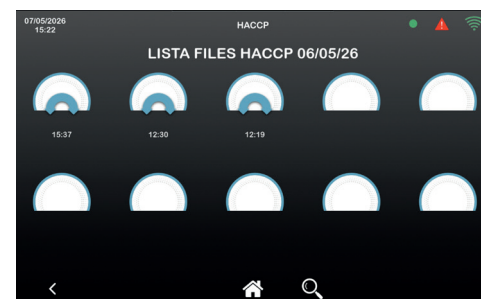
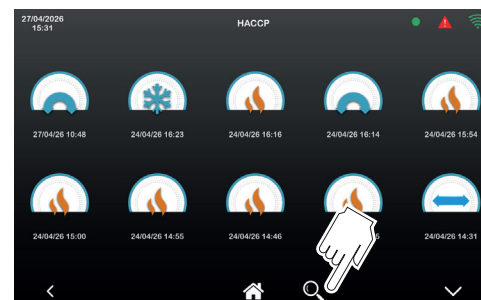
13 **Lista de alarmas:** visualización del historial de alarmas. Para consultar la lista de alarmas, véase “Tabla de alarmas” en la página 33.

Para visualizar la lista de alarmas, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.

Esterilización (solo modelos ROLL IN)

14 Cuando está presente, esta función permite ejecutar un ciclo dedicado a la higienización del interior del abridor, contribuyendo a reducir la carga microbiana y a garantizar un mayor nivel de higiene.

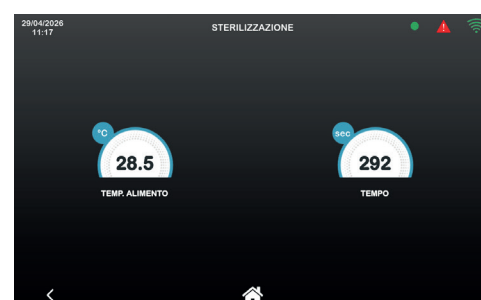
Para iniciar el ciclo, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.



12

TIPO ALLARME	INIZIO	DURATA	TEMP
ALLARME BLACK OUT	24/04/26	12:31	
ALLARME BLACK OUT	24/04/26	12:32	
ALLARME PORTA APERTA	10/04/26	15:31	
ALLARME BLACK OUT	02/04/26	15:58	
ALLARME PORTA APERTA	02/04/26	12:23	
ALLARME BLACK OUT	02/04/26	06:52	

13



14

USB

15 El puerto USB permite la gestión de los datos del equipo mediante el uso de una memoria USB conectada directamente al equipo.

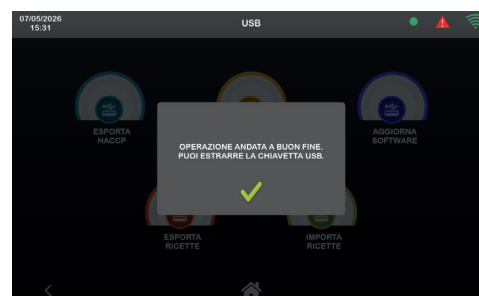
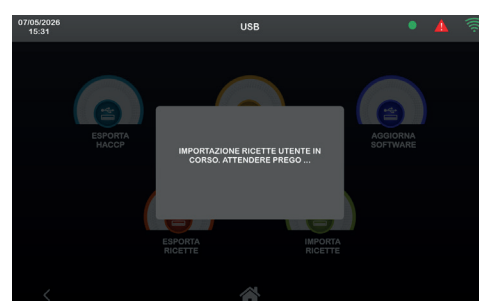
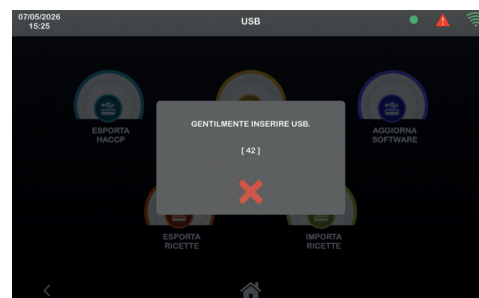
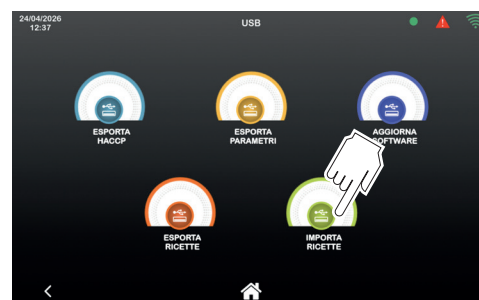
Para visualizar el menú USB, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.

- A través de este menú es posible realizar de manera sencilla y segura distintas operaciones de transferencia de datos, entre ellas:
- **exportación de los datos HACCP**, para el registro y el archivo de los ciclos de trabajo y de los controles de seguridad alimentaria;
- **exportación de los parámetros de funcionamiento**, útiles para la copia de seguridad o la configuración de otros equipos;
- **actualización del software**, para mantener el sistema siempre actualizado a las últimas versiones disponibles (operación que debe realizar únicamente personal cualificado);
- **exportación e importación de las recetas**, para guardar, transferir o restablecer programas de elaboración personalizados.

Al seleccionar una de las opciones disponibles (p. ej. IMPORTAR RECETAS), el sistema muestra una pantalla de recordatorio para la introducción de la memoria USB.

A continuación se muestran:

- una pantalla de resumen de la operación en curso;
- una pantalla de confirmación de la finalización de la operación, con la indicación de retirar la memoria USB.



15

NOTA: Exportación de los datos HACCP

El archivo que se guarda es un archivo comprimido denominado HACCP.zip. Una vez descomprimido el archivo, se tendrá a disposición una serie de archivos *.CSV, hojas de cálculo que pueden visualizarse en EXCEL. Como alternativa, es posible, sin descomprimir el archivo, visualizar los gráficos de los ciclos realizados mediante el programa TRACER. Los archivos se identifican con FECHA (año, mes, día), TIEMPO (horas, minutos) y tipo de ciclo, p. ej.: 2605261343T_51_COT.csv:

P. ej.: año = 2026 mes = 05 día = 26 horas = 13 minutos = 43

tipo de ciclo = T (P= sonda / T=tiempo) _ 51 (número progresivo de ciclo) _ COT (ABB= abatimiento, LIE=fermentación, CON=conservación, SCO=descongelación, SUR=ultracongelación, COT=cocción lenta).

Los datos dentro del archivo están divididos en columnas y se registran cada 10 segundos:

DÍA / MES / AÑO / HORA / MINUTOS / SEGUNDOS	SONDA PUNTO 1	SONDA PUNTO 2	SONDA PUNTO 3	SONDA PUNTO 4	SONDA DE AIRE	PRESENCIA DE ALARMA 1=SI 0=NO	CONSUMO WATT	PUNTO CORAZÓN ALIMENTO
260526134343	36,5	35,1	35,6	36,1	32,5	0	0	1
260526134353	36,7	35,3	35,9	36,3	32,8	0	0	1

Utilizando la máquina unas 6 horas/día, la memoria se agotará aproximadamente en el plazo de un año; después, los datos más recientes ocuparán el lugar de los más antiguos (método de tránsito FIFO). El espacio de memoria ocupado depende del número y de la duración de los ciclos realizados.

Extracción

16 Si está presente, esta función calienta la punta de la sonda al corazón para facilitar su extracción del producto al final del ciclo de trabajo.

El uso de la función permite una extracción más rápida y sencilla de la sonda, reduciendo el riesgo de daños al producto o a la propia sonda. Para visualizar el menú Extracción, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.



16

Red

Desde esta sección es posible visualizar los datos de la **red** y el **estado de la conexión**.

17 Desde esta pantalla es posible conectar el equipo a una red disponible por WI-FI.

El icono **Wi-Fi**  (arriba a la dcha.) indica la calidad de la señal disponible y la potencia de la conexión a la red.

Está representado por una serie de barras (o "líneas") que se llenan progresivamente:

- cuando una sola barra está verde, la señal es débil
- cuando son visibles varias barras verdes, la señal es más fuerte y estable
- cuando todas las barras están verdes, la conexión está al máximo de la calidad disponible

En general, un mayor número de barras verdes indica una mejor cobertura y una mayor velocidad y estabilidad de la conexión.

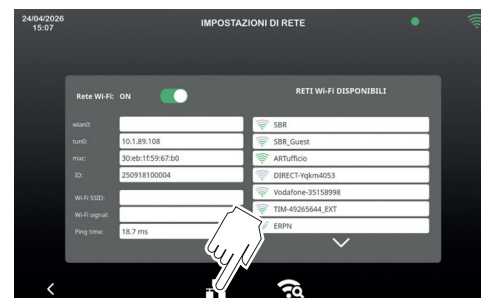
Desde esta sección también es posible acceder a la configuración de la conexión **Ethernet** tocando el icono correspondiente, que abre la pantalla **TIPO DE LAN** **18**, donde se visualizan y gestionan los parámetros de la red local. El cuadrado verde corresponde al ajuste activo; para activar el otro ajuste IP, toque la opción deseada (p. ej. IP ESTÁTICA).

Cuando sea posible, es siempre preferible utilizar una conexión por cable Ethernet con IP dinámica.

Este tipo de conexión ofrece, de hecho, varias ventajas respecto a la red Wi-Fi:

- mayor estabilidad, ya que no está sujeta a interferencias o variaciones de la señal;
- conexión más rápida y constante, ideal para actividades que requieren continuidad de transmisión de datos;
- mayor seguridad, ya que la conexión física reduce el riesgo de accesos no autorizados respecto a una red inalámbrica;
- menor latencia, útil para garantizar una comunicación más reactiva entre los dispositivos y el sistema.

Por estos motivos, la conexión **Ethernet** es preferible siempre que la infraestructura lo permita.



17



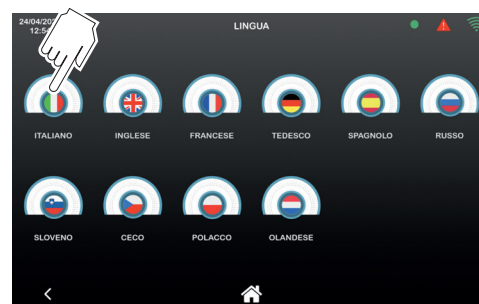
18

Idioma

19 Desde esta pantalla es posible configurar o cambiar el idioma del display.

El idioma elegido se aplica a todas las pantallas y a los menús del equipo.

Para visualizar la lista de los **idiomas**, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.



19

Desescarche

20 La función de descongelación permite eliminar automáticamente el hielo y las posibles incrustaciones de escarcha que se forman dentro del equipo durante el uso normal.

Este ciclo es necesario para mantener la eficiencia del abatidor y garantizar una correcta circulación del aire, asegurando así prestaciones constantes y uniformes en el tratamiento de los productos.

Durante la descongelación, la máquina gestiona de manera automática las fases del ciclo hasta el completo restablecimiento de las condiciones operativas. En el display se visualizarán las temperaturas de la sonda del evaporador y el tiempo restante. La duración total del ciclo de descongelación es de 10 minutos.

Para iniciar la **descongelación**, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.



20

I/O

21 **I/O**: visualización del estado de las entradas y de las salidas de la máquina.

Para visualizar la lista **I/O**, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.

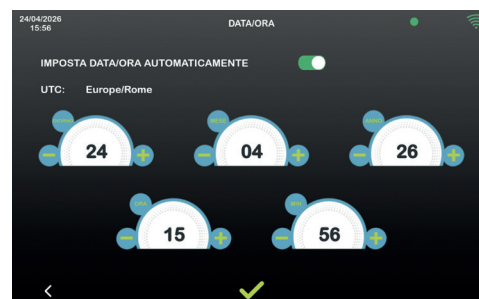


21

Fecha hora

22 Es posible activar el modo de configuración automática de la fecha y la hora, o bien desactivarlo para introducir manualmente los datos deseados. Tocando el  se vuelve a la Home page.

Para acceder al menú **fecha hora**, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.



22

Celsius Fahrenheit

23 Tocando el icono es posible pasar de la visualización en grados Celsius (°C) a los grados Fahrenheit (°F) y viceversa. Para cambiar la unidad de medida de la temperatura, toque el icono correspondiente desde la pantalla **10**.



23

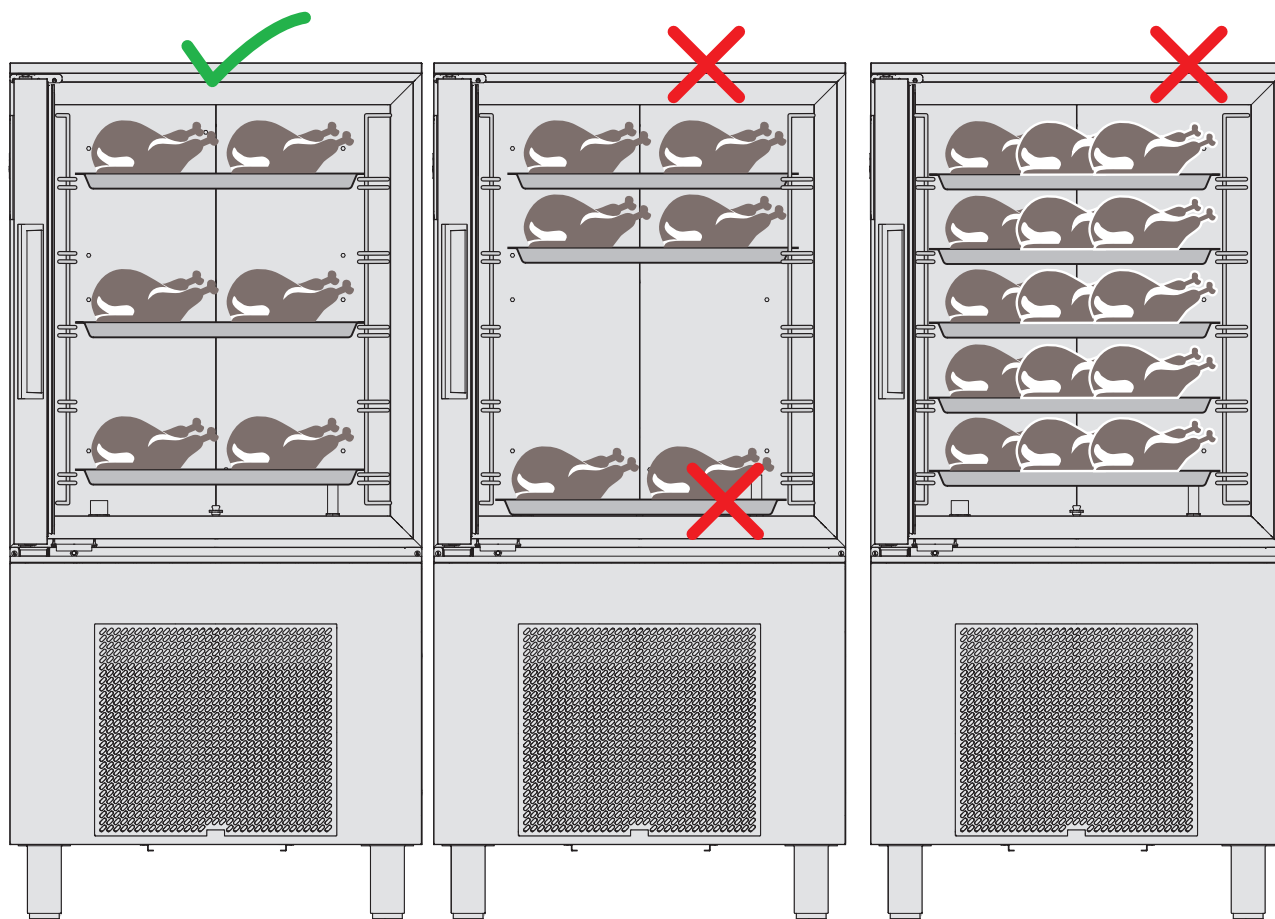
CARGAR CORRECTAMENTE EL EQUIPO

24 Para garantizar la eficiencia de los procesos de abatimiento, ultracongelación y cocción a baja temperatura, así como la seguridad y la calidad del producto final, es necesario atenerse a las siguientes indicaciones operativas:

- los platos deben disponerse en una sola capa dentro de los recipientes, que deben cumplir los siguientes requisitos:
 - **Recipientes descubiertos:** no cubra las bandejas con tapas o películas aislantes, ya que podrían comprometer los tiempos y la eficacia del proceso.
 - **Resistencia térmica:** los recipientes deben ser idóneos para las temperaturas de los ciclos de elaboración: abatimiento (+3 °C), ultracongelación (-18 °C) y cocción a baja temperatura (+85 °C).
 - **Bordes bajos:** utilice bandejas poco profundas, preferiblemente no superiores a 40 mm, para no obstaculizar el flujo de aire sobre el producto.
- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre una bandeja y otra.
- Distribuya los productos de manera uniforme por toda la superficie de la bandeja, manteniendo una separación adecuada entre ellos y sin superar el peso máximo permitido.
- Divida el producto en el mayor número posible de porciones, para aumentar la superficie expuesta y mejorar la eficacia del proceso.
- Los recipientes deben disponerse de manera homogénea dentro de la cámara, garantizando una correcta circulación del aire.

Además, para un funcionamiento óptimo:

- no obstruya los ventiladores de aireación;
- no sobrecargue el equipo por encima de los límites previstos;
- no apoye recipientes o bandejas calientes directamente sobre el fondo de la cámara.



CÓMO USAR LA SONDA AL CORAZÓN

25 La sonda al corazón debe utilizarse para monitorizar de manera continua la temperatura interna de los alimentos durante los ciclos de abatimiento, ultracongelación o cocción a baja temperatura. El ciclo termina automáticamente cuando se alcanza la temperatura configurada, garantizando que el producto sea tratado correctamente incluso en su punto más interno.

Introduzca la sonda en el punto central del producto de mayores dimensiones o espesor, asegurándose de que:

- la punta esté completamente inmersa en el producto;
- no sobresalga del alimento;
- no entre en contacto con la bandeja.

La sonda debe introducirse hasta el corazón del alimento y mantenerse estable durante todo el ciclo.

Al final del ciclo:

- extraiga la sonda de los alimentos antes de retirar la bandeja;
- límpiela con un paño suave y agua tibia;
- colóquela correctamente dentro de la cámara.

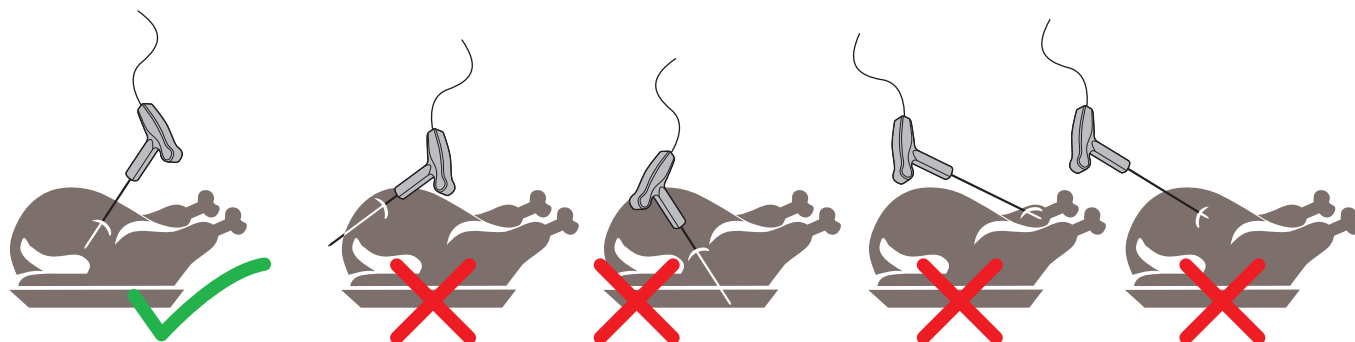
No deje la sonda fuera de la puerta del equipo.

Para garantizar la higiene y la seguridad:

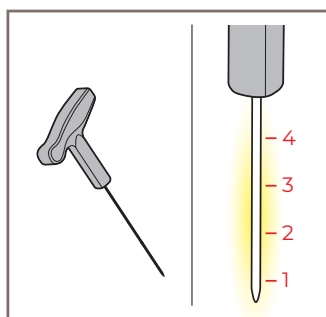
- limpie e higienice la sonda antes de cada uso;
- manéjela con atención, ya que es puntiaguda;
- preste especial cautela después de los ciclos de cocción, ya que puede estar muy caliente.

26 Todas las sondas al corazón disponen de 4 puntos de detección de temperatura.

Está disponible como opcional la sonda de alimento calentada. Dicha sonda presenta una resistencia en su interior que, activada por el ciclo correspondiente, permite extraer la sonda cuando deba extraerse de alimentos congelados. También está disponible como opcional la sonda multipunto inalámbrica. Dicha sonda comunica, de forma inalámbrica a un receptor específico, los valores de temperatura del producto.



25



26

PREENFRIAMIENTO

La función de preenfriamiento permite llevar la cámara a la temperatura configurada antes del inicio del ciclo operativo.

El preenfriamiento es recomendado.

Durante la fase de preenfriamiento, el sistema activa automáticamente el enfriamiento hasta alcanzar la temperatura objetivo. Al final de la operación se muestra un mensaje de confirmación y el sistema queda listo para el uso.

27 Para iniciar el preenfriamiento, toque el icono correspondiente desde la Home. Aparecerá una pantalla de resumen. Para interrumpir la función, toque el símbolo .

PRECALENTAMIENTO

La función de precalentamiento permite llevar la cámara a la temperatura configurada antes del inicio del ciclo operativo.

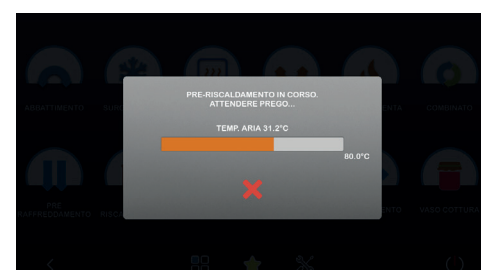
El precalentamiento es recomendado.

Durante la fase de precalentamiento, el sistema activa automáticamente el calentamiento hasta alcanzar la temperatura objetivo. Al final de la operación se muestra un mensaje de confirmación y el sistema queda listo para el uso.

28 Para iniciar el precalentamiento, toque el icono correspondiente desde la Home. Aparecerá una pantalla de resumen. Para interrumpir la función, toque el símbolo .



27



28

PONER EN MARCHA UN CICLO

Ciclo automático

El sistema dispone de ciclos de trabajo preconfigurados (recetas) suministrados por el fabricante. Los ciclos automáticos prevén el uso de la sonda al corazón y no pueden ser modificados por el operador.

29 Desde la pantalla principal, seleccione un macrogrupo de trabajo entre:

- ABATIMIENTO
- ULTRACONGELACIÓN
- DESCONGELACIÓN

30 Al seleccionar un macrogrupo se accede a la lista de los grupos de recetas disponibles.

31 En esta lista estarán presentes:

- Recetas de fábrica (preconfiguradas por el fabricante)
- Recetas de usuario (creadas por el operador)

Para iniciar la receta, toque el icono deseado (p. ej. PASTELERA)

32 Aparecerá una pantalla de recordatorio para la introducción de la sonda al corazón (si la receta prevé el uso de la sonda).

Para conocer la introducción correcta de la sonda al corazón, véase: “Cómo usar la sonda al corazón” en la página 20.

En la página siguiente hay una tabla de resumen de los ciclos automáticos disponibles.

33 Al inicio aparecerá una pantalla de resumen del ciclo en curso.

Desde esta pantalla es posible:

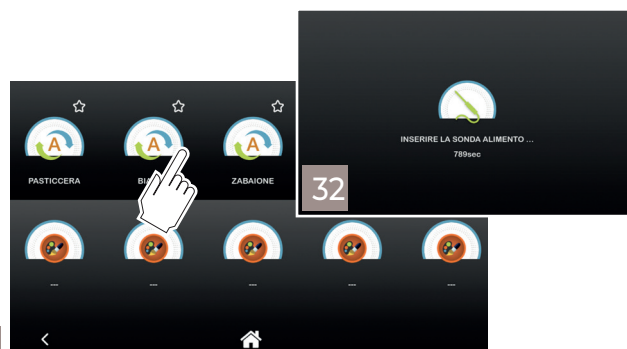
- **interrumpir el ciclo** tocando **STOP** (1)
- **34** (2) verificar todos los datos
- **35** (3) visualizar el gráfico de evolución del ciclo



29



30



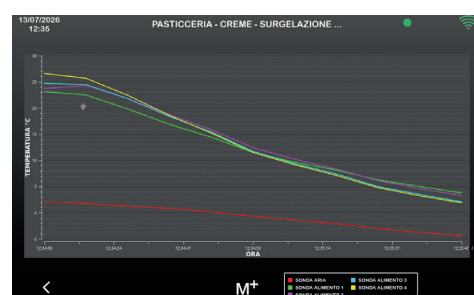
31



33



34



35

CATEGORÍA	NOMBRE DEL ALIMENTO	ABATIMIENTO	ULTRACONGELACIÓN	DESCONGELACIÓN
Pastelería	Cremas	Pastelera		
		Blanca		
		Sabayón		
		Chocolate		
	Bizcocho	Relleno	Relleno	Relleno
		No relleno	No relleno	No relleno
	Helado		De fruta	
			De cremas	
			Para exposición	
			Tiempo	
	Chocolate		Sonda	
		Negro		
		Con leche		
	Brioche	Blanco		
		Vacía	Vacía	Vacía
		Rellena	Rellena	Rellena
		Fermentada	Fermentada	Fermentada
	Bavaresa	No fermentada	No fermentada	No fermentada
		Pudin	Pudin	Pudin
		Panna cotta	Panna cotta	Panna cotta
		Bôunet	Bôunet	Bôunet
	Hojaldre	Solo masa	Solo masa	Solo masa
		Con crema	Con crema	Con crema
		Fermentada	Fermentada	Fermentada
		No fermentada	No fermentada	No fermentada
	Postres semihelados		Monoporción	Monoporción
			Tarta	Tarta
			De fruta	De fruta
			De crema	De crema
	Masa quebrada	Masa cruda	Masa cruda	Masa cruda
		Con fruta	Con fruta	Con fruta
		Con mermelada	Con mermelada	Con mermelada
		Tartas secas	Tartas secas	Tartas secas
Panificación	Crostini	Rellenos	Rellenos	Rellenos
		No rellenos	No rellenos	No rellenos
	Galletas	Rellenos	Rellenos	Rellenos
		No rellenos	No rellenos	No rellenos
	Dulces	Horno	Horno	Horno
		Con fruta	Con fruta	Con fruta
	Harinas especiales	Tartas secas	Tartas secas	Tartas secas
		Integral	Integral	Integral
		Espelta	Espelta	Espelta
	Pan común	Kamut	Kamut	Kamut
		Crudo	Crudo	Crudo
		Precocido	Precocido	Precocido
	Focaccia	Solo masa	Solo masa	Solo masa
		Rellena	Rellena	Rellena
	Pizza	Alta	Alta	Alta
		Baja	Baja	Baja
Gastronomía	Pan	Solo masa	Solo masa	Solo masa
		Rellena	Rellena	Rellena
		Alta	Alta	Alta
	Fruta	Baja	Baja	Baja
		Entera	Entera	Entera
	Verdura	Trozos	Trozos	Trozos
		Gratinada	Gratinada	Gratinada
	Dessert	Cruda	Cruda	Cruda
		Horno	Horno	Horno
		Con fruta	Con fruta	Con fruta
	Carne	Mousse	Mousse	Mousse
		Grasa	Grasa	Grasa
		Magra	Magra	Magra
	Pescado	Asado	Asado	Asado
		Estofado	Estofado	Estofado
	Pasta	Sin escamar	Sin escamar	Sin escamar
		Escamado	Escamado	Escamado
		Graso	Graso	Graso
	Gratinados	Magro	Magro	Magro
		Rellena	Rellena	Rellena
		Seca	Seca	Seca
	Cremas	Primeros platos	Primeros platos	Primeros platos
		Huevos	Huevos	Huevos
		Sopas	Sopas	Sopas
		Puré	Puré	Puré
		Salsas	Salsas	Salsas

Ciclo manual/personalizado

El ciclo manual permite iniciar un proceso de elaboración sin el uso de una receta preconfigurada.

Para acceder al ciclo manual desde la pantalla **HOME**:

- seleccione el grupo deseado **36**
- toque el icono **MANUAL** **37**

38 Aparecerá una pantalla en la que el operador puede configurar directamente los principales parámetros de funcionamiento, según las exigencias del tratamiento.

El ciclo puede configurarse en dos modos:

- a tiempo 
- con sonda al corazón 

Para pasar de un modo a otro basta con tocar el icono dedicado.

Con cada selección, el modo de funcionamiento se actualiza automáticamente según la configuración elegida.

Los parámetros regulables varían según el macrogrupo seleccionado (p. ej. abatimiento, ultracongelación, etc.).

Para modificar un parámetro, toque la opción deseada.

- si el parámetro no es modificable, el sistema no ejecuta ninguna acción
- si el parámetro es modificable, la opción se resalta con un recuadro azul **(1)**; introduzca el valor deseado en el teclado numérico **(2)**

Después de la introducción, el **valor debe confirmarse (3)**. En caso de introducción de valores incorrectos, aparecerá una pantalla de error.

Una vez configurados todos los valores deseados, es posible:

- **39** asignar una imagen
- **40** asignar un nombre
- **41** **guardar** la receta
- iniciar el ciclo con o sin guardado (en ambos casos el ciclo se ejecuta con los parámetros configurados por el operador).

36



37



38



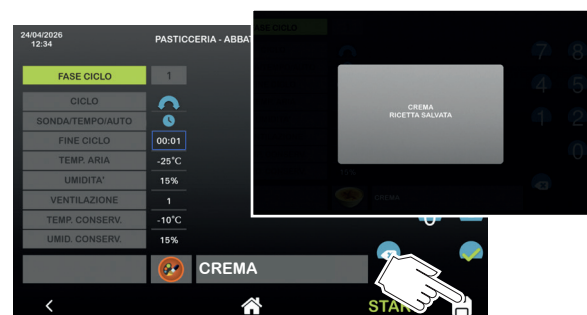
39



40



41



42 Para iniciar el ciclo, toque **START**.

43 Si el ciclo se ha configurado con sonda al corazón  aparecerá una pantalla de recordatorio para la introducción de la sonda al corazón (si la receta prevé el uso de la sonda).

Para conocer la introducción correcta de la sonda al corazón, véase “Cómo usar la sonda al corazón” en la página 20.

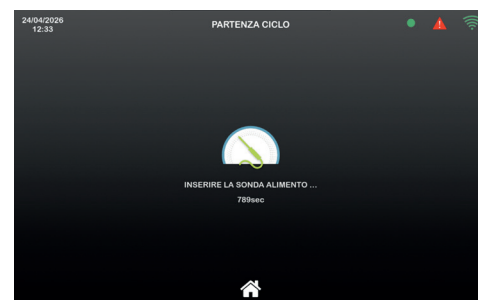
Al inicio aparecerá una pantalla de resumen del ciclo en curso.

Desde esta pantalla es posible:

- 44 **interrumpir el ciclo** tocando **STOP** (1)
- 45 (2) verificar todos los datos 46
- 45 (3) visualizar el gráfico de evolución del ciclo 47



42



43



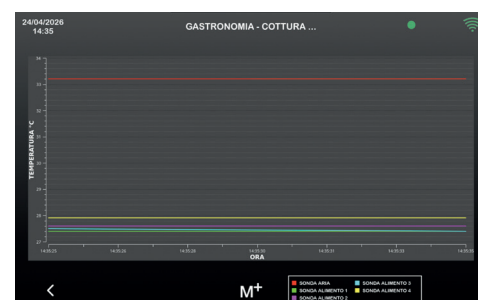
44



45



46



47

MULTIBANDEJA

48 Desde la pantalla del gráfico de visualización de la evolución del ciclo es posible acceder a la sección M+ Multibandeja.

49 Esta función permite configurar hasta 15 temporizadores independientes.

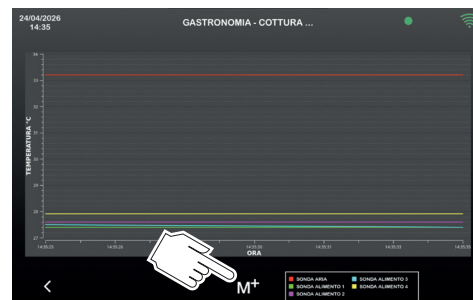
Para configurar un temporizador:

- toque el icono correspondiente **(1)**
- introduzca el tiempo deseado mediante el teclado **(2)**
- confirme la configuración **(3)**

50 Al finalizar el temporizador, aparece una pantalla de recordatorio.

La pantalla indica la bandeja lista.

48



49



50



COMBINADO

51 La función Combinado permite crear una receta compuesta por varias fases consecutivas.

Ejemplo de ciclo combinado:
descongelación → cocción lenta → abatimiento

Es posible configurar hasta 6 fases, cada una con parámetros autónomos.

Configuración de las fases

52 Para configurar la primera fase:

- seleccione la fase
- elija el tipo de fase (p. ej. descongelación)
- seleccione la receta deseada

Para configurar los parámetros de cada fase, proceda como se describe en la sección **Ciclo manual** véase página 24.

53 Es posible configurar un **tiempo de fin de ciclo**.

Para configurarlo:

- toque la tecla Tiempo fin de ciclo (1)
- introduzca la fecha y la hora deseadas (2)
- confirme (3)

El sistema gestionará automáticamente las fases para respetar el horario configurado.

Añadir fases

54 Para añadir una fase:

- seleccione la fase siguiente (1)
- elija el tipo de fase (p. ej. ultracongelación) (2)
- seleccione la receta deseada

Es posible modificar los parámetros de cada fase en cualquier momento. Para modificar los parámetros, proceda como se describe en la sección **Ciclo manual** véase página 24.

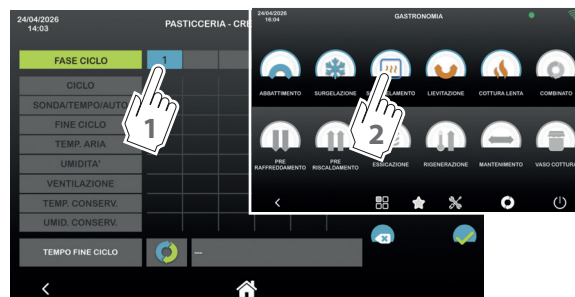
Guardado e inicio

55 Una vez configuradas todas las fases es posible:

- asignar un nombre (1-2-3)
- **guardar** la receta (4)
- iniciar el ciclo con o sin guardado (5). En ambos casos el ciclo se ejecuta con los parámetros configurados por el operador.



51



52



53



54



55

FAVORITOS

La sección Favoritos permite acceder rápidamente a las recetas utilizadas con más frecuencia.

El operador puede personalizar esta sección introduciendo las recetas de uso habitual, para reducir los tiempos de selección.

Es posible introducir hasta un máximo de 12 recetas.

56 Desde la pantalla Home es posible acceder a la sección Favoritos.

57 En esta sección es posible introducir:

- recetas del fabricante
- recetas guardadas por el usuario

Para iniciar una receta desde la sección favoritos, toque el icono correspondiente

Añadir a favoritos

58 Para añadir una receta a Favoritos:

- localice la receta deseada
- toque el icono estrella

Si el icono está coloreado , la receta está incluida en Favoritos.

Si el icono está vacío , la receta no está incluida en Favoritos.

Eliminación de favoritos

59 Para eliminar una receta de Favoritos:

- localice la receta
- toque el icono estrella hasta que quede vacío

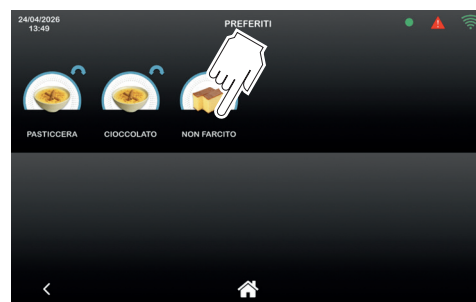
Si el icono está coloreado , la receta está incluida en Favoritos.

Si el icono está vacío , la receta no está incluida en Favoritos.

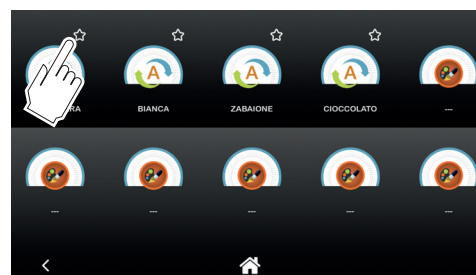
56



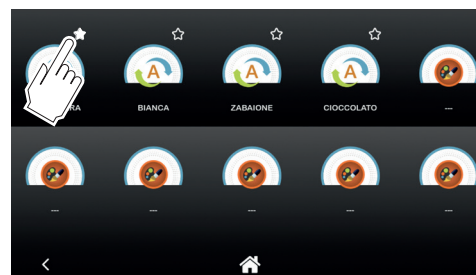
57



58



59



MANTENIMIENTO

Limpieza del módulo exterior

Realice la limpieza con un paño húmedo y una solución de agua y bicarbonato o bien detergentes neutros. Seque con un paño suave.

Limpieza de la pantalla

Utilice un paño suave y limpio, sin polvo ni residuos, ligeramente humedecido con agua y jabón o bien agua con alcohol (máx. 10%). No utilice:

- detergentes agresivos
- paños secos o sucios

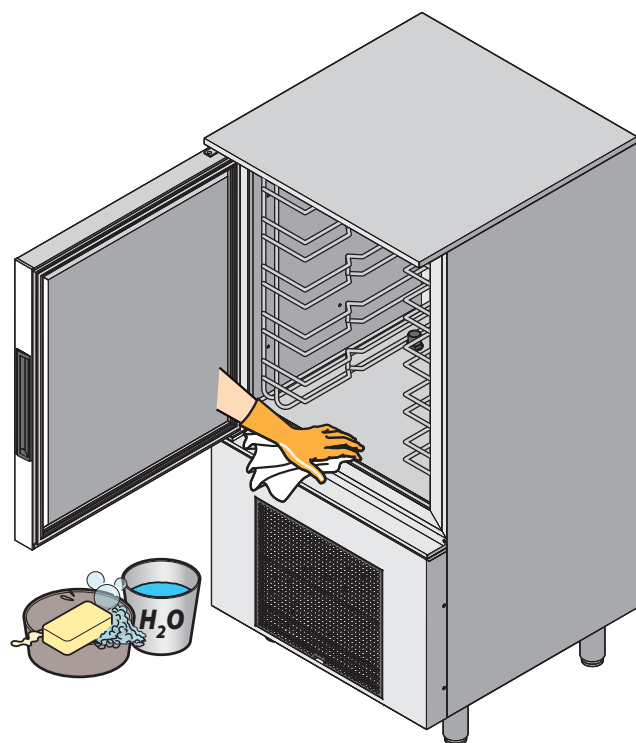
Seque con un paño suave y limpio.

Limpieza del compartimento interior

Retire:

- bandejas
- rejillas
- guías

Limpie todas las superficies con un paño húmedo y una solución de agua y bicarbonato o bien detergentes neutros. Seque con un paño suave.



60

Limpieza de la sonda de aguja

Después de cada uso:

- limpie la sonda con una esponja húmeda
- utilice una solución de agua y bicarbonato

Limpieza del condensador

Para garantizar el correcto funcionamiento, mantenga el condensador limpio para permitir la libre circulación del aire. Realice la limpieza al menos cada 120 días.

Procedimiento:

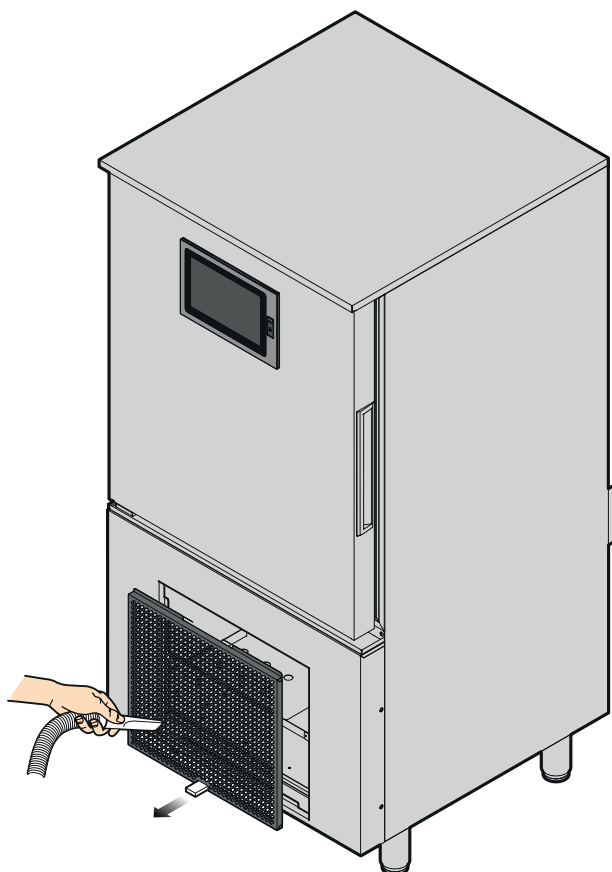
- retire las posibles fijaciones del filtro
- limpie el filtro con agua
- limpie el condensador con un pincel de cerdas suaves

Como alternativa:

- utilice una aspiradora para evitar la dispersión de polvo en el ambiente
- En presencia de residuos grasos, utilice un pincel empapado en alcohol

Limpieza de la junta de la puerta

Utilice un paño suave empapado en agua caliente con jabón. No utilice ALCOHOL.



61

Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario, como por ejemplo la sustitución de un componente averiado, debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante. El Fabricante declina toda responsabilidad y no reconoce la garantía si el usuario realiza por su cuenta el mantenimiento extraordinario.

Periodos de inactividad

Durante períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina. Deje la puerta entornada de manera que se garantice un correcto recambio de aire. Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del equipo y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica;
- revisar el equipo.

Frecuencia de mantenimiento

El responsable de la máquina tiene el deber de controlar y respetar las frecuencias de mantenimiento de la tabla indicada a continuación, llamando a un Centro de Asistencia Técnica Autorizado.

ACTIVIDAD	FRECUENCIA						RESPONSABLE	
	Según sea necesario	Mensual	Semestral	Anual	Mantenimiento	Verificación	Usuario	Centro de asistencia
Limpieza de las superficies internas	♦						♦	
Limpieza de las partes internas accesibles			♦					♦
Control de la integridad de las juntas de estanqueidad			♦					♦
Control de los cables de alimentación, enchufes y tomas eléctricas				♦				♦
Limpieza del filtro de la unidad condensadora (si está presente)					♦			♦
Limpieza condensador					♦			♦
Control de la integridad de las tuberías de la instalación frigorífica				♦				♦
Inspección de los cables y conexiones internas de potencia				♦				♦
Sustitución de lámparas/led (si están presentes)				♦				♦
Sustitución del panel de control					♦			♦
Sustitución de los cables de alimentación, enchufes y tomas eléctricas					♦			♦
Limpieza del display	♦						♦	
Limpieza de la sonda de aguja	♦						♦	
Limpieza junta de la puerta	♦						♦	

ELIMINACIÓN AL FINAL DE SU CICLO DE VIDA

Conforme al art. 13 del Decreto Legislativo italiano n. 49 de 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"

El símbolo del contenedor tachado especifica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse con los otros residuos sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Inutilizar el equipo para la eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (si están presentes). Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.



Informaciones sobre la eliminación en Italia

Existe la obligación de no eliminar los RAEE como residuos urbanos y de efectuar, para dichos residuos, una recogida separada;

Para la eliminación deben utilizarse los sistemas de recogida públicos o privados previstos por las leyes locales. También es posible devolver al distribuidor el equipo al final de su vida útil en caso de compra de uno nuevo.

Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea.

La Directiva Comunitaria sobre equipos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el vendedor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

ASISTENCIA

El equipo está diseñado para garantizar fiabilidad y robustez.

Sin embargo, pueden producirse posibles anomalías de funcionamiento.

En tales casos, diríjase a los Centros de Asistencia Autorizados.

Verificaciones preliminares

Antes de ponerse en contacto con la asistencia:

- consulte la tabla de diagnóstico incluida en la página siguiente
- lea atentamente las condiciones de garantía
- anote los datos de identificación del equipo
- localice la factura de compra



No intente reparar el equipo por su cuenta. Las intervenciones no autorizadas pueden causar daños a personas, animales o cosas. Las intervenciones no autorizadas comportan la anulación de la garantía. Diríjase siempre a un Centro de Asistencia Autorizado y utilice exclusivamente piezas de repuesto originales.

FABRICANTE: AFINOX S.r.l.

MÁQUINA: Abatidor INFINITY X

AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia

TABLA DE ALARMAS

En caso de mal funcionamiento, el sistema señala una alarma acústica (zumbador).

Para silenciar el zumbador:

- pulse la tecla en la parte superior derecha de la pantalla
- acceda a la pantalla de descripción de la alarma

Para borrar la alarma:

- salga de los procedimientos en curso
- ponga el display en modo STAND-BY

El estado de alarma permanece activo hasta la eliminación de la causa que lo ha generado.

ESTADO	MENSAJE DISPLAY	CAUSA POSIBLE	INTERVENCIÓN DEL OPERADOR
triángulo rojo	alarma mantenimiento	Transcurrido el tiempo máximo sin mantenimiento / limpieza	Limpiar el condensador. Llamar a un técnico cualificado para una verificación general de la máquina
Triángulo rojo y bloqueo de la máquina	Alarma alta condensación	Temperatura ambiente elevada	Ventilar el local, limpiar el condensador y no obstruir las tomas de aire. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado
		Condensador obstruido / sucio	
Triángulo rojo	Alarma baja evaporación	Hielo en el evaporador	Ejecutar un ciclo de descongelación adicional
Triángulo rojo	Alarma tiempo de descongelación	Hielo en el evaporador, controlar la ventilación del evaporador	Ejecutar una descongelación adicional o dejar la máquina en stand-by durante 12 horas con la puerta abierta. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado
Triángulo rojo	Alarma puerta abierta 1	Tiempo máximo de apertura de la puerta superado.	Cerrar la puerta. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado
Triángulo rojo y bloqueo de la máquina	Alarma alimentación eléctrica	Controlar la tensión de la alimentación eléctrica.	Llamar a un técnico cualificado
Triángulo rojo	Alarma conservación	Está a punto de terminar el ciclo de conservación temporal.	Sacar el producto del abatidor y detener el ciclo
	Alarma baja temperatura	Señalización HACCP: la temperatura del aire es demasiado baja respecto a lo configurado.	Apagar y volver a encender la máquina. Si el problema persiste, contactar con un técnico especializado
	Alarma alta temperatura	Señalización HACCP: la temperatura del aire es demasiado alta respecto a lo configurado.	Apagar la máquina, volver a encenderla y efectuar un ciclo de descongelación. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
	Alarma sonda de aire (S1)	Sonda de la cámara dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma sonda evaporador (S2)	Sonda del evaporador dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma sonda condensador (S3)	Sonda del condensador dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado

Triángulo rojo y bloqueo de la máquina	Alarma sonda sobrecalentamiento (SAUX)	Sonda de sobrecalentamiento dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
Triángulo rojo	Alarma sonda de alimento (PT1)	Sonda de alimento dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma sonda de alimento (PT2)	Sonda de alimento dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma sonda de alimento (PT3)	Sonda de alimento dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma sonda de alimento (PT4)	Sonda de alimento dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma sonda de presión (RH%)	Sonda de presión dañada o rota	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma de apagón	Falta de alimentación durante el ciclo	Restablecer la alimentación de red de la máquina.
	Alarma black out terminado	Advertencia de que se había producido una falta de alimentación durante el ciclo	-
	Alarma magnetotérmico	-	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma kriwan (para 1Hundred indica alarma de la bomba de descarga de agua)	-	Llamar a un técnico cualificado
	Alarma de alta presión	¡Temperatura ambiente demasiado alta!	Limpiar el condensador. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado
	Alarma baja presión	-	Llamar a un técnico cualificado





AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia