

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO V869:

ABATIDOR DE TEMPERATURA

ÍNDICE IDIOMAS- LANGUAGE INDEX- SPRACHENVERZEICHNIS INDEX DES LANGUES- INDICE LINGUE- ÍNDICE DE LÍNGUAS

Abatidor de Temperatura (Español)	1
Blast Chiller (English)	34
Schockfroster (Deutsch)	66
Abatteur de Température (Français)	99
Abbattitore di Temperatura (Italiano)	132
Abatedor de Temperatura (Português)	165
Szybkoschladzarka Szokowa (Polski)	198

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	3
1.0	EMPLAZAMIENTO	3
1.1	LIMPIEZA	3
1.2	CONEXIONADO.....	3
1.3	MEDIDAS GENERALES.	5
2	USO.....	8
2.0	- DATOS AMBIENTALES.....	8
2.1	- DATOS CONSTRUCTIVOS.....	9
2.2	- UTILIZACIÓN.....	9
2.3	- PRODUCCIÓN	10
3	- INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR	10
3.0	ENCENDIDO / APAGADO DEL ABATIDOR	10
3.1	BLOQUEO/ DESBLOQUEO DEL TECLADO	11
3.2	SEÑALIZACION PUERTA ABIERTA.....	12
4	- FUNCIONAMIENTO	12
4.0	CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	12
4.1	SELECCIÓN CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	12
4.2	PRE-ENFRIAMIENTO.....	13
4.3	REFRIGERACION RAPIDA.....	14
	REFRIGERACION RAPIDA/CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN	14
	REFRIGERACION RAPIDA HARD/CONGELACIÓN SOFT Y CONSERVACIÓN.	16
	CICLO CONTINUO.	16
	CICLO PERSONALIZADO	17
5	CONFIGURACION SETPOINT	18
5.0	CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA CAMARA	18
5.1	CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO.....	19
5.2	CONFIGURACION DURACION CICLO.....	19
6	EJECUCION CICLO	19
6.0	FINALIZACION DE UN CICLO	20
7	CICLOS ESPECIALES	21
7.0	SANIFICACION DEL PESCADO	21
7.1	DESESCARCHE	22
7.2	ENDURECIMIENTO DEL HELADO.....	23
7.3	SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional)	23
7.4	SECADO	24
8	RECETARIO.....	24
8.0	ALMACENAMIENTO RECETAS MY COOKBOOK.....	25
8.1	INICIO RECETAS.....	26
8.2	BORRAR RECETAS	26
8.3	CONFIGURACIONES (HORA Y FECHA, SERVICE, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)	26
9	USB	27
10	ALARMAS HACCP.....	27
11	SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES.....	28
11.0	PRECAUCIONES USO	31
12	MANTENIMIENTO	31
12.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO.....	31
12.1	SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)	31
12.2	CHEQUEO REGULAR.....	31
12.3	LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO	32
12.4	GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	32
12.5	MANTENIMIENTO ESPECIAL	32
12.6	TESTADO Y GARANTIA	33

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Antes de poner en marcha el abatidor, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta máquina, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los Abatidores de temperatura.

La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

El Abatidor que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

1 INSTALACIÓN

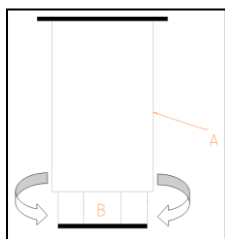
1.0 EMPLAZAMIENTO

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. No se debe arrastrar por el suelo.

En el embalaje viene marcadas las instrucciones para asegurarse que en el transporte/almacenamiento y carga /descarga éste no sufra ninguna avería. Para la eliminación del embalaje debe de atenerse a las normas del país donde se encuentre.

La zona donde se ubique debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, evitando rayar el acero (aconsejable aluminio)



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

A derecha para bajar el mueble

A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Antes de poner en marcha:

Lavar el interior de la cámara y los accesorios con un poco de agua y jabón neutro para quitar el característico olor a nuevo; Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

LIMPIEZA DIARIA

No lavar el aparato con chorros de agua directos, ya que las filtraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento normal.

La limpieza de la parte exterior del mueble, se debe efectuar con un paño húmedo y siguiendo el sentido del satinado del acero inoxidable. Y secar bien

Usar detergentes neutros y no sustancias a base de cloro y/o abrasivas.

No usar utensilios que puedan provocar incisiones con la consiguiente formación de óxido.

Si existen residuos endurecidos, usar agua y jabón ó detergentes neutros utilizando si es necesaria una espátula de plástico o madera.

Limpiar el interior de la cámara para evitar que se formen residuos de suciedad, con detergentes neutros que no contengan cloro y que no sean abrasivos.

También las zonas cercanas al aparato se deben limpiar diariamente, siempre con agua y jabón y no con detergentes tóxicos o a base de cloro. Aclarar con agua limpia y secar bien

1.2 CONEXIONADO



GENERAL

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato. Así como la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Está prohibido alargar la manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el Abatidor a la intemperie.

Conexión eléctrica mediante cable manguera con conector europeo en modelos 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1, 10GN 1/1.

10GN 2/1 y 16GN 1/1: Hilos para conectar a una toma trifásica (Es aconsejable colocar interruptor de corte). En el modelo 10GN 2/1 se aconseja comprobar el sentido de giro del ventilador del evaporador al conectar el Abatidor por primera vez, que coincida con el sentido que indica la pegatina que acompaña junto al ventilador.

Todos los abatidores deberán ser instalados por técnicos profesionales con conocimientos de instalaciones eléctricas y de refrigeración.

Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general. a una toma de acometida del local, creando un sifón con dicho desagüe para evitar pérdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.

El aparato no ha sido diseñado para ser instalado en atmósfera con riesgo de explosión.

En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.

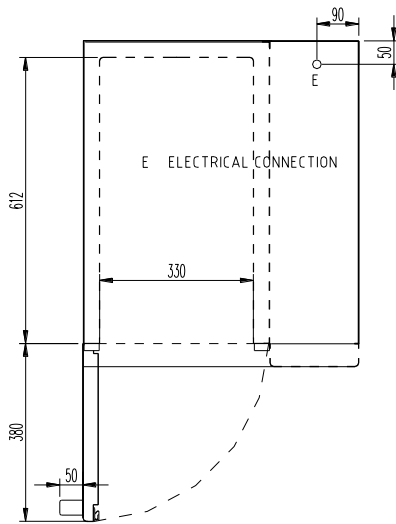
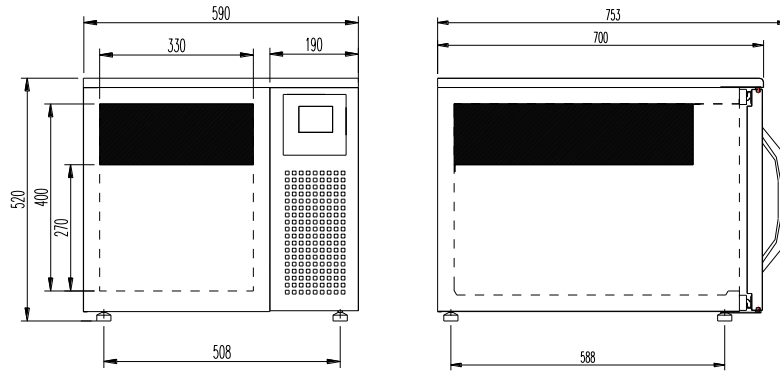
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

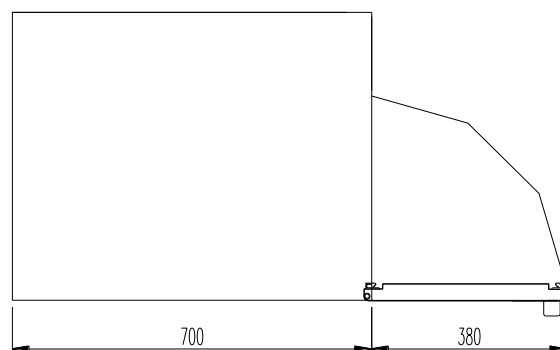
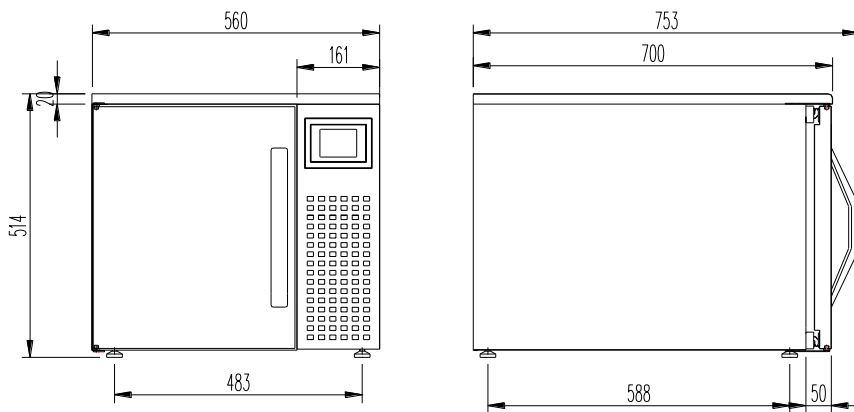
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 MEDIDAS GENERALES.

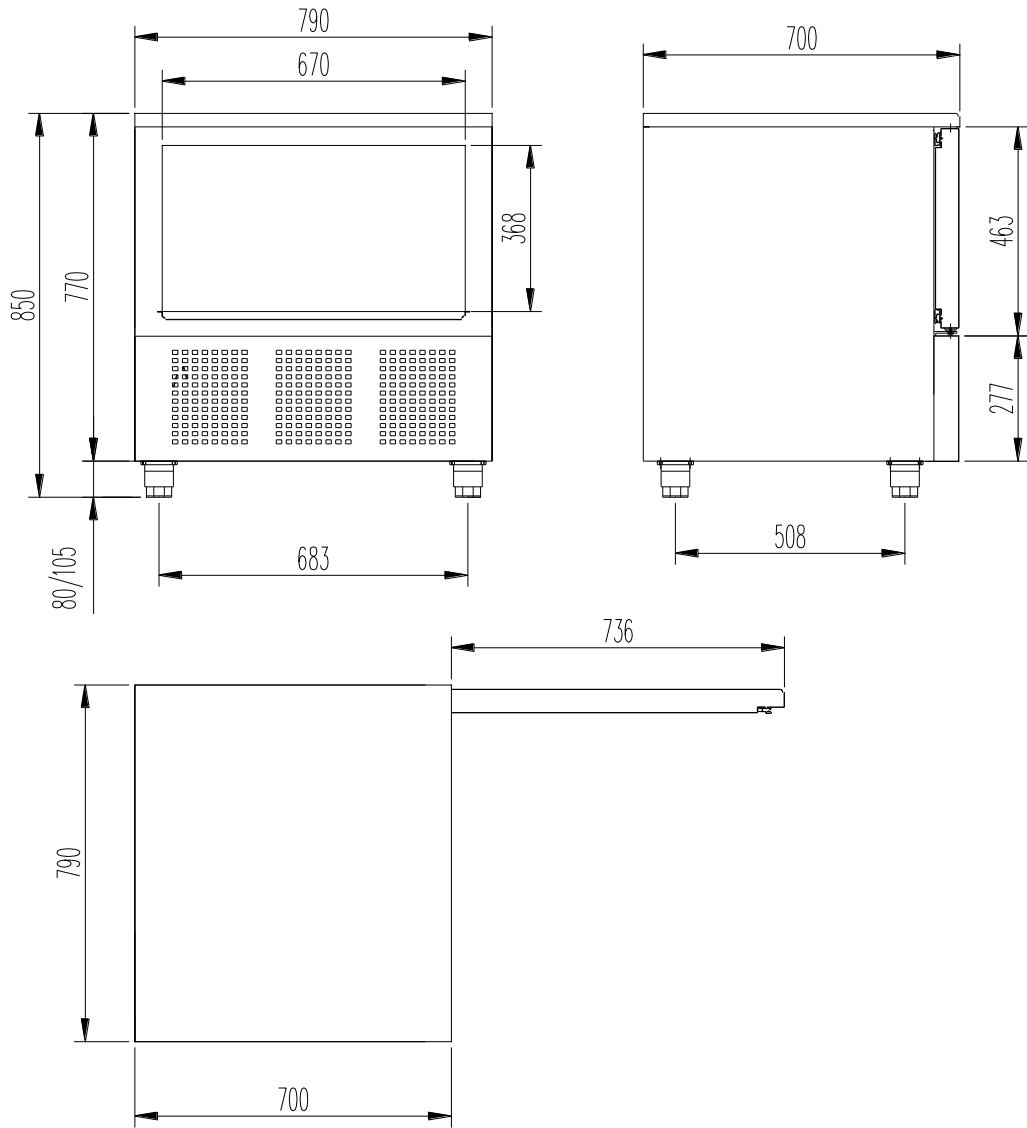
3 GN 1/1 (R-290)



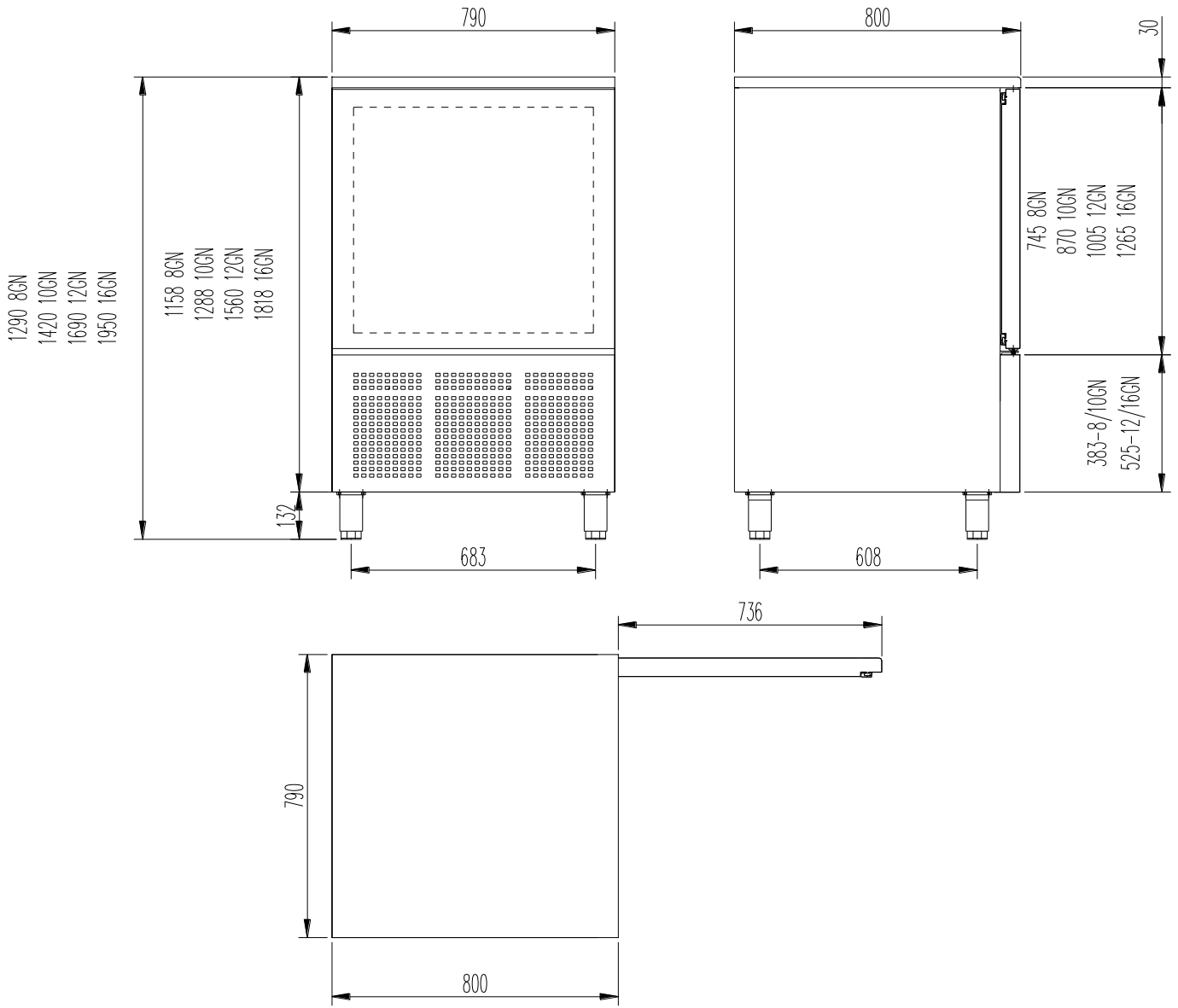
3 GN 1/1



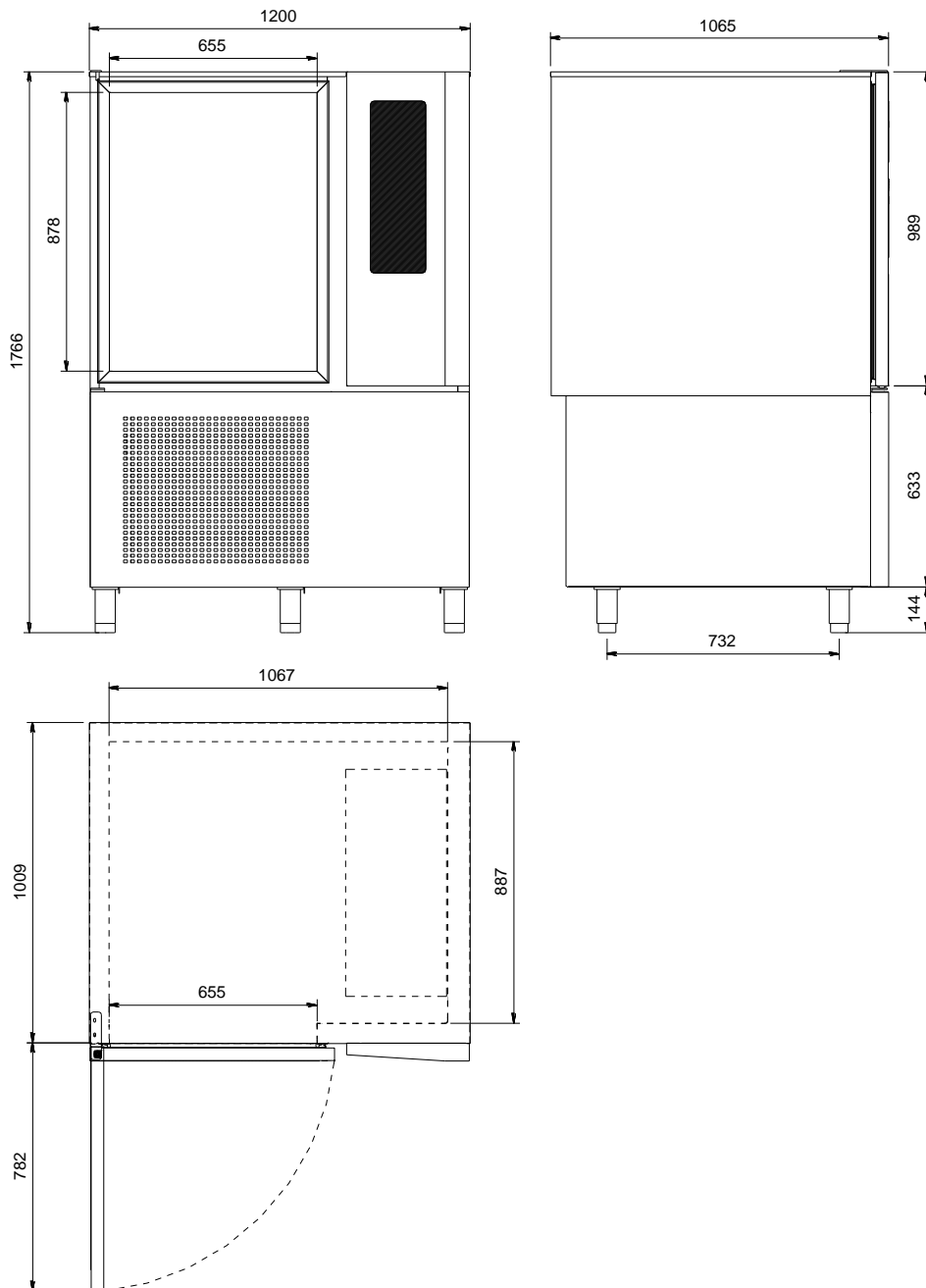
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



10GN 2/1



Temperatura ambiente.

Los rendimientos de producción han sido realizados en laboratorio técnico en unas condiciones ambientales según EN17032.

Nivel de ruido

Leq en el punto con nivel de ruido a 1 metro y en condiciones operativas <70 dB(A)

Lpc a 1 metro en condiciones operativas <130 dB(C)

Las mediciones de las pruebas acústicas han sido efectuadas de conformidad con ISO 230-5. En una sala de exposición de forma rectangular sin tratamientos fono-absorbentes.

2.1 – DATOS CONSTRUCTIVOS

- Interior de la cámara en acero inoxidable.
- Paneles exteriores de la máquina en acero inoxidable.
- Permite la introducción de bandejas pasteleras (excepto 3GN)
- Puerta con dispositivo automático de cierre. (excepto 3GN)
- Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (+2 °C) o de congelación (-18 °C).

Pueden realizarse ciclos de abatimiento en refrigeración y en congelación (Soft y Hard):

- Refrigeración: 90 minutos.
- Congelación: 240 minutos.

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura de cámara. Control de ciclos por tiempo o mediante sonda pincho. Al acabar el ciclo de abatimiento puede funcionar como un armario de refrigeración: +2, +4° C; o como uno de mantenimiento de congelados: -18°C, durante un corto periodo de tiempo.

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. Densidad de 40 Kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con pintura anticorrosiva.
- Refrigeración por tiro forzado

2.2 – UTILIZACIÓN

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El uso del abatidor consiste en bajar la temperatura bruscamente de un nivel (cocinados o productos frescos) a otro nivel que nos garantice el mantenimiento de las propiedades nutricionales, físicas y químicas óptimas de los alimentos.

Es conveniente mencionar que la franja crítica de temperatura entre 10° C y 85° C en el producto, debe

pasarse en el mínimo tiempo posible. **(ES IMPRESCINDIBLE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ABATIDOR EN EL CICLO PRE-ENFRIAMIENTO ANTES DE INTRODUCIR EL PRODUCTO CALIENTE. PARA ELLO, EN MENÚ PRINCIPAL, SELECCIONAR PREENFRIAMIENTO. UNA VEZ QUE ESTÉ A PUNTO EL ABATIDOR, SE LO INDICARÁ.)**

Es aconsejable cuando la carga a abatir sea inferior al 50% de su capacidad realizar el abatimiento por Sonda pincho.

Durante el ciclo de abatimiento:

- No abrir la puerta hasta su finalización.
- No envolver el producto o cerrar las bandejas.
- No se recomienda utilizar bandejas de más altura de 40mm.
- El espesor del producto en bandeja si este es compacto entre 2 y 2.5 cm
- Recomendable utilizar recipientes de inoxidable o aluminio.

Durante el ciclo de conservación:

- El producto debiera ir en porciones cocinados al vacío para mantener aromas, frescura... y facilitar su regeneración.
- Colocar el producto donde se permita la circulación del aire.
- No colocar sobre las parrillas elementos que obstruyan la circulación del aire.
- Minimizar las aperturas de puerta y tiempos de manipulación.
- No se debe de introducir producto caliente o líquidos destapados

2.3 – PRODUCCIÓN

Dependiendo de varios factores y de acuerdo a los datos elaborados se trata de orientar al usuario con un producto muy homogéneo y estándar en la cocina internacional.

MODELO	PRODUCCIONES (kg) (*)	
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN
3GN 1/1	(12kg R290)_15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Producciones calculadas según norma EN17032 (Refr, +65 °C → +10 °C en 120'; Cong +65 °C → -18 °C en 270')

Los kg de producto pueden variar si cambian las condiciones de ensayo, como temperatura....

3 – INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR

Existen los siguientes estados de funcionamiento:

- el estado "off", el aparato no está alimentado.
- el estado "stand-by" (el dispositivo está alimentado y apagado)
- el estado "on" (el dispositivo está alimentado, está encendido y esperando el inicio de un ciclo de funcionamiento)
- el estado "run" (el dispositivo está alimentado, encendido y con un ciclo en proceso) Sucesivamente, por "encendido del dispositivo" se entiende el paso de estado "stand-by" al estado "on" y con "apagado" de aparato se entiende el paso de estado "on" al estado "stand-by."

Si se produce una interrupción de la alimentación durante el estado "stand-by" o durante el estado "on", al restablecimiento de la alimentación el aparato volverá al mismo estado.

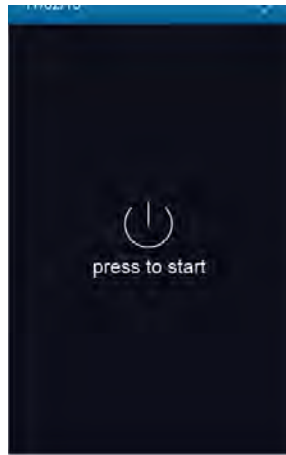
Si se manifiesta una interrupción de la alimentación durante el estado "run", al restablecimiento de la misma el aparato funcionará en el modo siguiente:

- Si estuviera en curso un ciclo por temperatura, se restablecerán desde el principio
- Si estuviera en curso un ciclo por tiempo, se reiniciarán en el instante en que la interrupción de la alimentación se haya producido.
- Si estuviera en curso un ciclo de conservación, volverá a ciclo de conservación

3.0 ENCENDIDO / APAGADO DEL ABATIDOR

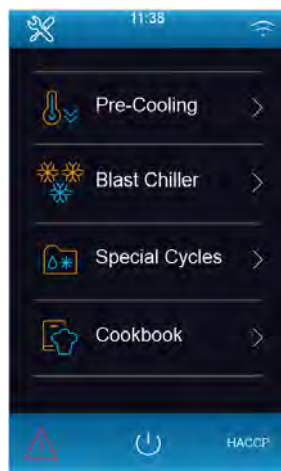
(Las imágenes utilizadas en este manual son a modo de ejemplo, pueden variar con la máquina que usted ha comprado, dependiendo del modelo).

Conectar la alimentación de aparato. En el display se visualizará la pantalla de inicio ,después se situará en el modo "stand-by", desde la cual pulsando el área central se pasará a la pantalla Home.



La Pantalla Home visualizada presentará los menús relativos al funcionamiento de la máquina.

Pantalla Home



Si de la interrupción de la alimentación se generó el error reloj (código "RTC"), será necesario configurar de nuevo el día y la hora real.

Para apagar el dispositivo, desde pantalla Home, apretar el botón.



3.1 BLOQUEO/ DESBLOQUEO DEL TECLADO

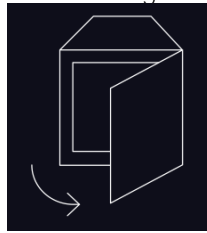
El teclado se bloquea después del tiempo de inactividad. Si el teclado está bloqueado, cuando se toca aparece un pop-up con indicación del bloqueo del teclado y el modo de desbloqueo. Se puede desbloquear deslizando el dedo hacia la derecha.



Para silenciar la alarma apretar cualquier tecla.

3.2 SEÑALIZACION PUERTA ABIERTA

Al abrir la puerta, en la pantalla aparece la señalización siguiente:



Apretar una cualquier tecla del display para quitar la visualización.

4 – FUNCIONAMIENTO

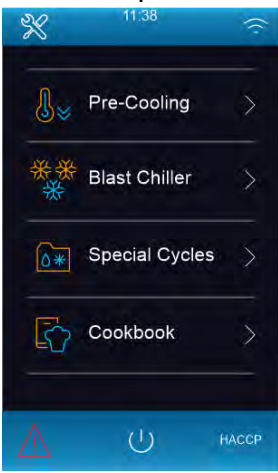

4.0 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO





El dispositivo dispone de los siguientes ciclos de funcionamiento:

- Pre-enfriamiento
- Refrigeración rápida por temperatura y conservación
- Refrigeración rápida hard por temperatura y conservación
- Refrigeración rápida por tiempo y conservación
- Refrigeración rápida hard por tiempo y conservación
- Congelación por temperatura y conservación
- Congelación soft por temperatura y conservación
- Congelación por tiempo y conservación
- Congelación soft por tiempo y conservación
- Ciclo continuo multitimer
- Endurecimiento Helado
- Sanificación pescado
- Desescarche
- Calefacción de la sonda pincho (Opcional)

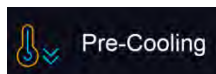
4.1 SELECCIÓN CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

Desde pantalla Home es posible acceder a todas las funciones previstas en la máquina. El menú de la pantalla Home esta diferenciado como sigue:

	
 Pre-Cooling	Permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento cámara
 Blast Chiller	Permite habilitar el modo abatidor, en el cual está definida la selección/configuración de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación estándar, un ciclo multi-timer;

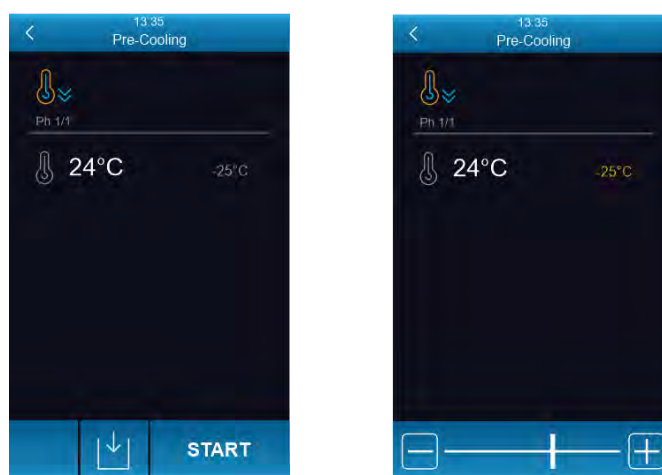
 Special Cycles	Permite habilitar el modo ciclos especiales, en la cual se define la selección de uno entre los ciclos especiales disponibles para la configuración de máquina
 Cookbook	Permite seleccionar el modo Recetas, donde están disponibles recetas precargadas; ver Capítulo correspondiente.
	Se visualizará en caso de alarmas activas.
 HACCP	Permite visualizar el histórico de datos grabados durante su funcionamiento.


4.2 PRE-ENFRIAMIENTO

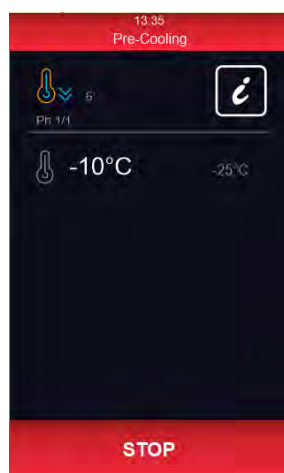


Al pulsar esta tecla, disponible en la página Home, permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento. Se trata de un ciclo similar a un proceso normal de Refrigeración rápida, que puede preceder todos los ciclos de funcionamiento.


Al presionar el área correspondiente se abre la siguiente pantalla.



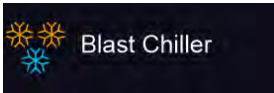
Determinar el valor deseado para el setpoint y apretar el botón  para iniciar el Pre-enfriamiento de la cámara. Se visualizará la siguiente pantalla en que se refleja la ejecución del Pre-enfriamiento.



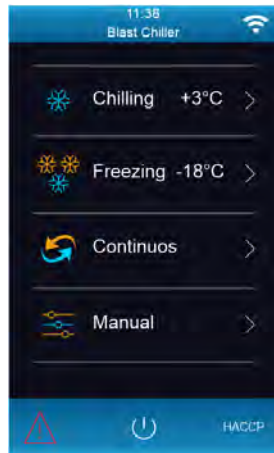
Apretar el botón  para bloquear el Pre-enfriamiento.

Una vez alcanzado el setpoint cámara deseado, el buzzer se activa, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara alcanzada hasta la presión del botón ; aparecerá automáticamente la página home.

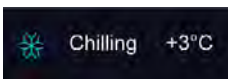
4.3 REFRIGERACION RAPIDA



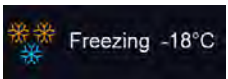
Pulsando sobre este área abre la pantalla que figura a continuación:



Si selecciona una de las áreas presentes: Refrigeración rápida, congelación, ciclo continuo y ciclo personalizado:



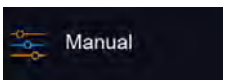
Permite seleccionar un ciclo estándar de Refrigeración rápida. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo de ejecución hard: en este caso la Refrigeración rápida está constituida por dos fases de setpoint distintos. Al término del ciclo se realizará la correspondiente fase de conservación



Permite seleccionar un ciclo estándar de congelación. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo de ejecución soft: en este caso la congelación está constituida por dos fases de setpoint distintos. Al término de la congelación se efectuará la correspondiente fase de conservación.

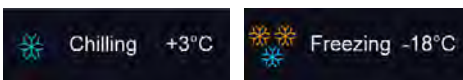


Permite seleccionar un ciclo infinito de Refrigeración rápida/congelación, con la posibilidad de incluir varios temporizadores de funcionamiento.






La presión del botón permite iniciar el procedimiento para la configuración de un ciclo personalizado. En este ciclo se pueden crear hasta cuatro fases. Una vez configuradas las fases se puede iniciar la ejecución o guardar el programa configurado dentro de Recetas.

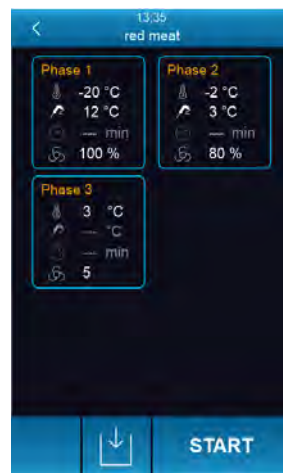
REFRIGERACION RAPIDA/CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN.





Al presionar una de estas teclas se lanza respectivamente un ciclo de Refrigeración rápida y un ciclo de congelación: se abre la pantalla siguiente con el botón "pincho" activo . Cuando la sonda pincho esté presente y no en error, el ciclo estándar es siempre por temperatura. Para pasar a un ciclo por tiempo, presionar el área : se desactiva el área sonda pincho y se activa el área de tiempo.

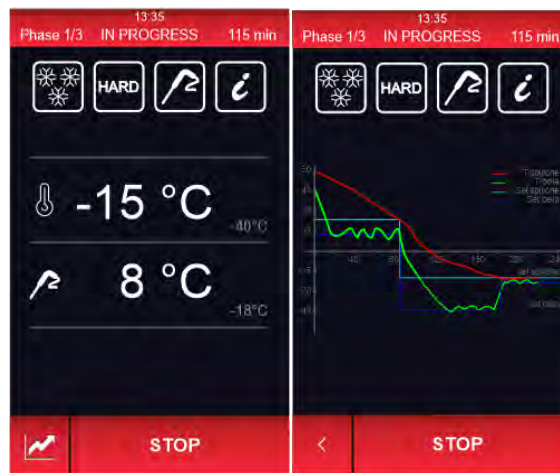


El ciclo seleccionado lanzará las configuraciones predeterminadas para ese ciclo, pero pulsando el área  será posible ajustar, dentro de los rangos admitidos, las configuraciones principales visualizadas en pantalla. Para ajustar todos los setpoint de las diferentes fases previstas para el ciclo seleccionado, es posible habilitar el modo Experto pulsando el área . Una vez completadas las diversas configuraciones, pulsar el área  para terminar la fase: aparecerá la pantalla de resumen de los datos relativos al ciclo configurado, como se explica a continuación:



Presionar el área  para guardar el programa así configurado, o presionar el área  para iniciar el ciclo.

Si el ciclo es por temperatura, se ejecuta el test para averiguar la correcta inserción de la sonda pincho en el alimento. Si no se supera el test, el ciclo pasa automáticamente al modo por tiempo: el buzzer se activa y en la pantalla aparece el símbolo de alarma activo. Durante la ejecución del ciclo, el display visualizará los principales setpoint. El gráfico de evolución de la temperatura se visualiza presionando el botón  excepto en caso de reanudación del ciclo tras una falta de tensión cuando el gráfico no está disponible. Es posible terminar el ciclo en cualquier momento presionando el botón .



Una vez terminado el ciclo de Refrigeración rápida/congelación, por temperatura alcanzada con sonda pincho o por tiempo terminado, el buzzer se activa y comienza la fase de conservación.



La fase de conservación es infinita y termina sólo por presión del botón **STOP**.

REFRIGERACION RAPIDA HARD/CONGELACIÓN SOFT Y CONSERVACIÓN.

En la pantalla de configuración de un ciclo Refrigeración rápida/congelación es posible seleccionar un ciclo de Refrigeración hard/congelación soft pulsando en la correspondiente área **HARD** o **SOFT**. Antes de seleccionar este modo, asegurarse de haber configurado el tipo de ciclo deseado (por tiempo o temperatura).

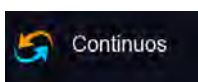
Este ciclo está formado por dos fases de Refrigeración con setpoint distintos, y por una siguiente fase de conservación.

- Una primera fase, llamada "hard" para la Refrigeración rápida y "soft" para la congelación, con setpoint definidos por los relativos parámetros, y no modificables.
- Una segunda fase de Refrigeración rápida/congelación con setpoint modificables.
- Una tercera fase de conservación con setpoint modificables.

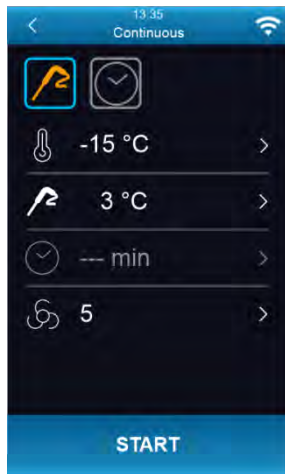
Al terminarse una fase, el control pasa automáticamente a la siguiente. La finalización de las dos primeras fases es señalada por la activación del buzzer.

Para este ciclo también es posible seleccionar el modo de ejecución por tiempo: en este caso, el paso a la fase siguiente es determinado por el vencimiento del tiempo.

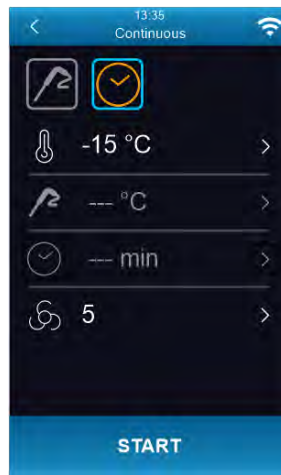
CICLO CONTINUO.



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo continuo, en modo "multitimer", cuando se selecciona un ciclo por tiempo. Una vez seleccionado el ciclo, se abre una pantalla desde la cual se pueden configurar los valores de temperatura cámara.



Ciclo continuo por pincho



Ciclo continuo por tiempo

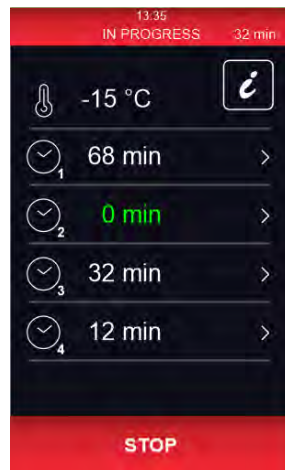
El ciclo se inicializa a la presión del botón **START** y termina cuando todos los temporizadores terminaron, y luego se pasa automáticamente a la fase de conservación.

El ciclo por tiempo prevé la posibilidad de configurar hasta cuatro temporizadores.

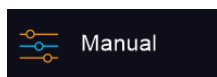
El ciclo inicia activando solo el primer temporizador con sus valores pre-determinados, mientras que los otros temporizadores con sus correspondientes valores pre-determinados se habilitan pulsando el area lápiz y configurando un tiempo, mientras que el ciclo ya está activo.

Al momento de la configuración del tiempo, cuando se confirma el temporizador, inicia directamente el recuento. Cada temporizador es independiente y a su terminación podrá ser re-establecido y el recuento reinicializa.

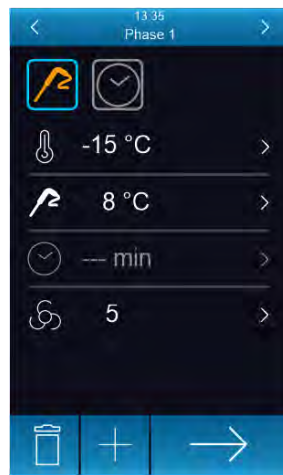
El ciclo termina sólo cuando todos los temporizadores configurados han terminado. Al final del recuento de un temporizador, el buzzer se activa, se presenta en el display una notificación, y el valor "0 min" del temporizador se visualiza en color verde.




CICLO PERSONALIZADO




La función "personalizado" permite configurar un ciclo compuesto por un máximo de 4 fases (3 de Refrigeración rápida y 1 de conservación) y podrá estar constituido de fases por temperatura, por tiempo o mixtas.



El ciclo personalizado se inicia activando la primera fase, que por defecto es una fase por pincho. Se puede conmutar la fase por pincho en fase por tiempo, y configurar los setpoint relativos.

Para añadir eventualmente otras fases, apretar el área , mientras que para eliminar una fase presente en el programa, se pulsa el área . Es posible desplazarse entre diferentes fases utilizando las flechas visualizadas arriba.


Una vez determinadas las fases deseadas y ejecutadas las distintas configuraciones, pulsar el área  para confirmar que el procedimiento se ha completado: será visualizada una pantalla de resumen:

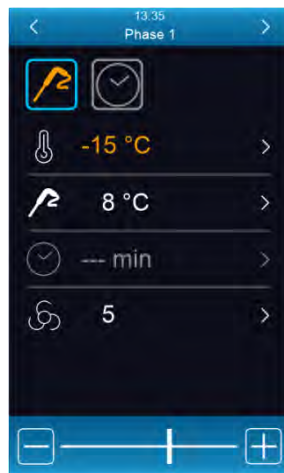




Presionar el área  para iniciar el ciclo, o bien el área  para guardarlo dentro de Recetas.

5 CONFIGURACION SETPOINT


5.0 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA CAMARA

Cuando se selecciona un ciclo de Refrigeración rápida, congelación, continuo o personalizado, se cargan los valores pre-determinados de temperatura cámara, temperatura producto, tiempo y velocidad ventiladores definidos en fase de configuración parámetros. Estos podrán ser modificados por el usuario dentro del rango fijado para los parámetros. Para habilitar la modificación, apretar el botón  al lado del valor que debe ajustarse: aparecerá la pantalla que figura a continuación y el valor en modificación será de color naranja:



Configurar el valor deseado utilizando la barra inferior . Una vez completada la configuración, apretar el botón  al lado del valor modificado y volver a la pantalla anterior.


5.1 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO

Seguir como explicado para el setpoint cámara, después de haber pulsado el área  relativa a la temperatura producto (es decir, la temperatura grabada por la sonda pincho).

5.2 CONFIGURACION DURACION CICLO


Seguir como explicado para el setpoint cámara, después de haber pulsado el área  relativa a la duración del ciclo.

6 EJECUCION CICLO

La presión del botón  inicializa el ciclo tal como se ha configurado. Si el ciclo es por temperatura, las fases de Refrigeración rápida/congelación terminan cuando la sonda pincho alcanza la temperatura determinada. Si el ciclo es por tiempo, las fases de Refrigeración rápida/congelación terminan cuando vence el tiempo (o los tiempos) configurados. Durante la ejecución del ciclo, se visualizará la pantalla siguiente:



En la pantalla se resumen las características del ciclo activo.

La presión del área  permite visualizar los valores de las sondas, el estado de entradas y salidas y eventuales alarmas activo.

La presión del área , activa sólo si está presente una alarma, permite visualizar el tipo de alarma activo.

Durante la ejecución de un ciclo, se graban los valores de temperatura de las sondas habilitadas, las activaciones de las salidas, el estado de las entradas, la ejecución de ciclos de deshielo y la presencia de eventuales alarmas.

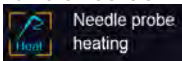
6.0 FINALIZACION DE UN CICLO

Si el ciclo de Refrigeración rápida/congelación por temperatura se termina correctamente, es decir se alcanza la temperatura al corazón del producto dentro del tiempo permitido, se pasa automáticamente a la fase de conservación con visualización de la siguiente pantalla:



Si el ciclo por temperatura no termina en los tiempos permitidos, la anomalía se señalará con el ícono de alarma, pero el ciclo de Refrigeración rápida seguirá adelante.

En los ciclos de temperatura, al presionar el botón **STOP** será visualizada la pantalla que permite utilizar las funciones de:



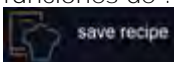
Calentamiento del pincho para la extracción de la sonda del producto;



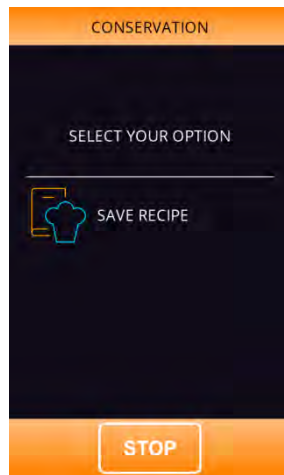
Almacenamiento del ciclo que se acaba de ejecutar.



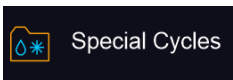
Al término de un ciclo por tiempo, por el contrario, será visualizada la pantalla que permite utilizar las funciones de :



almacenamiento del ciclo que se acaba de ejecutar.

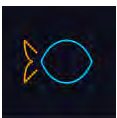


7 CICLOS ESPECIALES



Pulsando sobre esta zona podemos acceder al menú de ciclos especiales.

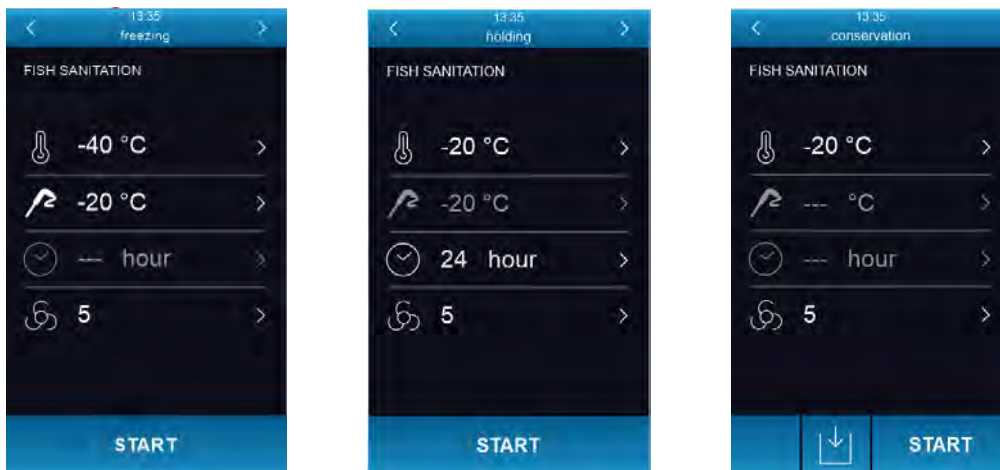
7.0 SANIFICACION DEL PESCADO



La presión de este botón permite seleccionar un ciclo de sanificación del pescado.

Se trata de un ciclo especial constituido por las siguientes fases:

- Refrigeración rápida, mantenimiento y conservación



Las flechas presentes en la parte alta permiten desplazarse entre las diferentes fases de la sanificación para la visualización/modificación de los setpoint. Después de seleccionar la función, aparece la pantalla con los valores pre-determinados, que pueden ser modificados.

La presión del botón **START** permite el inicio de la sanificación.

Durante la ejecución de una sanificación, el dispositivo visualizará la temperatura de fin de Refrigeración rápida, el setpoint de trabajo durante la refrigeración rápida y la duración del mantenimiento.



El ciclo de sanificación comienza con la fase de Refrigeración rápida. Cuando la temperatura detectada por la sonda pincho alcanza la temperatura de finalización de Refrigeración rápida, el dispositivo pasará automáticamente al mantenimiento.

La temperatura de finalización de Refrigeración rápida representa también el setpoint de trabajo durante el mantenimiento.

Transcurrido el tiempo configurado para el mantenimiento, el dispositivo pasa automáticamente a la conservación.

El test de inserción pincho siempre se ejecuta al inicio del ciclo: si el test no se ha completado, el buzzer se activa y el ciclo se interrumpe.

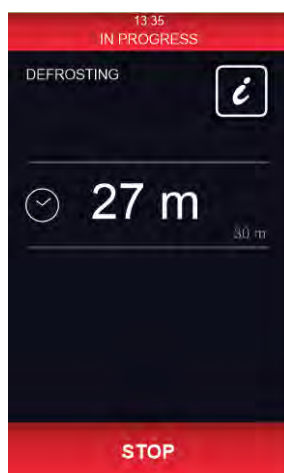
Durante el ciclo de Refrigeración rápida, el dispositivo muestra la temperatura detectada por la sonda pincho, la temperatura de la cámara y el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de Refrigeración rápida.

El ciclo puede ser interrumpido anticipadamente presionando el botón **STOP**.

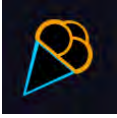
7.1 DESESCARCHE



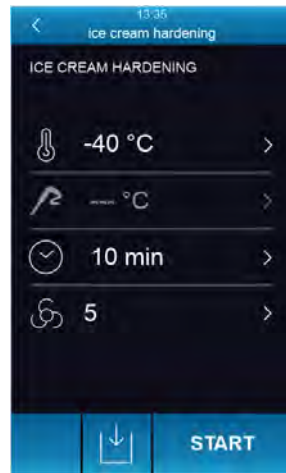
La presión de este botón permite seleccionar un ciclo de deshielo manual, que se lanza pulsando el botón **START**. Cuando el ciclo ha comenzado, se visualizará la siguiente pantalla.



7.2 ENDURECIMIENTO DEL HELADO



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de endurecimiento del helado.



Se trata de un ciclo de congelación por tiempo con un setpoint definido y duración definida. Al final del tiempo, no se pasa a una conservación, pero el ciclo de endurecimiento continúa hasta pulsar el botón **STOP**.

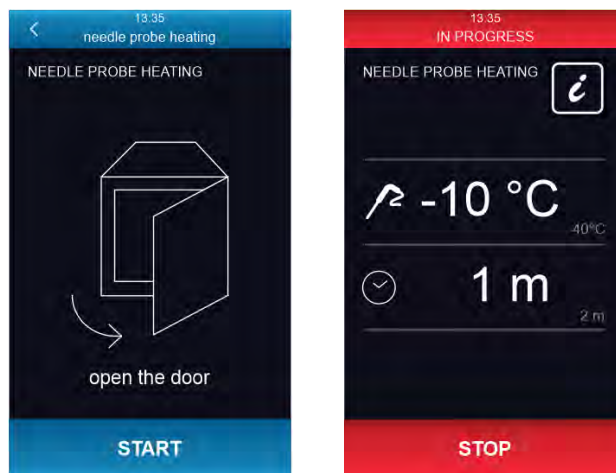
La apertura de la puerta bloquea el recuento del tiempo, que se reanuda al cierre de la misma.

7.3 SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional)



La presión de esta tecla activa el calentamiento de la sonda pincho (según modelo); el ciclo podrá efectuarse sólo con la puerta abierta.

El ciclo se propone también en automático al pulsar el botón **STOP** durante la conservación, tras un ciclo de Refrigeración rápida/congelación.



A la terminación del calentamiento, el buzzer se activará.

El calentamiento puede ser bloqueado por presión del botón **STOP**.

7.4 SECADO



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de secado.



Se trata de un ciclo de ventilación forzada ejecutable con puerta cerrada y de duración determinada. La apertura de la puerta durante el secado no afecta a la ejecución del ciclo.

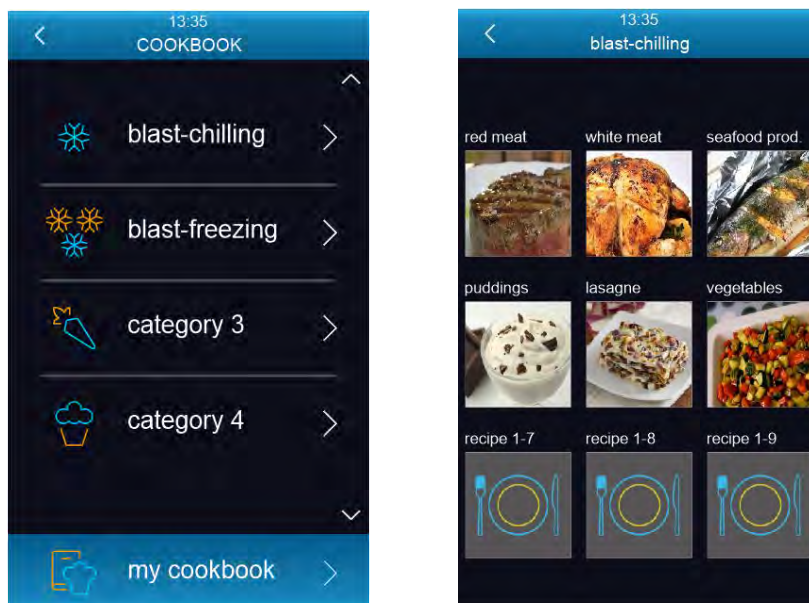
El ciclo se interrumpe al vencimiento del tiempo o por presión del botón **STOP**.

8 RECETARIO



El Controlador dispone de dos tipos de recetario: "Cookbook" y "My Cookbook".

"Cookbook" es un espacio dedicado a las recetas predeterminadas.



"My Cookbook" es un espacio donde pueden ser guardadas hasta 40 recetas.

8.0 ALMACENAMIENTO RECETAS MY COOKBOOK


Es posible guardar ciclos tanto por tiempo como por temperatura: en este último caso, lo que se guarda es el tiempo empleado para llegar a la temperatura sonda pincho deseada.

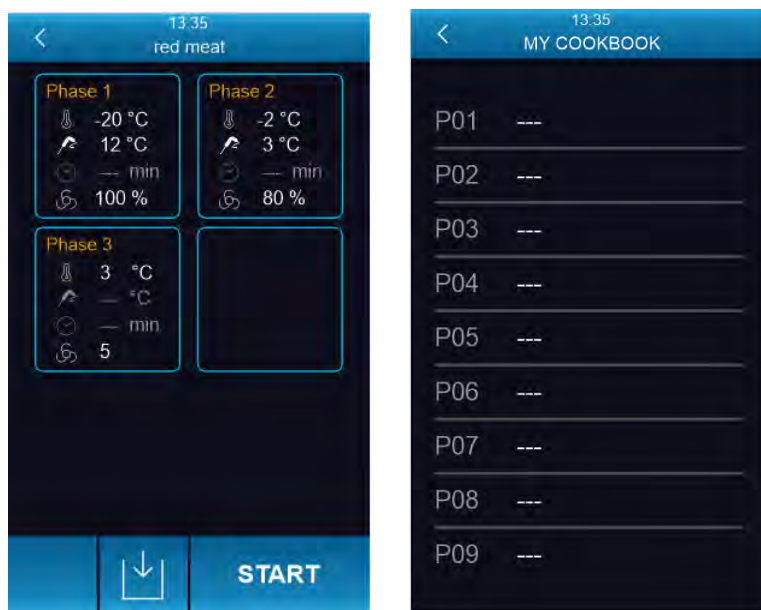
Es disponible la siguiente modalidad de almacenamiento de una receta:




- Durante la conservación después de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación personalizada, al presionar el botón **STOP** el dispositivo propone almacenar la receta realizada;
- Guardar una receta antes de ejecutar el ciclo;
- Seleccionar una receta ya presente, modificarla y guardarla.

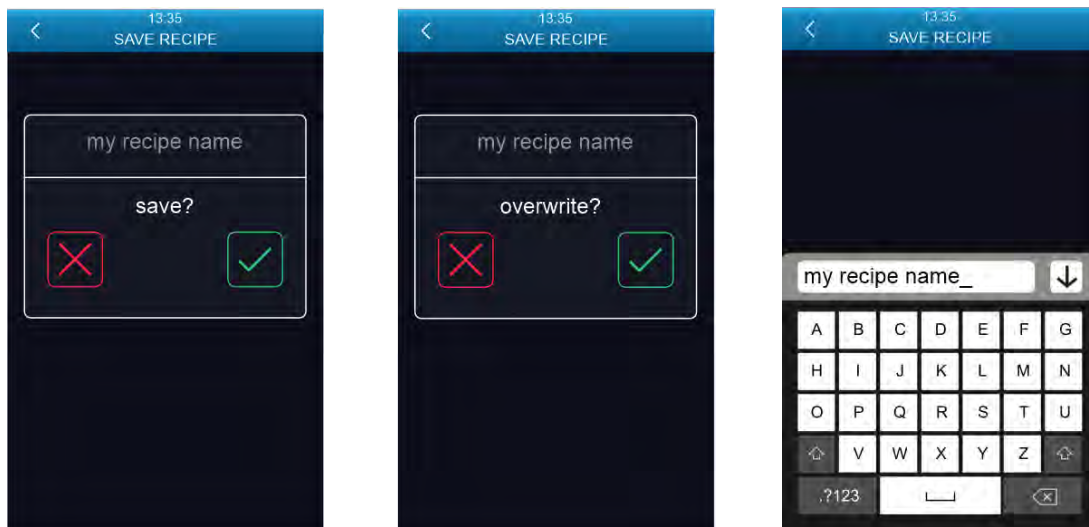
A continuación, un ejemplo sobre cómo guardar una receta antes de realizar el ciclo.
Después de configurar el ciclo deseado, colocar el dispositivo en estado de "Resumen Ciclo"

Antes de apretar el botón **START**, almacenar una receta en el modo siguiente:





Apretar : se accede a la página "MY COOKBOOK" que visualiza una lista con las posiciones disponibles (identificadas por "---") y las recetas eventualmente guardadas anteriormente.



- Seleccionar en la página la posición en que se desea guardar una nueva receta o sobrescribir una existente
- Apretar  para confirmar: se accede al teclado (tocar  para salir del procedimiento sin guardar)
- Marcar el nombre de receta deseado y apretar  para confirmar







En caso de que se quiera cambiar el nombre de la receta, proceder en la siguiente manera:


- Tocar el nombre de la receta deseada
- Tocar  para confirmar la sobreescritura: se accede al teclado (tocar  para salir del procedimiento sin guardar)
- Borrar con el botón  el nombre de receta visualizado y componer el nuevo nombre de receta deseado
- Apretar  para confirmar

8.1 INICIO RECETAS

Para iniciar una receta, seguir el procedimiento:

- Asegurarse de que el dispositivo esté encendido y que no esté activo ningún procedimiento.
- Tocar el botón 
- Acceder al menú  y seleccionar la receta deseada
- Desde la página de "resumen ciclo" tocar  para iniciar la receta
- Si se quiere ajustar los datos de la receta, tocar  para entrar en configuración de la misma

8.2 BORRAR RECETAS

Para borrar una receta, desde la lista de "MY COOKBOOK" seleccionar la receta que se quiere eliminar y pulsar el botón .

8.3 CONFIGURACIONES (HORA Y FECHA, SERVICE, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)

Se accede al área de SETTINGS pulsando el ícono  de la pantalla Home. La página visualiza los siguientes menús:

- Hora y fecha (Clock-reloj)

El acceso al área CLOCK permite ajustar la hora del día y la fecha del dispositivo.

- Service

Desde esta tecla se accede a las funciones de:

Configuración de parámetros, a través de password

Restauración de los valores de fábrica a través de contraseña.

- Valores internos

Dentro del área INTERNAL VALUES aparece la lista de las funcionalidades disponibles, como sigue:

- Alarmas
- Estado entradas y salidas
- Horas funcionamiento compresor
- Selección de datos HACCP

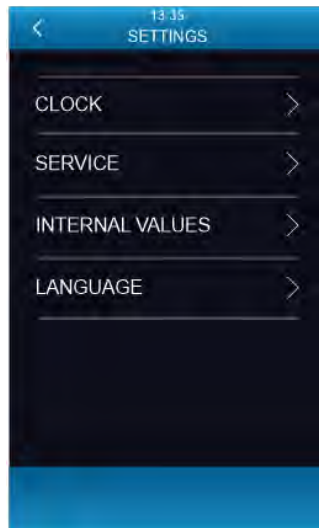
- Reset datos internos.

Dentro del menú "reset datos internos" (accesible a través de contraseña), es posible borrar los siguientes datos:

- Horas funcionamiento compresor
- Alarmas HACCP
- Recetas usuario

- Seleccionar idioma

Desde esta tecla es posible seleccionar el idioma.




9 USB

A través del puerto USB es posible ejecutar las operaciones siguientes:

- Download de las configuraciones contenidas en las recetas de la función "MY COOKBOOK" y los ciclos de trabajo de la función "ciclos especiales" (en adelante denominados "programas")
- Download de las informaciones relativas al histórico HACCP.

Para ejecutar el download de los datos HACCP, ejecutar lo siguiente:

1. Asegurarse de que el dispositivo esté en Stand-by y que no esté activo algún procedimiento;
2. insertar una llave USB en el puerto USB del dispositivo y esperar algunos segundos;
3. Tocar "DOWNLOAD DATOS HACCP".
4. Seleccionar la fecha y hora de inicio de grabación del histórico de datos.
5. Tocar  para confirmar: se generará un archivo de nombre "haccp.csv".
6. A la terminación, quitar la llave USB desde el puerto USB del dispositivo; en caso de idiomas que no utilizan el alfabeto occidental, los datos en el archivo "haccp.csv" son almacenados en inglés.

10 ALARMAS HACCP

Para acceder al área de alarmas HACCP, pulsar el ícono  desde la pantalla Home. Será visualizado lo siguiente:



Las alarmas presentes en la lista HACCP son:

- Duración ciclo de Refrigeración rápida/congelación
- Power failure/corte de energía
- Puerta abierta
- Alarma de alta temperatura

11 SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES

Código	Significado
RTC	<p>Error reloj.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajustar de nuevo el día y la hora real. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo no grabará la fecha y hora en que una alarma HACCP se manifestó - La salida de alarma se activa.
SONDA CÁMARA	<p>Error sonda cámara.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprobar el valor del parámetro P0 - Averiguar la integridad de la sonda - Averiguar la conexión dispositivo-sonda - Comprobar la temperatura de la cámara. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no estará permitido seleccionar ni iniciar algún ciclo de funcionamiento - Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida o la congelación, el ciclo continúa y el compresor funciona en modo continuo - Si el error se manifiesta durante la conservación, la actividad del compresor dependerá de los parámetros C4 y C5 o C9 - La alarma de temperatura máxima no se activará nunca - Las resistencias de la puerta nunca se encenderán. - La salida de alarma se activará.
SONDA EVAPORADOR	<p>Error sonda evaporador.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda evaporador. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el parámetro P4 es configurado en 1, el deshielo durará el tiempo establecido con el parámetro d3 - El parámetro F1 no tendrá algún efecto - La salida de alarma se activará.

Sensor PINCHO	<p>Error sonda/sensor pincho.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las mismas del error sonda cámara pero relativamente a la sonda pincho. <p>Principales consecuencias si el parámetro P3 es configurado en 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento por temperatura funcionarán por tiempo - Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida por temperatura, la refrigeración rápida durará el tiempo establecido con el parámetro r1 - Si el error se manifiesta durante la congelación por temperatura, la congelación durará el tiempo establecido con el parámetro r2 - Si el error se manifiesta durante el calentamiento de la sonda calefactada, el calentamiento será interrumpido - La salida de alarma se activa.
Térmica	<p>Alarma protección térmica</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar las condiciones de la entrada protección térmica - Comprobar el valor del parámetro i11. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo activo será interrumpido - La salida de alarma se activará.
ALTA PRESIÓN	<p>Alarma alta presión.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar las condiciones de la entrada de alta presión y cantidad de producto - Comprobar el valor del parámetro i6. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el ciclo activo prevé el uso del compresor, el ciclo se interrumpe - La salida de alarma se activa.
Puerta abierta	<p>Alarma puerta abierta.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar las condiciones de la puerta - Averiguar el valor de los parámetros i0 e i1. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El efecto establecido con el parámetro i0 - La salida de alarma se activa.
ALTA TEMPERATURA	<p>Alarma de temperatura máxima (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprobar la temperatura de la cámara - Averiguar el valor de los parámetros A4 y A5. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará la alarma - La salida de alarma se activará.

<p>Duración ciclo</p>	<p>Alarma ciclo de Refrigeración rápida por temperatura o de congelación por temperatura no terminado dentro del plazo máximo (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar el valor de los parámetros r5 y r6. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará alarma - La salida de alarma se activará.
<p>Comunicación BASE</p>	<p>Error comunicación interface-módulo de control.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la conexión interface-módulo de control. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.
<p>Compatibilidad la base</p>	<p>Error compatibilidad interface usuario-módulo de control.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar que la interface y el módulo de control sean compatibles. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.
<p>POWER FAILURE</p>	<p>Alarma interrupción de la alimentación (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la conexión dispositivo-alimentación <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará la alarma - El ciclo eventualmente activo se reanudará al restablecimiento de la alimentación - La salida de alarma se activará.
<p>INS PINCHO SANIFICACIÓN</p>	<p>Alarma sanificación.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la correcta inserción de la sonda pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo de sanificación se interrumpirá.
<p>Duración SANIFICACIÓN</p>	<p>Alarma sanificación no concluida dentro de la duración máxima (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar el valor del parámetro r23 <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará la alarma - El ciclo activo será interrumpido - La salida de alarma se activará.

INS PINCHO	<p>Alarma pincho no insertado.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la correcta inserción de las sondas pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo activo por temperatura será conmutado a un ciclo por tiempo
-------------------	---

11.0 PRECAUCIONES USO

- No colgarse de las puertas, la estabilidad de la máquina está garantizada con las puertas abiertas.
- NO UTILICE herramientas punzantes en los alrededores donde va el circuito refrigerante tanto en EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, líneas de entrada y salida...
- No es conveniente con manos mojadas ó descalzos manipular el control y alrededores de partes o componentes eléctricos.

12 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del abatidor siga siempre prestándole un servicio inmejorable. Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

12.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a **desconectar el aparato de la toma de corriente.**

Algunos modelos van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen. **Debe colocarse nuevamente una vez realizada la limpieza.**

Es imprescindible desconectar el aparato si se va a realizar limpieza con agua. No debe remover paneles para acceder a componentes eléctricos excepto por personal técnico autorizado para realizar operaciones de mantenimiento y reparación.

La limpieza interior del abatidor debe hacerse con mucho cuidado.

12.1 SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)

Es un componente de uso frecuente, por tanto debe cuidarse donde se coloca y mantenerlo limpio para evitar transmisiones de gérmenes y bacterias de unos alimentos a otros.

Debe cuidarse en la incisión sobre el producto y a su vez en la desconexión; siempre debe ser cogido de la parte más gruesa y nunca del cable. Debe extraerse moviendo alternativamente y girando para facilitar su retirada y evitar la rotura o doblado de esta.

Debe colocarse en el corazón del producto y que sea el de mayor tamaño

Con el fin de facilitar el trabajo la sonda pincho debe colocarse en su lugar de ubicación antes de retirar las bandejas.

12.2 CHEQUEO REGULAR A realizar por Usuario

- Es conveniente que no haya una fuente de calor cerca del abatidor.
- El aparato debe estar bien nivelado para evitar vibraciones excesivas.
- La junta de la puerta está en buenas condiciones y cierra herméticamente con el cuerpo.
- La clavija de corriente eléctrica está bien conectada al enchufe.
- Verificar que la bandeja recoge agua está en buenas condiciones para cumplir su función (solo algunos modelos).
- Comprobar que el conducto del desagüe en la cámara no este obstruido.

- Comprobar que el circuito condensador no está obstruido de polvo. En caso de suciedad llamar al servicio Técnico para efectuar su limpieza.
- Comprobar que las rejilla del ventilador evaporador no este obstruidas con restos de comida.

12.3 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato.
- Desconectar el cable de conexión.
- Vaciar y limpiar su interior.
- Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

12.4 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la máquina antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El Abatidor no funciona

- Comprobar que llega corriente al Abatidor observando que el interruptor general está en posición de encendido, en caso de llevarlo, y que el display se ilumina, después de haber dado a cualquier tecla, ya que pasa a estado mínimo consumo (Stand by) después de terminar un ciclo no se pulsa ninguna tecla.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
- Comprobar que las puertas cierran bien.

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del abatidor.
- Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.

12.5 MANTENIMIENTO ESPECIAL

(Personal técnico autorizado)

- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su Abatidor.
- Si la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada,
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, ni panel/es frontal/es sin previamente **haber desconectado de la red.**
- Utilizar guantes antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si la manguera de alimentación está dañada, ha de ser sustituida por personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección de este.
- La tapa interior de la instalación eléctrica es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla, como estaba.

12.6 **TESTADO Y GARANTIA**

El abatidor ha sido comprobado y a través de los ensayos establecidos para su producción los resultados han sido satisfactorios.

El suministrador podrá exigir el retorno de la pieza defectuosa para su análisis y estadística

La empresa corregirá posibles errores o defectos siempre que la maquina haya sido utilizada según las indicaciones del manual.

EN CASO DE REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS, FACILITAR SIEMPRE EL CÓDIGO Y EL NUMERO DE MATRICULA DEL APARATO, QUE ESTÁN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

Debe leerse atentamente el manual de instrucciones ya que hay unas directrices de seguridad que deben tenerse en cuenta de cara a la seguridad.

Se declina cualquier responsabilidad si ha habido manipulación en la máquina que no esté indicadas en el manual y por persona no autorizada y cualificada.