



## Abatidores y Congeladores de Temperatura

Manual de Usuario y Garantía



**CONTENIDO**

- 1 INFORMACIÓN GENERAL .....4
- 2 INDICACIONES DE SEGURIDAD .....4
- 3 PLACA DE CARACTERÍSTICAS .....4
- 4 RECEPCIÓN E INSPECCIÓN .....5
- 5 INSTALACIÓN .....5
  - 5.1 Ubicación.....5
  - 5.2 Desembalaje .....6
  - 5.3 Ventilación .....6
  - 5.4 Nivelado .....7
  - 5.5 Procedimiento inicial de limpieza .....7
- 6 INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS .....7
- 7 PUESTA EN MARCHA .....8
  - 7.1 Carga de Producto .....8
- 8 CONTROLADOR DIGITAL .....8
  - 8.1 Funciones .....8
- 9 INTERFAZ DE USUARIO Y FUNCIONAMIENTO .....10
  - 9.1 Selección de idiomas.....10
  - 9.2 Señales preliminares .....11
  - 9.3 Primer encendido del dispositivo .....11
  - 9.4 Encendido / apagado del aparato .....12
  - 9.5 Bloquear desbloquear el teclado .....12
  - 9.6 Silenciar el timbre .....12
  - 9.7 Icono de puerta abierta .....12
  - 9.8 Selección del modo de funcionamiento .....13
  - 9.9 Pantalla selección tipo de ciclo .....14
    - 9.9.1. Enfriamiento- Congelación y conservación.....15
    - 9.9.2 Congelación del Producto en modo suave (product delicado).....17
    - 9.9.3 Ciclo continuo .....17
    - 9.9.4 Ciclo personalizado .....18
    - 9.9.5 Configuración del conjunto .....19
      - 9.9.5.1 Ajuste de la temperatura ambiente .....19
      - 9.9.5.2 Ajuste de temperatura del producto .....19
      - 9.9.5.3 Ajuste de la duración del ciclo .....20

Revision: 04 Ref.: MANUAL USO ABATIDORES 03/07/2019

9.9.5.4 Ejecución del ciclo .....	20
9.9.5.4.1 Registro de datos históricos .....	20
9.9.5.4.2 Fin del ciclo .....	20
9.9.5.5 Modo de ciclos especiales .....	22
9.9.5.6. Modo libro de recetas .....	25
9.9.5.6.1 Guardar una receta .....	26
9.9.5.6.2 Sobre escribir una receta .....	27
9.9.5.7 Modo de pre – enfriamiento .....	27
10.- DESCARGAR DATOS HACCP .....	29
11.- ALARMAS .....	30
11.1 Señales de alarmas .....	30
12 ALARMAS HACCP .....	35
13 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO .....	35
13.1 Procedimiento de limpieza .....	35
13.2 Repuestos y Asistencia Técnica .....	37
14 RESOLUCIÓN DE AVERÍAS .....	37
15 GARANTÍA .....	39
15.1 Condiciones de garantía de los productos suministrados .....	39
15.2 Derecho que la ley Concede al consumidor ante la falta de conformidad con el contrato.....	40
15.3 Informe para el cliente .....	42

## 1 INFORMACIÓN GENERAL

Este producto ha sido fabricado bajo estrictos controles de calidad y cumple con todos los requisitos establecidos por Infrico. Antes de salir de fábrica, cada unidad ha sido probada garantizándose su calidad. Este equipo ha sido fabricado con materiales reciclables, a través de un proceso productivo respetuoso con el medio ambiente.

Para conocer todas las ventajas de su nuevo aparato, por favor lea cuidadosamente este manual antes de proceder a instalarlo.



**ADVERTENCIA!** Este aparato debe ser usado únicamente para la finalidad descrita en este manual.

## 2 INDICACIONES DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos conlleva la puesta en práctica de indicaciones básicas de seguridad, tales como:

- Este aparato debe ser apropiadamente ubicado e instalado antes de su instalación, siguiendo las recomendaciones de este manual.
- No permita a los niños manipular el aparato, ya que podrían dañarlo o dañarse seriamente a sí mismos.
- No toque las superficies frías de los aparatos de congelación ya que la piel puede quedar adherida.
- No almacene o use productos inflamables cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza, reparación o mantenimiento.



**NOTA:** Cualquier manipulación del aparato debe ser realizada por un técnico cualificado.

## 3 PLACA DE CARACTERISTICAS

La placa de características es una etiqueta fijada de forma permanente en el interior de los equipos, que cuenta con importante información eléctrica, así como datos relativos al sistema frigorífico de cada unidad. Además, incorpora el modelo y el número de serie.

Número de serie



## 4 RECEPCION E INSPECCIÓN

- Todos los productos Infrico son probados en fábrica, evaluándose su calidad y rendimiento, y no presentan defecto alguno.
- Cuando reciba su aparato, éste debe ser inspeccionado cuidadosamente para detectar cualquier posible daño que haya tenido lugar durante su transporte.
- Si se detecta algún daño en la unidad, debe conservar todo el material de embalaje y notificar tal daño en el bill of lading del transportista. Debe realizarse inmediatamente una reclamación a la empresa de transporte.
- Si el daño es percibido durante o inmediatamente después de la instalación, contacte inmediatamente con su distribuidor.



**NOTA: Infrico no se hace responsable de daños llevados a cabo durante el transporte.**

## 5 INSTALACIÓN

### 5.1 Ubicación

Este aparato está fabricado únicamente para usarse en interior.

Asegúrese de que la ubicación elegida para su equipo cuenta con una circulación de aire adecuada que garantice una refrigeración eficiente.

Evite ubicaciones cercanas a fuentes de calor, tales como hornos, freidoras, estufas, así como radiación solar directa donde las temperaturas puedan alcanzar valores extremos. Además, no debe elegirse una ubicación en una zona donde las temperaturas caigan por debajo de 12°C o suban por encima de 32°C.

Debe permitir suficiente espacio entre el equipo y las paredes laterales, de modo que pueda hacerse uso del bloqueo de apertura de puertas a 120°. Las puertas deben poder abrirse un mínimo de 90° para poder utilizar el máximo ancho de puerta disponible.

El suelo de la ubicación final debe ser lo suficientemente fuerte como para poder soportar el peso total del aparato suponiendo que contiene la carga máxima de producto. Además, debe estar nivelado y libre de vibraciones. Refuerce el suelo si fuese necesario.

## 5.2 Desembalaje

Los aparatos salen de fábrica sobre un pallet de madera y embalados en resistentes cajas de cartón. La caja está sujeta a la base de madera mediante grapas. Debe retirar previamente las grapas para evitar dañar la unidad al desembalarla.

Todos los materiales de embalado son respetuosos con el medio ambiente y deberían ser reutilizados o reciclados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente exigiendo embalajes reciclables y métodos de retirada de equipos que sean respetuosos con la naturaleza.



**NOTA: Infrico no recomienda volcar el aparato hacia el frente, hacia los lados o hacia atrás. Sin embargo, si esto ocurriese, debe asegurarse de que la unidad permanezca al menos 24 horas en posición vertical antes de conectarlo, de modo que el aceite del compresor retorne al mismo.**

## 5.3 Ventilación

Para asegurar un rendimiento máximo del equipo, éste debe ubicarse en un lugar que cuente con un suministro de aire continuo tanto por su parte trasera como por su parte inferior. Para favorecer un flujo de aire adecuado, ha de respetarse un mínimo de 75 mm de espacio libre a cada lado de la unidad con el mismo propósito.

Una restricción en el suministro del aire a través del equipo daría lugar a una excesiva carga de calor en la unidad condensadora, lo que perjudicaría su eficiencia de funcionamiento. En ningún momento puede obstruirse la rejilla frontal del aparato.



← 685 mm claro mínimo en frente de la unidad



**NOTA: Cualquier obstrucción del flujo de aire, ya sea total o parcial, cesa la garantía del aparato.**

## 5.4 Nivelado

Es muy importante que el aparato esté perfectamente nivelado para un correcto funcionamiento, de modo que los desagües drenen correctamente, las puertas se encuentren alineadas y la unidad no sea sometida a tensiones indebidas.

Estos modelos se suministran de fábrica con ruedas no ajustables. En este caso, debe asegurarse de que el suelo donde se ubica la unidad esté a nivel. Para poder trabajar de forma estable, deben bloquearse los frenos de las ruedas delanteras.

De modo opcional, pueden suministrarse patas ajustables para todos los modelos. En caso de que desee instalar patas, éstas deben ser ajustadas hasta que la unidad quede completamente estable y nivelada. En la sección "Instalación de patas" encontrará información detallada acerca de la regulación de las patas.

## 5.5 Procedimiento inicial de limpieza



Antes de la puesta en marcha y de la carga de producto en el aparato, debe retirar la capa de plástico protectora que envuelve el mueble y limpiarlo por completo. Si quedan restos de adhesivo, han de ser eliminados con alcohol. Se recomienda limpiar todas las superficies de acero inoxidable del aparato con jabón suave y agua templada. Tras la limpieza ha de hacerse un aclarado con abundante agua y secarse con un paño suave.



**NOTA: Nunca utilice limpiadores fuertes o abrasivos, detergentes concentrados, disolventes o productos químicos para limpiar el equipo.**

## 6 INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS

Debe revisar la tensión de la instalación antes de conectar el equipo, comprobando que sea la apropiada. Para determinar la tensión de la unidad, ha de revisar la etiqueta de características localizada en el interior del mueble. Verifique que esta información coincide exactamente con las características eléctricas de donde va a ser instalado.



**NOTA: El aparato ha de conectarse a un circuito dedicado exclusivamente para ello. No cumplir con este requisito cancela la garantía.**



**NOTA: El aparato está diseñado para hacer frente a una fluctuación de la tensión del 5% respecto a la**

tensión nominal indicada en la placa de características. El fallo del compresor debido a fluctuaciones superiores automáticamente cancela la garantía.

Los equipos cuentan con manguera y clavija instalados en fábrica del tipo que se muestra en la siguiente figura. Si no cuenta con la toma de corriente adecuada, debe instalarla previamente.



**ADVERTENCIA!** Si la manguera o la clavija presentan algún tipo de alteración podrían suponer un grave riesgo. Cualquier alteración de estos componentes, cancela la garantía.



**ADVERTENCIA!** Infrico no garantiza aquellos aparatos conectados a un cable de extensión.

## 7 PUESTA EN MARCHA

Una vez que el aparato ha sido instalado, nivelado, limpiado y conectado eléctricamente de acuerdo a las instrucciones aquí contempladas, estará listo para funcionar. Simplemente debe enchufarlo a la red.

El equipo debe funcionar de forma suave y silenciosa, dentro de los estándares generalmente aceptados. Ante cualquier ruido inusual, desconecte la unidad de inmediato y revise cualquier posible obstrucción en los ventiladores.

### 7.1 Carga de Producto

- Debe dejar suficiente espacio entre los alimentos para permitir la circulación de aire a través de los mismos.
- Los productos han de permitir que las puertas permanezcan cerradas.
- El ventilador no debe obstruirse y los alimentos no deben superar el máximo nivel de carga determinado.
- Si el equipo permanece desconectado por largos periodos, debe quedarse desenchufado, vacío, limpio y con la puerta entreabierta.

## 8 CONTROLADOR DIGITAL

### 8.1 Funciones

Los ciclos de abatimiento son la principal función del abatidor de temperatura, y pueden ser divididos en dos categorías: ciclos de refrigeración y ciclos de congelación.

Un ciclo de refrigeración reduce significativamente el tiempo que la comida permanece dentro de la banda crítica de temperatura (de 10°C a 65°C) donde hay una alta probabilidad de proliferación de bacterias.



Un ciclo de congelación, por otra parte, tiende a reducir la formación de de microcristales de hielo dentro del producto congelado; estos microcristales, cuando se forman, afectan a las propiedades organolépticas de la comida.

Los valores estándar de estos ciclos son los siguientes:

	Ciclo de refrigeración	Ciclo de congelación
Temperatura inicial del producto	90°C	90°C
Temperatura final del producto	3°C	-18°C
Duración	90 min	270 min

Los ciclos pueden ser definidos por tiempo o por temperatura. Si el ciclo ha sido definido por tiempo, la duración es definida, mientras que si el ciclo es definido por temperatura, este finaliza cuando el producto (internamente) alcanza la temperatura fijada; en ambos casos la sonda de control es un sensor de temperatura en el abatidor, usada para controlar el funcionamiento del equipo.

Un ciclo puede ser definido como “suave” o “fuerte”; el significado de suave y fuerte difiere dependiendo de si el ciclo es de refrigeración o de congelación. Teniendo lo en ciclos fuertes una mayor diferencial de temperatura entre la cámara y el producto.

Para los ciclos de refrigeración, si elegimos “suave”, el abatidor trabajara durante la duración completa del ciclo considerando la temperatura final del abatimiento como consigna (normalmente alrededor de 0°C); por otra parte, si el ciclo es “fuerte”, el abatidor trabajara con dos diferentes consignas para el abatimiento, una mas baja (alrededor de -20°C), usada hasta que la temperatura del producto alcanza un valor de fijado o un tiempo pre-establecido expira, y una segunda consigna, mas alta (alrededor de 0°C), usada hasta que finaliza el ciclo.

Para los ciclos de congelación, si elegimos “suave”, el abatidor funcionara con dos diferentes consignas, la primera mas alta (alrededor de 0°C) usada hasta que el producto (internamente) alcanza un valor fijado de temperatura o hasta que finaliza un tiempo preestablecido, la segunda consigna (inferior) es usada hasta que finaliza el ciclo; si, por otra parte, el ciclo se elije “fuerte”, el abatidor trabaja siempre considerando la consigna final del ciclo (alrededor de -35°C)

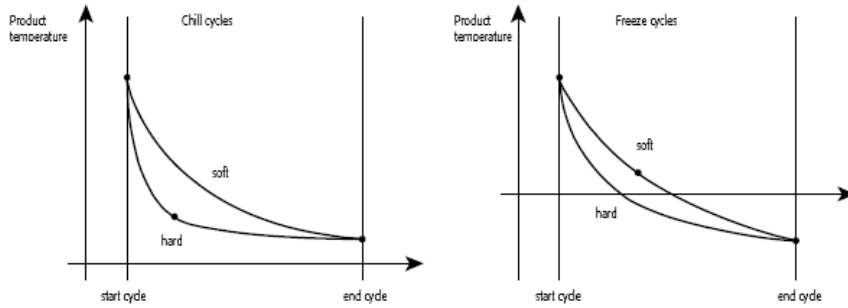


Fig. 4.1 Chill cycles (hard and soft) and freeze cycles (hard and soft).

El dispositivo es capaz de funcionar en los siguientes modos:

- Enfriamiento y conservación de producto controlada por temperatura a través de la sonda de pincho.
- Enfriamiento y conservación de producto controlado por tiempo.
- Modo fuerte de trabajo para el enfriamiento y congelación en ambos casos.
- Congelación y conservación de producto controlada por temperatura a través de la sonda de pincho.
- Congelación y conservación de producto controlado por tiempo.
- Modo suave de trabajo para refrigeración y congelación.
- Pre-enfriamiento.

También están disponibles las siguientes funciones:

- Saneamiento de pescado.
- Descongelación de producto.
- Desescarche del evaporador.
- Ciclo específico para endurecimiento del helado.
- Calentamiento de la sonda de aguja.
- Secado.

Al final del ciclo el abatidor entra en fase de conservación y mantendrá la temperatura de la cámara en la consigna de conservación.

El final de un ciclo es señalado por un pitido audible.

## 9 INTERFAZ DE USUARIO Y FUNCIONAMIENTO

### 9.1 Selección de idioma.

Para seleccionar el idioma, debemos de pulsar el botón de ajustes, seguidamente seleccionamos el idioma que deseamos.

**9.2 Señales preliminares**

Existen los siguientes estados de funcionamiento:

- El estado "off", el aparato no tiene corriente eléctrica.
- 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 de funcionamiento 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 manifiesta una interrupción de la alimentación durante el estado "stand-by" o durante el estado "on", al restablecimiento de la alimentación el aparato se volverá a proponer en el 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:

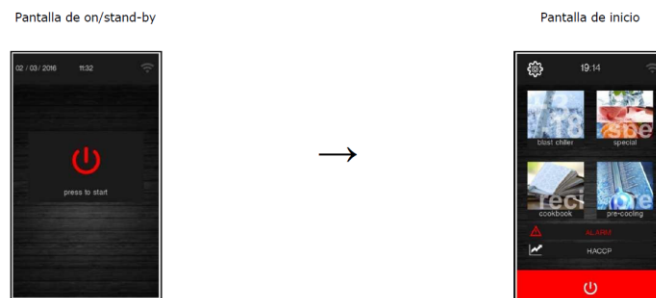
- Si estuviera en curso un abatimiento a temperatura o una ultracongelación a temperatura, se restablecerán desde el principio,
- Si estuviera en curso un abatimiento a tiempo o una ultracongelación a tiempo, se reiniciarán en el instante en que la interrupción de la alimentación se haya manifestado,
- Si estuviera en curso una conservación, se volverá a proponer la conservación.

**9.3 Primer encendido del dispositivo**

Obrar en el modo siguiente:

Primero conectar la alimentación de aparato, se situará en el estado "stand-by" (foto de abajo a la izquierda).

Pulsando el botón rojo, pasamos a la pantalla de inicio (foto de abajo a la derecha), pantalla en la cual vamos a indicar al abatidor que tipo de ciclo y con que parámetros queremos realizar el mismo.



- △ Si la fuente de alimentación ha sido cortada el tiempo suficiente para causar un error en el reloj (Rtc código), será necesario la fecha y la hora. La fecha y la hora se pueden establecer desde la pantalla de configuración, sección de servicio.

#### 9.4 Encendido / apagado del aparato

Obrar en el modo siguiente:

1. Pantalla de on/stand by y la pantalla de inicio se abrirá.
2. Para apagar el dispositivo, presione el área roja en la parte inferior de la pantalla principal.
3. Para encender el dispositivo, presiona el área central en el



#### 9.5 Bloquear y desbloquear el teclado

El teclado se puede bloquear configurando el parámetro E7 en 1, bloqueando el teclado después del período de inactividad establecido por el parámetro E8.

Si el teclado está bloqueado, aparecerá una ventana emergente cuando se toque para indicar que está bloqueado y cómo desbloquearlo.

Se puede desbloquear arrastrando un dedo hacia la derecha.

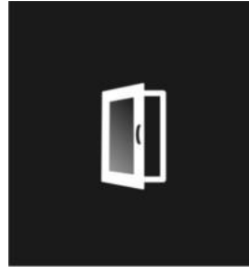


#### 9.6 Silenciar el timbre

Presione cualquier tecla cuando el zumbador esté sonando.

#### 9.7 Icono de puerta abierta

Cuando se abra la puerta, la señal mostrada a continuación aparecerá en la pantalla.



Presione cualquier área de la pantalla para eliminar esta señal.

**9.8 Selección del modo de funcionamiento**

Se puede acceder a todas las funciones de funcionamiento desde la pantalla de inicio seleccionando el área deseada.



Pulsando este boton, seleccionaremos el tipo de ciclo de abatimiento que queremos realizar: Refrigeracion a +3, congelacion a -18, ciclo continuo o ciclo personalizados



Selección de ciclos especiales predeterminados.



Permite acceder al recetario donde vienen ciclos predefinidos



Permite seleccionar un ciclo de pre-enfriamiento del abatidor, con posibilidad de regulación de temperatura



Esta área se muestra si hay una alarma en curso.



Pulsando esta área se pueden ver los datos históricos almacenados durante la operación.

**9.9 Pantalla selección tipo de ciclo**



En esta pantalla vamos a indicar al abatidor que tipo de ciclo queremos realizar, si de temperatura positiva, negativa, ciclo continuo o un ciclo personalizado.



Ahora se puede seleccionar una de las áreas que se muestran: enfriamiento rápido, congelación rápida ciclo continuo y ciclo personalizado, detalles a continuación.



Permite la selección de un ciclo de abatimiento a +3°C , tomando además los ajustes preestablecidos correspondientes. Respecto al modo de abatimiento, viene predefinido modo Soft (suave), pudiendo cambiarlo en la misma pantalla por el modo Hard (fuerte), en el cual, el enfriamiento consta de dos fases con diferentes puntos de ajuste. Cuando termina el ciclo de enfriamiento, el abatidor emite un aviso acústico, y entra en fase de conservación hasta que algún operario lo pare y retire el producto.



Permite seleccionar un ciclo de congelación a -18°C, cargando los ajustes preestablecidos correspondientes. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo Soft (viene definido en modo Hard) Cuando el proceso de congelación ha terminado, el abatidor emite un aviso acústico, y entra en fase de conservación hasta que algún operario lo pare y retire el producto.



Permite la selección de un ciclo de abatimiento positivo o negativo continuo, sin control de tiempo y sin sonda, únicamente teniendo en cuenta la temperatura de cámara.



Pulsar este botón para definir un ciclo personalizado. Este ciclo permite configurar hasta cuatro fases de funcionamiento en un mismo ciclo de abatimiento, con posibilidad en cada una de las fases de personalizar temperaturas y tiempo.





Esta área se muestra si hay una alarma en curso.


Una vez que se establecen las fases, pueden iniciarse el procedimiento de abatimiento, o guardarse en el recetario, creando un acceso directo en el mismo para posteriores ejecuciones de este mismo ciclo.


**9.9.1- Enfriamiento-Congelación y conservación.**



Al presionar una de estas áreas, se puede establecer un ciclo de enfriamiento (botón de +3) o de congelación (boton fr -18). En esta pantalla definiremos si queremos trabajar por sonda  o por tiempo 


Cuando entramos en cualquier de los dos ciclos, nos muestra valores de temperatura de cámara, temperatura de sonda (en caso de que trabajemos por sonda), o tiempo (en caso de que trabajemos por tiempo) ya predefinidos, así como modo suave o fuerte según proceda, y las diferentes fases dentro de un mismo ciclo de abatimiento.

Estos valores los podemos cambiar desde esta pantalla, pudiendo modificarlos a elección de la persona que vaya a realizar el ciclo de abatimiento pulsando 


Pulsando el icono  entraremos en la personalización de las diferentes fases.

No obstante, los valores que vienen predefinidos son los valores genéricos, acordes a la normativa vigente en lo que se refiere a tiempo de duración del ciclo y temperatura final del producto.




Una vez realizados todos los ajustes, pulse  para terminar la fase. Aparecerá la pantalla que resume todos los datos de configuración del ciclo.



Si pulsamos  guardamos el ciclo predefinido en el recetario.

Pulsando el botón  iniciaremos el ciclo que nos muestra la pantalla.

Si se trata de un ciclo de temperatura por sonda, el abatidor realizara un test, para comprobar que la sonda de pincho se ha insertado correctamente en el corazón del alimento. Si la prueba falla, el ciclo inicialmente programado por sonda, cambia automáticamente a ciclo por tiempo, el zumbador suena y aparece una señal de alarma.

Mientras el ciclo está en curso, la pantalla mostrará los puntos de ajuste principales y un gráfico trazando la temperatura. El ciclo puede detenerse en cualquier momento pulsando la tecla .



Al completar el ciclo de abatimiento, bien cuando la sonda de pincho ha alcanzado la temperatura correcta o cuando ha finalizado el tiempo, suena el zumbador y comienza la fase de conservación. El gráfico que traza la temperatura no estará disponible si el ciclo se ha reiniciado después de un apagón.





La fase de conservación no muestra el tiempo y sólo se termina cuando pulsamos



### 9.9.2.- Congelación de producto en modo suave (producto delicado)

Es posible seleccionar un ciclo de congelación, en ciclo suave para evitar que la temperatura ambiente durante la primera fase del abatimiento baje a temperaturas tan extremas que puedan deteriorar el producto.

Así, la temperatura ambiente ira bajando proporcionalmente según baya bajando la temperatura de la sonda (en el caso de trabajar con sonda)

Este ciclo consiste en dos fases de enfriamiento rápido en diferentes puntos de ajuste, seguida de una fase de conservación.

- La primera fase mantiene unos parámetros de temperatura ambiente que no son modificables.
- La segunda fase permite modificar temperatura ambiente, sonda y tiempo.
- La tercera fase (conservación del producto una vez finalizado el ciclo) es configurable.

Una vez finalizada cada una de las fases, el abatidor pasa automáticamente a la siguiente. El final de las primeras dos fases es señalado por el sonido del zumbador.

También es posible seleccionar el modo de control de tiempo para este ciclo, en cuyo caso el controlador se desplaza a la siguiente fase cuando el tiempo ajustado ha concluido.

### 9.9.3.- Ciclo continuo



Si se pulsa en esta área se puede seleccionar un ciclo continuo.

Una vez seleccionado el ciclo, se abre una pantalla en la que se pueden ajustar los valores de temperatura ambiente, y la velocidad del ventilador.



Sonda de aguja de ciclo tiempo

Pulse la tecla  para iniciar el ciclo.



### 9.9.4- Ciclo personalizado




El modo personalizado permite configurar un ciclo consistente en un máximo de 4 fases (3 de enfriamiento propiamente dicho, y el último de conservación), y éstos pueden ser temperatura o tiempo controlado o una mezcla de ambos.





El ciclo personalizado se pone en marcha y activa la primera fase, que por defecto es una fase de sonda. Es posible cambiar la fase de la sonda a una fase controlada por tiempo y establecer los puntos de ajuste relativos.

Para añadir más fases, pulse , mientras que para eliminar cualquier fase previamente establecida en el programa, pulse .

Es posible moverse entre las diferentes fases usando las flechas en la parte superior de la pantalla.

Una vez seleccionadas las fases deseadas y puestas en marcha, pulse  para confirmar que los ajustes están completos y se mostrará una pantalla de resumen.




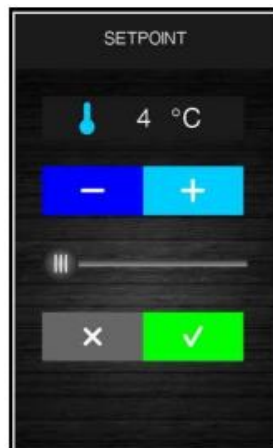
Pulse  para poner en marcha el ciclo o  para guardarlo en el recetario.






### 9.9.5.- Configuración del conjunto

#### 9.9.5.1.- Ajuste de la temperatura ambiente


Cuando se selecciona un ciclo de enfriamiento continuo o personalizado, la temperatura ambiente, la temperatura del producto y el tiempo pueden ser modificados por el usuario según su necesidad, dentro del rango permitido.

Para realizar una modificación, pulse la tecla  y aparecerá esta pantalla.




Defina el valor deseado utilizando la tecla   o . Una vez completada la configuración, pulse  para confirmar el valor y volver a la pantalla anterior, o pulse el botón  para volver a cargar los valores predefinidos y volver a la pantalla anterior.


#### 9.9.5.2.- Ajuste de temperatura del producto

Proceder como se describe en el punto de ajuste de la temperatura ambiente, después de pulsar  para la temperatura del producto (o la temperatura indicada por la sonda).

9.9.5.3.- Ajuste de la duración del ciclo

Igual que el punto anterior, después de presionar  para la duración del ciclo.

9.9.5.4.-Ejecución del ciclo.



Pulsando  el ciclo comienza, según los valores en los que ha sido ajustado. Si se trata de un ciclo de temperatura controlada por sonda, la fase de enfriamiento termina cuando la sonda alcanza la temperatura predefinida.

Si se trata de un ciclo de tiempo controlado, la fase de congelación termina cuando el período de tiempo fijado ha transcurrido.

Mientras el ciclo está en curso, se mostrará la siguiente pantalla.



La pantalla muestra un resumen de las características del ciclo en curso y un gráfico con los diversos valores(temperatura ambiente y temperatura del producto para ciclos de temperatura controlada por sonda y temperatura del ambiente y período de tiempo para ciclos controlados por tiempo).

Pulsando el icono  podremos ver los valores de la sonda, el estado de entrada y salida y cualquier alarma en marcha. El icono  solo aparece cuando una alarma está activa, pulsándolo, podremos ver qué tipo de alarma está activa.

9.9.5.4.1.- Registro de datos históricos.

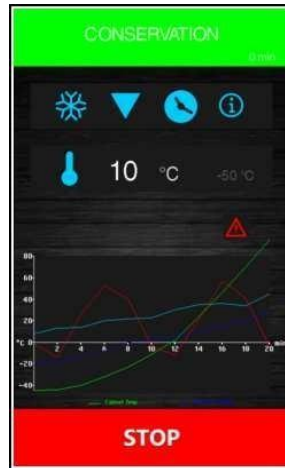
Mientras que un ciclo está en curso los registros de temperatura de entrada, de ambiente, producto, etc, tiempos, alarmas,etc, etc, se van almacenando.

Estos datos están disponibles para su posterior descarga a USB dispositivo.

La descarga de los mismos debe realizarse con un USB 2.0, sistema de archivos FAT32 y con **capacidad máxima** de 8GB.

9.8.5.4.2.- Fin del ciclo

Una vez finalizado el ciclo de abatimiento, sea de refrigeración o de congelación, el abatidor pasa automáticamente a modo de conservación del producto con la temperatura que hayamos predefinido. Es decir, si hemos realizado un ciclo de abatimiento positivo a +3, el abatidor pasa a modo de conservación para que el producto se mantenga en esta temperatura. Igualmente, si es un ciclo de congelación, con la finalidad de que no sea imprescindible la retirada del producto inmediatamente después de la finalización del ciclo de abatimiento.

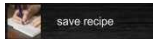


En caso de que el ciclo no se haya realizado en el tiempo predefinido, se encenderá el icono de alarma, pero el ciclo continuará realizándose.

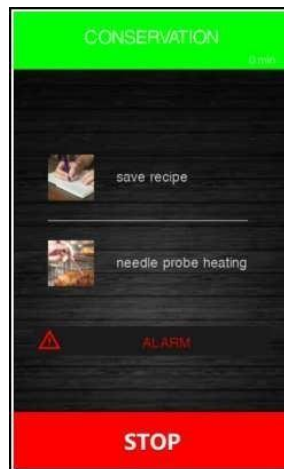
En los ciclos de temperatura controlada, presionando  la tecla mostrará la pantalla concediendo acceso a las siguientes funciones.



**Sonda calefactada:** la sonda tiene una pequeña resistencia en su interior que cuando activamos esta función, calienta ligeramente la misma con la finalidad de permitir su extracción del producto sin generar daños al mismo. Esto es útil sobre todo en ciclos de congelación donde la sonda debido a bajas temperaturas queda pegada al producto que se está abatiendo.



Nos permite guardar el ciclo que se acaba de realizar, en la memoria del abatidor.



Una vez finalizado el ciclo de abatimiento, el mismo vuelve a la pantalla inicial para empezar un nuevo proceso si se desea.



**9.9.5.5.- Modo de ciclos especiales**



Pulsar esta tecla desde la pantalla de inicio para entrar en el submenú de ciclos especiales



Esta pantalla concede acceso a otras funciones, algunas siempre presentes, otras que se pueden activar estableciendo el parámetro. Si la función no está disponible, no se mostrará el icono relacionado con dicha función, no siendo posible seleccionarla. En esta imagen están presentes funciones que son opcionales en los abatidores.

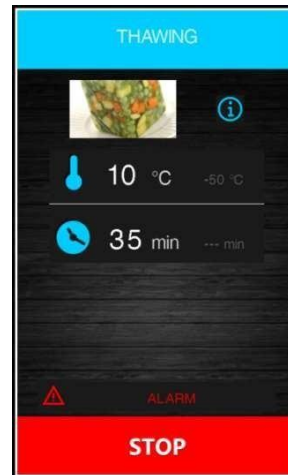
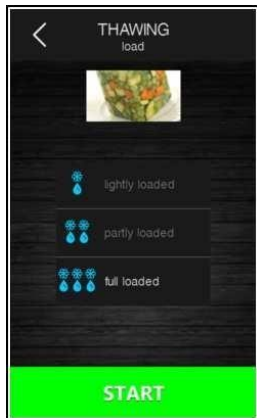
Las funciones disponibles en todos los abatidores son las siguientes.



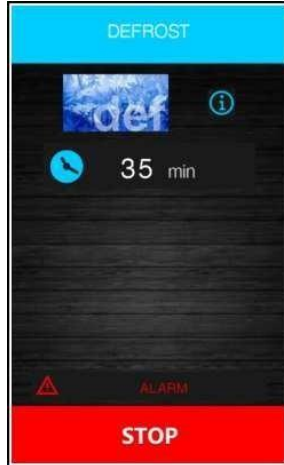
**SANIFICACIÓN DEL PESCADO.** Pulsando este icono, se permite la selección de un ciclo de saneamiento de pescado, con parámetros que ya vienen predefinidos que ya vienen predefinidos en el abatidor.



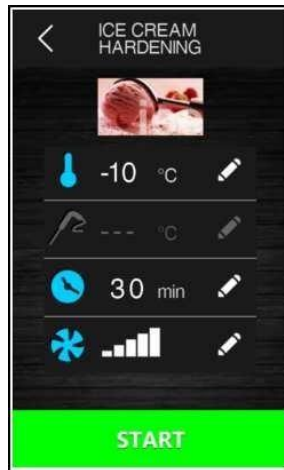
**DESCONGELACIÓN DEL PRODUCTO.** Presionando este icono, seleccionamos un ciclo de descongelación de producto congelado, con tres niveles de carga.



**DESESCARCHE MANUAL.** Desescarche manual del evaporador, en caso que el usuario observe que este está bloqueado de hielo. Normalmente esto puede suceder cuando hacemos muchos ciclos seguidos abatiendo producto que tenga una muy alta humedad relativa, o en caso de que hayamos dejado mucho tiempo el abatidor en modo de conserva.



CICLO ESPECIFICO PARA ENDURECIMIENTO DEL HELADO. Pulsando este icono, accedemos a un ciclo específico de endurecimiento de helado.



SONDA CALEFACTADA. Sistema de calentamiento de sonda para facilitar la extracción de la misma.







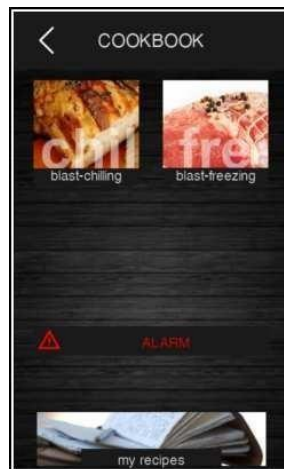
CICLO DE SECADO. Ciclo para el secado del abatidor cuando hay una elevada humedad en el mismo.



9.9.5.6.-Modo libro de recetas



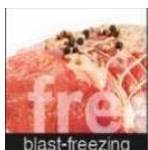
Al pulsar este icono, en la página de inicio se abrirá la siguiente pantalla.



Esta pantalla da acceso a un libro de recetas dividido en dos categorías: enfriamiento, congelación.




Al presionar este icono, se abre una pantalla con recetas de abatimiento en temperatura positiva.



Al presionar este icono, se abre una pantalla con recetas para ciclos de abatimiento en congelación.

La siguiente pantalla muestra un ejemplo del libro de recetas, mostrando los iconos de las 6 recetas preestablecidas.

Pulsando el icono  se puede seleccionar la lista de recetas personalizadas guardadas por el usuario.



Presionando el correspondiente icono de recetas, se muestra una pantalla de resumen que muestra la configuración de las distintas fases de la receta.



La receta puede ser puesta en marcha desde esta pantalla, o los puntos de ajuste pueden ser modificados presionando el área relacionada con la fase. Una vez modificadas las configuraciones, están disponibles las siguientes opciones:

- Inicie el ciclo sin guardar los cambios.
- Guardar los cambios y sobrescribir el programa antiguo.
- Guardar los cambios con un nombre diferente.

**9.9.5.6.1.- Guardar una receta**

Las recetas se pueden guardar de las siguientes maneras.

-Durante la conservación después de un ciclo personalizado de enfriamiento o de congelación, pulsando

 el abatidor permite guardar la receta utilizada.

- Guardar una receta a partir de un ciclo personalizado.
- Seleccione una receta ya presente, modificarla y guardarla.

Un vez seleccionada la receta para guardar, la pantalla nos pedirá datos para guardar dicha receta. La pantalla que se muestra nos pedirá el nombre con el cual queremos grabar dicha receta, mostrando ubicaciones libres y ocupadas. Si se selecciona una posición ocupada, el dispositivo le preguntará si la receta debe ser sobrescrita borrando lo inicialmente guardado.

Si decimos que no, la pantalla se abrirá permitiendo que se introduzca el nombre de la receta.



### 9.9.5.6.2.- Sobre escribir una receta.

Es posible sobrescribir una receta pero no eliminarla. Cuando una receta está sobrescribiendo la pantalla de abajo se mostrará la solicitud de confirmación de la nueva receta.

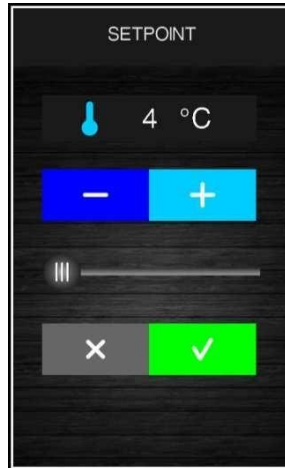


### 9..5.7.-Modo de pre-enfriamiento




Pulsando esta tecla en la pantalla de inicio se permite la selección de un ciclo de pre-enfriamiento. Este ciclo es similar a un ciclo normal de enfriamiento y puede preceder a todos los ciclos de funcionamiento.


Pulsando la tecla en cuestión se abre la siguiente pantalla.



Defina el valor de punto de ajuste que desee, y presione el botón de encendido para iniciar el ciclo de pre-enfriamiento de abatidor. La pantalla de abajo muestra el ciclo de pre-enfriamiento en proceso.



Esta pantalla permite seleccionar otros ciclos. Pulsando la tecla  cancelamos el proceso de enfriamiento.

Una vez que se ha alcanzado la temperatura programada, el abatidor emite un aviso acústico, y el ciclo continúa manteniendo la temperatura prefijada hasta que se pulsa  o hasta que se inicie un ciclo de abatimiento.

Si el pre-enfriamiento está en marcha, este se detiene automáticamente cuando se selecciona y se inicia otro ciclo.

## 10 Descargar Datos HACCP



Una vez conectado el dispositivo USB y seleccionar “descargar datos HACCP”, aparecerá una página la cual nos permitirá seleccionar la hora a la cual desea que se inicie el registro histórico (mantener presionado el área día/mes/año/hora hasta que se vuelva verde, luego modificar las teclas + y – hasta el valor deseado).

Una vez confirmado, un documento CSV(valores separados por comas) se escribirá automáticamente en el dispositivo.

La operación de escritura puede tardar algunos minutos. Cuando la operación completa, extraiga el USB del puerto serial USB.

**Asimismo se adjunta enlace para descargar video explicativo del ABATIDOR**

<https://youtu.be/1kTkCA1Fra8>

**11 ALARMAS**
**11.1 Señales de alarma.**

La siguiente tabla enumera varias alarmas.

Código	Significado
Rtc	<p>Error del reloj. Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vuelva a configurar la fecha y la hora.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo no memorizará la fecha y la hora en que se ha producido una HACCP.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
Sonda de gabinete	<p>Error del sondeo del gabinete. Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar el parámetro valor P0.</li> <li>- Compruebe que la sonda no está dañada.</li> <li>- Compruebe la conexión del dispositivo-sonda.</li> <li>- Compruebe la temperatura del gabinete.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el error ocurre durante el stand-by, no será posible establecer o iniciar r de funcionamiento.</li> <li>- Si el error se produce durante el enfriamiento por ráfagas o la congelación ciclo continuará con el compresor en modo continuo.</li> <li>- Si el error ocurre durante cservización, el compresor funcionará según los C4 y C5 o C9.</li> <li>- Si el error ocurre durante una prueba, una cocción lenta o un ciclo de desc el ciclo se interrumpe.</li> <li>- La alarma de temperatura mínima nunca se activará.</li> <li>- El máximo la alarma de la temperatura nunca será activada.</li> <li>- Los calentadores de puerta nunca se encenderán.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
Sonda evaporadora	<p>Error sonda evaporador. Para corregir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El mismo que para el error de sondeo del gabinete pero con referencia a la evaporador.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el parámetro P4 está ajustado en 1, la descongelación durará por el tien por el parámetro D3.</li> <li>- El parámetro F1 no tendrá ningún efecto.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>



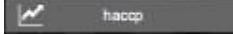
<p>Presostato de baja presión</p>	<p>Alarma de baja presión.</p> <p>Para corregir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe el estado de la entrada de baja presión.</li> <li>- Compruebe el valor del parámetro i9.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el ciclo en curso requiere el uso del compresor, el ciclo se interrumpirá.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p>Puerta abierta</p>	<p>Alarma abierta de la puerta.</p> <p>Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe el estado de la puerta.</li> <li>- Compruebe el valor de los parámetros I0 y I1.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El efecto establecido por el parámetro I0.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p>Temperatura alta</p>	<p>Alarma máxima de la temperatura (alarma de HACCP).</p> <p>Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la temperatura del gabinete.</li> <li>- Compruebe el valor de los parámetros A4 y A5.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo memorizará la alarma.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p>Baja temperatura</p>	<p>Alarma mínima de la temperatura (alarma de HACCP).</p> <p>Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la temperatura del gabinete.</li> <li>- Compruebe el valor de los parámetros a1 y a2.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo memorizará la alarma.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p>Duración del ciclo</p>	<p>Alarma que indica que la temperatura controlada de enfriamiento por ráfagas o la por explosión no se ha completado dentro de la duración máxima (alarma HACCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe el valor de los parámetros R5 y R6.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo memorizará la alarma.</li> <li>- The la salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p>Tablero COMMUNICATIO Ns</p>	<p>Interfaz de usuario-módulo de control error de comunicación. Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la conexión del módulo de control de interfaz de usuario.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cualquier ciclo en curso será terminado y no será posible iniciar uno.</li> </ul>





<p>Compresor bloqueado</p>	<p>Alarma del compresor bloqueada.</p> <p>Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la temperatura del condensador</li> <li>- Comprobar el valor del parámetro C7</li> <li>- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y limpie el condensado</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el error ocurre durante "stand-by", no será posible seleccionar o poner en ciclo de funcionamiento.</li> <li>- Si el error ocurre durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo se interrumpirá.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p>Inserción de sonda de aguja</p>	<p>Sonda de aguja no insertada alarma.</p> <p>Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe que las sondas de aguja han sido introducidas correctamente y el valor de los parámetros R17 y R18.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ciclo de temperatura controlada en curso se convertirá en un ciclo de temperatura controlada.</li> </ul>
<p>Expansión COMMUNICATI ONS</p>	<p>Interfaz de usuario: error de comunicación del módulo de expansión. Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la conexión del módulo de expansión de la interfaz de usuario.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cualquier prueba o ciclo de cocción lento en marcha se terminará y no será posible arrancar uno.</li> </ul>
<p>Compatibilidad de expansión</p>	<p>Interfaz de usuario – error de compatibilidad del módulo de expansión.</p> <p>Para corregir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe que la interfaz de usuario y el módulo de expansión son compatibles.</li> </ul> <p>Consecuencias principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cualquier ciclo en curso será terminado y no será posible iniciar uno.</li> </ul>

## 12 ALARMAS HACCP

Para acceder el área de alarma HACCP, presione área  en la pantalla de inicio. La pantalla de inicio. La pantalla de abajo se mostrará.



Se enumeran las siguientes alarmas HACCP.

- Enfriamiento de la ráfaga / duración del ciclo de la ráfaga – congelación.
- Apagón.
- Puerta abierta.
- Alarma de alta temperatura.
- Alarma de baja temperatura.

## 13 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

### 13.1 Procedimiento de Limpieza

#### Limpieza del aparato

Para limpiar el aparato, siga las siguientes instrucciones:

- Desconecte el equipo de la red eléctrica y retire todos los productos del interior.
- Abra todas las puertas y deje que el interior alcance la temperatura ambiente. Retire todos los accesorios interiores y límpielos con jabón suave y agua templada. Seque todos los accesorios por completo con un paño suave.

- Una vez que la cámara haya alcanzado la temperatura ambiente, limpie todas las superficies interiores y exteriores con agua jabonosa. Aclare abundantemente y seque con un paño suave. No secar correctamente puede generar la aparición de manchas de agua. Así mismo, existen limpiadores para acero inoxidable que pueden reparar y proteger la capa protectora de las superficies de acero.
- Coloque los accesorios en su posición original y conecte la unidad a la red.
- Las picaduras o grietas en el acero son signos del deterioro del material. En este caso, aplique limpiadores para acero inoxidable capaces de reparar la pasividad del acero.
- Aquellos alimentos con componentes ácidos pueden atacar al acero inoxidable (mostaza, mayonesa, limón, tomate y otros vegetales).



**NOTA: Nunca utilice estropajos de acero, cepillos metálicos o espátulas para limpiar el aparato.**



**NOTA: Los productos de limpieza que utilice han de ser de base alcalina o libres de cloro. Cualquier limpiador que contenga cloruros dañará la capa protectora del acero inoxidable.**

### Mantenimiento de los burletes

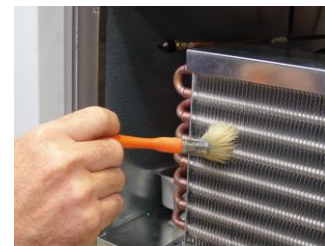


- Los burletes requieren una limpieza regular que proteja su elasticidad, para así garantizar un cierre apropiado y evitar el crecimiento de mohos. La limpieza de los burletes puede realizarse con agua jabonosa. Evite el uso de limpiadores fuertes y utensilios afilados.
- Los burletes pueden retirarse fácilmente extrayéndolos del perfil de la puerta, y volver a colocarse presionándolos contra el mismo.

### Limpieza del condensador

El condensador, ubicado tras la rejilla trasera del aparato, debe revisarse periódicamente. La frecuencia de limpieza dependerá del ambiente de trabajo que exista. Debe asegurarse que el aire circule libremente a través del condensador, por lo que su superficie debe estar libre de suciedad y grasa. Los condensadores sucios generan fallos de compresor y pérdida de producto. Si la batería condensadora se encuentra sucia o bloqueada, siga los pasos que se detallan a continuación:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Retire la rejilla trasera de la unidad.
- En algunos modelos será necesario retirar los tornillos que ajustan la unidad condensadora al rodapié, y extraerla para poder limpiar el condensador.
- Si el condensador cuenta con una carcasa protectora, debe desatornillarla y extraerla.



- Una vez que queda libre la superficie del condensador, ésta debe limpiarse usando un aspirador o brocha suave. Nunca utilice una brocha metálica.
- Si la suciedad es excesiva, puede utilizar aire comprimido para llevar a cabo la limpieza.
- Una vez limpio, vuelva a incorporar la carcasa protectora, devuelva la unidad condensadora a su posición original y reponga todos los tornillos.
- Finalmente, coloque de nuevo la rejilla posterior y conecte el aparato a la red.



**ADVERTENCIA!:** Nunca utilice agua para llevar a cabo la limpieza del condensador ya que podrían dañarse los componentes eléctricos cercanos.

#### Mantenimiento de puertas / bisagras

Con el paso del tiempo y el uso de las puertas, las bisagras pueden moverse ligeramente. Si nota que la puerta está comenzando a desalinearse, debe ajustar los tornillos que unen los soportes de las bisagras al mueble.

### 13.2 Repuestos y Asistencia Técnica



**ADVERTENCIA!:** Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación.

En caso de no conocer ninguna empresa de asistencia técnica en su área, contacte con nuestra empresa para recibir un listado (STD`s) Servicios Técnicos Oficiales.

Si el problema persiste tras realizar las comprobaciones pertinentes, **NO REALICE USTED MISMO NINGUNA REPARACIÓN.** Contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, aportando el modelo y el número de serie del aparato (localizados en la etiqueta de características),



**NOTA:** En caso de necesitar una pieza de repuesto, insista siempre en recambios autorizados por fábrica.

## 14 RESOLUCIÓN DE AVERIAS

Muchos problemas de funcionamiento se derivan de causas que pueden ser fácilmente eliminadas sin la necesidad de contactar con el Servicio de Asistencia Técnica. La siguiente lista contempla varios tipos de problemas y su cómo resolverlos.

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El enchufe no está conectado a la toma de corriente.</li> <li>2. No llega corriente eléctrica al enchufe por haberse fundido el fusible</li> </ol>

	o por haber saltado el limitador automático de potencia.
El aparato no enfría lo suficiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprobar la temperatura de corte en el controlador.</li> <li>2. Puerta mal cerrada o aperturas frecuentes.</li> <li>3. Obstrucción de las rejillas de ventilación del aparato.</li> <li>4. Condensador sucio.</li> <li>5. El aparato está expuesto directamente a los rayos del sol o una fuente de calor.</li> </ol>
Funcionamiento ruidoso	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no ha sido nivelado correctamente.</li> <li>2. Algunos de los tubos interiores rozan.</li> <li>3. Tornillos de sujeción de alguna pieza flojos.</li> <li>4. Ventilador en condensador o evaporador causando vibraciones..</li> <li>5. Partes sueltas en la unidad condensadora.</li> </ol>
El aparato crea excesivo hielo en el evaporador	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puertas mal cerradas.</li> <li>2. Excesiva apertura de puertas.</li> <li>3. Realización de muchos ciclos seguidos.</li> <li>4. El desescarche no se ha efectuado.</li> </ol>
Compresor no arranca	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interruptor abierto.</li> <li>2. Fusible quemado.</li> <li>3. Cableado defectuoso.</li> <li>4. Clixon abierto.</li> <li>5. Contactos del controlador abiertos (controlador defectuoso, o aparato ubicado en zona demasiado fría).</li> <li>6. Relé defectuoso.</li> <li>7. Baja carga de gas en el sistema - revisar existencia fugas.</li> </ol>
Compresor arranca pero para por sobrecarga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baja tensión.</li> <li>2. Cableado de la unidad defectuoso.</li> <li>3. Condensador de arranque defectuoso.</li> <li>4. Condensador de arranque sellado.</li> <li>5. Compresor defectuoso.</li> <li>6. Alta presión de condensación.</li> </ol>
Presión de condensación elevada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad sobrecargada.</li> <li>2. Aire o gases no-condensables en el sistema.</li> <li>3. Condensador sucio.</li> <li>4. Ventilador del condensador defectuoso.</li> <li>5. Aparato ubicado en zona demasiado caliente.</li> <li>6. Obstrucción en válvula de expansión o filtro.</li> <li>7. Válvula de descarga parcialmente cerrada.</li> </ol>

	8. Obstrucción en línea de descarga.
Presión de condensación reducida	1. Carga de refrigerante insuficiente. 2. Fugas en el sistema. 3. Aparato ubicado en zona demasiado fría.
El compresor realiza ciclos cortos	1. Control diferencial ajustado en intervalos demasiado pequeños. 2. Baja carga de refrigerante, revise la presión. 3. Carga excesiva de refrigerante. 4. Fugas en la válvula de descarga. 5. Presostato de alta abierto. 6. Condensador sucio.
Ciclos de funcionamiento demasiado largos, o funcionamiento continuo de la unidad	1.- Carga de refrigerante insuficiente. 2.- Condensador obstruido o sucio. 3.- Aparato localizado en zona demasiado cálida. 4.- Relé de controlador pegado. 5.- Aire o gases no condensables en el sistema. 6.- Válvula de expansión defectuosa o mal ajustada. 7.- Las puertas han permanecido abiertas demasiado tiempo. 8.- Aislamiento insuficiente, defectuoso, o saturado de agua. 9.- Exceso de aceite en el evaporador.

## 15 GARANTIA

### 15.1 Condiciones de garantía de los productos suministrados

1. El fabricante, garantiza el producto y se compromete a suprimir sin ningún cargo, los defectos que se aprecien por fallos o defectos en los materiales o en la producción.
2. El fabricante, responde frente a los consumidores finales que adquieren el producto, de las faltas de conformidad con el contrato que se manifieste durante un plazo de UN año, según las condiciones que establece la ley.
3. Deberá recibir esta carta de garantía totalmente cumplimentada en un plazo máximo de 20 días a partir de la fecha de compra del aparato. De no ser así, esta garantía comenzará a regir desde la fecha de fabricación del mismo. El usuario debe exigir al distribuidor la cumplimentación de este certificado.
4. Quedan excluidos de la garantía los productos que hayan sido modificados y/o los componentes sujetos a desgaste natural, así como los defectos que provengan del incumplimiento de las instrucciones de uso, instalación o funcionamiento o de aplicaciones no conformes con el uso al que se destina el producto, de factores medioambientales anormales, de condiciones extrañas de funcionamiento, de sobrecarga, de un

mantenimiento o limpieza realizados inadecuadamente o los que provengan de reparaciones o manipulaciones realizados por Servicios no autorizados, de los que se ocasionen por el uso de accesorios o repuestos que no sean los determinados por el fabricante.

5. Para la puesta en marcha y conservación del aparato el usuario deberá atenerse a las indicaciones descritas en el manual de instrucciones.

6. En caso de funcionamiento defectuoso del aparato el usuario debe realizar las comprobaciones indicadas en el manual y si el problema persiste debe ponerse en contacto con su distribuidor. De ser necesaria la intervención del servicio técnico, se deberá exhibir este certificado.

7. Esta garantía cumple exclusivamente la sustitución del material defectuoso sin que en ningún caso pueda exigirse el cambio por otro aparato ni el aumento del periodo de garantía. El material sustituido que esté en garantía quedará en propiedad para su revisión, corriendo el comprador con los gastos de instalación o sustitución.

8. La devolución de cualquier aparato por defectos o fallos de fabricación DEBE SER AUTORIZADA PREVIAMENTE. De no ser así, no se hará cargo, en ningún caso, de los costes y riesgos que se puedan originar en este proceso. Todo aparato cuya devolución haya sido autorizada por la empresa debe remitirse con un embalaje igual o similar al que tenía el producto en el momento de su recepción.

9. Nadie está autorizado para realizar otras concesiones, ni aceptar en nombre de la casa constructora compromiso alguno que no esté de acuerdo con la presente garantía.

10. En caso de pérdida o extravío de este certificado de garantía, debe tener conocimiento expreso de ello.

11. No están cubiertos por la garantía los gastos de desplazamiento, dietas y mano de obra del servicio técnico que atienda las reparaciones, incluso en periodo de garantía del aparato.

12. El tiempo para la reparación del aparato no supondrá para el comprador motivo de resarcimiento por ningún concepto, ni prolongación del periodo de garantía.

13. La presente garantía perderá validez en caso de averías producidas por causa de fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios...) o derivados de una instalación incorrecta o no reglamentaria del aparato (tensión de conexión, fluctuaciones del suministro eléctrico, conexión eléctrica no acorde con las instrucciones...) o por manipulación de la placa de características o de los datos incluidos en el presente certificado.

## 15.2 Derechos que la ley concede al consumidor ante la falta de conformidad con el contrato

1. El fabricante responde ante el consumidor de cualquier falta de conformidad con el contrato de venta que exista en el momento de la entrega del producto. El producto es conforme al contrato siempre que cumpla todos los requisitos siguientes:

a) si se ajusta a la descripción realizada por el fabricante y posee las cualidades presentadas por éste en forma de muestra o modelo.

b) si es apto para los usos a que ordinariamente se destinan los productos del mismo tipo.



c) si es apto para cualquier uso especial cuando requerido por el consumidor al efecto, el fabricante haya admitido que el producto es apto para el uso especial.

d) si presenta la calidad y prestaciones habituales de un producto del mismo tipo que el consumidor pueda fundamentadamente esperar.

La falta de conformidad que resulte de una incorrecta instalación del bien, se equipara a la falta de conformidad del bien cuando la instalación esté incluida en el contrato de venta y la realice el fabricante o se haga bajo su responsabilidad, o, cuando realizada por el consumidor, la instalación defectuosa se deba a un error en las instrucciones de instalación.

**2.** El fabricante responde de las faltas de conformidad que se manifiesten en el producto durante el plazo de un año contado desde el momento de la entrega, la cual se considera realizada el día que figure en la factura, en el ticket de compra o en el albarán de entrega correspondiente, si este fuera posterior.

Durante los primeros seis meses se supone que las faltas de conformidad existían en el momento de la venta y durante el periodo restante, el consumidor las deberá probar. El consumidor deberá informar al distribuidor del producto de la falta de conformidad en el plazo de dos meses desde que tuvo conocimiento de ella. Cuando al consumidor le resulte imposible por extinción de la empresa distribuidora o le suponga una carga excesiva dirigirse frente al vendedor del producto por la falta de conformidad de los bienes con el contrato de venta, podrá reclamar directamente al fabricante, con el fin de obtener la sustitución o reparación del bien.

**3.** Si el producto no fuera conforme con el contrato, el consumidor podrá optar entre exigir la reparación o la sustitución del producto salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada. Se considera desproporcionada toda forma de saneamiento que imponga al vendedor costes que en comparación con la otra forma de saneamiento no sean razonables. Procederá la rebaja del precio o la resolución del contrato, a elección del consumidor, cuando éste no pueda exigir la reparación o la sustitución, o si éstas no se hubieran efectuado en un plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor. No procederá la resolución cuando la falta de conformidad sea de escasa importancia.

**4.** La reparación y la sustitución se ajustará a las siguientes reglas:

a) Ser gratuitas (comprendiendo, especialmente, gastos de envío y coste de mano de obra y materiales) y llevarse a cabo en un plazo razonable y sin inconvenientes para el consumidor.

b) La reparación suspende el cómputo del plazo legal para reclamar la falta de conformidad desde que el producto es entregado hasta que se le devuelve reparado al consumidor. Durante los 6 meses posteriores a la entrega del producto reparado, el fabricante responde de las faltas de conformidad que motivaron la reparación.

c) La sustitución suspende el cómputo del plazo legal para reclamar la falta de conformidad desde que se ejerció la opción de sustitución hasta la entrega del nuevo producto. Al producto sustituido se le aplica, en

todo caso, la presunción de que las faltas de conformidad que se manifiesten en los seis meses posteriores a su entrega ya existían cuando el producto se entregó

**15.3 Informe para el cliente**

Por favor, complete el siguiente informe:

Usuario: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

Cód. Postal / Ciudad: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

Fecha compra: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_ No. Serie: \_\_\_\_\_

Compresor No: \_\_\_\_\_

Firma Vendedor

Firma Comprador

DEVOLVER AL FABRICANTE

Usuario: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

Cód. Postal / Ciudad: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

Fecha compra: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_ No. Serie: \_\_\_\_\_

Compresor No: \_\_\_\_\_

Firma Vendedor

Firma Comprador

PARA EL CLIENTE



**Infrico SL.**

CR CO-762 Los Piedros-Las Navas s/n

14900 Lucena (Córdoba) España

00 34 957 59 51 16 office

00 34 957 59 51 06 fax

asistenciatecnica@infrico.com

info@infrico.com

www.infrico.com

