

# MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO


## ABATIDORES DE TEMPERATURA

---

---





manual de uso   
ESPAÑOL

DOCRILUC, EMPRESA CERTIFICADA





ES

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES



ES

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

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

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna. **PAGINA: 1**



PRECAUCIÓN



TENSIÓN PELIGROSA



LEA LAS  
INSTRUCCIONES



PROTECCIÓN A  
TIERRA



EQUIPOTENCIALIDAD

# 1 ÍNDICE

1.1	INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.....	2
2	DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm) .....	3
3	CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	7
3.1	DATOS DEL PRODUCTO.....	8
3.2	GARANTÍA.....	9
3.3	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	9
3.3.1	Desembalaje.....	10
3.3.2	Emplazamiento y nivelación.....	10
3.3.3	Carga de producto.....	11
3.3.4	Colocación de la sonda pincho.....	11
3.3.5	Conexión eléctrica.....	11
3.3.6	Conexión del desagüe.....	12
3.3.7	Reciclaje.....	12
3.4	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO MODELOS S-LINE.....	13
3.4.1	Encendido de la máquina.....	13
3.4.2	Funcionamiento de la máquina.....	13
3.4.3	Inicio de un ciclo de abatimiento.....	15
3.4.4	Acceso o modificación de parámetros.....	16
3.4.5	Estados de funcionamiento.....	18
3.4.6	Anomalías y Alarmas.....	18
3.4.7	Deshielo.....	20
3.5	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO MODELOS PREMIUM.....	21
3.5.1	Encendido de la máquina.....	21
3.5.2	Funcionamiento de la máquina.....	22
3.5.3	Introducción a los ciclos de funcionamiento.....	22
3.5.4	Selección de modos de funcionamiento.....	23
3.5.5	Acceso a información o modificación de valores e idiomas.....	27
3.5.6	Estados de funcionamiento.....	27
3.5.7	Alarmas.....	28
3.5.8	Deshielo.....	32
3.6	CONSEJOS ÚTILES.....	34

## 1.1 INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. La información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



**ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

**Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.**

**En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.**

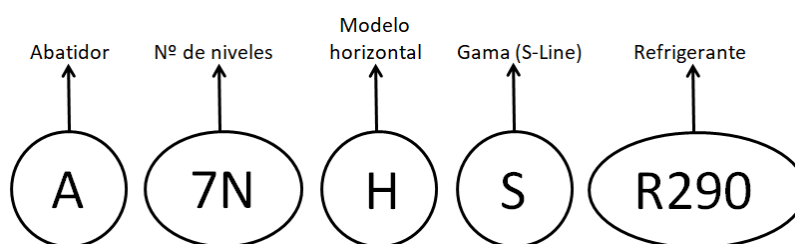


**ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.**

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
  - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
  - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
  - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
  - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el armario refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
  - **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.
  - **NO** almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un repelente inflamable.
  - Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envoltente del aparato o en la estructura de encastre.
  - **NO** utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.



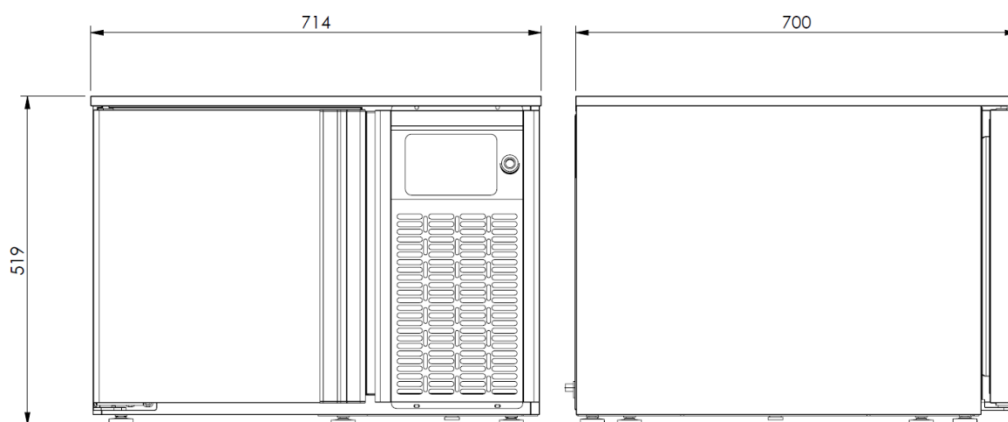
- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- La carga máxima soportada por estante es de 25Kg. repartidos uniformemente sobre toda la superficie del estante.
- Descripción de los dígitos referentes a la nomenclatura del modelo:



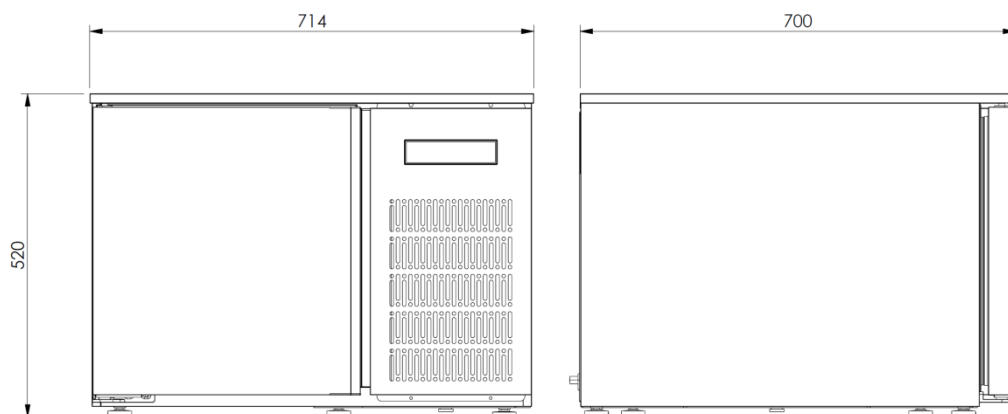
**EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.**

## 2 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)

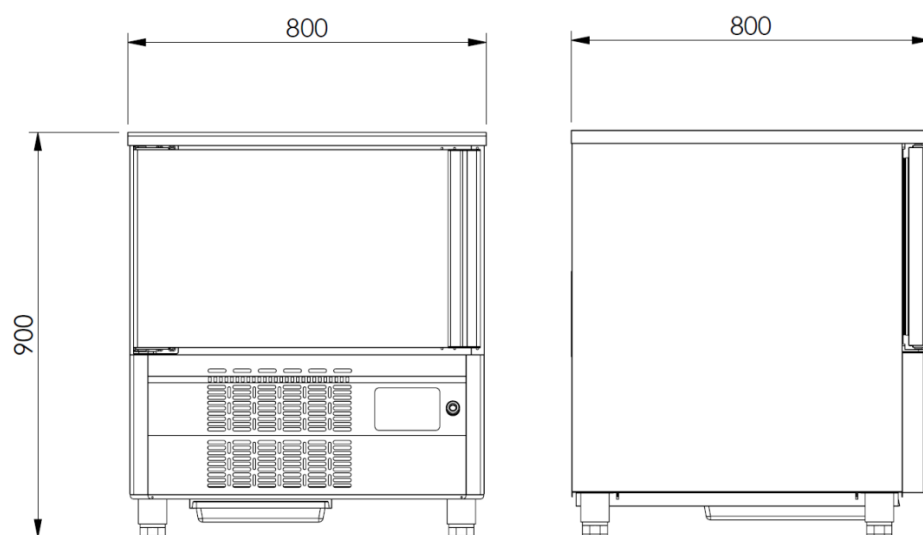
### DA3N



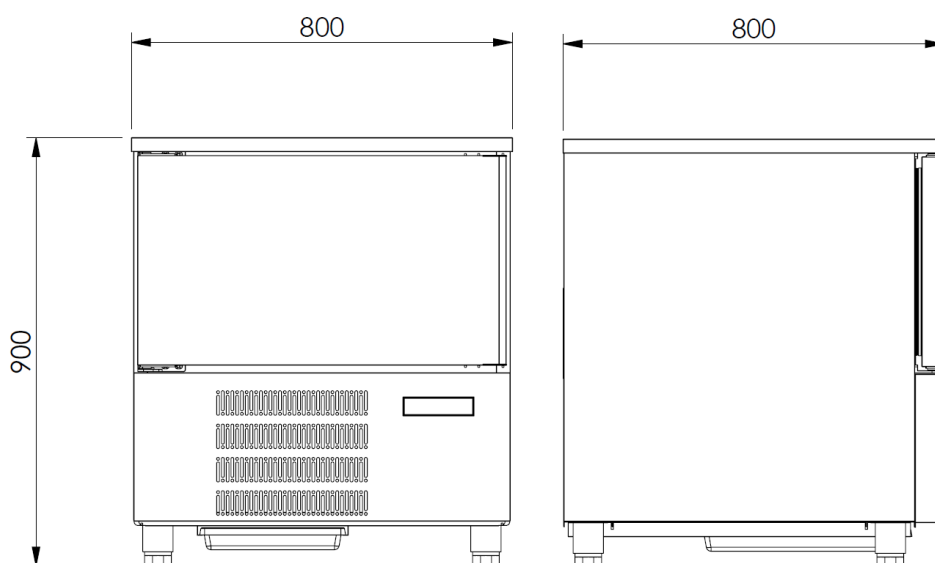
### DA3N-S



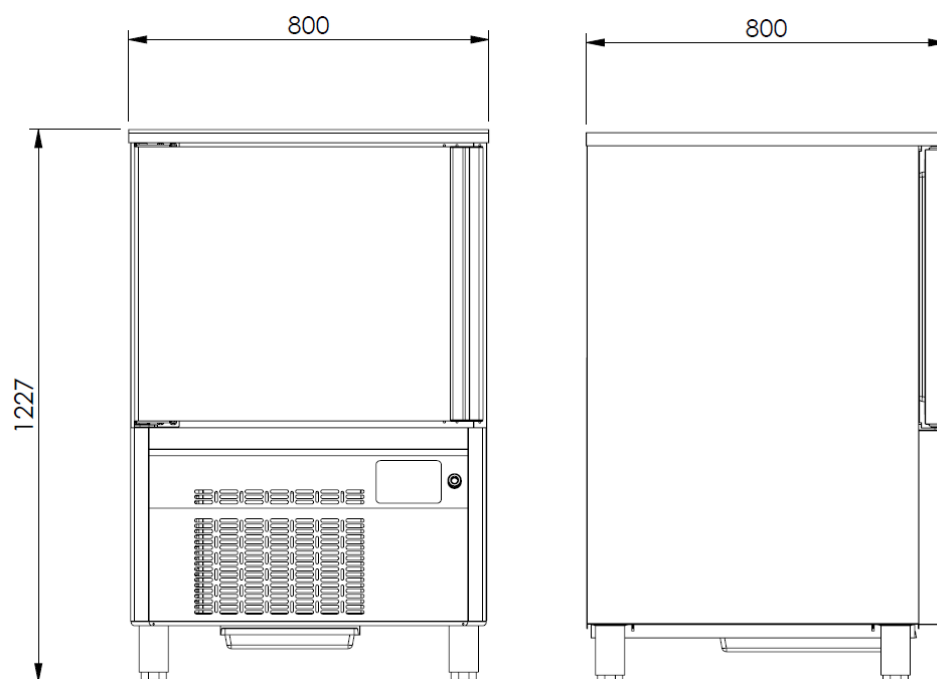
### DA5N



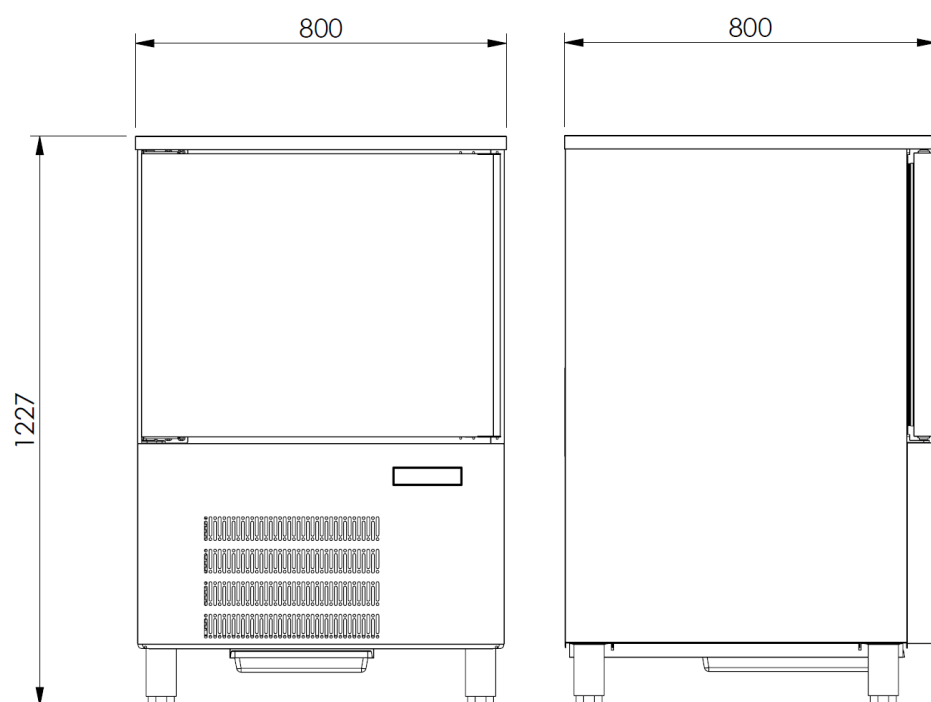
### DA5N-S



### DA7N

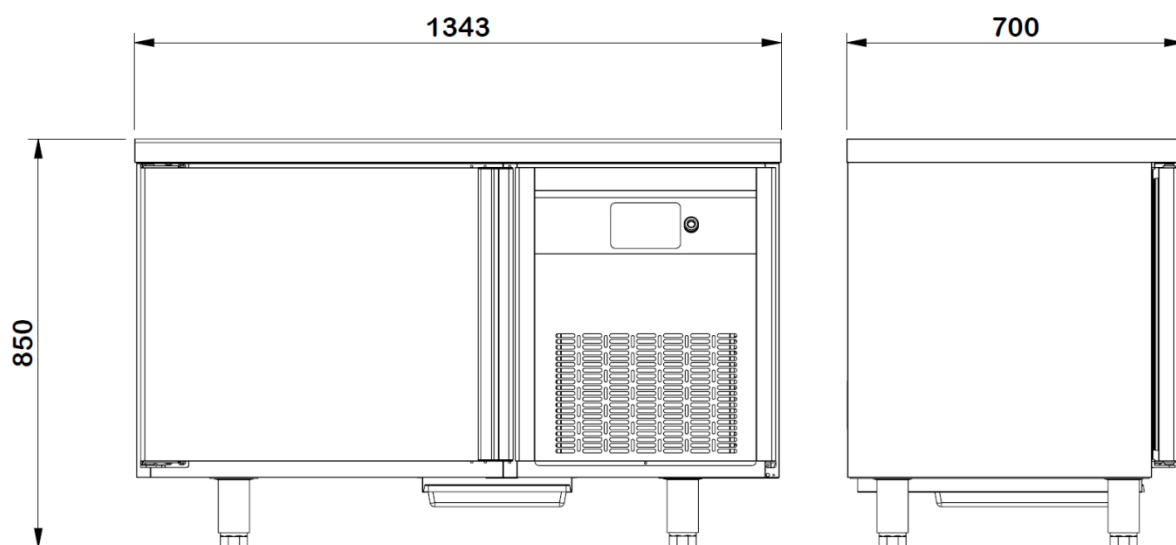


### DA7N-S

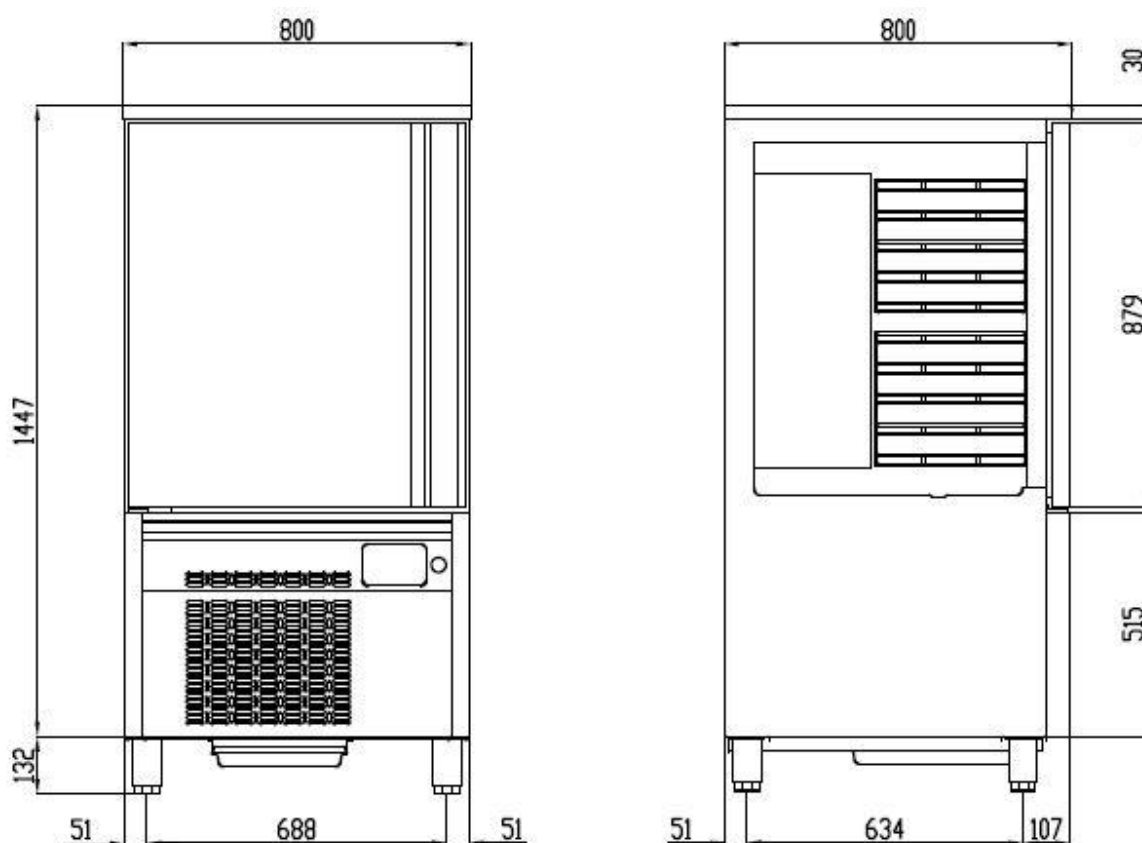




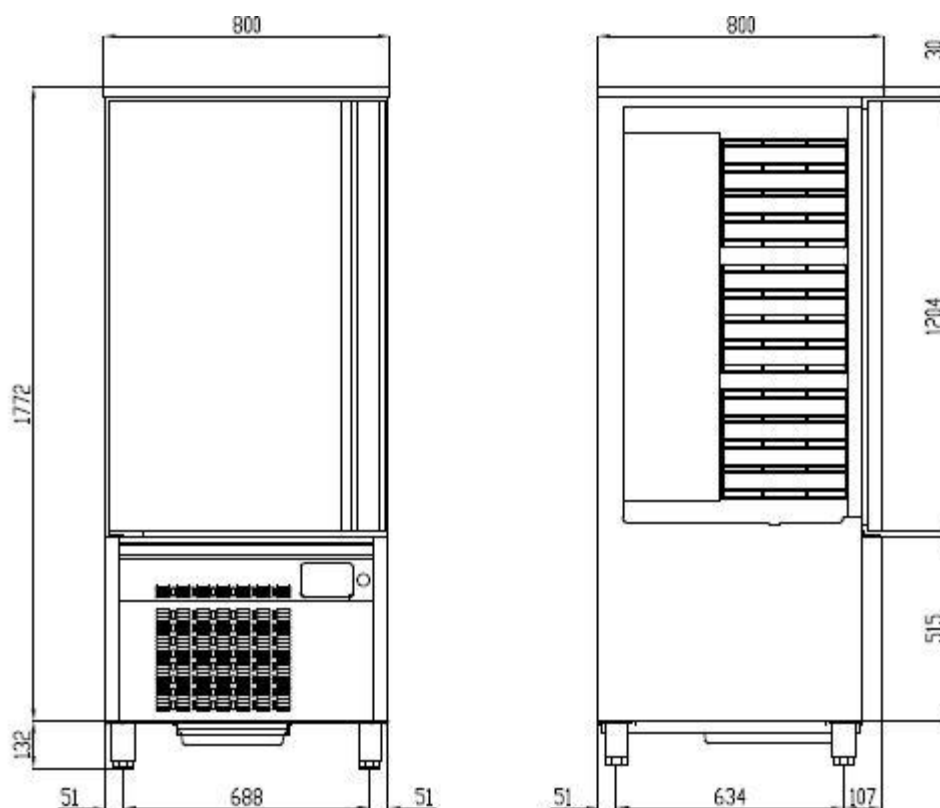
### DA7N-H



### DA10N



## DA15N:



### 3 CARACTERÍSTICAS GENERALES

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 10º C y 85º C en el producto, debe realizarse en el mínimo tiempo posible.

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

La capacidad de producciones (Kg) especificadas en la ficha técnica de cada producto están calculadas según la norma EN17032.

En la siguiente tabla se especifica las características de cada modelo:

MODELO	EXTERIOR			CAPACIDAD		EQUIPO FRIGORIFICO			
	largo exterior	alto exterior	fondo exterior	capacidad GN 1/1	capacidad 600x400	gas	tensión	potencia frig	consumo
	mm	mm	mm	uds	uds			W	W/h
DA3N_R290	714	520	700	3	0	R290	1N 230/50	694	1100
DA3N-S_R290	714	520	700	3	0	R290	1N 230/50	694	1100
DA5N_R290	800	900	800	5	4	R290	1N 230/50	907	990

DA5N-S_R290	800	900	800	5	4	R290	1N 230/50	907	990
DA7N_R290	800	1230	800	7	6	R290	1N 230/50	1309	1150
DA7N-S_R290	800	1230	800	7	6	R290	1N 230/50	1309	1150
DA7N-H_R290	1345	850	700	7	0	R290	1N 230/50	1309	1150
DA10N_R452A	800		800	10	9	R452A	1N 230/50		
DA15N_R452A	800		800	15	14	R452A	1N 230/50		

### 3.1 DATOS DEL PRODUCTO.

Todos los aparatos disponen de una placa matrícula que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

Ejemplo de los posibles datos expuestos en la placa matrícula que acompaña su mueble.

<b>GAS REFRIGERANTE</b> Refrigerant Gas	<b>R-452A</b>	<b>CARGA REFRIGERANTE</b> Refrigerant Charge ±10% (g)	<b>430</b>
<b>PCA/GWP</b> PCA/GWP	<b>2140</b>	<b>TON CO2 EQ.</b> Ton CO2 equivalent	<b>0.9</b>
<b>AGENTE EXPANSOR</b> AISLAMIENTO Insulation expansion agent	<b>HFO</b>		
<b>Tº TRABAJO (Cº)</b> Working Temperature(Cº)	<b>-40+70</b>	<b>CLASE CLIMATICA</b> Climatic Class	<b>5</b>
<b>Potencia Frigorifica (W):</b> Cooling Capacity (W)	<b>690</b>	<b>Potencia Nominal (W):</b> Nominal Power (W)	<b>1140</b>
<b>Tension (V):</b> Voltage(V)	<b>230</b>	<b>Frecuencia (Hz):</b> Frequency (Hz)	<b>50</b>
<b>POTENCIA LUMINARIA (W)</b> Luminaire Power (W)		<b>INTENSIDAD (A)</b> Intensity (A)	<b>5,1</b>
<b>SISTEMAS CALEFACTORES (W)</b> Heating Systems Power (W)	<b>526</b>		

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

En la siguiente tabla se detalla las condiciones de temperatura y H.R. relativas a la clase climática de la máquina.

Clase climática de la sala de ensayo	Temperatura de bulbo seco °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C	Masa de vapor de agua en aire seco g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

### 3.2 GARANTÍA.

La garantía del aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

La garantía no incluye la mano de obra derivada de la sustitución de piezas.

No será considerado garantía, aun estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por falta de mantenimiento o sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (tensión distinta a la especificada en la placa matrícula, temperaturas de ambiente elevado, etc...).

Las devoluciones **DEBEN SER AUTORIZADAS PREVIAMENTE** por el fabricante, y deberá incluir el embalaje original o similar.

### 3.3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.



**El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.**

**La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.**

### 3.3.1 Desembalaje.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



**Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc....) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.**

El abatidor no se debe de volcar. En caso de necesidad, hacer la consulta al fabricante para indicar cómo proceder. En tal caso, hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.

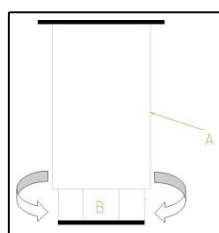
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. . Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que se deben tirar en su contenedor correspondiente.

### 3.3.2 Emplazamiento y nivelación.

La zona donde se ubique la máquina 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 pallet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar la máquina, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cúter ya que podría arañar el acero.



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

Girar a la derecha para bajar el mueble

Girar a la izquierda para elevar el mueble

El aparato, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 50mm y por sus laterales 30mm, y 500mm del techo.

Si la máquina va con ruedas asegúrese de colocar el equipo en una superficie plana. En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

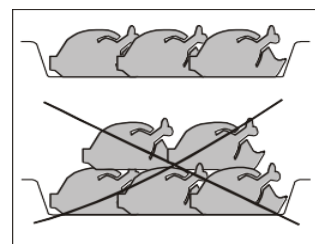
Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior del armario como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el equipo a la intemperie.

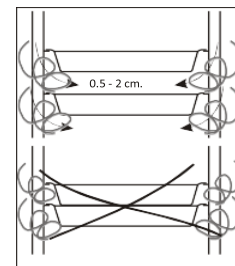
No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

### 3.3.3 Carga de producto.

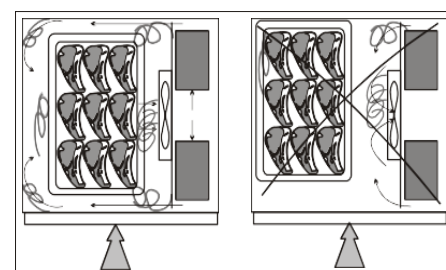
Tener en cuenta que los productos que tengan que ser abatidos no estén superpuestos, ya que los tiempos de abatimientos declarados se alargarían. Los espesores tienen que ser inferiores a 50mm en abatimiento negativo y 80mm en abatimiento positivo.



Tenga cuidado que el espacio entre las bandejas permitan una adecuada circulación del aire.

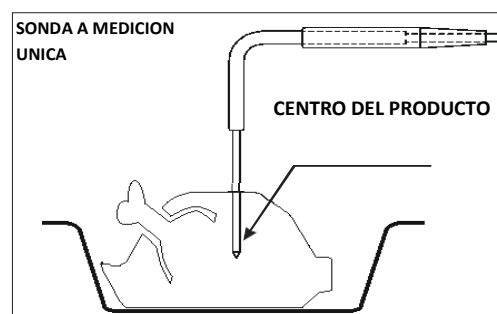


En los modelos con carrillos posicione la estructura que tiene las rejillas al centro de la cámara.



### 3.3.4 Colocación de la sonda pincho.

Para garantizar un correcto posicionamiento de la sonda pincho, hacer referencia a las siguiente figura.



### 3.3.5 Conexión eléctrica.

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO. Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

- Verificar que la tensión y frecuencia de la red corresponde a la que se indica en la placa matrícula.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el armario disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial.
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su aparato es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4”), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su



seguridad. Bajo pedido previo se podría incorporar la clavija del país de destino siempre que soporte la intensidad de corriente de la máquina y su legislación referente a electricidad así lo permita.

- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente
- No instalar el Abatidor a la intemperie.
- En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.



**No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.**

Consulte la placa de características que identifica el aparato para conocer las características eléctricas de su equipo.

### 3.3.6 Conexión del desagüe.

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

### 3.3.7 Reciclaje.

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Poliestireno expandido.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

### 3.4 INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO MODELOS S-LINE.




**ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**



**ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.**

#### 3.4.1 Encendido de la máquina.


Con el interior del mueble limpio, enchufar a la red eléctrica, verificar que en la pantalla del termostato no aparezca intermitentemente temperatura/off, si es este el caso, deje pulsado durante 3 segundos el botón  para arrancar la máquina.

- Si el aparato está encendido y ningún ciclo está en marcha, el display muestra la temperatura de la cámara.
- Si no hay ningún ciclo activo, después de unos segundos el aparato se encenderá en modo conservación (-18°C o a la temperatura que se haya configurado en este modo si ya ha sido manipulado).







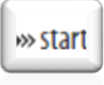
#### 3.4.2 Funcionamiento de la máquina.

El abatidor que ha adquirido, dispone de temporizador electrónico, sonda de temperatura de cámara y sonda pincho, lo cual permite 2 métodos de abatimiento, una por tiempo, en el cual el ciclo de abatimiento termina una vez transcurra el tiempo definido para el proceso, y la segunda mediante pincho, cuyo proceso termina, una vez el sensor de temperatura introducido en el alimento alcance la temperatura definida.

A su vez existen 8 procesos de abatimiento, en función de la temperatura final a alcanzar, refrigeración y congelación, abatimiento duro, abatimiento blando, por tiempo, por temperatura, a los cuales se puede acceder a través del teclado del controlador. Cada tecla de este controlador tiene una segunda función, la cual se explica a continuación.

CONSERVACIÓN		ABATIMIENTO
La Conservación es la modalidad básica de funcionamiento, el termostato se inicia normalmente en esta modalidad cuando se alimenta.		El Ciclo de abatimiento se inicia sólo manualmente; al final de cada Ciclo se inicia automáticamente la Conservación.
En el display aparece: segundo parámetro /tl, Default: sonda 1.	Visual. Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando está en ejecución, un ciclo con final por temperatura: sonda de producto.</li> <li>• Cuando está en ejecución un ciclo con final por tiempo: tiempo restante en minutos.</li> </ul> Para cualquier ciclo en ejecución se enciende el icono  .
<b>Significado de las teclas</b>		

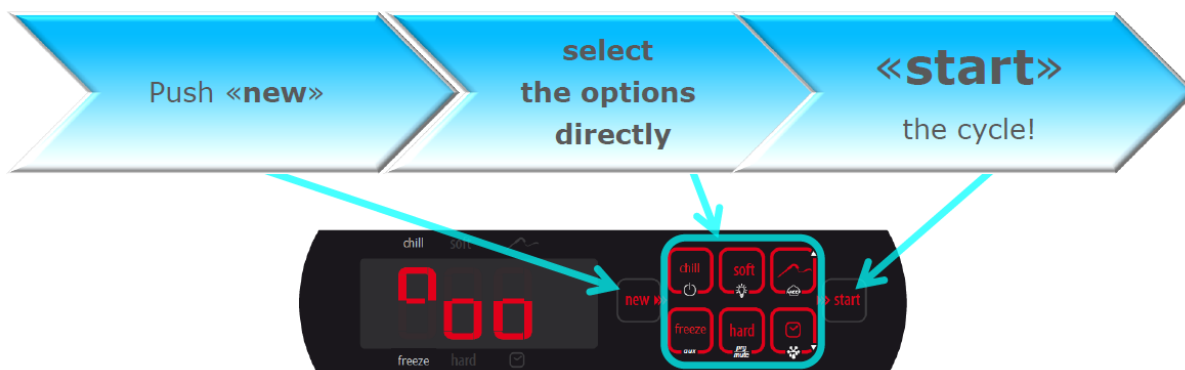


<p>Si se pulsa más de 3 s, activa/desactiva la unidad.</p>		<p>Si se pulsa más de 2 s, termina definitivamente el ciclo e inicia la conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si el ciclo era de tipo CHILL: setpoint = 2 °C.</li> <li>• si el ciclo era de tipo FREEZE: setpoint = -20 °C.</li> </ul>
<p>Entra en el menú de visualización y cancelación de las alarmas HACCP.</p>		<p>Entra en el menú de visualización y cancelación de las alarmas HACCP.</p>
<p>Si se pulsa más de 3 s, da acceso al menú de configuración de la contraseña para el acceso a los parámetros de tipo 'F' (Frecuentes) o "C" (Configuración).</p>		<p>La modificación de los parámetros no está habilitada.</p>
<p>Silencia la alarma acústica (zumbador) y desactiva el relé de alarma.</p>		<p>Silencia la alarma acústica (zumbador) y desactiva el relé de alarma.</p>
<p>Si se pulsa más de 3 s, activa/desactiva un deshielo manual.</p>		<p>El pulsador de deshielo no está habilitado.</p>
<p>Si se pulsa más de 1 s, da acceso al menú de selección del ciclo de abatimiento.</p>		<p>Pulsando el pulsador "new", en el display se visualiza, por 3 segundos, el último ciclo seleccionado.</p> <p>Pulsando de nuevo el pulsador "new", en el display se visualiza, por 3 segundos, la temperatura del aire.</p>
<p>Arranque del ciclo seleccionado, ver tecla new.</p>		<p>Si se pulsa, pone el ciclo en stand-by.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stand-by se indica por parpadeo de "Stb" (tiempo máximo de la función stand-by).</li> <li>• Compresores y ventiladores apagados</li> </ul> <p>Si se pulsa durante el stand-by, el ciclo continúa desde el punto en el que se había suspendido.</p> <p>El parámetro "Stb" se usa para limitar el tiempo de "stand-by": si el stand-by es más largo que "Stb", el ciclo reinicia automáticamente desde el inicio.</p>

### 3.4.3 Inicio de un ciclo de abatimiento.

Hay que seguir los siguientes pasos:

- selección del método de abatimiento:




Selección del ciclo Abatimiento	STEP	1	2	3
		<b>Entrada en el menú de selección de ciclos:</b> Pulsar el botón NEW por 1 segundo. El display visualiza el último ciclo completado. Este ciclo puede ser lanzado inmediatamente: pasar al Paso 3.	<b>Selección de los ciclos de abatimiento:</b> Pulsar los botones de selección. Pulsando el botón NEW se accede al Paso 1. Cada elección particular se visualiza en el display con la correspondiente “o”. (Ver tabla abajo).	<b>Arranque del ciclo seleccionado:</b> Pulsar el botón START por 2 segundos.

FASE 1			FASE 2			CONSERVACIÓN	
SET POINT AIRE	SET POINT PRODUCTO	DURACIÓN	SET POINT AIRE	SET POINT PRODUCTO	DURACIÓN	DESHELO TRAS CICLO	SET POINT
0°C	3°C	90min	/	/	/	NO	2°C
0°C	/	90min	/	/	/	NO	2°C
-20°C	10°C	60min	0°C	3°C	30min	NO	2°C
-20°C	/	60min	0°C	/	30min	NO	2°C
0°C	3°C	120min	-35°C	-18°C	120min	YES	-20°C
0°C	/	120min	-35°C	/	120min	YES	-20°C
-35°C	-18°C	240min	/	/	/	YES	-20°C
-35°C	0°C	240min	/	/	/	YES	-20°C

Nota aclaratoria para la suspensión del ciclo en marcha o eliminación de alarma “End” al final del ciclo:



Pulsando más de 2 s la tecla  finaliza el ciclo en marcha e inicia la conservación. Una vez el ciclo ha terminado y el mensaje “End” aparece en pantalla, entrará en modo conservación, pero sólo es posible eliminar la alarma de final del ciclo (End) pulsando simultáneamente las teclas PRG y UP más de 3 s; de esta forma quedaria en modo conservación activo.

### 3.4.4 Acceso o modificación de parámetros.

<b>Cómo acceder y modificar los parámetros</b>			
<b>PASO</b>	<b>ACCIÓN</b>	<b>EFEECTO</b>	<b>SIGNIFICADO</b>
1	Pulsar PRG por 3 segundos.	Después de 3 segundos el display mostrará el primer parámetro, "0" (Contraseña).	El acceso a los parámetros tipo "F" es directo sin contraseña.
2	Pulsar UP o DOWN.	El valor en el display aumentará o disminuirá.	Introducir la contraseña "22" para acceder a los parámetros tipo "C".
3	Pulsar START.	El display mostrará "St" (Setpoint)	Es el valor actual del Setpoint
4	Pulsar UP o DOWN.	El display recorrerá la lista de los parámetros tipo "C" si se ha configurado la contraseña = 22 o tipo "F" en caso contrario.	Seleccionar el parámetro deseado.
5	Pulsar START.	El display mostrará el valor del parámetro seleccionado.	Es el valor actual del parámetro.
6	Pulsar UP o DOWN.	El valor en el display aumentará o disminuirá.	Configurar el valor deseado.
7	Pulsar START.	El display volverá a mostrar el nombre del parámetro.	
8	Repetir los pasos 4, 5, 6 y 7 para todos los parámetros requeridos.		
9	Pulsar PRG por 5 segundos.	El controlador mostrará nuevamente la temperatura leída por las sondas.	Atención: sólo ahora todos los parámetros serán actualizados.

Para ambos accesos (parámetros tipo "F" y tipo "C") está prevista una salida automática por time-out (después de 1 min sin pulsar ninguna tecla del teclado), que no actualiza los parámetros.










<b>Acceso a los parámetros subdivididos por bloques funcionales (permite al usuario recorrer la lista de parámetros por bloques)</b>			
<b>Una vez obtenido el acceso a los parámetros de tipo "F" o "C" (ver tablas precedentes)</b>			
<b>PASO</b>	<b>ACCIÓN</b>	<b>EFEECTO</b>	<b>SIGNIFICADO</b>
1	Pulsar la tecla PRG	El display mostrará el nombre del bloque funcional al que pertenece el parámetro.	Ejemplo 'CMP' para los parámetros correspondientes al compresor, 'dEF' para los parámetros correspondientes el desescarche.
2	Pulsar la tecla UP o DOWN	El display mostrará el nombre de los otros bloques funcionales.	Ejemplo 'Fan' para los parámetros correspondientes a los ventiladores.
3	Pulsar la tecla START	El display mostrará el nombre del primer parámetro del bloque funcional seleccionado.	Ejemplo "F0" para 'Fan'.

- Acceso directo a los parámetros por medio de la selección de la categoría

Es posible acceder a los parámetros de configuración, además del modo ya descrito, también por medio de la categoría (ver iconos y abreviaturas en la tabla siguiente) según la lista en el display en correspondencia con el nombre y con el icono correspondiente. Para acceder directamente a la selección de los parámetros reagrupados por categorías pulsar la tecla PRG, y para modificar el parámetro pulsar DOWN + START + UP.

- Reseteo de alarmas de rearme manual

Es posible resetear todas las alarmas de rearme manual pulsando juntas las teclas PRG y UP más de 3 s.

Categoría	Parámetros	Escritura	Icono
Parámetros de sonda	/	'Pro'	
Parámetros de regulación	r	'CtL'	
Parámetros del compresor	c	'CMP'	
Parámetros de desescarche	d	'dEF'	
Parámetros de alarmas	A	'ALM'	
Parámetros de ventiladores	F	'FAn'	
Parámetros de configuración	H configuración	'CnF'	
Parámetros HACCP	H HACCP	'HcP'	
Parámetros RTC	rtc	'rtc'	

- Función HACCP

El ir33+ wide es conforme con las normativas HACCP ya que permite la monitorización de la temperatura del alimento conservado. Alarma "HA" = superación del umbral máximo: se memorizan hasta tres eventos HA (HA, HA1, HA2) respectivamente del más reciente (HA) al más viejo (HA2) y una señalización HAn que muestra el número de eventos HA intervenidos.

Alarma "HF" = falta de tensión por más de 1 minuto y superación del umbral máximo AH: se memorizan hasta tres eventos HF (HF, HF1, HF2) respectivamente del más reciente (HF) al más viejo (HF2) y una señalización HFn que visualiza el número de eventos HF intervenidos. Ajuste de alarma HA/HF:

- AH (umbral de alta temp.)
- Ad y Htd (Ad + Htd = retardo de alarma HACCP).

Visualización de los detalles: pulsar la tecla START para acceder a los parámetros HA o HF y recorrer con las teclas UP o DOWN.

Cancelación de alarmas HACCP: pulsar en cualquier momento por 5 s desde dentro del menú la tecla DOWN y START, un mensaje "res" indicará que se ha producido la cancelación de la alarma activa. Para cancelar también las alarmas memorizadas pulsar por 5 s la combinación de estas tres teclas: DOWN + START + UP.

### 3.4.5 Estados de funcionamiento.

#### Estado ON

El aparato está conectado realizando un ciclo, y se manifiesta una interrupción de la alimentación:

- Durante un ciclo por tiempo: Al restaurar la alimentación reiniciará la conservación.
- Durante un ciclo por pincho: Al restaurar la alimentación reiniciará la conservación.
- Durante el ciclo de conservación: Al restaurar la alimentación reiniciará la conservación.



#### Estado Stand-By

- El aparato está conectado, pero no está realizando ningún ciclo, y se produce una interrupción de la alimentación, al restaurar la alimentación se reiniciará en el mismo estado.

Señalizaciones en el display				
ICONO	FUNCIÓN	FUNCIONAMIENTO NORMAL		
		ON	OFF	PARPADEO
	Compresor.	Encendido.	Apagado.	Requerido.
	Ventilador.	Encendido.	Apagado.	Requerido.
	Desescarche.	En curso.	No requerido.	Requerido.
	Aux. salida auxiliar.	Activa.	Inactiva.	Activa función calefactor anti-vaho.
	Alarma.	Alarma externa retardada.	Ninguna alarma presente.	Alarmas y malos funcionamientos.
	Reloj-startup: On si RTC está presente.	Está configurado al menos un desescarche temporizado.	No está presente ningún desescarche temporizado.	Alarmas de reloj.
	Luz.	Salida de luz activa.	Salida auxiliar de luz inactiva.	Activa función calefactor anti-vaho.
	Asistencia.		Ningún mal funcionamiento.	Mal funcionamiento.
	HACCP.	Función no habilitada.	Función habilitada (hay/o hf).	Alarma HACCP memorizada.
	Ciclo de abatimiento en curso.	Ciclo de abatimiento en curso.	Conservación en curso.	

### 3.4.6 Anomalías y Alarmas.

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

	No manipule los componentes eléctricos Ud. mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.	
<b>ANOMALÍA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>El abatidor no funciona</b>	No hay Tensión	Comprobar que llega Voltaje al frigorífico observando que el display está encendido.
<b>Temperatura insuficiente</b>	Ubicación del frigorífico	Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
	Temperatura ambiente	Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +40°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
	Ubicación del género en el abatidor	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.
	Cierre de la puerta	Comprobar que las puertas cierran correctamente
	Limpieza del condensador	Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo, 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.
<b>Ruidos extraños o excesivos</b>	Mala nivelación y mal cierre de las puertas	Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien
	Rozamiento con zona móvil del abatidor	Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del equipo.
	Fijaciones sueltas	Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.
	<b>NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.</b>	

- Códigos de error.

Código	Reinicio	Descripción
rE	Automático	Sonda virtual de regulación averiada.
E0	Automático	Sonda ambiente S1 averiada.
E1	Automático	Sonda descarche S2 averiada.
E2-3-4	Automático	Sonda S3-4 averiada.
“ “	Automático	Sonda no habilitada.
LO	Automático	Alarma baja temperatura.
HI	Automático	Alarma alta temperatura.
AFr	Automático	Alarma antihielo.
IA	Automático	Alarma inmediata de contacto externo.
dA	Automático	Alarma retardada de contacto externo.
dEF	Automático	Descarche en ejecución.
Ed1-2	Automático/manual	Descarche en evaporador 1-2 terminado por timeout.
Pd	Automático/manual	Alarma tiempo máximo de pump-down.
LP	Automático/manual	Alarma de baja presión.
AtS	Automático/manual	Autoarranque en pump-down.

cht	Automático/manual	Prealarma alta temperatura condensador.
CHT	Automático	Alarma alta temperatura condensador.
dor	Automático	Alarma de puerta abierta demasiado tiempo.
Etc	Automático	Reloj de tiempo real averiado.
EE	Automático	Error Eeprom parámetros de máquina.
EF	Automático	Error Eeprom parámetros de funcionamiento.
HA	Automático	Alarma HACCP de tipo 'HA'.
HF	Automático	Alarma HACCP de tipo 'HF'.
dFb	-	Demanda inicio descarche.
dFE	-	Demanda fin descarche.
On	-	Paso a estado de ON.
OFF	-	Paso a estado de OFF.
rES	-	Reseteo alarmas de rearme manual; Reseteo alarmas HACCP; Reseteo monitorización temperatura.
ot	Automático	Alarma setpoint sonda producto no alcanzado en el tiempo máximo.
End	Manual	Ciclo de abatimiento terminado.
tHI	Automático	Alarma de abatimiento a bajas prestaciones.

### 3.4.7 Deshielo.

El abatidor que ha adquirido dispone de un proceso de deshielo automático que se iniciará al inicio de cada ciclo de funcionamiento. Los alimentos que se introducen dentro del aparato, así como la apertura de puertas, hacen que se genere humedad en el interior de la máquina. Al realizarse un ciclo de abatimiento, esta humedad se condensa y se congela en el punto más frío del abatidor, que es el evaporador, acumulando hielo. En algunos casos, esta acumulación de hielo puede llevar al bloqueo del evaporador y que posteriores ciclos de abatimiento no se realicen correctamente.

**NOTA IMPORTANTE:** El abatidor realizará siempre un deshielo al inicio de cada ciclo, siempre y cuando el sensor de temperatura integrado en el mueble detecte una temperatura por debajo de los 5°C. Siempre que vaya a introducir producto en el interior del mueble con temperatura inferior a 5°C con el objetivo de realizar un nuevo ciclo, se ha de dejar la puerta abierta y no meter producto hasta que no haya finalizado el deshielo, la pantalla muestra DEF al inicio y durante el deshielo; cuando finalice el deshielo desaparecerá DEF de la pantalla. En el caso que vaya realizar dos ciclos seguidos en un corto periodo de tiempo el uno del otro, siempre que el producto tenga una temperatura superior a 5°C, el propio calor del producto facilitará la ejecución correcta del deshielo. Aun así se recomienda que al inicio de cada ciclo se deje la puerta abierta hasta que en pantalla desaparezca el símbolo DEF.

### 3.5 INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO MODELOS PREMIUM.



**ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**



**ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.**

#### 3.5.1 Encendido de la máquina.

Con el interior del mueble limpio, enchufar a la red eléctrica, verificar pasados unos segundos que la pantalla del termostato inicia su encendido.

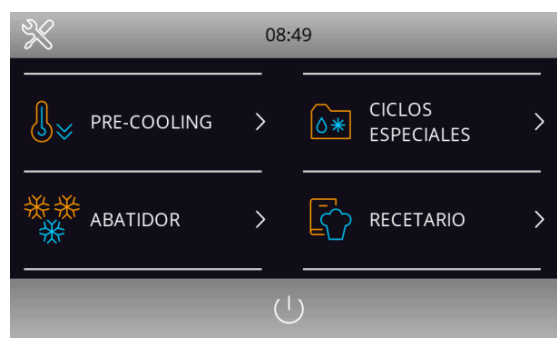
Completada la carga, el dispositivo se pone en el estado en que se encontraba antes de interrumpir el suministro eléctrico, es decir:

En pantalla On/stand-by, desde la cual,

pulsando el área central se pasará a la pantalla Home;





La Pantalla Home visualizada, presentará los menús relativos a sus diferentes funcionalidades.





Para apagar o encender el dispositivo:

	<p>Para encender el dispositivo, desde pantalla On/stand-by, apretar el área central: aparecerá la pantalla Home</p>
	<p>Para apagar el dispositivo, desde pantalla Home, apretar el botón bajo</p>

### 3.5.2 Funcionamiento de la máquina.

El controlador integrado en esta unidad gestiona las más avanzadas funciones previstas en los abatidores de temperatura de última generación.

Además de los clásicos ciclos de Refrigeración rápida y congelación, por temperatura y tiempo con función "hard/soft", el controlador maneja hasta 12 ciclos especiales, 4 combinaciones de ciclos, así como el test de inserción sonda (incluidas sondas pincho de tipo "multipoint").

Mediante la utilización de un módulo de expansión (opcional) es posible transformar el abatidor en una máquina multifunción para la gestión de ciclos de fermentación controlada y lenta cocción

Caracterizado por una navegación intuitiva con gráficos de seguimiento de los ciclos activos, la innovadora plataforma programable del controlador permite la personalización del interface gráfico en autonomía, la inclusión del recetario con fotos en alta calidad y la adición de nuevas lenguas de consulta.

Bajo pedido, también es posible agregar al controlador la conectividad Wi-Fi para interactuar desde remoto con la unidad a través de la plataforma cloud ÉPoCA, con posibilidad de lanzar/parar los ciclos de trabajo.

### 3.5.3 Introducción a los ciclos de funcionamiento.

El dispositivo puede gestionar los siguientes ciclos de funcionamiento:

- Refrigeración soft por temperatura y conservación
- Refrigeración hard por temperatura y conservación
- Refrigeración soft por tiempo y conservación
- Refrigeración hard por tiempo y conservación
- Congelación soft por temperatura y conservación
- Congelación hard por temperatura y conservación
- Congelación soft por tiempo y conservación
- Congelación hard por tiempo y conservación
- Ciclo continuo multipincho (opcional)
- Ciclo continuo multitimer
- Pre-enfriamiento
- Sanificación pescado
- Regeneración rápida

- Desescarche
- Endurecimiento helado
- Calefacción de la sonda pincho
- Secado

Mediante la utilización del módulo de expansión (opcional), también es posible disponer de las siguientes funciones:

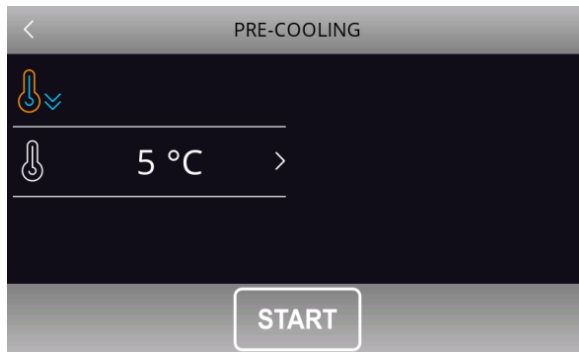
- Fermentación controlada
- Lenta cocción

### 3.5.4 Selección de modos de funcionamiento.

Desde pantalla Home es posible acceder a todas las funciones posibles en la máquina, seleccionando el área prevista. El menú de la pantalla Home estará diferenciado como sigue:

	Permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento cámara.	<p><u>En modo multifunción, a estas funciones se accede desde el área (blast chiller)</u></p>
	Permite habilitar el modo abatidor, en el cual está definida la selección/configuración de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación estándar, un ciclo multipincho o un multi-timer.	
	Permite habilitar y seleccionar los ciclos disponibles en este apartado.	
<p><u>En modo Abatidor, a estas funciones se accede desde el área (ciclos especiales)</u></p>	Permite seleccionar un ciclo de fermentación controlada. Indicando fecha y hora de terminación de ciclo.	
	Permite seleccionar un ciclo de lenta cocción.	
	Permite seleccionar un ciclo de regeneración rápida.	
	Permite seleccionar un ciclo de conservación.	
	Permite seleccionar el modo Recetas, donde están disponibles las recetas precargadas.	
	El área se visualizará en caso de alarmas activas.	
	La presión del área permite visualizar el histórico de datos grabados durante su funcionamiento.	

- *Pre-cooling:*



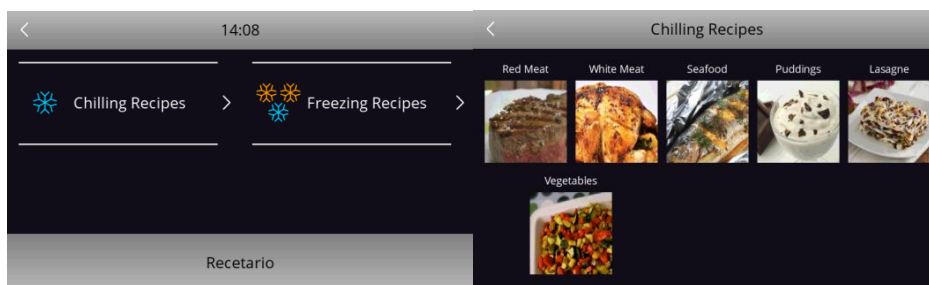
- *Abatidor:*



- *Ciclos especiales:*



- *Recetario:*



- *Menú herramientas:*



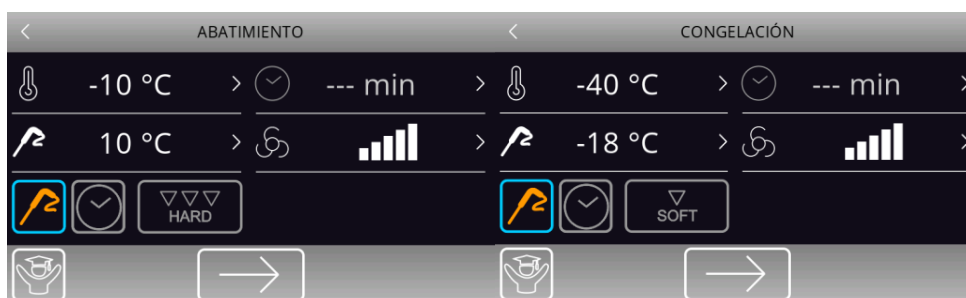
### 3.5.4.1 Ejemplo inicio Abatimiento de Refrigeración rápida/ congelación y conservación.



A través 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, el ciclo estándar es siempre por temperatura.


NOTA: si el controlador detecta error de lectura (sonda pincho defectuosa) o detecta a través del test de inserción de sonda pincho unos valores ilógicos, el equipo pasará a funcionamiento del ciclo por tiempo.

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:

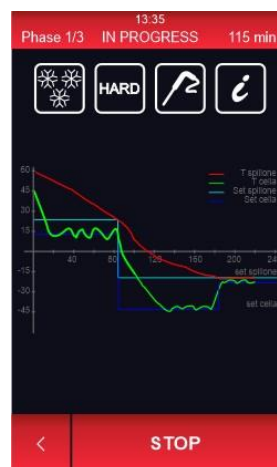
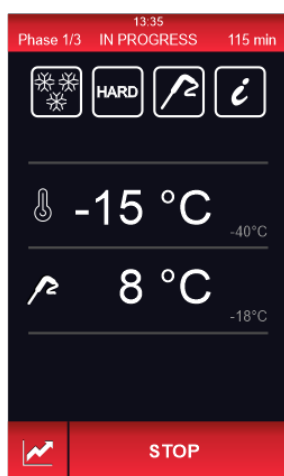


Presionar el área  para guardar el programa así configurado, o presionar el área **START** para iniciar el ciclo.

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: la alarma sonora 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; En este caso el gráfico no está disponible.

Es posible terminar el ciclo en cualquier momento presionando el botón **STOP**.



### 3.5.5 Acceso a información o modificación de valores e idiomas.

Para la visualización del menú herramientas, la máquina no debe de tener ningún ciclo activo y la pantalla de visualización debe de situarse en los menús de inicio.



Pulsar en la parte superior izquierda el área.

Dentro de este menú le aparecerán las siguientes funciones:



Seleccione la función para poder visualizar o modificar valores.

### 3.5.6 Estados de funcionamiento.

Existen los siguientes estados de funcionamiento:

- El Estado "stand-by" (el dispositivo está alimentado y apagado);
- El Estado "on" (el dispositivo está alimentado, se enciende y está en espera del inicio de un ciclo de funcionamiento);
- El Estado "run" (el dispositivo está alimentado, se enciende y está activo un ciclo de funcionamiento).

De aquí en adelante, con "encendido del dispositivo" se entiende el paso del estado "stand-by" al Estado "on", mientras que con "apagado del dispositivo" se entiende el paso del 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 dispositivo abrirá el estado anterior a la interrupción.

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

- Si estaba activa una Refrigeración rápida o una congelación, el ciclo seguirá adelante teniendo en cuenta la duración de la falta de tensión.
- Si estaba activa una conservación, el ciclo continuará manteniendo las mismas configuraciones.
- Si estaba activo un ciclo de fermentación o de lenta cocción, el ciclo reanudará desde donde se ha interrumpido.

### 3.5.7 Alarmas.

- A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

	No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.	
<b>ANOMALÍA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>El abatidor no funciona</b>	No hay corriente	Comprobar que llega el voltaje correspondiente al equipo observando que se inicia el encendido de la pantalla.
<b>Temperatura insuficiente</b>	Ubicación del abatidor	Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
	Temperatura ambiente	Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +40°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
	Ubicación del género en el abatidor	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.
	Cierre de la puerta	Comprobar que las puertas cierran correctamente
	Limpieza del condensador	Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo, 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.
<b>Ruidos extraños o excesivos</b>	Mala nivelación y mal cierre de las puertas	Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien
	Rozamiento con zona móvil del abatidor	Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del equipo.
	Fijaciones sueltas	Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.
	<b>NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.</b>	

- Códigos de error.

Código	Significado
<b>RTC</b>	Error reloj. Solución: - Ajustar de nuevo el día y la hora real. Principales consecuencias: - El dispositivo no grabará la fecha y hora en que una alarma HACCP se manifestó - La salida de alarma se activa.


<p align="center"><b>SONDA CÁMARA</b></p>	<p>Error sonda cámara. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar el valor del parámetro P0</li> <li>- Averiguar la integridad de la sonda</li> <li>- Averiguar la conexión dispositivo-sonda</li> <li>- Comprobar la temperatura de la cámara.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no estará permitido seleccionar ni iniciar algún ciclo de funcionamiento.</li> <li>- Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida o la congelación, el ciclo continúa y el compresor funciona en modo continuo.</li> <li>- Si el error se manifiesta durante la conservación, la actividad del compresor dependerá de los parámetros C4 y C5 o C9</li> <li>- Si el error se manifiesta durante una fermentación, una lenta cocción o un ciclo de regeneración rápida, el ciclo se interrumpe</li> <li>- La alarma de temperatura mínima no se activará nunca</li> <li>- La alarma de temperatura máxima no se activará nunca</li> <li>- Las resistencias de la puerta nunca se encenderán.</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p align="center"><b>SONDA EVAPORADOR</b></p>	<p>Error sonda evaporador. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda evaporador.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el parámetro P4 es configurado en 1, el deshielo durará el tiempo establecido con el parámetro d3</li> <li>- El parámetro F1 no tendrá algún efecto</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p align="center"><b>SONDA CONDENSADOR</b></p>	<p>Error sonda condensador. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda condensador.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ventilador del condensador funcionará paralelamente al compresor</li> <li>- La alarma condensador recalentado no se activará nunca</li> <li>- La alarma compresor bloqueado no se activará nunca</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p align="center"><b>SENSOR PINCHO 1</b></p>	<p>Error sonda/sensor pincho 1. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda pincho 1.</li> </ul> <p>Principales consecuencias: si el parámetro P3 es configurado en 1 (única sonda pincho):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento por temperatura funcionarán por tiempo.</li> <li>- Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida por temperatura, la refrigeración rápida durará el tiempo establecido con el parámetro r1</li> <li>- Si el error se manifiesta durante la congelación por temperatura, la congelación durará el tiempo establecido con el parámetro r2</li> <li>- Si el error se manifiesta durante el calentamiento de la sonda pincho, el calentamiento será interrumpido.</li> <li>- La salida de alarma se activa.</li> </ul> <p>Principales consecuencias si el parámetro P3 es configurado en 2 o 3 (sonda multipincho o multisensore):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo no utilizará la sonda/sensor en error; se utilizarán los demás sensores o sondas disponibles.</li> </ul>
<p align="center"><b>SENSOR PINCHO 2</b></p>	<p>Error sonda/sensor pincho 2. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda pincho 2.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo no utilizará la sonda pincho 2.</li> </ul>
<p align="center"><b>SENSOR PINCHO 3</b></p>	<p>Error sonda/sensor pincho 3. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda pincho 3.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo no utilizará la sonda pincho 3.</li> </ul>
<p align="center"><b>TÉRMICA</b></p>	<p>Alarma protección térmica, Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar las condiciones de la entrada protección térmica</li> <li>- Comprobar el valor del parámetro i11.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ciclo activo será interrumpido</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>



<b>ALTA PRESIÓN</b>	<p>Alarma alta presión. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar las condiciones de la entrada de alta presión</li> <li>- Comprobar el valor del parámetro i6.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el ciclo activo prevé el uso del compresor, el ciclo se interrumpe.</li> <li>- La salida de alarma se activa.</li> </ul>
<b>BAJA PRESIÓN</b>	<p>Alarma de baja presión. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar las condiciones de la entrada baja presión</li> <li>- Comprobar el valor del parámetro i9.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el ciclo activo prevé el uso del compresor, el ciclo se interrumpe</li> <li>- La salida de alarma se activa.</li> </ul>
<b>PUERTA ABIERTA</b>	<p>Alarma puerta abierta. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar las condiciones de la puerta</li> <li>- Averiguar el valor de los parámetros i0 e i1. Principales consecuencias:</li> <li>- El efecto establecido con el parámetro i0</li> <li>- La salida de alarma se activa.</li> </ul>
<b>ALTA TEMPERATURA</b>	<p>Alarma de temperatura máxima (alarma HACCP). Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar la temperatura de la cámara</li> <li>- Averiguar el valor de los parámetros A4 y A5. Principales consecuencias:</li> <li>- El dispositivo grabará la alarma</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<b>BAJA TEMPERATURA</b>	<p>Alarma de temperatura mínima (alarma HACCP). Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar la temperatura de la cámara</li> <li>- Averiguar el valor de los parámetros A1 y A2. Principales consecuencias:</li> <li>- El dispositivo grabará la alarma</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<b>DURACIÓN CICLO</b>	<p>Alarma ciclo de Refrigeración rápida por temperatura o de congelación por temperatura no terminado dentro del plazo máximo (alarma HACCP). Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar el valor de los parámetros r5 y r6. Principales consecuencias:</li> <li>- El dispositivo grabará alarma</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<b>COMUNICACIÓN BASE</b>	<p>Error comunicación interface-módulo de control. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar la conexión interface-módulo de control.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.</li> </ul>
<b>COMPATIBILIDAD DE LA BASE</b>	<p>Error compatibilidad interface usuario-módulo de control. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar que la interface y el módulo de control sean compatibles. Principales consecuencias:</li> <li>- El ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.</li> </ul>
<b>PINCHO</b>	<p>Alarma sonda pincho (todos los sensores pincho habilitados están en alarma) Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las mismas del error sonda cámara pero relativamente a todas las sondas pincho. Principales consecuencias:</li> <li>- El ciclo eventualmente activo por temperatura será interrumpido</li> </ul>
<b>POWER FAILURE</b>	<p>Alarma interrupción de la alimentación (alarma HACCP). Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar la conexión dispositivo- alimentación. Principales consecuencias:</li> <li>- El dispositivo grabará la alarma</li> <li>- El ciclo eventualmente activo se reanudará al restablecimiento de la alimentación</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<b>INSERCIÓN PINCHO SANIFICACIÓN</b>	<p>Alarma sanificación. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar la correcta inserción de la sonda pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. Principales consecuencias:</li> <li>- El ciclo de sanificación se interrumpirá.</li> </ul>

<p><b>DURACIÓN SANIFICACIÓN</b></p>	<p>Alarma sanificación no concluida dentro de la duración máxima (alarma HACCP). Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar el valor del parámetro r23</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo grabará la alarma</li> <li>- El ciclo activo será interrumpido</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p><b>CONDENSADOR RECALENTADO</b></p>	<p>Alarma condensador racalentado. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar la temperatura del condensador</li> <li>- Comprobar el valor del parámetro C6.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ventilador del condensador se enciende</li> <li>- La salida de alarma se activa.</li> </ul>
<p><b>COMPRESOR BLOQUEADO</b></p>	<p>Alarma compresor bloqueado. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar la temperatura del condensador</li> <li>- Comprobar el valor del parámetro C7</li> <li>- Desconectar la alimentación del dispositivo y limpiar el condensador.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no estará permitido seleccionar ni iniciar algún ciclo de funcionamiento</li> <li>- Si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo será interrumpido</li> <li>- La salida de alarma se activará.</li> </ul>
<p><b>INSERCIÓN PINCHO</b></p>	<p>Alarma pincho no insertado. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar la correcta inserción de las sondas pincho y el valor de los parámetros r17 y r18.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ciclo activo por temperatura será conmutado a un ciclo por tiempo</li> </ul>
<p><b>COMUNICACIÓN EXPANSIÓN</b></p>	<p>Error comunicación interface-módulo de expansión. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar la conexión interface usuario-módulo de expansión.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ciclo de fermentación o lenta cocción eventualmente activos se terminará y no será posible lanzar otros.</li> </ul>
<p><b>COMPATIBILIDAD DE LA EXPANSIÓN</b></p>	<p>Error compatibilidad interface-módulo de expansión. Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Averiguar que la interface y el módulo de expansión sean compatibles.</li> </ul> <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ciclo eventualmente activo se terminará y no será posible lanzar otro.</li> </ul>

- 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
- Alarma de baja temperatura

### 3.5.8 Deshielo.

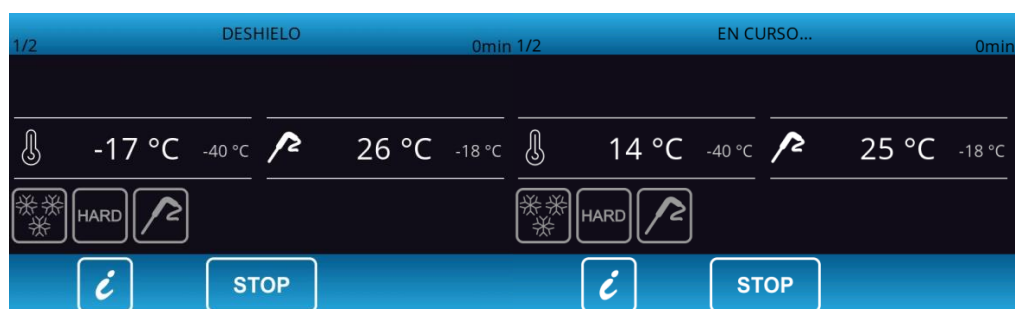
El abatidor que ha adquirido dispone de un proceso de deshielo automático que se iniciará al inicio de cada ciclo de funcionamiento. Los alimentos que se introducen dentro del aparato, así como la apertura de puertas, hacen que se genere humedad en el interior de la máquina. Al realizarse un ciclo de abatimiento, esta humedad se condensa y se congela en el punto más frío del abatidor, que es el evaporador, acumulando hielo. En algunos casos, esta acumulación de hielo puede llevar al bloqueo del evaporador y que posteriores ciclos de abatimiento no se realicen correctamente.

**NOTA IMPORTANTE:** El abatidor realizará siempre un deshielo al inicio de cada ciclo, siempre y cuando los sensores de temperatura detecten un rango de temperaturas en el que sea necesario realizarlo. Siempre que vaya a introducir producto en el interior del mueble con temperatura inferior a 5°C con el objetivo de realizar un nuevo ciclo, se recomienda dejar la puerta abierta (el mensaje puerta abierta no influye en el correcto

funcionamiento del mueble a la hora de realizar el descarche, pulsar  como se indica en la foto, para dejar de ver mensaje de puerta abierta) y no meter producto hasta que no haya finalizado el deshielo.



En la pantalla, en la parte superior mostrará DESHIELO durante todo el tiempo que dure éste; cuando finalice desaparecerá deshielo, y mostrará “EN CURSO” en pantalla, que será cuando se inicie el ciclo de funcionamiento seleccionado.



En el caso que vaya realizar dos ciclos seguidos en un corto periodo de tiempo el uno del otro, siempre que el producto tenga una temperatura superior a 5°C, el propio calor del producto facilitará la ejecución correcta del deshielo, aun así se recomienda que al inicio de cada ciclo se deje la puerta abierta hasta que en pantalla desaparezca la descripción “DESHIELO”.

### 3.6 CONSEJOS ÚTILES.

Leer atentamente los consejos útiles que a continuación se muestran para poder aprovechar todo el potencial que el abatidor de temperatura dispone.

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral. Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente. Las máquinas van provistas de desagüe para facilitar su limpieza (Excepto el modelo de 3 bandejas), 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.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- 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.
- Tomar las precauciones necesarias 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.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- La tapa interior de la instalación eléctrica del cuadro de mandos es importantísima, si ha de desmontarla (en caso de llevarla), cuando vuelva a montarla ha de dejarla estanca, como estaba.
- Dos veces al año llame al servicio técnico para que le realice las revisiones pertinentes:
  - Revisión del estado de las juntas.
  - Revisión del estado de los componentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal,...) tenga en cuenta estas directrices:
  - Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.
  - Vaciar y limpiar la máquina intensamente.
  - Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.