

Manual de uso y mantenimiento

POWER



Revisión 00

Edición 01



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION



Estimado cliente

Le agradecemos por haber comprado el batidor y congelador de la línea POWER.

El siguiente manual, entregado con la máquina debe considerarse parte integrante y esencial de esta.

Antes de efectuar toda operación se recomienda leer atentamente las instrucciones contenidas en este puesto que solo una atenta lectura le permitirá obtener el máximo de las prestaciones de su máquina.

La Nuovagel se reserva el derecho de aportar sin previo aviso las modificaciones que considere necesarias para mejorar su producto o el manual técnico correspondiente aportando variaciones en las siguientes ediciones.

Servicio de Asistencia Técnica

El presente manual da las indicaciones necesarias para el uso, la conducción y el mantenimiento ordinario del batidor al que se refiere.

Todas las intervenciones de asistencia requeridas son reguladas pues por las condiciones de uso y de garantía del BATIDOR.

Para todo pedido de mayores informaciones, aclaraciones o asistencia técnica en general, llame a nuestro centro de asistencia:

Tel. +39 0438 489097

mail: info@lanuovagel.com

NOTA - En caso de pedido de asistencia o en fase de pedido de piezas de recambio, es necesario citar siempre los datos de identificación del batidor (véase párrafo Identificación del batidor).

Simbología presente en el manual



Este símbolo identifica una situación para la cual el incumplimiento de las normas indicadas podría ser causa de riesgos para la máquina y para la incolumidad del operador o de las personas expuestas, con el peligro de lesiones o muerte.



Este símbolo identifica algunas sugerencias y detalles para el correcto funcionamiento de la máquina.

Sección 1	Advertencias importantes de seguridad	pag.	4
Sección 2	Introducción	pag.	5
2.1	Generalidades		5
2.2	Finalidad y contenido del manual		5
2.3	Piezas de recambio		5
2.4	Advertencias sobre el uso del manual		5
2.4.1	Finalidades y límites del manual		5
2.4.2	Conservación del manual		5
Sección 3	Informaciones generales y normas de seguridad	pag.	6
3.1	Generalidades		6
3.2	Referencias y normas		6
3.3	Condiciones ambientales de uso		6
3.4	Normas de seguridad generales		6
3.4.1	Ropa		7
3.4.2	Acceso al área de trabajo		7
3.5	Evaluación de los riesgos		7
3.5.1	Introducción		7
3.5.2	Riesgos relacionados con el ambiente de instalación		8
3.5.3	Riesgos relacionados con las características del Batidor		8
3.6	Seguridad		8
3.6.1	Placas de indicación de peligro		9
3.7	Garantía		9
3.7.1	Asistencia		9
Sección 4	Instalación	pag.	10
4.1	Identificación del Batidor		10
4.2	Marcación CE		10
4.3	Dimensiones		11
4.4	Características técnicas		13
4.5	Operaciones preliminares		14
4.6	Desembalaje		14
4.7	Posicionamiento		15
4.8	Temperatura ambiental		15
4.9	Enlazamiento eléctrico		16
4.10	Eliminación de la máquina		16
4.11	Ficha técnica GAS refrigerante R404A y R452A		17
Sección 5	Instrucciones de uso	pag.	18
5.0	Descripción de el visualizador		18
5.1	Descripción de la teclas en el visualizador		18
5.2	Descripción de los símbolos en el visualizador		19
5.3	Ciclos de funcionamiento		20
5.4	Funcionamiento		21
5.4.1	Primer encendido		21
5.4.2	Power failure		21
5.4.3	Apagado del zumbador		21
5.5	Planteamientos		22
5.5.1	Indicaciones preliminares		22
5.5.2	Selección del idioma		22
5.5.3	Control del estado de funcionamiento		22
5.5.4	Visualización de los parámetros		22
5.5.5	Alarmas HACCP		23
5.5.6	Restablecimiento de datos		23
5.5.4	Planteamientos de la fecha y hora		23
6.0	Funcionamiento		24
6.1	Abatimiento y conservación		24
6.2	Test de inserción de la sonda alfiler		25
6.3	Congelación y conservación		26
6.4	Pre enfriamiento		28
6.5	Descongelación manual		28
6.6	Bonificación pescado		29
6.7	Endurecimiento del helado		30
6.8	Descongelación		31
6.9	Esterilización de la celda		32
6.10	Recetas		33
6.11	Parámetros de configuración		34
6.12	Alarmas y posibles soluciones		36
6.13	Consejos para el uso		38
Sección 6	Mantenimiento	pag.	39
7.0	Mantenimiento ordinario		39
7.1	Mantenimiento extraordinario		40
7.1.1	Limpieza del evaporador		40
7.1.2	Limpieza del condensador		41
7.1.3	Sustitución de los fusibles		41



¡ATENCIÓN!

Antes del uso del equipo se recomienda leer y observar atentamente las siguientes advertencias de seguridad para reducir los riesgos de incendio, electrocución o heridas a las personas:



Asegúrese que la tensión sea compatible con la gama de tensión indicada en la placa, garantice la conexión de tierra de la toma y controle que la toma esté en buenas condiciones.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el productor o por su agente de servicio o en todo caso por personal cualificado a fin de evitar riesgos.



No vuelque o incline el equipo. El equipo debe ponerse en una superficie plana durante el uso para evitar que se caiga.



Para reducir los riesgos de electrocución:

- no vierta agua en el cable eléctrico, enchufe y ventilación,
- no sumerja el aparato en agua u otros líquidos,
- no utilice el aparato con las manos mojadas y no permita que salpique agua en este.



El aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento.



La sonda al corazón debe ser usada solo para el fin para el cual ha sido diseñada: lea las temperatura al centro de los productos alimentarios a batir y/o congelar.



Desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica, apague el interruptor general y extraiga el enchufe antes de efectuar operaciones de limpieza, mantenimiento o antes de desplazar el aparato.



No introduzca ningún tipo de objeto en el interior del aparato



No use el aparato para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado.



No posicione el aparato cerca de fuentes de calor.



Nunca lo limpie con detergentes abrasivos o utensilios duros..



No haga funcionar el aparato en el exterior.



No utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el productor.



No sobrecargue la máquina más de cuanto establecido por el fabricante.

2.1 Generalidades

Las informaciones contenidas en el manual son de propiedad de "La Nuovagel": está prohibida la difusión y la reproducción, incluso parcial, sin su autorización escrita. El batidor ha sido diseñado en conformidad con la Directiva de Máquinas emanada por el Consejo de las Comunidades Europeas (ley 89/392/CEE y sucesivas modificaciones) para garantizar la seguridad en el uso para el cual está destinada, a condición de que sean siempre seguidas las instrucciones contenidas en este manual.

2.2 Finalidad y contenido del manual

El presente manual tiene el fin de dar las indicaciones y las instrucciones necesarias para la instalación, la conducción y el mantenimiento del BATIDOR en condiciones de salvaguardia de la incolumidad personal de quien opera.

En observación de la Directiva de Máquinas en este están contenidas todas las informaciones generales, las instrucciones y las informaciones necesarias para la instalación, la descripción de los mandos, los procedimientos de inicio y conducción del BATIDOR mismo en condiciones de seguridad y las operaciones normales de servicio. Los argumentos están subdivididos en secciones, a su vez subdivididas en párrafos numerados progresivamente.

2.3 Piezas de recambio



Se aconseja emplear exclusivamente piezas de recambio originales de "La Nuovagel".

El pedido de piezas de recambio debe hacerse al Servicio de Asistencia teniendo el cuidado citar siempre los datos de identificación del BATIDOR.

2.4 Advertencias sobre el uso del manual

2.4.1 Finalidad y límites del manual

El presente manual está destinado a todos los operadores interesados en el uso y la vigilancia del BATIDOR durante todo el arco de su uso. El fin del manual es dar informaciones sobre:

1. Las características técnicas del BATIDOR.
 2. La preparación del lugar de trabajo en cuanto a las características ambientales y las fuentes de alimentación.
 3. Las normas contra los infortunios y las informaciones correspondientes a los dispositivos de seguridad instalados en el BATIDOR.
 4. El uso del BATIDOR como previsto por el diseño.
 5. La posibilidad de hallar conseguir piezas de recambio.
- El manual no puede sustituir en modo alguno la específica preparación que los operadores deben haber conseguido precedentemente en equipos similares o que podrán conseguir en este BATIDOR bajo la guía de personal ya adiestrado.

2.4.2 Conservación del manual

El manual se considera parte integrante del BATIDOR y debe ser conservado para consultas futuras hasta su eliminación final.

El manual debe estar siempre disponible para la consulta y debe ser conservado con cuidado, protegido de polvo, humedad y en un lugar seguro; en caso de daño que comprometa incluso parcialmente la consulta, el usuario debe solicitar un nuevo ejemplar al fabricante.

3.1 Generalidades



¡ATENCIÓN!

Las informaciones contenidas en la presente sección se refieren exclusivamente al BATIDOR y eventualmente deben ser integradas con las informaciones sobre las normas de seguridad de la instalación/ estructura en la que se usa el BATIDOR.

El presente Capítulo contiene las informaciones, prescritas por la Directiva de Máquinas, esenciales para el respeto y la observación de las normas de seguridad en sentido general, la evaluación de los riesgos derivados del uso del BATIDOR y las condiciones ambientales de uso. El incumplimiento de las indicaciones contenidas en el presente Capítulo y de las otras instrucciones contenidas en el presente manual puede hacer ineficientes las condiciones de seguridad previstas en fase de diseño y ser causa de infortunios para quien opera con el BATIDOR.

3.2 Referencias normativas

El BATIDOR en su conjunto y cada uno de los elementos que lo constituyen han sido diseñados teniendo presente las normas armonizadas CE vigentes, además que otras normas europeas y nacionales, aplicables según cuanto previsto por la Directiva de Máquinas emanada por el Consejo de las Comunidades Europeas (directiva 89/392/CEE y sucesivas modificaciones).

Las principales normas armonizadas tomadas en consideración son las siguientes:

UNI EN 292-1, UNI EN 292-2, UNI EN 294, UNI EN 414, CEI EN 60204-1, 89/109/CEE, Direttiva 2006/95/CE, Direttiva 2004/108/CE

3.3 Condiciones ambientales de uso

1 - Temperatura y humedad



El BATIDOR debe ser empleado en locales con temperatura ambiental entre + 5°C y + 35°C y con humedad relativa inferior al 85%.

2 - Ambiente de ejercicio



El BATIDOR debe ser empleado protegido de agentes atmosféricos (lluvia, granizo, nieve, niebla etc.) y solo en el interior de ambientes industriales o artesanales.

No está previsto el uso del BATIDOR en atmósfera explosiva o parcialmente explosiva: por lo tanto está prohibido al utilizador su empleo en tales condiciones.

3 - Iluminación



El local que alberga la máquina debe estar iluminado en modo de poder individuar fácilmente los pulsadores y los dispositivos de mando y de parada de emergencia.

Una buena iluminación de tipo industrial para trabajos de medio cuidado es, indicativamente, de 300-600 lux).

4 - Residuos y contaminación ambiental



Se solicita al utilizador la observación de las normas y directivas vigentes en el país de uso del BATIDOR para el tratamiento de los lubricantes y de los fluidos eventualmente utilizados en el BATIDOR.

3.4 Normas generales de seguridad

La configuración del BATIDOR y los respectivos dispositivos contra los infortunios corresponde a cuanto requerido por la directiva de máquinas emanada por el Consejo de las Comunidades Europeas.

El incumplimiento de estas prescripciones podría hacer inadecuadas las condiciones de seguridad previstas en fase de diseño.

El personal encargado del uso y de la vigilancia del BATIDOR debe ser instruido por su empleador sobre los riesgos de infortunios, sobre los dispositivos de seguridad instalados en el BATIDOR mismo y sobre las reglas generales contra los infortunios previstas por las Directivas Comunitarias y/o por la legislación vigente en el país de destino de la máquina.

El personal encargado del uso del BATIDOR debe estar en óptimas condiciones psicofísicas y no estar bajo el efecto de sustancias que por su naturaleza puedan alterar el sentido de la percepción o los reflejos.

Está absolutamente prohibida la conducción del BATIDOR por parte de niños y personas no aptas que además deberán ser mantenidas a distancia del batidor mismo.

La Nuovagel declina toda responsabilidad por daños derivados del BATIDOR o para la incolumidad física del operador o de terceros derivados del incumplimiento de las normas de seguridad indicadas en la documentación técnica suministrada con el BATIDOR.

Antes de comenzar el trabajo, el operador debe estar perfectamente en conocimiento de las características del BATIDOR, de la posición y del funcionamiento de todos los mandos; debe además haber leído y entendido íntegramente el presente manual de uso y mantenimiento y las eventuales publicaciones de referencia.



¡ATENCIÓN!

El BATIDOR debe ser usado exclusivamente por operadores que hayan participado en el training efectuado en el lugar por personal de “La Nuovagel” (si está previsto por el contrato de suministro) y/o que hayan entendido las instrucciones contenidas en las publicaciones de referencia.



Deben ser respetadas íntegramente las instrucciones, las advertencias y las reglas generales contra los infortunios contenidas en las publicaciones de referencia o indicadas en los carteles aplicados en el BATIDOR.



La adulteración o la sustitución no autorizada de una o más partes del BATIDOR, el uso de accesorios, utensilios y materiales de consumo distintos de los recomendados por el fabricante pueden representar peligro para la incolumidad del operador y liberan al fabricante de responsabilidades civiles y penales.

3.4.1 Ropa de trabajo

La ropa de quién trabaja o efectúa el mantenimiento en el BATIDOR siempre debe ser adecuada al tipo de operación en curso. Además, deberá ser conforme a los requisitos de seguridad previstos en la legislación vigente del país de utilización del BATIDOR en cuestión.

En general, el operador deberá calzar zapatos de seguridad con suela antideslizante y, por tanto, no se admitirá el uso de mocasines, zuecos, zapatillas ni de cualquier otro tipo de calzado que pueda menoscabar la movilidad de la persona. Se deberán llevar prendas adecuadas al trabajo que debe efectuarse.

3.4.2 Acceso al área de trabajo

El área de trabajo (y particularmente las zonas donde están instalados los paneles de mando y los pulsadores de emergencia) no debe ser ocupada nunca por materiales u otro, de modo que nada interfiera con la libertad de movimiento del operador. En caso de emergencia debe garantizarse el acceso inmediato del personal encargado al BATIDOR. Conviene prohibir, utilizando los carteles de señalización adecuados, el acceso al área de trabajo a personas que no estén encargadas del BATIDOR.



Está prohibido el uso del BATIDOR a los niños y a todas las personas no idóneas que por lo tanto deberán ser mantenidas a distancia de este.



Durante las operaciones de mantenimiento, en particular modo cuando se opera con protecciones abiertas o dispositivos de seguridad desconectados, operación permitida solo a personal formalmente autorizado y debidamente instruido, es necesario prestar la máxima atención para que el área de trabajo sea inaccesible a personas no directamente interesadas en estas operaciones.



Al final de las operaciones de mantenimiento controle que ningún utensilio eventualmente utilizado haya quedado en el interior del BATIDOR y que todas las protecciones eventualmente removidas hayan sido recolocadas en su posición.

3.5 Evaluación de los riesgos

Las informaciones contenidas en este párrafo corresponden exclusivamente al BATIDOR y por lo tanto deben ser integradas, a cargo del utilizador, con la evaluación de los riesgos de la instalación donde se instala el BATIDOR.

3.5.1 Introducción

La evaluación de los riesgos derivados del uso del BATIDOR ha sido efectuada prevalentemente sobre la base de las metodologías indicadas en las normas armonizadas y en las Directivas Europeas pertinentes: los resultados de este análisis las medidas de seguridad adoptadas para eliminar o reducir los riesgos para el utilizador se indican en este Capítulo.

3.5.2 Riesgos relacionados con el ambiente de instalación

En el ambiente donde se instala el BATIDOR pueden estar presentes situaciones de riesgo que podrían perjudicar el correcto funcionamiento y la salvaguardia de la incolumidad del personal encargado del uso y el mantenimiento del BATIDOR mismo.

Pavimento



La superficie sobre la que se apoya el BATIDOR debe garantizar en el tiempo el correcto apoyo y nivelación.

En el caso en que el batidor sea instalado en una superficie realizada como una mesa, esta debe ser plana y a nivel, de estructura adecuada y presentar una superficie que impida el deslizamiento del BATIDOR mismo.

Temperatura y humedad



Debe asegurarse la temperatura y la humedad ambiental prescrita; los picos elevados de temperatura o humedad positivos y negativos pueden causar problemas de funcionamiento de los componentes que constituyen el BATIDOR (por ejemplo condensado en el interior del cuadro de interruptores). Coloque el BATIDOR lejos de fuentes de calor y protegido de salpicaduras.

Materiales contaminantes



Es necesario evaluar previamente el potencial daño al BATIDOR derivado del uso en el ambiente de trabajo de materiales considerados contaminantes como por ejemplo:

- POLVOS que puedan acelerar el desgaste de las guarniciones o de los componentes.
- CAMPOS MAGNÉTICOS, determinados por el paso de líneas eléctricas de potencia en proximidad de los equipos electrónicos instalados en el BATIDOR, pueden causar el surgimiento de disturbios y malfuncionamientos.
- SUSTANCIAS TÓXICAS (gases, vapores etc.) presentes en el ambiente de trabajo.



¡ATENCIÓN!

Es responsabilidad del utilizador asegurar la idoneidad del lugar donde se instala el BATIDOR a fin de salvaguardar la integridad en el tiempo.

3.5.3 Riesgos relacionados con las características del BATIDOR

En conformidad con la directiva vigente, han sido analizadas todas las zonas del BATIDOR caracterizadas por riesgos intrínsecos en la naturaleza del proceso de trabajo o en la estructura que constituye el BATIDOR.

Cuando ha sido técnicamente posible, se han tomado medidas más adecuadas para reducir, si no eliminar, posibles riesgos a las personas expuestas, dotando el BATIDOR de una serie de protecciones fijas y móviles a norma, que de hecho impiden el acceso a las zonas peligrosas durante el trabajo (se reenvía al párrafo Riesgos residuos).

En todo caso, se debe tener presente que la mejor salvaguardia para la seguridad del operador es que este proceda siempre con cautela y buen sentido y que la mayor experiencia que se adquiere en el tiempo utilizando el BATIDOR puede servir para mejorar los márgenes de seguridad en el trabajo.

3.6 Seguridad

El BATIDOR dispone de dispositivos de seguridad en condiciones de prevenir infortunios al operador, a eventuales personas expuestas y de proteger el BATIDOR contra daños accidentales.

Todas las personas predisuestas a la conducción del BATIDOR o en todo caso destinadas a entrar en contacto, deben leer con atención los siguientes párrafos, donde serán descritas las áreas llamadas "de riesgo" y las respectivas intervenciones adoptadas en términos de seguridad, además que las áreas llamadas "de riesgo residuo", o sea las áreas que no obstante las intervenciones adoptadas, presentan todavía cierto grado de peligro.



Es responsabilidad del utilizador asegurar la idoneidad del lugar donde se instala el BATIDOR a fin de salvaguardar su integridad en el tiempo.



Los dispositivos de seguridad no deben ser removidos o desactivados por ningún motivo; toda operación efectuada en el BATIDOR excluyendo a propósito los dispositivos de seguridad o cualquier tipo de manipulación de los dispositivos mismos es a cuenta y riesgo de quien la efectúa.

3.6.1 Placas de indicación de peligro

A fin de resaltar las zonas del BATIDOR donde es necesario prestar particular atención y las zonas de riesgo residuo para la incolumidad del operador y de las personas expuestas, se han colocado placas de indicación de peligro.



¡ATENCIÓN!

La remoción de las placas o no sustituirlas en caso de deterioro es plena responsabilidad del utilizador por todas las consecuencias que puedan surgir o derivar del uso del BATIDOR sin cumplir las condiciones de seguridad previstas por el fabricante.

los párrafos Uso previsto del BATIDOR y Uso no previsto del BATIDOR, Prohibiciones y usos no permitidos). Todo reclamo deberá ser comunicado a "La Nuovagel" por el utilizador directamente dentro de ocho días del recibimiento del equipo o de una pieza de recambio, por medio de la compilación del formulario correspondiente que será considerado por "La Nuovagel" para su aceptación. "La Nuovagel" se reserva de aceptar equipos enviados en asistencia sin su embalaje original.

El material, sustituido en garantía deberá ser conservado por el comprador y puesto a disposición de "La Nuovagel" que decidirá su eventual regreso a cargo suyo.

La garantía cesa en el caso en que el adquirente no haya cumplido con las obligaciones contractuales.

Incluso en caso de reclamo válidamente propuesto, el comprador no podrá suspender los pagos u otras obligaciones relacionadas con la venta.

Esta garantía anula y sustituye toda otra forma de garantía, expresa o implícita; toda eventual modificación no tiene valor, si no es precisada en un documento oficial emitido por "La Nuovagel".

3.7 Garantía

"La Nuovagel" garantiza el BATIDOR NA1.18 por 12 meses a partir de la fecha de venta.

Dentro de dichos plazos, "La Nuovagel" se compromete a sustituir gratuitamente al cliente las partes que a su juicio presenten defectos de fábrica.

La garantía excluye la prestación de mano de obra para montajes y desmontajes para la sustitución de las partes defectuosas y excluye los gastos de transporte de las piezas enviadas para su sustitución.

La responsabilidad por parte de "La Nuovagel" excluye la resolución del contrato y de toda otra responsabilidad y obligación por otros gastos, daños directos derivados del uso de los equipos, tanto total como parcial.

"La Nuovagel" no es responsable por los defectos que dependen de una errada conducción del equipo por parte del utilizador, o derivados de modificaciones o reparaciones efectuadas por el utilizador sin el consentimiento escrito de "La Nuovagel", independientemente de la relación de casualidad entre estas modificaciones o reparaciones y los hechos encontrados.

El fabricante es responsable solo por los defectos ínsitos en las piezas suministradas y que se hayan verificado en el respeto de las condiciones de empleo previstas (véanse

3.7.1 Asistencia

"La Nuovagel" suministra a pedido un servicio de asistencia para la instalación y el mantenimiento de la máquina.

4.1 Identificación del BATIDOR

Los principales datos de identificación del BATIDOR están estampados en la placa correspondiente en el cuerpo principal del aparato.

La placa indica los siguientes datos:

- 1) Descripción del modelo
- 2) Número de Matrícula
- 3) Potencia nominal, tensión y frecuencia de alimentación
- 4) Compresor, tipo y cantidad de gas
- 5) N° del fluido refrigerante del gas espuma aislamiento
- 6) Peso del equipo

 NUOVAIR INNOVATORS OF REFRIGERATION		LA NUOVAGEL SRL Via Venezia 113/b - Tezze, 31028 Vazzola (TV) - Italy CF e P.IVA 04839590264 REA TV - 402560 CAP. SOC. € 10.000 i.v.	
1	Model: NA 1.18	SN: MSC1712 026	2
3	Rated Voltage: ☐ 230 ☐ 1 PH 50 Hz Current Input: ☐ A Heating system: ☐ W Compressor power: ☐ W		
4	Compressor Type: Refrigerant gas type: R404a Quantity gas: ☐ kg CO2 EQ.: ☐ ton		
5	Foaming gas type: HFC - 365mfc /227ea HFC - 245fa		
6	Weight: 86 Kg		
Direttiva 97/23CE DEL 29.05.1997 P.E.D. CODE: ☐ CAT.:ART.4.3 PS LP: 18 (-40°) bar PS HP: 28 (-10°) bar			
		  Made in Italy MSC1712026	
			
NUOVAIR LA NUOVAGEL SRL INNOVATORS OF REFRIGERATION Via Venezia 113/b - Tezze, 31028 Vazzola (TV) - Italy MOD: NA 1.18 SN: MSC1712 026		NUOVAIR LA NUOVAGEL SRL INNOVATORS OF REFRIGERATION Via Venezia 113/b - Tezze, 31028 Vazzola (TV) - Italy MOD: NA 1.18 SN: MSC1712 026	

4.2 Marcación CE

El BATIDOR dispone de marcación CE en conformidad con la directiva del Consejo de las Comunidades Europeas; la marcación está colocada en la placa de identificación del Batidor.

Junto con el BATIDOR se entrega la "Declaración de Conformidad CE" con la Directiva, firmada en original; este documento DEBE SER CONSERVADO cuidadosamente por parte del propietario del BATIDOR para ser exhibido a todo pedido de las autoridades competentes. La "Declaración de conformidad CE" es un documento que forma parte integrante de la línea y en caso de cesión de esta, debe ser entrega al nuevo propietario.

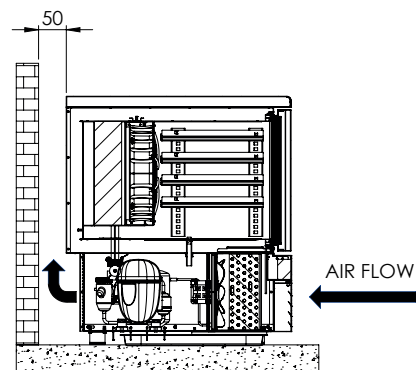
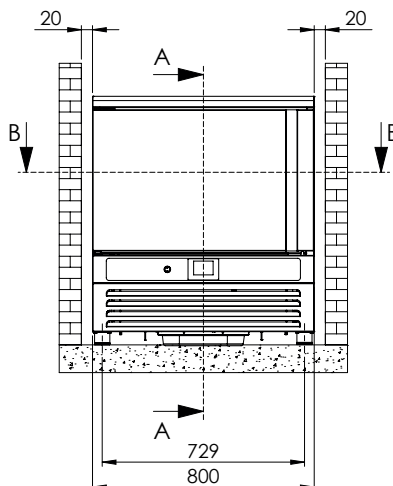
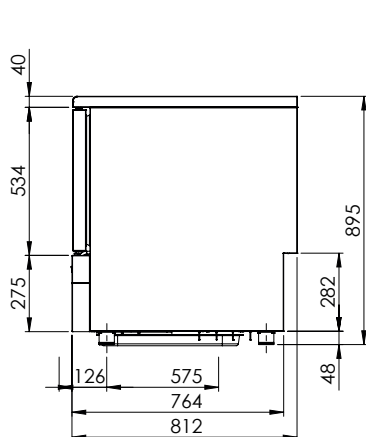
4.3 Dimensiones

vista lateral

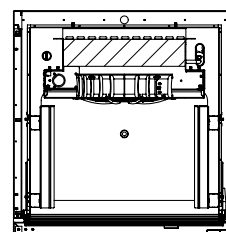
vista delantera

secciones

NA1.20

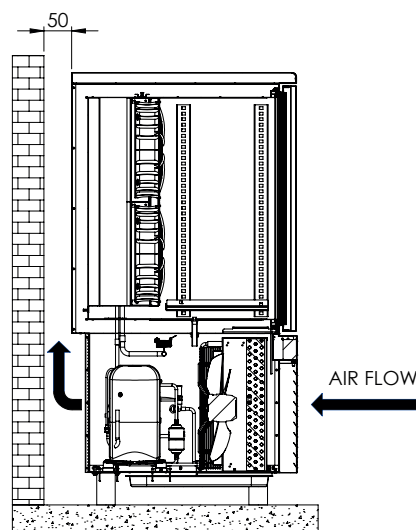
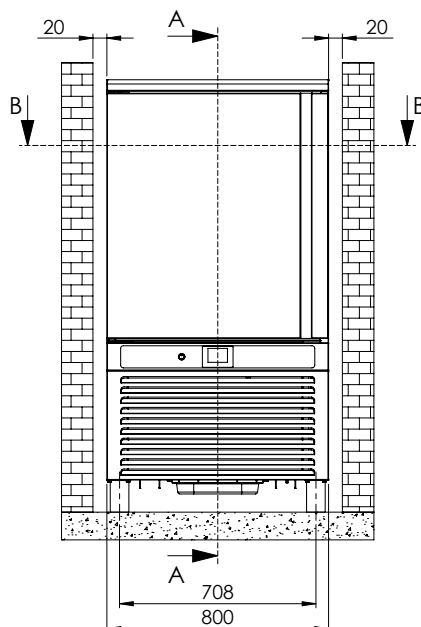
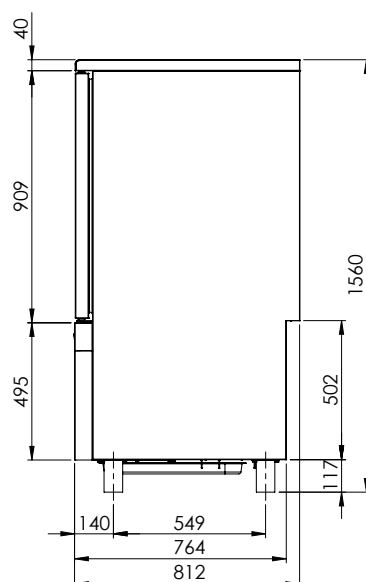


sección A-A

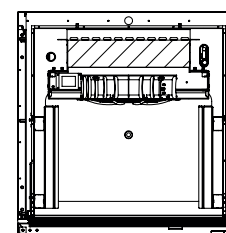


sección B-B

NA1.30



sección A-A



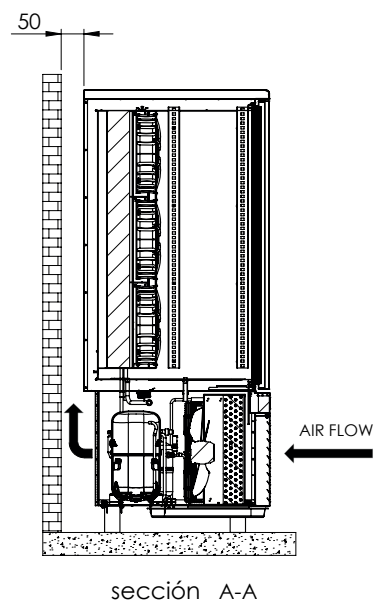
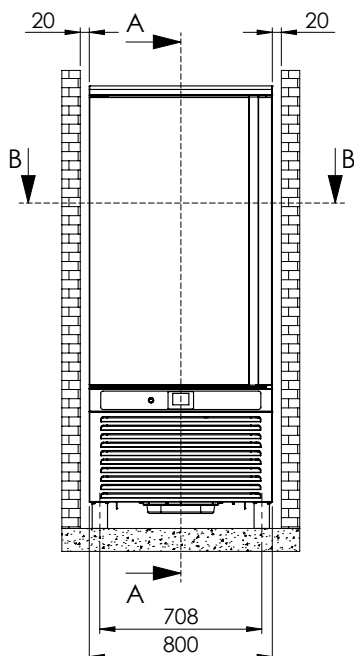
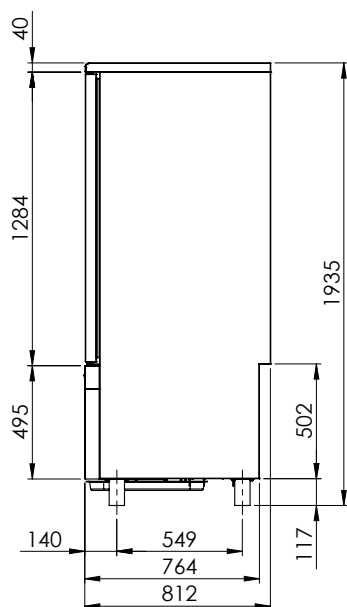
sección B-B

vista lateral

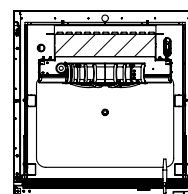
vista delantera

secciones

NA1.60



sección A-A



sección B-B

4.4 Características técnicas

Datos técnicos		MODELOS				
		NA1.20	NA1.30	NA1.60		
Dimensiones	mm	L. 800 P. 813 H. 895	L. 800 P. 813 H. 1560	L. 800 P. 813 H. 1935		
Rendimiento por ciclo:						
Abatimiento (+90°C +3°C)	kg	20	30	60		
Congelación (+90°C -18°C)	kg	20	30	60		
Número de torteras:						
GN 1.1 o 600x400	H cm 65	4	9	15		
GN 1.1 o 600x400	H cm 40	7	12	17		
GN 2.1	H cm 65	-	-	-		
Carros GN 2.1 o 600x800	N°	-	-	-		
Carros GN 1.1 o 600x400	N°	-	-	-		
Capacidad de enfriamiento (T ev=-10°C;T cond=40°C)	kW	2,1	4.1 / 4.7	7.75 / 9.1		
Capacità di condensazione (Tev=-10°C;Tcond=40°C)	kW	3,1	6,3 / 7,5	11,6 / 13,8		
Tensión		220/240V 50Hz 1Ph	400V 50/60Hz 3Ph+N	400V 50/60Hz 3Ph+N		
Recirculación mínima de aire	m³/h	730	140 /1750	2600/3200		
Consumo total de energía	kW	1.75	4.2/NA	7.5/NA		
Absorbimiento total	A	7.5	10.5/NA	19.5/NA		
Cable de alimentación	A	3g1.5	5G2.5	5G2.5		
Consumo compresor	kW	1.26	2.2/2.8	2.8/4.7		
Refrigerante	Kg (R452)	1.4	1.9	2.4		
Condiciones ambientales máx (Temp/Ur)	°C/[%]	32 - 55%	32 - 55%	32 - 55%		
Embalaje dimensiones externas	mm	L. 960 D. 972 H. 1065	L. 960 D. 972 H. 1730	L. 960 D. 972 H. 2105		
Volumen del embalaje	m³	1.00	1.65	2.00		
Peso neto	kg	160	230	250		
Peso bruto	kg	180	250	305		

4.5 Operaciones preliminares

Siga escrupulosamente las operaciones listadas a continuación para una correcta predisposición del BATIDOR en el área de trabajo predispuesta.

El BATIDOR dispone de un adecuado embalaje en condiciones de protegerlo contra daños durante el transporte.

El embalaje puede ser de varios tipos: caja de cartón con fondo de madera, caja de madera, etc.

Aconsejamos conservar el embalaje por todo el período de la garantía. "La Nuovagel" se reserva de aceptar equipos enviados para la asistencia sin su embalaje original.

4.6 Desembalaje

Mueva el BATIDOR con la ayuda de un transpallet; en el caso en que el cliente no lo tuviese, el BATIDOR puede ser movimentado a mano siempre y cuando la maniobra sea efectuada por lo menos por tres personas:



¡ATENCIÓN!

el peso máximo que puede elevar un adulto hombre es 25 kg, y una mujer 20 kg, esfuerzos mayores pueden causar el surgimiento de problemas músculo-esqueléticos.

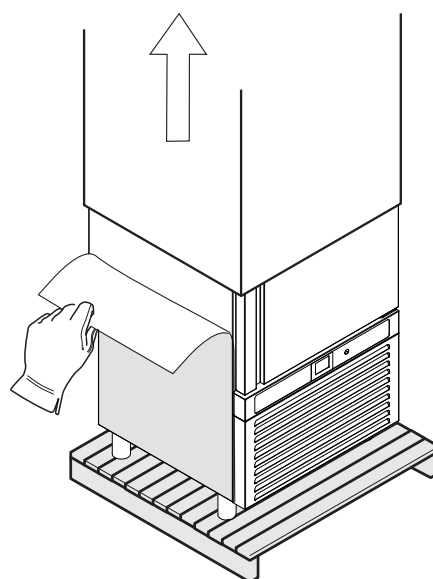
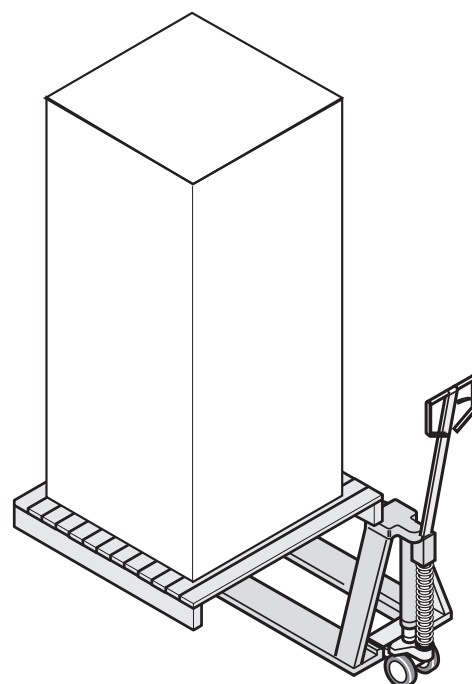
Los operadores deberán usar las debidas protecciones (guantes de protección y zapatos contra los infortunios).

Antes de sacar el BATIDOR del embalaje controle que no haya daños evidentes en el contenedor. Eventualmente fotografíe los daños externos presentes.



Proceda a la remoción del embalaje de protección del transporte poniendo la debida atención a no dañar el BATIDOR.

Saque después la hoja de protección del acero teniendo cuidado de no arañar el BATIDOR.



4.7 Posicionamiento

El batidor debe ser instalado y ensayado en el completo respeto de las normas de ley contra los infortunios, de los reglamentos tradicionales y de las normativas vigentes.

Respete las distancias mínimas de las paredes (véase pár. 4.3) para una correcta aireación.

Efectúe la nivelación del equipo por medio de los pies de regulación (Fig. 1). Si el equipo no está nivelado, el funcionamiento y el flujo de los condensados pueden ser comprometidos.

No posicione el batidor cerca de fuentes de calor o en lugares expuestos a rayos de sol (Fig. 2).

No posicione el batidor en lugares calurosos y sin recambio de aire.

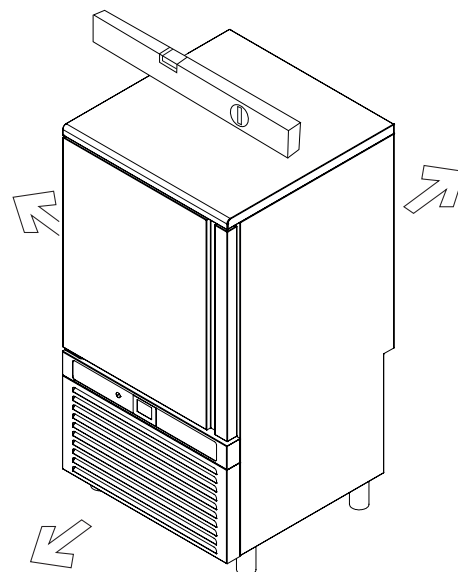


figura 1

4.8 Temperatura ambiental

Para los grupos frigoríficos condensados por aire, la temperatura del ambiente de funcionamiento no debe superar los 32°C; más allá de esta temperatura no pueden garantizarse las prestaciones declaradas.

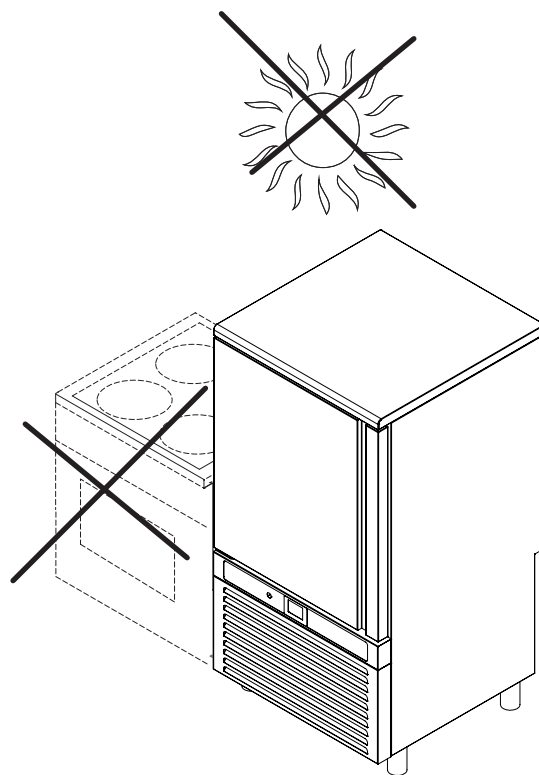


figura 2

4.9 Enlazamiento eléctrico

A monte de todo aparato instale un interruptor automático magnetotérmico diferencial según las normas vigentes en el país de instalación.

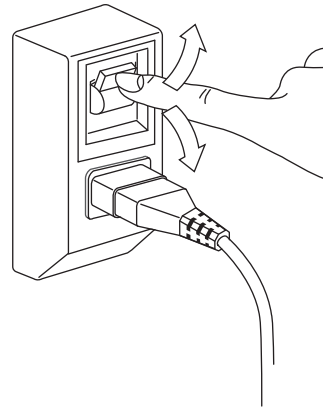
Las dimensiones de los cables de conexión deben ser de acuerdo con las informaciones contenidas en los datos eléctricos de las fichas técnicas. La tensión de las instalaciones debe estar contenida dentro del límite de +10% y el desequilibrio en tensión de las fases no debe exceder el 3%.

La conexión eléctrica de potencia debe ser efectuada por personal cualificado, en conformidad con las directivas y las leyes del país donde se instala la unidad.

El conductor de tierra debe conectarse correctamente a una eficaz instalación de conexión de tierra.

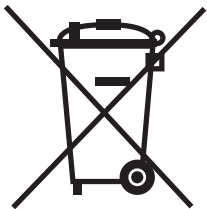


La empresa fabricante declina toda responsabilidad y obligación de garantía en el caso en que se verifiquen daños a los equipos, a las personas y a las cosas, atribuibles a una instalación no correcta y/o no respetuosa de las leyes vigentes.



Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualificación similar ¡en modo de prevenir todo riesgo!

4.10 Eliminación de la máquina

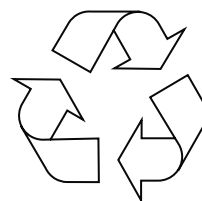


La demolición y la eliminación de la máquina deben efectuarse respetando las normativas vigentes en el país de instalación. En actuación de las Directivas 2011/65/CE, 2012/19/UE y 2003/108/CE, correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, además que la eliminación de los desechos.

El símbolo del contenedor de basura tachado colocado en el equipo o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido por separado de los otros desechos. La recogida selectiva del presente equipo cuando llega al final de su vida es organizada y controlada por el productor.

El usuario que desee deshacerse del presente equipo deberá pues contactar al productor y seguir el sistema que este ha adoptado para permitir la recogida selectiva del equipo llegado al final de su vida. La adecuada recogida selectiva para el inicio sucesivo del equipo desechado dejado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el nuevo uso y/o reciclaje de los materiales que componen el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del detentor implica la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa.



Gran parte de los componentes utilizados para el embalaje y la construcción del BATIDOR es reciclable, recomendamos al usuario seleccionarlos y enviarlos a adecuados centros de recogida.

4.11 Ficha técnica GAS refrigerante R404A y R452A

Gases refrigerantes utilizados son los fluidos R404A y R452A, se descomponen en la atmósfera con rapidez porque tienen una concentración muy baja.

Potencial calentamiento global: 3.921,5

Contiene gases fluorurados de efecto invernadero reglamentados por el protocolo de Kyoto. Si se descarga en grandes cantidades puede contribuir a la hecho sierra.

Los valores de GWP son:

para gas R404A es 3260

para gas R452A es 2141

Medidas de primeros auxilios

En alta concentración puede causar asfixia. Los síntomas pueden incluir pérdida de la movilidad y/o conocimiento. Las víctimas pueden no darse cuenta de la asfixia. Use el aparato respiratorio autónomo, desplace a las víctimas a una zona aireada y manténgalas tendidas en el calor. Llame a un médico.

Proceda a la respiración artificial solo si la respiración ha cesado.

Inhalación:

En alta concentración puede causar asfixia. Los síntomas pueden incluir pérdida de la movilidad y/o conocimiento. Las víctimas pueden no darse cuenta de la asfixia. Use el aparato respiratorio autónomo, desplace a las víctimas a una zona aireada y manténgalas tendidas en el calor. Llame a un médico. Proceda a la respiración artificial solo si la respiración ha cesado.

Contacto con los ojos:

Enjuague inmediatamente los ojos con agua. Si es posible, saque las eventuales lentes de contacto. Siga enjuagando. Enjuague por 15 minutos con abundante cantidad de agua. Consulte inmediatamente con el médico. En el caso en que la asistencia médica no estuviese inmediatamente disponible, enjuague por otros 15 minutos.

Contacto con la piel:

El contacto con el líquido que evapora puede provocar el congelamiento de la piel.

Parada respiratoria. El contacto con el gas licuefacto puede provocar daños (congelamiento) a causa del rápido enfriamiento por evaporación.

Descongele las partes congeladas usando agua tibia. No frote la parte interesada. Consulte inmediatamente con un médico.

Medidas antincendio

El calor puede causar la explosión de los contenedores. En caso de incendio puede originar los siguientes productos por descomposición térmica: Óxidos de carbón, fluorocarburos ácido fluorhídrico; difluoruro de carbono.

En caso de incendio bloquee la pérdida si no hay peligro. Rocíe continuamente con agua desde una posición protegida hasta el enfriamiento del contenedor. Use extintores para el apagado del incendio. Aisle la fuente del incendio o deje que se queme.

Los encargados de la extinción del incendio deben usar equipo de protección estándar, incluyendo mono resistente a las llamas, casco con visera de protección, guantes, botas de goma y en espacios cerrados, aparato respiratorio autónomo SCBA.

Medidas en caso de liberación accidental

Evacúe la zona. Garantice una ventilación adecuada.

Impida el vertimiento en desagües, sótanos, excavaciones o zonas donde la acumulación puede ser peligrosa. Use el aparato respiratorio autónomo para entrar en la zona interesada si no está probado que la atmósfera es respirable. EN 137 Equipos de protección de las vías respiratorias - Aparatos respiratorios autónomos de circuito abierto de aire comprimido con máscara entera - Requisitos, pruebas, marcación.

Manipulación y almacenamiento

Evalúe un sistema de permisos de trabajo, por ejemplo para las actividades de mantenimiento. Asegure una adecuada ventilación. En caso de liberación potencial de gases asfixiantes, deben utilizarse detectores de oxígeno. Garantice una ventilación adecuada incluyendo una adecuada instalación de extracción localizada, para no superar el límite de exposición profesional definido. Los sistemas bajo presión deben ser regularmente controlados de las pérdidas. Use preferiblemente conexiones de apretamiento permanente (ej. tubos soldados).

No coma, beba ni fume durante el empleo del producto.

5.0 Descripción visualizador

La individuación de los mandos en el ABATIDOR es simple y rápida. (Fig. 3)

Cada una de las 6 teclas presentes activa funciones distintas según el nivel de navegación o la función en curso.



figura 3

5.1 Descripción de las funciones de las teclas del visualizador



Permite seleccionar rápidamente un ciclo de abatimiento, mientras que una siguiente presión del mismo pulsador permite pasar de un abatimiento a temperatura a uno a tiempo y viceversa. En el interior de un menú o durante un planteamiento: hace de pulsador "ESC" y regresa el controlador a la página superior.

Atención: con un ciclo en curso el pulsador no está activo, para interrumpir el ciclo pulse por 2 segundos el pulsador "START".



Permite seleccionar rápidamente un ciclo de congelación, mientras que una siguiente presión del mismo pulsador permite pasar de una congelación a temperatura a una a tiempo y viceversa.



Permite pasar del modo hard al soft y viceversa una vez seleccionado el abatimiento o congelación a efectuar.



Desde la página Home: permite el acceso al menú de planteamiento de la máquina en el interior de un menú: permite la navegación hacia abajo durante un planteamiento: decrementa el valor del tamaño que se desea modificar.



Desde la página Home: permite el acceso al menú de selección de los ciclos especiales de la máquina. En el interior de un menú: permite la navegación hacia arriba durante un planteamiento: incrementa el valor del tamaño que se desea modificar.



Presión breve: inicia la función seleccionada o da acceso a la página de menú seleccionada. Presión prolongada por 2 segundos: interrumpe el ciclo en curso durante un planteamiento: permite hacer editable el valor que se desea modificar, mientras que una sucesiva presión de este confirma el valor planteado.

5.2 Descripción de los iconos presentes en el visualizador



Temperatura de la celda



Ciclo en curso



Temperatura al corazón



Puerta abierta. La visualización desaparecerá automáticamente al siguiente cierre de la puerta o al pulsar un pulsador.



Ciclo Abatimiento



Ciclo bonificación pescado en curso



Ciclo Abatimiento Hard



Ciclo endurecimiento helado en curso



Ciclo Congelación



Ciclo descongelamiento en curso



Ciclo Congelación Soft



Ciclo completado con éxito



Ciclo a tiempo



Ciclo no completado con éxito



Salida del compresor encendida

5.3 Ciclos de funcionamiento



Abatimiento rápido a temperatura o a tiempo

la duración máxima para el abatimiento a temperatura es 500 min.

La temperatura de conservación del producto una vez terminado el ciclo es de 3°C.

Este ciclo reduce rápidamente la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C al corazón, en un tiempo máximo de 90 min. La temperatura de trabajo oscila entre 0°C y los +2°C. Puede efectuarse en 3 modos: en automático, con temperatura sonda al corazón o a tiempo.



Congelación rápida a temperatura o a tiempo

la duración máxima para la congelación a temperatura es 500 min.

La temperatura de conservación del producto una vez terminado el ciclo es de -20°C.

Este ciclo reduce la temperatura al corazón de los alimentos de +90°C a -18°C, en el más breve tiempo posible máx 240 min.

Durante la fase soft de la congelación la temperatura es 1°C, terminada esta fase la temperatura baja a -40°C, el diferencial es 2°C. Puede efectuarse en 3 modos: en automático, con temperatura de la sonda al corazón o a tiempo.



Abatimiento rápido HARD a temperatura o a tiempo

el valor establecido de la temperatura de la celda durante la fase hard del abatimiento es de -20°C

Este ciclo permite reducir la temperatura al corazón del producto de +90°C a +3°C, en un tiempo planteado por el usuario según la cantidad o tipo de producto a abatir y/o congelar. Puede efectuarse en 3 modos: en automático, con temperatura de la sonda al corazón o a tiempo.



Congelación rápida HARD a temperatura o a tiempo

el valor establecido de la temperatura de la celda durante la fase hard de la congelación es de -40°C

Este ciclo permite reducir la temperatura al corazón del producto de +90°C a -18°C, en un tiempo planteado por el cliente según la cantidad o tipo de producto a abatir y/o congelar. Puede efectuarse e 3 modos: en automático, con temperatura de la sonda al corazón o a tiempo.



figura 4



Además de los ciclos de abatimiento y congelación, pulsando el pulsador (fig. 4).



se accede a los siguientes ciclos especiales, algunos de los cuales siempre están disponibles, otros habilitados o deshabilitados por los parámetros u1 (usuario controlado por la salida K4) y u2 (usuario controlado por la salida K5):

- PRECOOLING
- DESHIELO
- DESINFECCIÓN PESCADO
- ENDURECIMIENTO HELADO
- ESTERILIZACIÓN
- DESCONGELACIÓN
- RECETAS

5.4 Funcionamiento

5.4.1 Primer encendido

Conecte la alimentación del dispositivo: será propuesta una pantalla neutra de inicio del sistema (Figura 5). Completada la carga, el dispositivo se pondrá en el estado en que se encontraba antes de ser desalimentado, o bien:

- en la pantalla Home sin ningún mensaje de interrupción de la alimentación;
- en ejecución ciclo, con mensaje POWER FAILURE para indicar la efectuada falta de alimentación.



figura 5

5.4.2 Power failure

Si se manifiesta una interrupción de la alimentación cuando no está en curso ninguna función, al restablecimiento de la alimentación el dispositivo volverá a proponer el estado existente antes de la interrupción. Si se manifiesta una interrupción de la alimentación cuando una función está activa, a su restablecimiento el dispositivo se comportará en el modo siguiente:

- con un abatimiento o una congelación en curso, el ciclo se reanuda teniendo en consideración la duración de la falta de tensión;
- con una conservación en curso, el ciclo prosigue manteniendo los mismos planteamientos.

Si la duración de la interrupción de la alimentación ha provocado el error de reloj (código "RTC"), será necesario plantear nuevamente el día y la hora reales.

5.4.3 Apagado del zumbador

Pulse cualquier tecla mientras está sonando el zumbador.

5.5 Planteamientos

5.5.1 Indicaciones preliminares

Se accede a la lista de los planteamientos pulsando el pulsador  desde la pantalla Home (Figura 5).

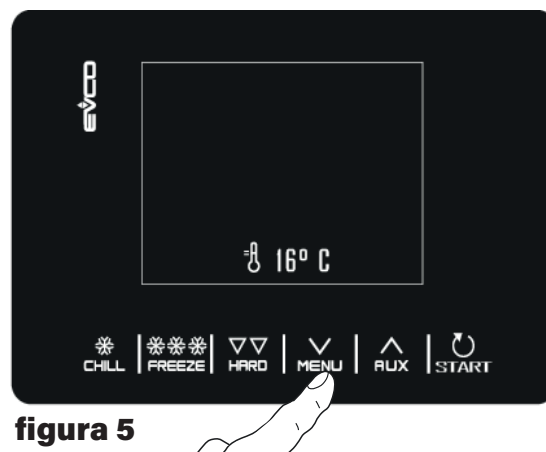


figura 5

5.5.2 Selección del idioma

Haciendo desfilir la lista de planteamientos, confirme la inscripción "IDIOMA" con el pulsador  y escoja el idioma del visualizador deseado, confirme con  (Figura 6).



figura 6

5.5.3 Control del estado de funcionamiento

Haciendo desfilir la lista de planteamientos con los pulsadores   seleccione la inscripción "INGRESOS/SALIDAS"

y confirme con el pulsador  para visualizar todos los datos de funcionamiento (Figura 7) de estos:
0 - indica dispositivo parado y no en función
1 - indica funcionamiento
para la puerta 0 = cierre y 1 = apertura.



figura 7

5.5.4 Visualización de los parámetros

Haciendo desfilir la lista de los planteamientos con los pulsadores   seleccione la inscripción "PARÁMETROS". Confirme con el pulsador  introduzca la contraseña -19 usando el pulsador  Para modificar el valor de los parámetros, seleccione el parámetro deseado y con el pulsador  hágalo editable; finalmente confirme con el pulsador  (Figura 7a).

Para la lista completa de los parámetros con respectivas labels, descripciones y valores (por defecto, mínimos y máximos), véase el capítulo 6.12 " PARÁMETROS DE CONFIGURACIÓN".



figura 7a

5.5.5 Alarmas HACCP

Acceda al menú con el pulsador  seleccione ALARMAS HACCP y pulse el pulsador  para consultar las últimas 9 alarmas HACCP memorizadas (Figura 8).

Si no está presente ninguna alarma HACCP, en el visualizador aparece la inscripción "NO ALARM"

Las alarmas presentes en la lista HACCP son:

- Duración del ciclo de abatimiento/congelación
- Power failure (Blackout)
- Puerta abierta
- Alarma de alta temperatura
- Alarma de baja temperatura

Su colocación en el tiempo depende de la presencia o menos del RTC a bordo del producto.



figura 8



5.5.6 Restablecimiento de datos

Acceda al menú con el pulsador , seleccione RESTAURAR CONFIGURACION y pulse  (figura 8a).

Para acceder luego al submenú interno digite previamente la contraseña 149 pulsando el pulsador  y confirme con el pulsador .



figura 8a

5.5.7 Planteamientos de la fecha y hora

Acceda al menú con el pulsador  seleccione y pulse RELOJ (figura 9),

pulsando el pulsador  las 2 cifras correspondientes al año se ponen intermitentes y se pueden plantear con los pulsadores   confirmando

con una sucesiva presión del pulsador .

Prosiga con los mismos modos hasta el completamiento de las modificaciones de la hora y de los minutos. Una vez planteadas la fecha y la hora, se regresa al menú precedente.



figura 9

6.0 Funcionamiento

6.1 Abatimiento y conservación

Para seleccionar un ciclo de abatimiento pulse el pulsador  (figura 10). El dispositivo propondrá un programa a tiempo o a temperatura sobre la base del planteamiento de P3: para pasarse de un modo a otro, pulse nuevamente el pulsador .

Una vez seleccionado el ciclo deseado, pulsando el pulsador  (figura 11) es posible añadir una fase hard para el abatimiento que será efectuada preliminarmente respecto a la fase estándar, pasando así de ciclos de una fase a ciclos de dos fases.

El ciclo seleccionado propondrá los planteamientos precargados para ese ciclo, o los planteamientos del último ciclo efectuado (si el parámetro R36 es planteado a 1).

Pulsando los pulsadores   (figura 12) será posible modificar rápidamente, dentro de las gamas admitidas, el valor de un solo dato (el valor establecido de trabajo durante el ciclo). Una vez completada la modificación, pulse  para efectuar el ciclo.

Si el ciclo es a temperatura, se efectúa el test para controlar la correcta inserción de la sonda alfiler en el alimento a abatir. Si el test no es superado, el ciclo se conmuta automáticamente al modo a tiempo: el zumbador emite un sonido y en el visualizador se convierte el tipo de control del ciclo de temperatura a tiempo. Para mayores detalles sobre el modo de ejecución del test, véase el párrafo 7.2.

Durante la ejecución del ciclo, el visualizador mostrará los datos más significativos (figura 13):

- cuando la instalación frigorífica está activa, se enciende el icono compresor arriba a la izquierda;
- cuando está en curso una receta, las flechas azules se alternan al nombre de la receta;
- cuando está en curso una descongelación, arriba a la izquierda aparece "descongelación"

Es posible terminar el ciclo en cualquier momento manteniendo pulsado el pulsador  por 2 segundos.

Ejemplo de ciclo de abatimiento a temperatura



figura 10



figura 11



figura 12



figura 13

Una vez terminado el ciclo de abatimiento, por alcanzarse la temperatura de la sonda alfiler o por final del tiempo, el zumbador suena y comienza la fase de conservación; en el caso en que el ciclo de temperatura no termine en los tiempos permitidos, la anomalía será indicada por la presencia del mensaje de alarma, pero el ciclo de abatimiento proseguirá en todo caso hasta el final para luego ponerse en conservación.

La fase de conservación es infinita y se termina solo pulsando el pulsador  por 2 segundos (figura 14).

Durante la ejecución de un ciclo, pulsando el pulsador , es posible acceder a una página avanzada donde se podrá modificar el valor establecido de trabajo para el ciclo en curso y visualizar todos los estados internos de la máquina (figura 15).

6.2 Test de inserción de la sonda alfiler

Los ciclos de temperatura son precedidos por un test en dos fases para el control de la correcta inserción de la sonda alfiler. Si en cambio la sonda alfiler no está habilitada, o bien si el parámetro P3 está planteado en 0, los ciclos serán seleccionables solo a tiempo.

El test se compone de dos fases, la segunda de las cuales se efectúa solo si la primera resulta no completada con éxito:

- la primera fase es completada con éxito si el espacio entre "temperatura leída por la sonda alfiler" y la "temperatura de la celda" es mayor que el valor establecido (el primer control se efectúa a 10 s del inicio del ciclo y los siguientes a intervalos de 10 s uno de otro);
- la segunda fase es completada con éxito si el espacio entre "temperatura leída por la sonda alfiler" y la "temperatura de la celda" es mayor de 1°C/1°F, respecto al mismo control efectuado precedentemente, por lo menos en 6 controles sobre 8.

Si el test no tiene resultado positivo, o bien la sonda alfiler no está insertada, el zumbador emite un sonido y el ciclo conmuta automáticamente a tiempo. Para la ejecución del test, el dispositivo espera el final de una eventual descongelación y el cierre de la puerta.



figura 14



figura 15



6.3 Congelación y conservación

Para seleccionar un ciclo de congelación pulse el pulsador  (figura 16). El dispositivo propondrá un programa a tiempo o a temperatura sobre la base del planteamiento de P3: para pasar de un modo a otro, pulse nuevamente el pulsador .

Una vez seleccionado el ciclo deseado, pulsando el pulsador  (figura 17) es posible añadir una fase soft para la congelación que será efectuada preliminarmente respecto a la fase estándar, pasando así de ciclos de una fase a ciclos de dos fases.

El ciclo seleccionado propondrá los planteamientos precargados para ese ciclo, o los planteamientos del último ciclo efectuado (si el parámetro R36 es planteado a 1).

Pulsando   (figura 18) será posible modificar rápidamente, dentro de las gamas admitidas, el valor de un solo dato (el valor establecido de trabajo durante el ciclo). Una vez completada la modificación pulse  para efectuar el ciclo.

Si el ciclo es a temperatura, se efectúa el test para controlar la correcta inserción de la sonda alfiler en el alimento a abatir. Si el test no es superado, el ciclo se conmuta automáticamente al modo a tiempo: el zumbador emite un sonido y en el visualizador se convierte el tipo de control del ciclo de temperatura a tiempo. Para mayores detalles sobre el modo de ejecución del test, véase el párrafo 7.2.

Durante la ejecución del ciclo, el visualizador mostrará los datos más significativos (figura 19):

- cuando la instalación frigorífica está activa, se enciende el icono compresor arriba a la izquierda;
- cuando está en curso una receta, las flechas azules se alternan al nombre de la receta;
- cuando está en curso una descongelación, arriba a la izquierda aparece "descongelación"

Es posible terminar el ciclo en todo momento manteniendo pulsado el pulsador  por 2 segundos.

Ejemplo de ciclo de congelación a temperatura



figura 16



figura 17



figura 18



figura 19

Una vez terminado el ciclo de congelación, para alcanzarse temperatura de la sonda alfiler o por final del tiempo, el zumbador suena y comienza la fase de conservación; en el caso en que el ciclo de temperatura no termine en los tiempos permitidos, la anomalía será indicada por la presencia del mensaje de alarma, pero el ciclo de congelación proseguirá en todo caso hasta el final para luego ponerse en conservación.

La fase de conservación es infinita y termina solo pulsando el pulsador  por 2 segundos (figura 20).

Durante la ejecución de un ciclo, pulsando el pulsador , es posible acceder a una página avanzada donde se podrá modificar el valor establecido de trabajo para el ciclo en curso y visualizar todos los estados internos de la máquina (figura 21).



figura 20



figura 21



6.4 Precooling

Se trata de un ciclo de refrigeración de duración infinita que puede preceder todos los ciclos de funcionamiento. Puede también utilizarse como ciclo de refrigeración de duración infinita.

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES con el pulsador  y seleccione PRECOOLING (figura 22): este punto aparece la pantalla de planteamiento del VALOR ESTABLECIDO de trabajo, es dado por el parámetro r12 pero puede modificarse por medio de los pulsadores  .

El ciclo inicia a la siguiente pulsación de  (figura 23).

Una vez alcanzado el valor establecido de la celda deseada, suena el zumbador, el ciclo continúa manteniendo la temperatura de la celda alcanzada hasta que se pulsa el pulsador  por 2 segundos o hasta el inicio de un ciclo de abatimiento o congelación. Si en cambio se seleccionan ciclos de abatimiento y congelación durante la ejecución de un programa de pre enfriamiento, el dispositivo pasa a visualizar el planteamiento de los ciclos. Durante un ciclo de pre enfriamiento están habilitados las descongelaciones. En caso de power failure, el ciclo se reanuda.

6.5 Deshielo

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES con el pulsador  y seleccione DISHIELO (figura 24): a este punto aparece la inscripción DISHIELO (y el icono puerta abierta si d1 = 3) y a la siguiente presión de  parte el ciclo (figura 25). La duración del ciclo de dishielo es de 30 min y puede plantearse por medio del parámetro d3.



figura 22

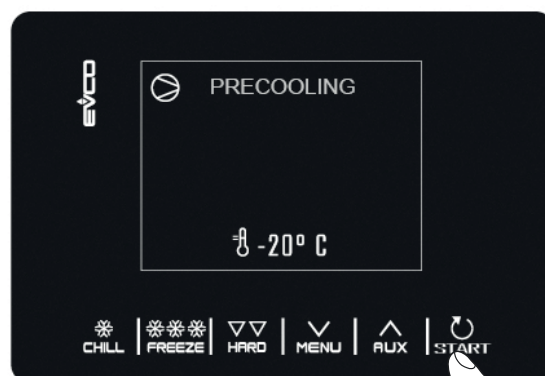


figura 23



figura 24



figura 25

6.6 Desinfección pescado

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES por medio del pulsador



y seleccione DESINFECCIÓN PESCADO:

a este punto aparece la pantalla de inicio y a la siguiente presión de



parte el ciclo (figura 26).

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

- abatimiento con valor establecido de la celda definido por el parámetro r19 y con valor establecido de temperatura producto definido por el parámetro r20;
- mantenimiento de duración equivalente al parámetro r21 y valor establecido de la celda dado por r20;
- conservación con valor establecido de la celda dado por r22.

Durante la ejecución de una bonificación, el dispositivo muestra siempre la temperatura de la celda y según la fase en curso, la temperatura de fin de abatimiento o la duración del mantenimiento (figura 27).

El ciclo de bonificación comienza con la fase de abatimiento.

Cuando la temperatura leída por la sonda alfiler alcanza la temperatura de fin de abatimiento, el dispositivo pasa automáticamente al mantenimiento. La temperatura de fin de abatimiento (establecida por r20) representa también el valor establecido de trabajo durante el mantenimiento.

Transcurrido el tiempo planteado para el mantenimiento, el dispositivo pasa automáticamente a la conservación. El test de inserción del alfiler siempre se efectúa al inicio del ciclo: si el test no se completa, suena el zumbador y el ciclo se interrumpe.

El ciclo puede interrumpirse anticipadamente pulsando el pulsador por 2 segundos. El inicio de un ciclo de bonificación bloquea un eventual ciclo de pre enfriamiento en curso.



figura 26



figura 27

6.7 Endurecimiento helado

Este tipo de ciclo se utiliza principalmente en los sectores heladería y pastelería para dar un choque térmico a los productos en trabajo. Se trata de un ciclo de congelación continuo: una vez alcanzado el valor establecido de la celda dado por el parámetro r8, a cada apertura de la puerta reinicia el decremento del tiempo establecido con r24.

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES con el pulsador



y seleccione ENDURECIMIENTO HELADO::

a este punto aparece la pantalla de

inicio desde la cual con los pulsadores



es posible modificar el tiempo del temporizador (figura 28).

A la siguiente presión de



el ciclo parte y prosigue

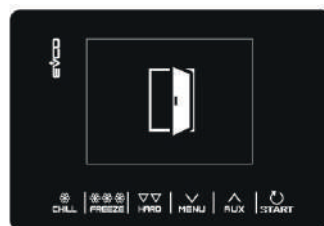
hasta que se pulse por 2 segundos el pulsador



El inicio de un ciclo de endurecimiento de helado bloquea un eventual ciclo de pre enfriamiento en curso.



figura 28



6.8 Descongelación

La descongelación es un ciclo disponible solo si están presentes las respectivas resistencias.

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES por medio del pulsador



y seleccione DESCONGELACIÓN:

a este punto aparecela pantalla de

inicio desde la cual, con los pulsadores



es posible seleccionar la cantidad de carga de producto a descongelar (figura 29).

A la siguiente presión de



, inicia el ciclo.

El ciclo de descongelación es controlado sobre la base de la cantidad de carga de producto a descongelar introducido en la máquina respecto a la cantidad máxima declarada por el fabricante. Por simplicidad, las cantidades de carga que pueden seleccionarse se subdividen en tres grupos para cada uno de los cuales el controlador cargará tres distintos sets de parámetros predefinidos según el siguiente esquema:

Grupo de carga	Valor establecido celda inicial	Valor establecido celda final	Duración del ciclo
Carga liviana	r25	r28	r32
Carga mediana	r26	r29	r33
Plena Carga	r27	r30	r34

Estos tres parámetros caracterizarán los valores establecidos de trabajo en la celda y la duración del ciclo de descongelación, la cual será subdividida equitativamente en cinco fases de cascada según las siguientes relaciones:

- valor establecido de trabajo fase 1 = valor establecido inicial

- valor establecido de trabajo fase 2 = valor establecido fase 1 - [(valor establecido inicial - valor establecido final) / 4]

- valor establecido de trabajo fase 3 = valor establecido fase 2 - [(valor establecido inicial - valor establecido final) / 4]

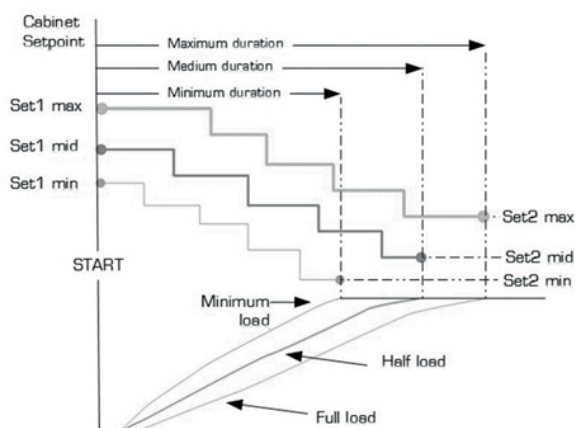
- valor establecido de trabajo fase 4 = valor establecido fase 3 - [(valor establecido inicial - valor establecido final) / 4]

- valor establecido de trabajo fase 5 = valor establecido final

Durante una fase de descongelación los ventiladores son iniciados en paralelo a las resistencias. Al final del ciclo de descongelación, el zumbador suena y sucesivamente la máquina se pone en una fase de conservación de valor establecido definido por el parámetro r31 con duración infinita.



figura 29



set 1 = valor establecido inicial
set 2 = valor establecido final

6.9 Esterilización de la celda

La bonificación de la celda está disponible solo si está presente el bonificador.

Para efectuar un ciclo de esterilización es indispensable que no esté en curso un pre enfriamiento y que la puerta esté cerrada.

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES con el pulsador



y seleccione ESTERILIZACIÓN (figura 30):

a este punto aparece la

pantalla de inicio y a la siguiente presión de



inicia el ciclo.

La esterilización termina

cuando vence el tiempo dado por el

parámetro u6, luego de la presión del pulsador



por 2 segundos (figura 31) o de la apertura de la puerta.

Durante la esterilización los ventiladores se mantienen encendidos.

En el visualizador aparece la cuenta regresiva del tiempo que falta; al final del ciclo el zumbador suena durante un segundo y la tarjeta regresa a la página Home.

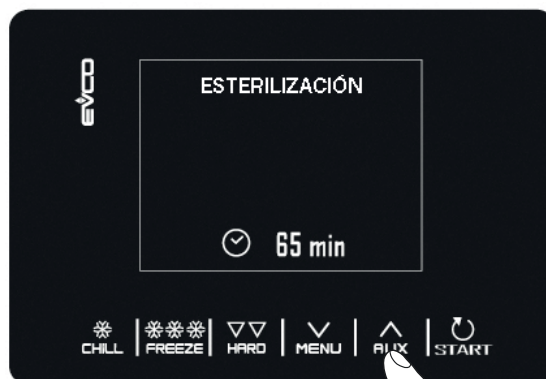


figura 30



figura 31

6.10 Recetas

Las recetas son programas pre introducidos listos para el uso que proponen una serie de ciclos optimizados por tipo de manjar. En el caso en que P3 sea puesto a 0, las recetas que prevén un valor establecido de la sonda alfiler no son visualizadas. Las recetas pueden modificarse antes de la partida del ciclo, pero no pueden ser guardadas o sobrescritas.

Acceda al menú

CICLOS ESPECIALES con el pulsador 

y seleccione RECETAS para visualizar la lista de los programas de abatimiento y congelación predefinidos y disponibles.

Con los pulsadores   seleccione la receta deseada, modifique eventualmente

el valor establecido e inicie pulsando el pulsador .

CARNES ROJAS DE ALFILER	Fase 1	Set celda	-25°C
		Set alfiler	20°C
	Fase 2	Set celda	-5°C
		Set alfiler	3°C
	Conservación	Set celda	3°C
CARNES BLANCAS	Fase 1	Set celda	-25°C
		Set duración	27 min
	Fase 2	Set celda	-5°C
		Set duración	63 min
	Conservación	Set celda	2°C
PRODUCTOS ÍTICOS	Fase 1	Set celda	-25°C
		Set duración	27 min
	Fase 2	Set celda	-5°C
		Set duración	63 min
	Conservación	Set celda	2°C
CREMAS	Fase 1	Set celda	-5°C
		Set duración	90 min
	Conservación	Set celda	2°C
LASAÑA	Fase 1	Set celda	-5°C
		Set duración	90 min
	Conservación	Set celda	2°C
VERDURAS	Fase 1	Set celda	-5°C
		Set duración	90 min
	Conservación	Set celda	2°C
CONGELACIÓN RÁPIDA DE ALFILER	Fase 1	Set celda	0°C
		Set alfiler	3°C
	Fase 2	Set celda	-12°C
		Set alfiler	-3°C
	Fase 3	Set celda	-30°C
		Set alfiler	-18°C
	Conservación	Set celda	5°C
		Set alfiler	-20°C



figura 34



6.11 Parámetros de configuración

La siguiente tabla ilustra el significado de algunos parámetros de configuración importantes. Los parámetros son planteados por defecto en °C y los respectivos valores y límites se indican en la tabla en esa de medida. Planteando P2 en 1, el controlador mostrará los equivalentes valores en °F.

Atención: el control de algunas funciones está subordinado al valor planteado con algunos parámetros; asegúrese de plantearlos en modo adecuado y coherente. En todo caso no es posible plantear un valor más allá de los límites indicados en la tabla.

PAR.	DEFAULT	MIN.	MAX.	U.M.	INGRESOS ANALÓGICOS
P0	0	0	1	----	tipo de sonda 0 = PTC 1 = NTC
P2	0	0	1	----	unidad de medida de la temperatura 0 = °C 1 = °F
P3	1	0	3	----	habilitación de la sonda alfiler 0 = no 1 = si

PAR.	DEFAULT	MIN.	MAX.	U.M.	REGULADOR PRINCIPAL
r0	2	1	15	°C	diferencial del valor establecido de la celda en los ciclos de abatimiento, congelación, bonificación, endurecimiento de helado
r1	90	1	500	min	duración del abatimiento a tiempo
r2	240	1	500	min	offset sonda condensador (si P4=2)
r3	3	-50	99	°C	temperatura del producto por fin del abatimiento a temperatura y por fin de la fase soft en congelación soft a temperatura; véase también el parámetro r5
r4	-18	-50	99	°C	temperatura del producto por fin de congelación a temperatura; véase también el parámetro r6
r5	90	1	500	min	duración máxima permitida para abatimiento a temperatura; véase también el parámetro r3
r6	240	1	500	min	duración máxima permitida para congelación a temperatura; véase también el parámetro r4
r7	0	-50	99	°C	valor establecido temperatura celda durante el abatimiento y durante la fase soft de la congelación soft; véase también el parámetro r0
r8	-40	-50	99	°C	valor establecido de la temperatura de la celda durante la congelación y durante el endurecimiento del helado; véase también el parámetro r0
r9	-20	-50	99	°C	valor establecido de la temperatura de la celda durante la fase hard del abatimiento hard; véase también el parámetro r0
r10	2	-50	99	°C	valor establecido de la temperatura de la celda durante la conservación post abatimiento y abatimiento hard; véase también el parámetro r0
r11	-20	-50	99	°C	valor establecido temperatura celda durante la conservación post congelación y congelación soft; véase también el parámetro r0
r12	5	-50	99	°C	valor establecido de la temperatura de la celda durante el pre enfriamiento; véase también el parámetro r0
r13	15	-50	99	°C	temperatura del producto por fin de fase hard del abatimiento hard a temperatura

PAR.	DEFAULT	MIN.	MAX.	U.M.	REGULADOR PRINCIPAL
r14	60	10	100	%	duración de la fase hard del abatimiento hard a tiempo (entendida como porcentaje del valor establecido con el parámetro r1); duración de la fase soft de la congelación soft a tiempo (entendida como porcentaje del valor establecido con el parámetro r2)
r15	65	-50	199	°C	temperatura del producto por debajo de la cual se inicia el recuento de la duración máxima del abatimiento o de la congelación a temperatura
r17	5	0	99	°C	mínima separación entre temperatura de la celda a considerar completada con éxito la primera fase del test para el control de la correcta inserción de la sonda alfiler 0 = el test es deshabilitado y la sonda alfiler es considerada siempre conectada
r18	80	10	999	s	duración de la segunda fase del test para el control de la correcta inserción de la sonda alfiler
r19	-40	-50	+99	°C	valor establecido temperatura celda para primera fase de bonificación
r20	-20	-50	99	°C	valor establecido de la temp. del producto primera fase de bonificación y valor establecido de la temp. de la celda para segunda fase de bonificación
r21	24	0	24	h	duración de la segunda fase de bonificación
r22	-20	-50	99	°C	valor establecido de la temp. de la celda para tercera fase de bonificación
r23	5	1	99	h	duración máxima de la primera fase de bonificación
r24	10	1	400	min	duración del ciclo de endurecimiento de helado
r25	25	-50	99	°C	valor est. inicial de la temp. de la celda para descongelación de carga baja
r26	30	-50	99	°C	valor est. inicial de la temp. de la celda para descongelación de carga media
r27	35	-50	99	°C	valor est. inicial de la temp. de la celda para descongelación de carga alta
r28	10	-50	99	°C	valor est. final de la temp. de la celda para descongelación de carga baja
r29	12	-50	99	°C	valor est. final de la temp. de la celda para descongelación de carga media
r30	15	-50	99	°C	valor est. final de la temp. de la celda para descongelación de carga alta
r31	3	-50	99	°C	valor est. de la temp. de la celda para conservación post descongelación
r32	240	1	999	min	duración de la descongelación por carga baja
r33	480	1	999	min	duración de la descongelación por carga media
r34	720	1	999	min	duración de la descongelación por carga alta
r35	0	1	1	----	memorización del valor planteado en modo rápido en fase de selección del ciclo 0 = no: al inicio del siguiente ciclo se volverán a proponer los valores por defecto de los parámetros 1 = 1 = sí: al inicio del siguiente ciclo se volverán a proponer los valores con los que se ha efectuado el último ciclo del mismo tipo

PAR.	DEFAULT	MIN.	MAX.	U.M.	REGULADOR DE CALOR
r38	1	0	10	°C	umbral correspondiente a la zona neutra para descongelación
r39	2	1	15	°C	dif. del valor establ. celda en descongelación para activación de la resistencia
r40	2	1	15	°C	dif. del valor establ. celda en descongelación para activación del compresor
r41	45	1	600	s	tiempo de ciclo resistencias en descongelación
r43	4	1	10	s	tiempo de resistencias encendidas en descongelación

6.12 Alarmas y posibles soluciones

Las alarmas serán visualizadas en la página Home si el efecto es el de interrumpir o no hacer activar el ciclo; si son tales que permiten la continuación del ciclo en curso tomarán en cambio el puesto de la "barra de avance del ciclo" hasta su desaparición.



Para cualquier otro tipo de alarma visualizada: espere algunos minutos y si el problema persiste contacte el centro de asistencia y especifique el código de alarma visualizado.



Lista de alarmas presentes en el visualizador:

Código y descripción	Posibles consecuencias	Posibles soluciones
RTC Error reloj	- el dispositivo no memorizará la fecha y la hora en que se ha manifestado una alarma HACCP - la salida de alarma será activada	- plantear nuevamente el día y la hora real.
SONDA CELDA Error sonda celda	- si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no será permitido seleccionar ni iniciar ningún ciclo de funcionamiento - si el error se manifiesta durante el abatimiento o la congelación, el ciclo prosigue y el compresor funciona en modo continuo - si el error se manifiesta durante la conservación, la actividad del compresor dependerá de los parámetros C4 y C5 o C9 - si el error se manifiesta durante un leudado, una lenta cocción o un ciclo de descongelación, el ciclo es interrumpido - la alarma de temperatura de mínima nunca será activada - la alarma de temperatura de máxima nunca será activada - las resistencias de la puerta nunca se encenderán la salida de alarma será activada	- controlar el valor del parámetro P0 - controlar la integridad de la sonda - controlar la conexión del dispositivo-sonda - controlar la temperatura de la celda
SONDA ALFILER Error sonda alfiler	- si el parámetro P3 es planteado en 1: - si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento a temperatura serán iniciados a tiempo - si el error se manifiesta durante el abatimiento a temperatura, el abatimiento durará el tiempo establecido con el parámetro r1 - si el error se manifiesta durante la congelación a temperatura, la congelación durará el tiempo establecido con el parámetro r2 - si el error se manifiesta durante la calefacción de la sonda de aguja, la calefacción será interrumpida - la salida de alarma será activada	- controlar el valor del parámetro P0 - controlar la integridad de la sonda - controlar la conexión del dispositivo-sonda - controlar la temperatura de la celda
TÉRMICA Alarmas protección térmica	- el ciclo en curso será interrumpido - la salida de alarma será activada	- controlar las condiciones del ingreso protección térmica - controlar el valor del parámetro i11.

Lista de alarmas presentes en el visualizador:

Código y descripción	Posibles consecuencias	Posibles soluciones
ALTA PRESIÓN Alarmas alta presión	- si el ciclo en curso prevé el uso del compresor, el ciclo es interrumpido - la salida de alarma será activada	- controle las condiciones del ingreso de alta presión - controle el valor del parámetro i6.
PUERTA ABIERTA Alarmas puerta abierta	- el efecto establecido con el parámetro i0, por la duración máxima de i2 - la salida de alarma será activada	- controle las condiciones de la puerta - controle el valor de los parámetros i0 e i1.
ALTA TEMPERATURA Alarma de temperatura de máxima (alarma HACCP).	- el dispositivo memorizará la alarma - la salida de alarma será activada	- controle la temperatura de la celda - controle el valor de los parámetros A4 y A5.
DURACIÓN DEL CICLO Alarmas abatimiento o congelación a temperatura no concluidos dentro de la duración máxima (alarma HACCP)	- el dispositivo memorizará la alarma - la salida de alarma será activada	- controle el valor de los parámetros r5 y r6.
POWER FAILURE Alarmas interrupción de la alimentación (alarma HACCP)	- el dispositivo memorizará la alarma - el eventual ciclo en curso se reanudará al restablecimiento de la alimentación - la salida de alarma será activada	- controle la conexión dispositivo-alimentación
INS. DEL ALFILER DE BONIFICACIÓN Alarmas bonificación	- el ciclo de bonificación será interrumpido	- controle la correcta inserción de la sonda alfiler y el valor de los parámetros r17 y r18.
DURACIÓN DE BONIFICACIÓN Alarmas bonificación no concluida dentro de la duración máxima	- el dispositivo memorizará la alarma - el ciclo en curso será interrumpido - la salida de alarma será activada	- controle el valor de los parámetros r23
COMPRESOR BLOQUEADO Alarmas compresor bloqueado	- si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no será permitido seleccionar ni iniciar ningún ciclo de funcionamiento - si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo será interrumpido - la salida de alarma será activada	- controle la temperatura del condensador - controle el valor del parámetro C7 - desconecte la alimentación del dispositivo y limpie el condensador.
INSERCIÓN DEL ALFILER Alarma alfiler no introducido	- el ciclo a temperatura en curso es conmutado en un ciclo a tiempo	- controle la correcta inserción de las sondas alfiler y el valor de los parámetros r17 y r18.

6.13 Consejos para el uso

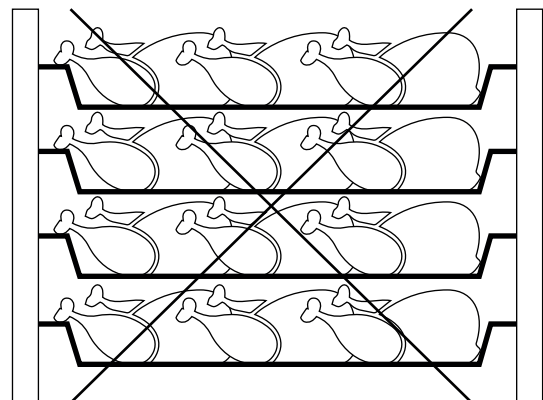
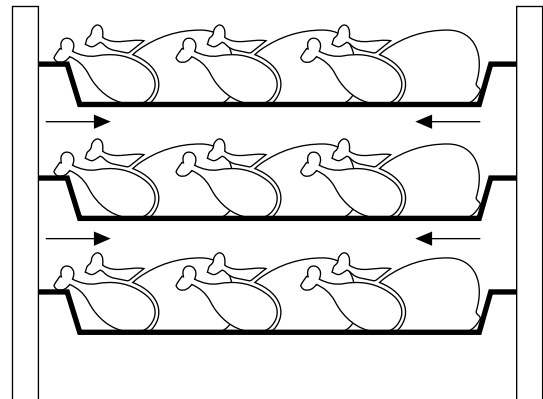
A fin de garantizar el correcto uso del equipo se aconseja seguir los siguientes consejos:

- Coloque las torteras en la parte más interna del porta torteras, teniendo el cuidado de que estén lo más cerca posible del evaporador.
- Evite amontonar productos adherentes a las paredes de la celda porque impedirían la circulación del aire que garantiza la uniformidad de la temperatura en el interior del compartimento refrigerado.
- No sobrecargue la máquina más de lo establecido por el fabricante
- Se recomienda el uso de torteras y de contenedores idóneos y no muy profundos, máx 6,5 cm, para garantizar entre las torteras un espacio suficiente para la circulación del flujo de aire en todo el producto.
- No cubra los alimentos con tapas o capas protectoras
- En lo posible coloque en el centro de la tortera el producto que por composición o tamaño es más crítico.



A fin de garantizar el correcto uso del equipo se aconseja seguir los siguientes consejos:

- Nunca obstruya la parte delantera de la parrilla de la máquina
- Mantenga limpia la parte delantera del condensador
- Evite obstruir la boca de aspiración de los ventiladores evaporador
- En lo posible evite el número y la duración de la apertura de la puerta del abatidor
- Normalmente el abatidor se utiliza como conservador solo por un breve período y no en modo continuo
- Evite introducir cargas con temperatura superior a 90°C, es mejor dejar reposar
- Para evitar contaminaciones bacterianas o de naturaleza biológica entre alimentos distintos, es necesario desinfectar el alfiler después de cada uso
- Use guantes de protección para las manos para extraer el producto que ha sufrido procesos de todo tipo de congelación a fin de evitar quemaduras por el frío.



7.0 Mantenimiento ordinario



Antes de efectuar toda intervención desactive la alimentación eléctrica del interruptor general de mantenimiento en el equipo.

El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos. Un buen mantenimiento permite obtener mejores prestaciones y mayor duración del equipo.

Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario con toda seguridad, deben respetarse todas las normas de seguridad ya descritas en el presente manual entre las cuales:

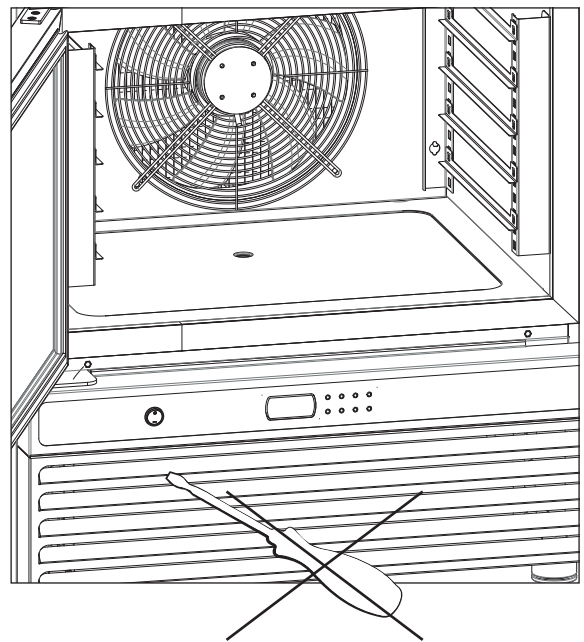


- No efectúe intervenciones con las manos o los pies mojados
- No introduzca destornilladores o cuerpos metálicos en las partes mecánicas de la máquina.
- No tire los cables eléctricos porque se pueden dañar
- No remueva las placas de protección presentes en la máquina

La Nuovagel srl declina toda responsabilidad por accidentes causados por el incumplimiento de dichas obligaciones.

Para una correcta limpieza de la celda:

- No utilice chorros de agua en presión directos
- No use estropajos o cepillos de hierro para limpiar el acero, eventualmente para remover residuos endurecidos, use cepillos de madera, plástico o jabones de goma abrasiva
- No use disolventes o diluentes dañinos y peligrosos para la salud de las personas
- Use siempre guantes de protección para la limpieza.

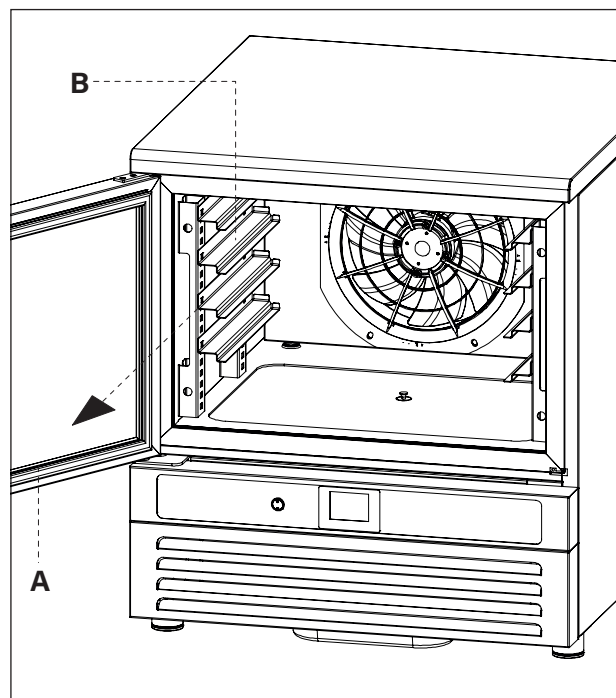


7.1 Mantenimiento extraordinario



Haga efectuar periódicamente por personal especializado las siguientes operaciones:

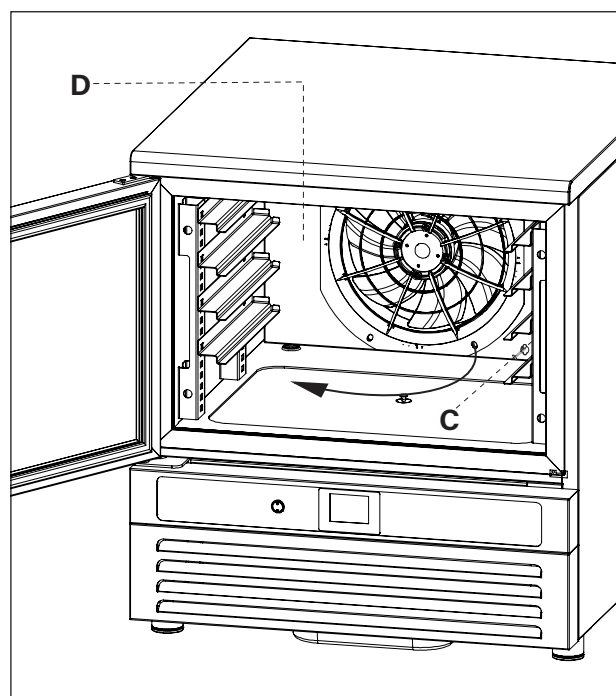
- Controle la perfecta estanqueidad de la guarnición de la puerta y si es necesario, sustituya esta
- Controle que las conexiones eléctricas no estén aflojadas y controle la eficiencia de la instalación
- Controle el funcionamiento de la tarjeta y de las sondas
- Limpie el evaporador
- Limpie el condensador



7.1.1 LIMPIEZA DEL EVAPORADOR

Para acceder al evaporador proceda de este modo:

- 1 - Abra la puerta del equipoa (A)
- 2 - Remueva las parillas de alambre laterales (B)
- 2 - Destornille los dos tornillos (C) que fijan a la derecha el panel trasero (D)
- 3 - Gire el panel (D) hacia la izquierda
- 4 - Limpie el evaporador con los instrumentos adecuados
- 5 - Terminada la limpieza vuelva a colocar el panel (D) fijándolo con los tornillos correspondientes y vuelva a colocar las parrillas laterales



7.1.2 LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

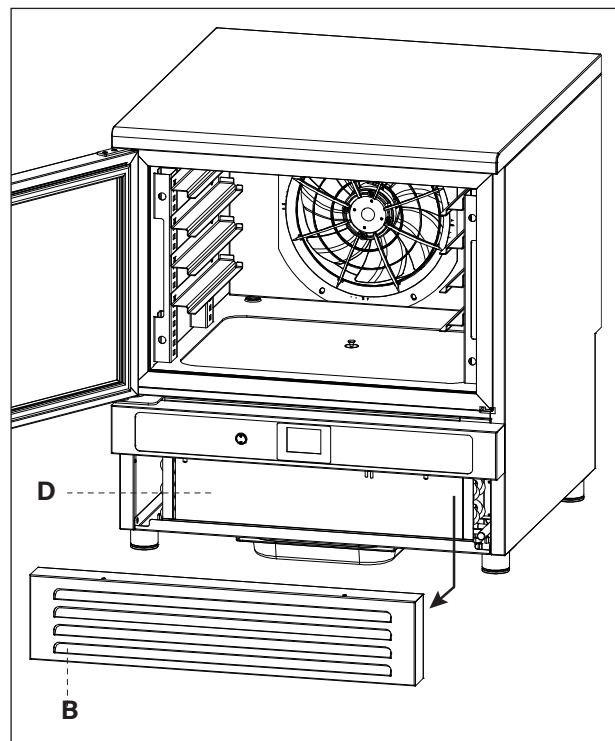


Limpie periódicamente el condensador (**D**) teniendo el cuidado de adoptar los siguientes principios de seguridad:

- utilice guantes de protección
- en presencia de polvos protéjase con máscara y gafas
- remueva el polvo de las aletas con una aspiradora o un pincel
- no utilice instrumentos no idóneos.

Para acceder al condensador proceda de este modo:

- Destornille los tornillos de la parrilla trasera de protección (**B**)
- Extraiga la parrilla trasera (**B**)
- Limpie el condensador con los instrumentos adecuados
- Terminada la limpieza vuelva a colocar la parrilla (**B**) fijándola con los tornillos correspondientes.



7.1.3 SUSTITUCIÓN DE LOS FUSIBLES

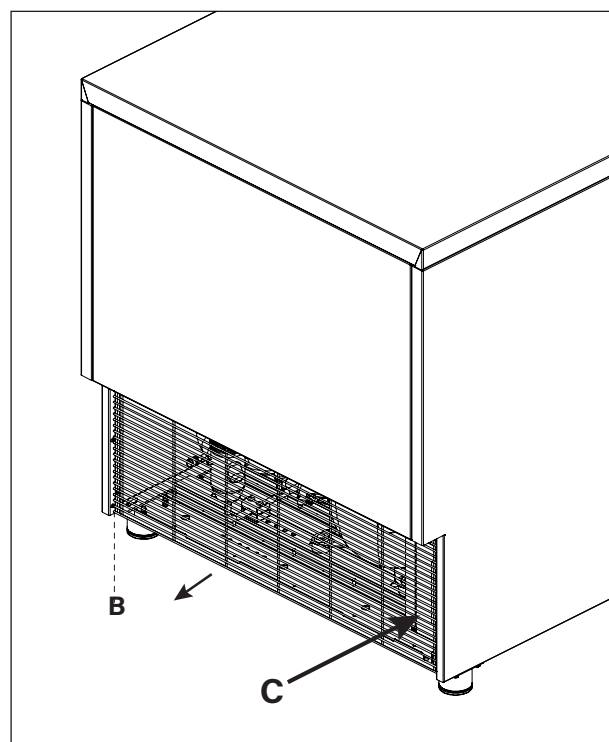
Los fusibles están colocados en el interior de la caja eléctrica (**C**).

Para acceder es suficiente extraer la parrilla trasera de protección de la máquina (**B**) destornillando los tornillos que la fijan.

Extraiga la caja eléctrica (**C**) y sustituya los fusibles en el interior.

Después de haber sustituido los fusibles, vuelva a colocar en su sede la caja eléctrica (**C**)

Vuelva a colocar la parrilla de protección (**B**) fijándola con sus tornillos.





NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

LA NUOVAGEL srl
Via Padania, 9c
31020 San Vendemiano (TV) – Italia
Tel. +39 0438 489097
Fax +39 0438 488807
mail: info@lanuovagel.com
www.lanuovagel.com