

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



**ABATIDORES Y CONGELADORES— Y2**

## ÍNDICE

Nota del Fabricante .....	42
1 Recepción.....	42
2 Placa de Características .....	42
3 Instalación, Limpieza y Mantenimiento.....	43
3.1 Notas Generales.....	43
3.2 Instalación.....	43
3.3 Limpieza.....	43
3.4 Mantenimiento.....	43
4 Funcionamiento.....	44
4.1 Definiciones.....	44
4.2 Hoja técnica .....	44
4.3 Poner en marcha .....	44
4.4 Selección y descripción de los ciclos estándar .....	45
4.5 Interrupción de ciclos.....	45
4.6 Programación de un Ciclo Personalizado.....	45
4.7 Seleccionar Programa Personalizado.....	47
4.8 Descongelación, alarmas y anomalías.....	49

## Nota del Fabricante

Agradecemos su preferencia: nuestros equipamientos cumplen con todas las directivas y normas europeas aplicables con el objetivo de proporcionar un uso seguro y práctico que satisfaga sus expectativas y necesidades.

El equipamiento debe ser utilizado de acuerdo con este manual y sólo con el propósito declarado por el fabricante. Su uso incorrecto puede causar daños en el mismo y/o a los usuarios. Los niños deben ser vigilados para asegurar que no jueguen con el aparato.

## 1 Recepción

La construcción y operación de cada uno de nuestros equipamientos son rigurosamente controlados en la fábrica, como lo demuestra el informe de prueba adjunto. Teniendo en cuenta la posibilidad de daños causados por el transporte, revise con cuidado el estado general del equipamiento después de desempaquetar. Después, confirmar que las características corresponden a las especificaciones de la orden de compra. Recordamos que nuestra constante búsqueda de mejoras tecnológicas puede dar lugar a cambios sin previo aviso en los modelos incluidos en este manual.

## 2 Placa de Características

Model	<input type="text"/>
Modell   Model   Modèle   Modello   Modelo   Modelo	
Product code	<input type="text"/>
Artikelnummer   Artikelnummer   Code article   Codice articolo   Código producto   Código artigo	
Serial number & Year	<input type="text"/>
Seriennummer & Jahr   Seriennummer & Jaar   Numéro de série & Année   Numero di serie & Anno   Número de serie & Año   Número de série & Ano	
Climate class	<input type="text"/>
Klimaklasse   Klimaat klasse   Classe climatique   Classe climatica   Classe climática   Classe climática	
Defrost power (W)	<input type="text"/>
Abtauung Leistung   Ontdooi vermogen   Puissance dégivrage   Potenza sbrinamento   Potencia desescarche   Potência descongelação	
Door heater wire (W)	<input type="text"/>
Heizleitungen der Tür   Verwarmingslint voor deur   Cordon chauffant porte   Resistenza elettrica porta   Resistencia calefactora puerta   Resistência elétrica porta	
Light bulb (Max.W)	<input type="text"/>
Glühbirne   Verlichtingsunit   Ampoule   Lampadina   Bombilla   Lâmpada	
EN   de   nl   fr   it   es   pt	a)      b)
PT-503403474	c)      d)
	e)      f)

La placa de características de nuestros abatidores de temperatura se coloca dentro de la máquina, en el panel del lado izquierdo. En ella encontrará los principales datos técnicos del equipamiento y la identificación del MODELO y el N.º de SERIE, fundamentales para cualquier consulta al fabricante.



La directiva europea sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE) determina que, al final de su ciclo de vida, el aparato y todos sus componentes, subconjuntos y materiales consumibles deben ser objeto de recogida selectiva para llevar a cabo un tratamiento que permita su eliminación, reciclaje o reutilización.

No deposite aparatos con este símbolo junto con los residuos urbanos no diferenciados.

Legenda	
a) Tensión (V)	b) Frecuencia (Hz)
c) Corriente (A)	d) Potencia (W)
e) Gas refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gas (g)



AB09

### 3 Instalación, Limpieza y Mantenimiento

#### 3.1 Notas Generales

La instalación, el mantenimiento técnico y otras intervenciones deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados utilizando piezas y componentes originales. El fabricante declina cualquier responsabilidad y no está obligado a mantener la garantía en caso de que no se respeten estas condiciones.

#### 3.2 Instalación



La instalación debe ser realizada respetando siempre los reglamentos relativos a la construcción de edificios, las normas de protección contra incendios, las reglas y las buenas prácticas de prevención de accidentes y las normas europeas.

##### 3.2.1 Preparación

Retire la película protectora de PVC, no deben ser utilizados objetos afilados para evitar rayar la superficie. Limpie el interior y exterior de la máquina utilizando guantes de protección.

##### 3.2.2 Posicionamiento



Se aconseja la instalación del aparato alejado de posibles fuentes de calor (como hornos) y de luz solar directa. Debe garantizarse espacio libre alrededor del equipamiento, manteniendo la distancia entre la pared y la parte posterior del equipamiento. No obstruir la rejilla frontal: la falta de ventilación afecta gravemente el funcionamiento y puede conducir a serios daños al equipamiento.

##### 3.2.3 Nivelación

El equipamiento debe ser instalado sobre una superficie plana y resistente, para garantizar la estabilidad de los cuatro puntos de apoyo. Las patas telescópicas ajustables en altura deben ser ajustadas a una nivelación exacta.

##### 3.2.4 Salidas de aguas (excepto el modelo Y2-3)



Este equipamiento está provisto de una salida para el agua de condensación y limpieza. Si no opta por la conexión a la red de alcantarillado, utilice la bandeja para la recuperación del agua de condensación. Coloque la bandeja en las guías delanteras situadas debajo del equipamiento. El flujo de agua de condensación puede verse comprometido si el equipamiento no está nivelado.

##### 3.2.5 Conexión eléctrica

El aparato está equipado con un enchufe de acuerdo con las normas de ensayo y un cable de la potestad reglamentaria, cuya longitud es suficiente para permitir la conexión a la red.

#### Cable de alimentación tipo H05VV-F

Modelos	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monofásicos)	Y2-10 e Y2-14 (trifásicos)
Sección (nominal)	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Código del fabricante con enchufe de serie CEE 7/7	43001004	
Código del fabricante con enchufe opcional BS 1363	43001001	



La red debe ser fácilmente accesible y dimensionada para el consumo máximo especificado en la placa de características y debe tener CABLE DE TIERRA. Para las conexiones directas a la red, se debe siempre instalar un dispositivo de interrupción (disyuntor) de tamaño de acuerdo con las normas internacionales. Nunca use tomas de corriente o enchufes sin cable de tierra, adaptadores o extensiones.

##### 3.2.6 Substitución del cable de alimentación

Si deteriorado, el cable de alimentación debe ser sustituido inmediatamente por personal cualificado.

#### 3.3 Limpieza

Para asegurar una correcta higiene y conservación, efectúe una limpieza regular del equipamiento tal como se indica:



Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor. Limpie bien las superficies con un paño humedecido con una solución de agua con un detergente suave, luego enjuague con un paño humedecido con agua limpia y seque con un paño seco. No utilice productos de limpieza ácidos o a base de cloro (lejía por ejemplo), materiales abrasivos (estropajos por ejemplo) o agua a presión (mangueras por ejemplo).

#### 3.4 Mantenimiento

Para asegurar una larga vida y el buen funcionamiento del equipamiento, debe tener las siguientes precauciones:

##### 3.4.1 Condensador

Realice regularmente la siguiente operación:



Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor. Afloje la rejilla frontal de ventilación, tenga en cuenta el paso de los cables, los cables no se deben estirar. Limpie bien las aletas del condensador con una aspiradora (preferentemente) o con un cepillo suave. Al final, apretar la rejilla frontal de ventilación.

## 4 Funcionamiento

### 4.1 Definiciones

El abatidor de temperatura ha sido concebido para el abatimiento/ultracongelación de productos alimenticios y diseñado para las condiciones de funcionamiento de acuerdo con la clase climática ISO 4 (ambiente de funcionamiento: temperatura 30°C, HR 55%).

### 4.2 Hoja técnica

Modelo	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensiones exteriores LxFxA	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Peso	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentación	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Corriente	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Potencia absorbida	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Gas refrigerante	R404	R404	R404	R404	R404
Capacidad de enfriamiento	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacidad de congelación	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacidad de bandejas GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14
Carga máx. por bandeja	4,5 kg	4,5 kg	4,5 kg	4,5 kg	4,5 kg









### 4.3 Poner en marcha

Asegúrese que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente y que el interruptor en el tablero eléctrico del abatidor y congelador esté activado.

#### 4.3.1 Puesta en marcha


Este procedimiento se aplica sólo en la puesta en marcha o cuando falla la alimentación o es apagada.

Sin tener que pulsar ninguna tecla, después de 60 segundos la pantalla muestra el idioma en que los menús están disponibles.







<p>LANGUAGE: PORTUGUESE</p> <p>Up/Down to change Enter to save an exit 60s</p>	<p>Seleccione el idioma deseado con las teclas  , y confirme con .</p>
<p>MENU 12:00 01/01/12</p> <p> BLOQUEO TECLADO  ON/OFF  CICLO</p>	<p>A continuación, pulse la tecla .</p>
<p>ON/OFF</p> <p>Blast chiller</p> <p></p>	<p>A partir de este momento el abatidor es capaz de seleccionar uno de los ciclos estándar (ver 4.4) o de programar un ciclo personalizado.</p>

#### 4.3.2 Inicio de nuevo ciclo

Este procedimiento se aplica en la operación normal del equipamiento.

Pulse la tecla  durante tres segundos ;

A continuación, seleccione un ciclo estándar (ver 4.4), o un ciclo personalizado (ver 4.7) (si se ha programado previamente), o entre en el modo de programación para hacerlo.


<p><b>STD +3 TEMP. SOFT</b></p> <p><b>PRODUCTO 60C</b> <b>AMBIENTE 20C</b> <b>TEMPOR 90'</b></p> 	 <p>Al presionar una tecla el abatidor inicia el ciclo deseado. Tres minutos después del comienzo, el equipamiento comprueba si la sonda al corazón está siendo utilizada. En el caso afirmativo, el ciclo será administrado por la sonda; si no, el ciclo se lleva a cabo en el tiempo.</p>
	<p>Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta +3º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 90 minutos. Ideal para reducir la temperatura de los alimentos de fino espesor, sémolas (pastas y arroz), platos dulces (cremas, mousses), verduras y otros productos delicados.</p>
	<p>Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta +3º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 90 minutos. Creado para optimizar el tiempo de trabajo mediante la reducción de la temperatura de alimentos voluminosos, con alto contenido de grasa sin formación de escarcha.</p>
	<p>Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta -18º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 240 minutos. Preparado para congelar comida cocinada incluyendo platos preparados en el horno o masa horneada. Ciclo con dos fases de congelación; la temperatura al corazón del producto alcanza +6º C durante la primera fase, la temperatura alcanza -18ºC durante la segunda fase.</p>
	<p>Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta -18º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 240 minutos. Concebido para congelar alimentos cocinados y alimentos crudos. Muy rápidamente, la temperatura al corazón del producto alcanza -18º C y el interior del abatidor alcanza una temperatura de -35ºC.</p>

## 4.5 Interrupción de ciclos

### 4.5.1 Interrupción intencional

Para proteger el compresor, sólo es posible interrumpir un programa después de un minuto del inicio.







Pulse la tecla durante tres segundos  ; el ciclo es interrumpido y no puede continuar.






















Si desea apagar el abatidor, presione la tecla durante tres segundos .
















### 4.5.2 Interrupción por apertura de puerta

Debería evitarse la apertura de la puerta durante el ciclo de funcionamiento. Si usted realmente necesita abrir la puerta, el tiempo de apertura no debe exceder los 30 segundos. Al final de este tiempo, el ciclo se detiene y debe ser reiniciado.

## 4.6 Programación de un Ciclo Personalizado













<p><b>MENU 12:00 01/01/12</b></p> <p><b>SONDA CALEFAC.</b> <b>AJUSTES</b> <b>SERVICIO</b></p>	<p>En el <b>MENÚ</b> principal use las flechas   y seleccione <b>AJUSTES</b> presionando .</p>
<p><b>Ajustes</b></p> <p><b>Introducir password</b> <b>1234</b></p>	<p>Con las flechas   introducir el código del fabricante <b>1234</b> y presione  para continuar.</p>














<p><b>Ajustes</b></p> <p> Cambiar idioma/PW1</p> <p> Ciclo Personalizado</p> <p> Conservacion</p>	<p>Con las flechas   seleccione la opción <b>Ciclo Personalizado</b> y presione .</p>
<p><b>Ciclo personalizado</b></p> <p> De std +3º C suave</p> <p> De std +3º C fuerte</p> <p> De std -18º C suave</p> <p><b>Ciclo personalizado</b></p> <p> De std -18º C fuerte</p> <p> Completo</p> <p> De std +3º C suave</p>	<p>Mueva el cursor con las flechas   y seleccione el tipo deseado de ciclo (por ejemplo: <b>Completo</b>) y presione .</p>
<p><b>Completo</b></p> <p>Por temp/tiempo TEMP.</p>	<p>Dentro la opción Ciclo Personalizado configurar el ciclo por <b>temperatura</b> o por <b>tiempo</b>, con las flechas  . Presione .</p>
<p><b>Completo</b></p> <p>Consigna amb. -20.0º C</p> <p>Consigna prod. 10.0º C</p> <p>Tiempo fase 60'</p> <p><b>FASE 1</b></p>	<p>En la <b>FASE 1</b>, determinar, con la ayuda de las flechas  , las <b>temperaturas</b> y la <b>duración</b>. Presione  al final de cada una de las opciones y al final para pasar a la siguiente fase.</p>
<p><b>Completo</b></p> <p>Consigna amb. 0.0º C</p> <p>Consigna prod. 3.0º C</p> <p>Tiempo fase 30'</p> <p><b>FASE 2</b></p> <p><b>Completo</b></p> <p>Consigna amb. -35.0º C</p> <p>Consigna prod. -18.0º C</p> <p>Tiempo fase 60'</p> <p><b>FASE 3</b></p>	<p>Repita el procedimiento de la <b>FASE 1</b> para personalizar la <b>FASE 2</b> y la <b>FASE 3</b> de acuerdo con las especificaciones requeridas.</p>

<p><b>Completo</b></p> <p>Conser. present SI'</p> <p>Consign. conser. -20.0°C</p>	<p>Con las flechas   elija, si desea o no, el almacenamiento de alimentos después de la finalización del Ciclo, seguido de  .</p> <p>Determine a qué temperatura usted quiere hacerlo, si es necesario. Presione  para avanzar.</p>
<p><b>Completo</b></p> <p>Desesc. antes ciclo SI'</p> <p>Desesc. antes conserv. NO</p>	<p>Con las flechas   elija, si desea o no, <b>Descongelación</b> antes del inicio del ciclo. Presione  para confirmar.</p> <p><b>El equipo es incapaz de realizar la Descongelación antes entrar en modo conservación.</b></p>
<p><b>Completo</b></p> <p>Guardar ciclo como</p> <p>10- TESTE-----</p> <p> </p>	<p>Con las flechas   seleccione, letra por letra, el nombre de este ciclo.</p> <p>Presione  para desplazarse al siguiente carácter.</p>
<p><b>Completo</b></p> <p>Guardar ciclo como</p> <p>10- TESTE-----</p> <p>Puls.Enter 3s  </p>	<p>Presione  durante 3 segundos para realizar la grabación del programa.</p>


Para volver al **MENÚ** principal o para volver a alguna fase anterior presione  .

#### 4.7 Seleccionar Programa Personalizado











<p>MENU 12:00 01/01/12</p> <p> BLOQUEO TECLADO</p> <p> ON/OFF</p> <p> CICLO</p>	<p>En el <b>MENÚ</b> principal, con las flechas   seleccione <b>CICLO</b> presionando  .</p>
<p><b>CICLO</b></p> <p> Standard</p> <p> PERSONALIZADO</p> <p> Repetir</p>	<p>Con las flechas   seleccione la opción <b>PERSONALIZADO</b> presionando  .</p>

<p><b>10-TESTE-----</b></p> <p> PRODUCTO 17.3° C CONSIGNA --° C TEMPOR. 150'</p> <p><b>CICLO PERSONAL. TEMPO COMP.</b> </p>	<p>Seleccione el programa deseado con las flechas  .</p>
<p><b>10-TESTE-----</b></p> <p> PRODUCTO 17.3° C AMBIENTE -0.8° C TEMPOR. 50'</p> <p></p>	<p>Presione  para iniciar el Ciclo Personalizado.</p>
<p><b>10-TESTE-----</b></p> <p> PRODUCTO 17.3° C AMBIENTE -0.8° C TEMPOR. 50'</p> <p></p>	<p><b>Detener el ciclo:</b> con las flechas   seleccione  situado en la esquina inferior derecha de la pantalla, seguido de .</p>

**Nota:** Al abrir la puerta durante un periodo superior a 2 minutos se hace el cierre automático del ciclo.

Para volver al **MENÚ** principal presione .

**4.7.1 Soltar Sonda del Producto** (excepto en el AB3)

<p><b>MENU 12:00 01/01/12</b></p> <p> ESTERILIZACION  SONDA CALEFAC.  AJUSTES</p>	<p>En el <b>MENÚ</b> principal seleccione, con las flechas  , la opción <b>SONDA CALEFAC.</b> seguida de .</p>
<p><b>Sonda calefac.</b></p> <p> PRODUCTO -18.0° C TEMPOR. 1'</p> <p></p> <p><b>Sonda calefac.</b></p> <p> PRODUCTO 4.0° C TEMPOR. 1'</p> <p><b>Calent. finaliz por temperatura</b> </p>	<p>La sonda entrará en modo calefacción durante 2 minutos o hasta que llegue a 4°C.</p>

Para volver al **MENÚ** principal presione .





## 4.8 Descongelación, alarmas y anomalías

### 4.8.1 Descongelaciones

Al inicio del ciclo se hace una descongelación automática del evaporador si su temperatura es inferior a 0°C. La descongelación se hace por aire forzado, aprovechando el calor de los productos alimenticios.

### 4.8.2 Anulación de las alarmas

Presione simultáneamente las teclas durante tres segundos  . Aparecerá la siguiente pantalla.  
Para volver al menú anterior, pulse de nuevo las dos flechas al mismo tiempo.

Alarmes info

Nenhum. al. activ.

### 4.8.3 Anomalías

Si usted encuentra alguna anomalía en el funcionamiento, desconecte el mueble de la corriente, retire todos los alimentos que se encuentran en el interior del mueble y solicite los servicios técnicos de asistencia más cercanos.