

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Modelos AB



Manual de instalación, uso y mantenimiento

INDICE DE CONTENIDOS

1. PRELIMINARES.....	3
2. ADVERTENCIAS GENERALES.....	3
3. NORMAS DE SEGURIDAD.....	3
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	4
5. INSTALACIÓN.....	5
5.1. Transporte y manipulación.....	5
5.2. Desembalaje y posicionamiento.....	5
5.3. Conexión eléctrico.....	6
5.4. Conexión hidráulico (si está previsto).....	6
5.5. Conexión con la unidad remota (si está prevista).....	6
5.5.1. Posicionamiento.....	6
5.5.2. Conexión eléctrico.....	6
5.5.3. Conexión frigorífico.....	6
5.6. Notas para el montador.....	7
6. FUNCIONAMIENTO.....	7
6.1. Panel de control.....	7
6.2. Refrigeración rápida.....	7
6.3. Congelación.....	8
6.4. Esterilización.....	9
6.5. Operatividad.....	9
6.6. Alarmas.....	10
7. MANTENIMIENTO.....	11
7.1. Seguridad.....	11
7.2. Limpieza.....	11
7.3. Cuidados.....	11
7.4. Mantenimiento extraordinario.....	11
8. GARANTÍA Y ASISTENCIA.....	12
9. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE.....	12

1. Preliminares

Apreciado Cliente, le felicitamos por haber adquirido un refrigerador rápido de temperatura Franke. Antes de utilizarlo, le recomendamos que lea atentamente el presente manual y que preste particular atención a las precauciones de uso, para garantizar las mejores prestaciones de la máquina y la máxima seguridad durante el uso de la misma.

El presente manual tiene el objetivo de facilitar informaciones referentes a:

- Advertencias generales
- Normas de seguridad
- Características técnicas
- Instalación
- Funcionamiento
- Mantenimiento
- Garantía y Asistencia
- Eliminación y reciclaje
- Declaración de conformidad

2. Advertencias generales

- Esta máquina debe utilizarse exclusivamente para la refrigeración rápida de la temperatura de productos alimenticios. Otros usos deben considerarse no conformes y se desaconsejan.
- Una vez extraído el embalaje de la máquina, controlar que la misma no haya sufrido daños; en caso contrario, avisar de inmediato a la agencia de transporte y al revendedor o al montador.
- Antes de iniciar las operaciones de posicionamiento e instalación de la máquina, controlar que los datos referentes a la potencia y a la tensión para la alimentación de la misma que se indican en la placa de características técnicas –puesta en la parte trasera de la máquina– sean conformes con los disponibles in situ.
- En caso de mal funcionamiento, apagar la máquina e interrumpir todos los conexiones.

Las operaciones de instalación, puesta en marcha y mantenimiento del refrigerador rápido de temperatura pueden ser llevadas a cabo sólo por montadores y personal técnico cualificado o autorizado por el fabricante. Para garantizar la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento del refrigerador rápido de temperatura, se aconseja que conserve el presente manual en un lugar donde resulte fácil la consulta por parte del usuario y además que lea atentamente todas las informaciones reseñadas en el mismo.

3. Normas de seguridad

El diseño y la realización del refrigerador rápido de temperatura Franke están dirigidos principalmente a la salvaguarda de la seguridad y la comodidad del usuario.

- Con el fin de evitar contactos accidentales con las partes de la máquina bajo tensión, se han aplicado unas protecciones metálicas a la misma; estas protecciones pueden ser extraídas sólo por personal especializado, utilizando herramientas adecuadas.
- Para evitar el contacto accidental con las partes en movimiento, las aspas de los ventiladores del condensador y la caja del evaporador están separadas por rejillas de protección especiales.
- La instalación eléctrica ha sido realizada de conformidad con las normas EN 60335-2-24 del CEI (Comité Electrotécnico Italiano).

Al igual que para cualquier equipo eléctrico, para evitar situaciones de peligro, durante la instalación y el uso de la máquina deben respetarse las normativas en vigor.

- Desconectar la máquina de la red eléctrica antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento.
- No manipular con las manos mojadas ni con los pies mojados.
- No extraer los dispositivos de seguridad y protección, ni efectuar desmontajes en los mismos para realizar las intervenciones de mantenimiento ordinario.
- No introducir herramientas ni enseres de cocina en las protecciones de partes eléctricas o mecánicas.
- Para las operaciones de mantenimiento, utilizar equipamientos idóneos y compatibles.

- En caso de no utilización de la máquina, apagarla e interrumpir la conexión eléctrico de la misma. El incumplimiento de estas reglas podrá perjudicar la seguridad de la máquina y del usuario. El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que se altere la funcionalidad original de la máquina por incumplimiento de las instrucciones, realización de modificaciones o añadidura de dispositivos.

4. Características técnicas

Se aconseja prestar atención a los datos indicados en la placa de características para identificar las características exactas del abatidor rápido de temperatura. La placa de características se encuentra en la parte trasera del mismo y permite:

- identificar la máquina por parte del servicio de asistencia, a través del modelo, el código y el número de serie;
- facilitar informaciones referentes a la potencia eléctrica y a la tensión necesaria para alimentar la máquina;
- facilitar informaciones referentes al tipo de refrigerante y a la cantidad del mismo.



El fabricante declina toda responsabilidad que proceda de un uso indebido de la máquina a su función específica. Igualmente, se reserva el derecho de modificar sus propios equipos según considere necesario o útil, sin perjudicar las características fundamentales de los mismos.

5. Instalación

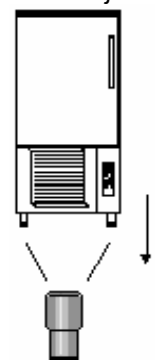
Las operaciones de instalación, puesta en marcha y mantenimiento del abatidor rápido de temperatura deben ser llevadas por montadores y personal técnico cualificado o autorizado por el fabricante.

5.1. TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

Para desplazar de forma correcta el abatidor rápido de temperatura y manipularlo posteriormente, se aconseja ceñirse estrictamente a las siguientes indicaciones:

- Desplazar la máquina utilizando medios y previsiones tales como para evitar daños a personas o a cosas.
- Controlar el peso del refrigerador rápido de temperatura, para identificar los medios de manipulación apropiados.
- Alzar la máquina embalada con un montacargas, introduciendo las horquillas debajo de la plataforma en madera a la cual está fijada.
- Atención: al desplazar la máquina, la misma NO debe jamás ser volteada ni apoyada por los costados, esta maniobra podría dañarla y perjudicar el correcto funcionamiento de la instalación de refrigeración.

Fig.5.1



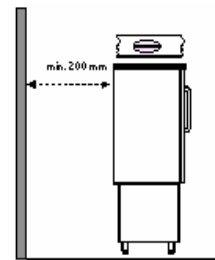
5.2. DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO

Antes de iniciar la instalación de la máquina, ceñirse estrictamente al siguiente procedimiento de desembalaje.

- Colocar el refrigerador rápido de temperatura aún embalado en proximidad de la posición de destino. Para realizar esta operación se aconseja el uso de un transportador de rodillos, de manera de no arrastrar la máquina y evitar eventuales daños a cosas o a personas.

- Cortar los flejes y extraer el embalaje de cartón hacia arriba. No utilizar cuchillas para no rayar los paneles de acero de la máquina.
- Extraer la película de protección en PVC por todos los lados.
- Extraer la protección de plástico de la sonda al corazón.
- Extraer la plataforma en madera y colocar el abatidor rápido de temperatura en su posición definitiva; a continuación, nivelar verticalmente la máquina por medio de las patitas ajustables, de manera de garantizar la estabilidad del medio, la correcta circulación del aire y la evacuación de la condensación (fig. 5.1).
- Mantener una distancia mínima de 20 cm por los costados, para garantizar una correcta circulación del aire (fig. 5.2).

Fig.5.2



N.B.: Los distintos componentes que constituyen el embalaje deben eliminarse de conformidad con las normas vigentes in situ; en todo caso, no deben tirarse en el medio ambiente.

Fig.5.2

5.3. CONEXION ELÉCTRICA

Tras haber controlado que la tensión y la frecuencia eléctrica in situ estén conformes con los datos indicados en la placa de matriculación, se podrá proceder con el conexionado eléctrico.

- Conectar el cable de alimentación con la red eléctrica por medio de un interruptor omnipolar con apertura mínima de contactos de 3 mm por polo. El conexionado de puesta a tierra no se debe interrumpir.
- Controlar que la instalación eléctrica sea conforme con las normativas en vigor.
- Controlar que la instalación eléctrica esté dimensionada con la potencia eléctrica por instalar.
- En caso de sustitución de cables eléctricos, utilizar sólo cables con características no inferiores a las de serie.
- Conectar la máquina a la red equipotencial. El perno roscado para el conexionado se encuentra en la parte inferior del flanco derecho y está marcado por el símbolo adecuado.
- Controlar el esquema del circuito que se acompaña al presente manual.

5.4. CONEXION HIDRÁULICA (si está prevista)

Tras haber posicionado correctamente el refrigerador rápido de temperatura, si está prevista la refrigeración por agua, es preciso proceder con el conexionado hidráulico.

- Conectar el tubo de suministro de la instalación hídrica con el perno roscado superior, situado en la parte trasera de la máquina, utilizando una unión roscada.
- Conectar el tubo de descarga de la instalación hídrica con el perno roscado inferior, situado en la parte trasera de la máquina, utilizando una unión roscada.

5.5. CONEXION CON LA UNIDAD REMOTA (si está prevista)

El conexionado entre las dos unidades debe realizarse según las siguientes instrucciones.

5.5.1. POSICIONAMIENTO

Tras haber desembalado la unidad de condensación, proceder de la siguiente manera para el correcto posicionamiento del mismo.

- Posicionar la unidad en el piso y sobre un soporte sólido.
- Colocar la unidad de condensación en un lugar protegido (no expuesta a la intemperie) y a una distancia máxima de 20 m (del refrigerador rápido de temperatura).
- No posicionar la máquina en lugares expuestos a los rayos del sol, cerca de fuentes de calor o de paredes.
- No obstruir la zona circundante a la unidad de condensación, para favorecer la correcta evacuación del calor; mantener los objetos a una distancia de por lo menos 20 cm.

5.5.2. Conexión eléctrica

- Conectar el refrigerador rápido de temperatura con el cuadro eléctrico presente en el interior de la unidad de condensación, utilizando dos cables eléctricos (cuyo espesor mínimo se indica en la ficha técnica) y según lo previsto en el esquema del circuito. Al realizar el conexionado con el cuadro de la unidad de condensación, respetar el número del alambre y del borne.

5.5.3. Conexión frigorífica

- Soldar el tubo de suministro con la llave de la línea líquida de la unidad de condensación y conectarlo con el alojamiento técnico puesto en la parte inferior, trasera, del refrigerador rápido de temperatura.
- Soldar el tubo de aspiración con la otra llave de la unidad de condensación y conectarlo con el tubo predispuesto en el alojamiento técnico del refrigerador rápido de temperatura.
- Crear el vacío en los tubos aspirando el aire presente en el interior. Volver el circuito comunicante, abriendo las llaves puestas en el condensador y el alojamiento técnico del refrigerador rápido de temperatura.
- Si la unidad de condensación se coloca en una posición más alta que la del refrigerador rápido de temperatura, equipar la instalación con los sifones adecuados.

Al conectar las dos unidades, evitar estrangulaciones, reducir al mínimo posibles curvaturas, embridar oportunamente el tubo y dotar el tubo de aspiración con un revestimiento apropiado.

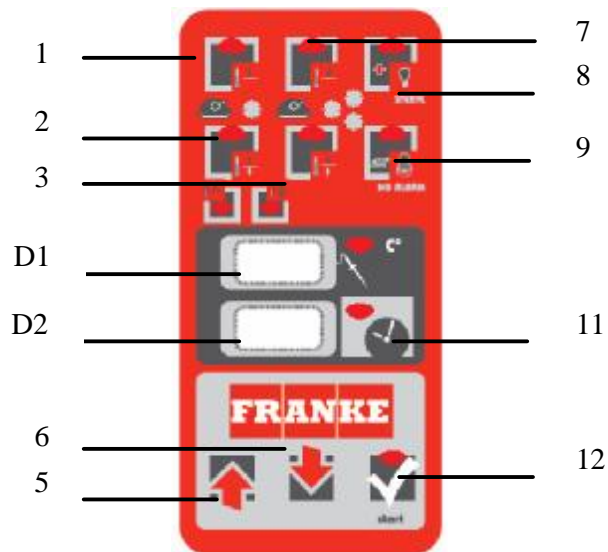
5.6. NOTAS PARA EL MONTADOR

Tras haber posicionado y conectado el refrigerador rápido de temperatura, el personal técnico deberá controlar que haya sido realizada una instalación correcta.

- Controlar el correcto funcionamiento del conexionado eléctrico.
- Controlar que las absorciones estén conformes con los estándares.
- Controlar que las presiones de los gases del sistema refrigerante sean correctas.
- Realizar por lo menos un ciclo de refrigeración completo para comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes de la máquina.

6. Funcionamiento

6.1 Panel de control



6.2 Refrigeración rápida

Para llevar a cabo el ciclo de refrigeración rápida de un producto, realizar las siguientes operaciones:

- 1- introducir el alimento caliente dentro de la cámara, pinchar la sonda en el producto asegurándose que la punta está en el centro del alimento. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla abatimiento 1
- 3- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

Para llevar a cabo el ciclo de refrigeración rápida de un producto con proceso de mantenimiento a temperatura, realizar las siguientes operaciones:

- 1- introducir el alimento caliente dentro de la cámara, pinchar la sonda en el producto asegurándose que la punta está en centro del alimento. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla abatimiento 1

- 3- Seleccionar la tecla Conservación positiva 2
- 4- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

Para llevar a cabo el ciclo de refrigeración rápida con alimentos teniendo una temperatura ambiente (o fría), realizar las siguientes operaciones:

- 1- introducir el alimento dentro de la cámara, pinchar la sonda en el producto asegurándose que la punta está en centro del alimento. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla abatimiento 1
- 3- Seleccionar la tecla producto a temperatura ambiente 9
- 4- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

Para llevar a cabo el ciclo de refrigeración rápida en tiempo, realizar las siguientes operaciones:

- 1- Introducir el alimento dentro de la cámara. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla abatimiento 1
- 3- Seleccionar la tecla tiempo/temperatura 11
- 4- Fijar el tiempo deseado con las teclas 5 y 6. El tiempo se puede leer sobre el panel D2.
- 5- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

6.3 Congelación

Para llevar a cabo el ciclo de congelación de un producto, realizar las siguientes operaciones:

- 1- introducir el alimento caliente dentro de la cámara, pinchar la sonda en el producto asegurándose que la punta está en centro del alimento. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla congelación 7
- 3- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

Para llevar a cabo el ciclo de congelación rápida de un producto con proceso de mantenimiento a temperatura, realizar las siguientes operaciones:

- 1- Introducir el alimento caliente dentro de la cámara, pinchar la sonda en el producto asegurándose que la punta está en centro del alimento. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla congelación 7
- 3- Seleccionar la tecla Conservación negativa 3
- 4- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

Para llevar a cabo el ciclo de congelación rápida en tiempo, realizar las siguientes operaciones:

- 1- Introducir el alimento dentro de la cámara. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla congelación 7
- 3- Seleccionar la tecla tiempo/temperatura 11
- 4- Fijar el tiempo deseado con las teclas 5 y 6. El tiempo se puede leer sobre el panel D2.
- 5- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

Para llevar a cabo el ciclo de congelación rápida con alimentos teniendo una temperatura ambiente (o fría), realizar las siguientes operaciones:

- 1- Introducir el alimento dentro de la cámara, pinchar la sonda en el producto asegurándose que la punta está en centro del alimento. Cerrar la puerta.
- 2- Seleccionar la tecla congelación 7
- 3- Seleccionar la tecla producto a temperatura ambiente 9
- 4- Empezar el ciclo apretando la tecla Start 12

6.4 Esterilización

La función de esterilización empieza una vez apretada la tecla 8, preferiblemente antes de un ciclo de abatimiento o de congelación.

Una vez empezado el proceso se enciende el led rojo situado sobre la tecla 8.

El proceso se interrumpe si se abre la puerta (los rayos emitidos son peligrosos para la vista). Para volver a empezar el ciclo, apretar sobre la tecla 8 después de haber cerrado la puerta. La función está indica durante 30 minutos.

Evidentemente la función esterilización funciona si el abatidor ha sido pedido con el kit instalado (el kit es un elemento opcional, que se tiene que pedir en suplemento del abatidor).

6.4 Operatividad

La averiguación de la temperatura tiene que efectuarse en el corazón del producto. Es importante dividir en varias piezas el producto a abatir o a congelar para poder aumentar la superficie expuesta a la acción del frío.



NO CORRECTO



CORRECTO

Siempre preferir recipientes con menos profundidad y nunca superiores a 40 mm de profundidad, con el objetivo de no impedir la circulación de aire. El espacio mínimo que hay que mantener entre un recipiente y el otro es de 2 cm.



NO CORRECTO



CORRECTO



PREFERIBLE

Aprovechar toda la superficie del recipiente separando los alimentos al máximo. Sin embargo no se puede poner más de 5 kilos por recipiente



NO CORRECTO



CORRECTO

Se aconseja hacer ciclos de abatimiento o congelación con un solo tipo de producto a la vez, o bien con productos que tienen una consistencia en agua similar porque cada tipo de alimento necesita un tiempo de enfriamiento distinto.

6.6 Alarmas

En caso de alarmas, un código de identificación aparece en D1 o D2:

Código	Anomalía	Acción
dEF	Fase de descarche	Automática
E0	Conexión sonda en cámara no correcta	Averiguar conexión
E1	Conexión sonda evaporador no correcta	Averiguar conexión
E2	Configuración memoria incorrecta	Apagar y encender. Consultar si sigue
E3	Conexión de la sonda a corazón incorrecta	Averiguar conexión
(D1)= End	Ciclo de abatimiento o congelación s/ temperatura terminado correctamente	Retirar los alimentos de la cámara
(D1)= End, (D2)=0	Ciclo de abatimiento o congelación s/ tiempo terminado correctamente	Retirar los alimentos de la cámara
(D1)= temperatura (D2)=0	Ciclo de abatimiento o congelación fuera de tiempo máx.	Terminar el ciclo
(D1)=End, (D2)=--	Ciclo de abatimiento o congelación terminado fuera de tiempo máx.	Retirar los alimentos de la cámara
AL	Temperatura de la cámara fuera de los parámetros indicados	Averiguar temp. Cámara corresponda a lo establecido
)-(Puerta abierta	Cerrar la puerta
□ - -_l	Sonda en el corazón introducida incorrectamente	Averiguar le temperatura del producto: a/ si está > 30°C reposicionar la sonda se asegurándose que la punta esté en el centro del alimento y volver al comenzar el ciclo a/ si está < 30°C, apretar la tecla 9 y volver a empezar

7. Mantenimiento

Lea atentamente las indicaciones de este apartado, ya que contiene las reglas fundamentales referentes al mantenimiento del refrigerador rápido de temperatura.

7.1. SEGURIDAD

Para realizar las operaciones de limpieza, es preciso cumplir con las normas de seguridad ya indicadas en el apartado 3; en particular:

- No extraer los dispositivos de seguridad y protección para realizar las intervenciones de mantenimiento ordinario, ni efectuar descomposturas sobre los mismos.
- No manipular con las manos mojadas ni con los pies mojados.
- No introducir herramientas ni enseres de cocina en las protecciones de partes eléctricas o mecánicas.
- Para las operaciones de mantenimiento, utilizar equipamiento idóneo y compatible.
- Antes de realizar las operaciones de limpieza, desconectar la máquina de la red eléctrica.
- No estirar del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red.
- No estirar del cable de la sonda para extraerla del producto.
- No calentar la sonda con la llama.

Los productos Franke están diseñados y realizados con el máximo cuidado y atención para garantizarle al usuario los mejores estándares de seguridad.

7.2. LIMPIEZA

Antes de iniciar cualquier actividad de limpieza, desconectar la máquina de la red eléctrica.

- Para la limpieza de las superficies en acero, tanto internas como externas, utilizar un paño humedecido y detergente neutro, no abrasivo; enjuagar cuidadosamente con un paño humedecido (no con chorros de agua) y secar con cuidado.
- No rayar las superficies con cuerpos puntiagudos.
- No utilizar sustancias corrosivas, disolventes, pajillas ni cepillos de acero, ya que los rastros de los mismos podrían dañar la máquina y perjudicar el funcionamiento de la misma.

- Para la limpieza de los elementos radiantes con paquete de aletas (condensador y evaporador), utilizar aire comprimido o una brocha con cerdas largas.
- No utilizar objetos en metal, puntas, cuchillas ni cualquier otra cosa que pueda dañar la máquina.

7.3. CUIDADOS

Para conservar la calidad de la máquina en el tiempo, cumplir con las siguientes precauciones.

- No dejar caer la sonda, ya que el sensor es sumamente delicado.
- Si la máquina no se utilizara por largos períodos, pasar un paño humedecido con aceite de vaselina de manera de aplicar una película de protección.
- En los períodos de inactividad de la máquina, secar la cámara y limpiarla, dejar la puerta entreabierta para favorecer la circulación del aire.
- En caso de parada prolongada de la máquina, se aconseja interrumpir el conexionado eléctrico.

7.4. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Eventuales operaciones extraordinarias deben ser llevadas a cabo exclusivamente por personal cualificado; es decir, por un técnico o un montador, ya que involucran partes eléctricas y tarjetas electrónicas.

El fabricante declina toda responsabilidad para todas aquellas operaciones que se realicen en la máquina sin respetar las indicaciones que se reseñan en este manual.

8. Garantía y Asistencia

Franke garantiza que sus refrigeradores rápidos de temperatura se fabrican con los mejores materiales y con los procesos de fabricación más avanzados. Todos los equipos Franke se someten a un control estricto por parte de personal cualificado al terminar el ciclo de fabricación.

Todos los materiales que se utilizan en la fabricación de los equipos están garantizados para uso alimentario.

Los gases que se utilizan en el circuito frigorífico son los previstos por la normativa en vigor.

Para la eventual asistencia técnica, tomar contacto con el revendedor donde ha sido comprada la máquina, indicando con la mayor exactitud posible el tipo de intervención que se requiere y las características que se indican en la placa de identificación de la máquina puesta en la parte trasera de la misma (véase "Características técnicas" apartado 4).

9. Eliminación y reciclaje

Para la fabricación del abatidor rápido de temperatura, han sido utilizados los siguientes materiales:

acero inox 18/10	(estructura)
cobre	(circuito frigorífico)
gas refrigerante (R 404A)	(circuito frigorífico)
aceite compresor	(circuito frigorífico)
PVC para alimentos	(partes en material plástico)
Poliuretano	(aislamiento)

La demolición y la eliminación de la máquina deben ser llevadas a cabo cumpliendo con las normativas en vigor in situ; en particular, se aconseja dirigirse a empresas especializadas para la recuperación de algunos materiales, tales como el gas refrigerante, los materiales aislantes y el aceite lubricante del compresor.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes atribuibles a errores de imprenta o transcripción contenidos en el manual.

Se prohíbe la reproducción o el fotocopiado, incluso parcial, de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización.