

 INNOVATIVE DNA

 **BIOTECNO**[®]
Refrigeradores e Freezers Científicos

 25
anos

 **U.S. FOOD & DRUG**
ADMINISTRATION

Manual de Operação

Linha BT-1100

Câmaras de Conservação Versão 8



SUMÁRIO

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | APRESENTAÇÃO | 5 |
| 2 | INTRODUÇÃO | 5 |
| 3 | DADOS GERAIS SOBRE AS CÂMARAS | 6 |
| 4 | INDICAÇÃO DE USO/PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO | 6 |
| 5 | CONDIÇÕES PARA TRANSPORTE | 7 |
| 6 | DIMENSÕES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO PRODUTO | 8 |
| 7 | INSTALAÇÃO | 9 |
| 7.1 | LOCAL DE INSTALAÇÃO | 9 |
| 7.1.1 | TOMADA | 9 |
| 7.1.2 | CARACTERÍSTICAS DO LOCAL | 9 |
| 7.1.3 | DISCADOR TELEFÔNICO LINHA FIXA | 10 |
| 7.1.4 | DISCADOR CELULAR GSM | 10 |
| 7.1.5 | CONV32 | 11 |
| 7.1.6 | TCP-485 | 11 |
| 7.1.7 | TCP-485 WIFI | 11 |
| 8 | CONHECENDO O EQUIPAMENTO | 11 |
| 8.1 | INDICADORES DO DISPLAY | 12 |
| 9 | PROGRAMAÇÃO ELETRÔNICA | 13 |
| 9.1 | ALARME DE TEMPERATURA ALTA | 14 |
| 9.2 | ALARME DE TEMPERATURA BAIXA | 14 |
| 9.3 | ALARME DE FALTA DE ENERGIA | 14 |
| 9.4 | ALARME DE PORTA ABERTA | 14 |
| 9.5 | REGISTRO E RESET DE TEMPERATURA MÍNIMA E MÁXIMA | 14 |
| 9.6 | FUNÇÕES AVANÇADAS DO CONTROLADOR E ALARMES | 14 |
| 9.6.1 | AJUSTE DE DATA E HORA | 15 |
| 10 | SISTEMA DE EMERGÊNCIA PARA FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA COMERCIAL | 15 |
| 10.1 | SIMULANDO UM TESTE | 16 |
| 10.2 | AUTONOMIA DA BATERIA | 17 |
| 11 | CONTROLADOR DE ENERGIA ELÉTRICA | 17 |

| | | |
|--------|---|----|
| 12 | CONVERSORES E SOFTWARE DE GERENCIAMENTO | 17 |
| 12.1 | PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS..... | 17 |
| 12.2 | INSTALAÇÃO E USO DO SOFTWARE SITRAD PRO | 18 |
| 12.3 | TOPOLOGIA DE CONEXÃO DO SOFTWARE SITRAD PRO | 18 |
| 12.3.1 | ACESSO A PARTIR DE OUTRA REDE (VIA INTERNET)..... | 19 |
| 13 | INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO DISCADOR FIXO | 20 |
| 13.1 | CONEXÃO | 20 |
| 13.2 | PROGRAMAÇÃO | 21 |
| 13.2.1 | CADASTRO DE NÚMEROS TELEFÔNICOS | 21 |
| 13.2.2 | EXCLUSÃO DE NÚMEROS TELEFÔNICOS..... | 21 |
| 13.2.3 | TESTE DE DISCAGEM..... | 22 |
| 14 | INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO DISCADOR GSM..... | 22 |
| 14.1 | PRÉ-REQUISITOS PARA FUNCIONAMENTO | 22 |
| 15 | DEGELO AUTOMÁTICO..... | 23 |
| 16 | ILUMINAÇÃO | 23 |
| 17 | SENSORES..... | 23 |
| 17.1 | SENSOR Nº 1..... | 24 |
| 17.2 | SENSOR Nº 2..... | 24 |
| 17.3 | SENSOR Nº 3..... | 24 |
| 17.4 | SENSOR UNIDADE EVAPORADORA..... | 24 |
| 18 | MOVIMENTAÇÃO | 25 |
| 18.1 | INSTRUÇÕES DE TRAVAMENTO E LIBERAÇÃO..... | 25 |
| 19 | SISTEMA DE FECHAMENTO DE PORTA COM CHAVE..... | 26 |
| 19.1 | INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO..... | 26 |
| 19.2 | SISTEMA DE TRAVAMENTO DA PORTA EM 90° | 27 |
| 20 | ASSEPSIA | 27 |
| 21 | O DIA A DIA DE SEU EQUIPAMENTO | 27 |
| 21.1 | VERIFICAÇÕES DE ROTINA..... | 27 |
| 21.2 | TEMPERATURA | 27 |
| 22 | SUOR EXTERNO DOS EQUIPAMENTOS..... | 28 |
| 23 | ASPECTOS GERAIS DE SEGURANÇA..... | 28 |
| 24 | TESTES E VERIFICAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DA CÂMARA | 29 |

| | | |
|------|---|----|
| 25 | GARANTIA | 30 |
| 25.1 | CONDIÇÕES GERAIS DA GARANTIA | 30 |
| 25.2 | DAS PARTES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA | 30 |
| 25.3 | PRAZO DE GARANTIA..... | 30 |
| 25.4 | EXTINÇÃO DA GARANTIA..... | 31 |
| 26 | SOLICITAÇÃO DE SUPORTE TÉCNICO..... | 31 |
| 27 | CUIDADOS ESPECIAIS | 31 |
| 28 | MANUTENÇÕES PREVENTIVAS..... | 32 |

1 APRESENTAÇÃO

Você acaba de adquirir um equipamento desenvolvido com excelência em engenharia, qualidade e tecnologia. Este manual foi elaborado para auxiliá-lo a compreender todas as funcionalidades do produto e a utilizá-lo corretamente, de acordo com as normas e orientações de operação. A utilização conforme as instruções garantirá melhor desempenho, maior durabilidade e confiabilidade do equipamento, assegurando sua plena satisfação.

2 INTRODUÇÃO

Este manual tem o objetivo de orientar e facilitar a utilização de sua câmara para conservação. Mantenha este Manual de Operação em local de fácil acesso aos usuários. Se houver qualquer questionamento ou não entendimento de alguma parte deste documento, entre em contato com o Suporte Técnico da Biotecno (suporte@biotecno.com.br). A empresa não se responsabilizará se o usuário não operar o equipamento de acordo com as instruções deste manual, não seguir as recomendações de manutenção ou efetuar qualquer reparo com componentes não autorizados ou por pessoas não habilitadas.

Este manual contempla todas as versões de produtos fabricados pela Biotecno e seus diferentes acessórios opcionais. As informações disponíveis neste manual, quando aplicadas a uma ou outra linha de produto, serão devidamente identificadas com o selo de "opcional" para facilitar o entendimento. É importante que o usuário saiba identificar os acessórios opcionais que adquiriu em seu produto.

QUANDO HOUVER INFORMAÇÕES RELATIVAS AOS ACESSÓRIOS OPCIONAIS VOCÊ ENCONTRARÁ A SEGUINTE IMAGEM:



Os equipamentos da Biotecno são programados na fábrica, não havendo necessidade de o usuário fazer qualquer tipo de ajuste de temperatura ao ligar o equipamento. As funções avançadas da programação são travadas ao usuário para evitar ajustes inadvertidos.

NOTAS

Este documento é de propriedade da BIOTECNO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. e não pode ser reproduzido, transmitido, transcrito total ou parcialmente sem autorização prévia da mesma. A empresa tem total liberdade para fazer alterações no conteúdo deste manual, sem aviso prévio, pois há o constante desenvolvimento de novas tecnologias/atualizações para tornar os equipamentos mais modernos.

Todas as figuras usadas neste manual são ilustrativas, com o intuito de facilitar o entendimento do usuário, não necessariamente sendo cópia fiel do equipamento adquirido, pois existe uma grande variedade de produtos e configurações.

3 DADOS GERAIS SOBRE AS CÂMARAS

NOME COMERCIAL: Câmara para Conservação de Imunobiológicos, Medicamentos, Termolábeis e Hemoderivados.

REGISTRO NA ANVISA: 80573310001.

AFE ANVISA: K0146H6L074L.

FDA Registration Number: 3017882410.

MODELOS COMERCIAIS: BT-1100/140, BT-1100/240, BT-1100/260, BT-1100/280, BT-1100/300, BT-1100/340, BT-1100/350, BT-1100/360, BT-1100/400, BT-1100/420, BT-1100/500, BT-1100/560, BT-1100/600, BT-1100/700, BT-1100/800, BT-1100/900, BT-1100/1000, BT-1100/1200, BT-1100/1350, BT-1100/1500, BT-1100/1700.

4 INDICAÇÃO DE USO/PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As câmaras de conservação da linha BT-1100 foram especialmente desenvolvidas com o objetivo de conservar adequadamente imunobiológicos, medicamentos, hemoderivados e termolábeis. Constitui medida estratégica em qualquer programa de imunizações/bancos de sangue, ou processos de fabricação e armazenamento de medicamentos a manutenção adequada da rede de frio, para que os imunobiológicos e hemoderivados possam ser conservados com eficácia e segurança.

Um problema recorrente em nosso país é a falta de energia elétrica comercial, constituindo-se em importante fator para a perda de material estocado. A falta de energia provoca a elevação da temperatura interna dos materiais, desviando-a para níveis inseguros. Como medida de segurança, recomenda-se o Sistema de Emergência para falta de energia elétrica, capaz de manter todas as funções do equipamento por longos períodos, de 2 a 72 horas, na ausência de energia elétrica. Outro fator de extrema importância, comum em municípios tanto do interior quanto em grandes centros do Brasil, é a instabilidade da energia elétrica. Para evitar que a instabilidade elétrica cause danos irreversíveis aos equipamentos, a Biotecno disponibiliza o controlador de tensão elétrica, capaz de avaliar a qualidade da energia disponibilizada pela fornecedora de energia local e desligar o equipamento da rede elétrica quando detectar instabilidade, permitindo que a câmara trabalhe com o Sistema de

Emergência nesta situação. Depois de estabilizada a tensão elétrica, o equipamento automaticamente se religa à rede e disponibiliza dados de performance e gráficos via software. O Sistema de Emergência para falta de energia elétrica e o controlador de tensão elétrica são acessórios opcionais.

Opcionalmente, aliado aos dispositivos de segurança está o uso de discadoras para telefone fixo ou celular, fazendo a comunicação entre o equipamento e o colaborador responsável em caso de emergência. Outro acessório de extrema importância é o software de gerenciamento, que permite a extração de gráficos e relatórios de desempenho de temperatura.

NOTAS

Verifique a configuração do equipamento adquirido, pois o Sistema de Emergência para falta de energia elétrica, assim como o controlador de tensão, software de gerenciamento e discadores são acessórios opcionais.

5 CONDIÇÕES PARA TRANSPORTE

Devem ser transportados na posição vertical, mantendo as condições de embalagem e de acordo com o rótulo, por Empresas autorizadas pela ANVISA mediante comprovação de A.F.E (Autorização de Funcionamento de Empresa) para transportes de produtos para a saúde.



Indica que a embalagem deve ser armazenada ou transportada com o lado da seta para cima



Indica que a embalagem é frágil e deve ser armazenada ou transportada



Indica que a embalagem deve ser armazenada ou transportada protegida da chuva (umidade).



Indica que a embalagem deve ser armazenada ou transportada com uma inclinação máxima de 5°.



Indica que a embalagem deve ser armazenada ou transportada protegida da luz solar.



Indica que é proibido empilhar as embalagens.

6 DIMENSÕES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO PRODUTO

| MODELO | LITRAGEM (L) | TENSÃO (V) | FREQUÊNCIA (Hz) | PLUGUE (A) | DIMENSÕES INTERNAS (Alt X Larg X Prof) CM | DISPOSIÇÃO |
|--------------|--------------|------------|-----------------|------------|---|------------|
| BT-1100/140 | 140 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 85x42x40 | VERTICAL |
| BT-1100/240 | 240 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 120x45x45 | VERTICAL |
| BT-1100/260 | 260 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 130x45x45 | HORIZONTAL |
| BT-1100/280 | 280 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 140x45x45 | VERTICAL |
| BT-1100/300 | 300 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 107x55x55 | VERTICAL |
| BT-1100/340 | 340 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 115x55x55 | VERTICAL |
| BT-1100/350 | 350 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 60X108X55 | HORIZONTAL |
| BT-1100/360 | 360 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 120x55x55 | VERTICAL |
| BT-1100/400 | 400 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 135x55x55 | VERTICAL |
| BT-1100/420 | 420 L | 127 / 220 | 60 | 10 | 140x55x55 | VERTICAL |
| BT-1100/500 | 500 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 120x60x72 | VERTICAL |
| BT-1100/560 | 560 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 130x60x72 | VERTICAL |
| BT-1100/600 | 600 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 140x60x72 | VERTICAL |
| BT-1100/700 | 700 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x95x57 | VERTICAL |
| BT-1100/800 | 800 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x105x57 | VERTICAL |
| BT-1100/900 | 900 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x120x57 | VERTICAL |
| BT-1100/1000 | 1000 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x125x63 | VERTICAL |
| BT-1100/1200 | 1200 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x145x63 | VERTICAL |
| BT-1100/1350 | 1350 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x160x63 | VERTICAL |
| BT-1100/1500 | 1500 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x183x63 | VERTICAL |
| BT-1100/1700 | 1700 L | 127 / 220 | 60 | 20 | 135x210x63 | VERTICAL |

7 INSTALAÇÃO

7.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

7.1.1 TOMADA

Deve ser disponibilizada uma tomada exclusiva, 110/127V ou 220V (conforme a tensão do equipamento) no novo padrão da NBR5410, com três pinos. É imprescindível que a tomada seja conectada ao aterramento, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, com o objetivo de eliminar quaisquer fugas de energia e proteção dos usuários.

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste equipamento respeita o novo padrão estabelecido pela NBR 14136, da ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Portanto, caso a tomada do seu estabelecimento ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR 14136.

Recomendamos que o equipamento seja ligado a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

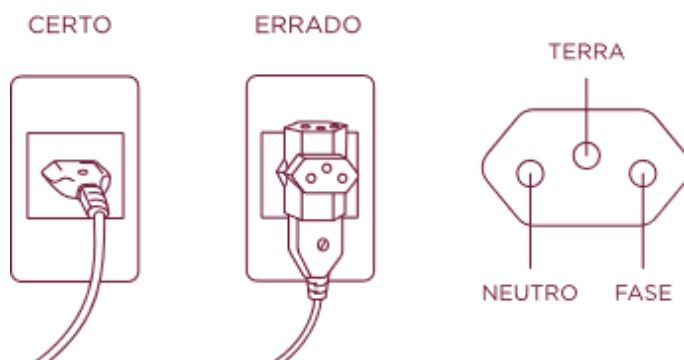


Figura 1-Especificações da tomada.

⚠ Atenção:

Para utilização deste equipamento em países onde o padrão de plugue diferir do modelo representado na Figura 1, deve-se desmontar o plugue e instalar o modelo com aterramento homologado pela legislação local.

7.1.2 CARACTERÍSTICAS DO LOCAL

Manter em local protegido de chuva, sol direto e bem arejado. Recomenda-se que a sala em que o equipamento se encontra seja climatizada com temperatura não superior a 20°C. Não é aconselhável que haja fontes de calor elevado próximo ao equipamento tais como aquecedores e estufas. Caso possua mais de uma câmara, a distância mínima entre equipamentos deve ser de 15 cm, assim como a distância da câmara ao teto da sala não deve ser menor de 50 cm. Observar também que a cabine que contém o conjunto de refrigeração tenha entrada e saída de ar livre, sem bloqueio de paredes ou outros objetos em geral. Também é recomendado que o piso sobre o qual o equipamento vai ser instalado seja nivelado.



Figura 2-Pré-requisitos de instalação.

7.1.3 DISCADOR TELEFÔNICO LINHA FIXA

Todas as Câmaras Biotecno são dotadas de Discador Telefônico para linha fixa, exceto pedidos especiais. Para instalação do discador fixo, deve-se disponibilizar uma linha telefônica analógica ou ramal exclusivo no local com conexão RJ11 para o equipamento.

7.1.4 DISCADOR CELULAR GSM



Caso o equipamento esteja equipado com o opcional discador celular GSM, é fundamental certificar-se de que o local de instalação possua cobertura adequada do sinal GSM da operadora utilizada. A ausência de sinal comprometerá a capacidade de comunicação do sistema, impossibilitando o envio de alertas ou mensagens aos números previamente cadastrados.

Recomenda-se, antes da instalação definitiva do equipamento, realizar um teste de sinal no local utilizando um aparelho celular com o mesmo chip ou operadora que será usada no discador. Para garantir o desempenho ideal da comunicação, evite locais com blindagens metálicas, ou áreas com sinal fraco.

7.1.5 CONV32



Para os equipamentos que possuem o opcional CONV32, é necessário que a infraestrutura do usuário inclua um computador com sistema operacional Windows 7 SP1 ou superior, posicionado nas proximidades do equipamento. Isso se faz necessário para viabilizar a conexão física por meio do cabo USB, permitindo a comunicação entre o equipamento e o software. O computador deve possuir ao menos uma porta USB disponível e compatível com a interface CONV32.

7.1.6 TCP-485



Para os equipamentos que possuem a interface opcional TCP-485, é necessário que a infraestrutura do usuário disponha de uma porta de rede Ethernet padrão RJ45, conectada a uma rede local (LAN) com acesso ao computador onde o software será executado.

Diferentemente da interface USB (CONV32), não é necessário que o equipamento esteja fisicamente próximo ao computador, desde que ambos estejam conectados à mesma rede. O software Sitrad PRO deve estar previamente instalado e configurado no computador, com as permissões adequadas de rede para comunicação com a interface.

7.1.7 TCP-485 WIFI



Para os equipamentos que possuem a interface opcional TCP-485 WiFi, é necessário que a infraestrutura do usuário disponha de uma rede Wifi banda 2,4GHz ou porta de rede Ethernet padrão RJ45, conectada a uma rede local (LAN) com acesso ao computador onde o software será executado.

Assim como na interface TCP-485, não é necessário que o equipamento esteja fisicamente próximo ao computador, desde que ambos estejam conectados à mesma rede. O software Sitrad PRO deve estar previamente instalado e configurado no computador, com as permissões adequadas de rede para comunicação com a interface.

8 CONHECENDO O EQUIPAMENTO

As câmaras de conservação são programadas com a faixa de trabalho pré-determinada, sem que haja necessidade de alterações por parte do usuário. **A Biotecno não recomenda que o usuário altere os parâmetros de programação.** É importante que o usuário entenda os dizeres dos painéis e saiba identificar os alarmes e informações que o equipamento está mostrando. Verifique nas figuras a seguir os itens do painel.

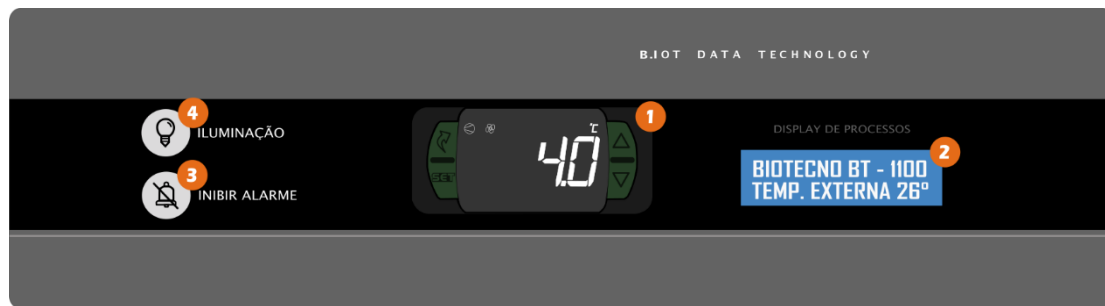


Figura 3-Painel Frontal.

- 1 - Controlador de temperatura e alarme
- 2 - Display
- 3 - Inibir alarmes
- 4 - Iluminação

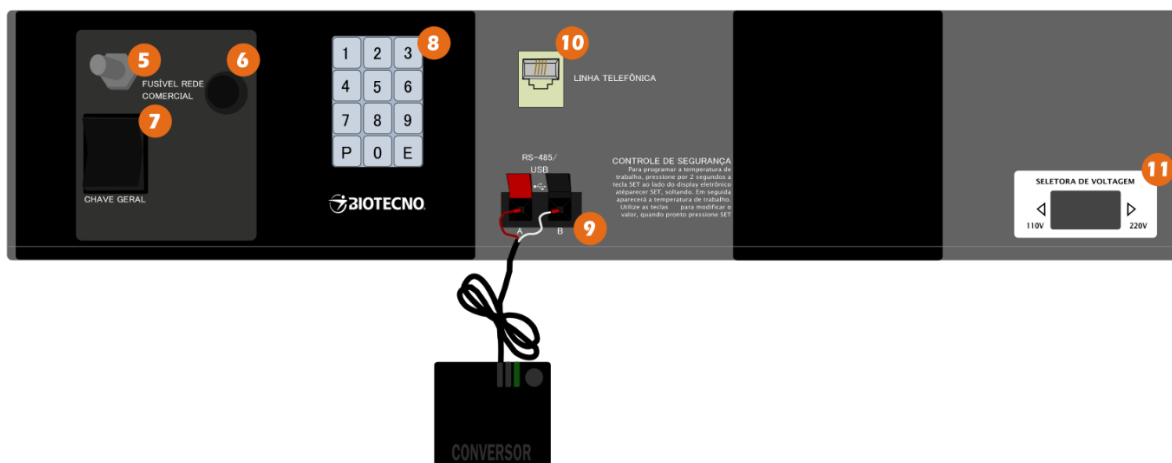


Figura 4-Painel Traseiro.

- 5 - Sensor de temperatura externa
- 6 - Fusível
- 7 - Chave geral
- 8 - Discador telefônico
- 9 - Conversor para conexão ao *software* de gerenciamento
- 10 - RJ11 Conexão telefônica
- 11 - Chave seletora



8.1 INDICADORES DO DISPLAY

O display frontal (Figura 3-Item 2) tem como função informar o status do equipamento, mostrando percentual estimado de bateria, estado dos atuadores e estado de energia. São eles:

**BIOTECNO BT-1100
BATERIA 100%**

Indicação do nível da bateria que mantém as funções eletrônicas do painel em casos de falta de energia

**BIOTECNO BT-1100
FALTA DE ENERGIA**

Indicação de falta de energia elétrica comercial.

**BIOTECNO BT-1100
REDE COMERCIAL**

Indicação de Rede Comercial quando o equipamento está conectado à rede elétrica.

**BIOTECNO BT-1100
TEMP. EXTERNA 29°**

Indicação de temperatura externa.

**BIOTECNO BT-1100
VENTIL. INTERNA**

Indicação de ventilação interna ligada.

**BIOTECNO BT-1100
PORTA ABERTA**

Indicação de porta aberta, com disparo de alarme após 50 segundos.

**BIOTECNO BT-1100
DEGELANDO**

Indicação de sistema de degelo em ação.

**BIOTECNO BT-1100
TEMP. ANORMAL**

Indicação de temperatura fora da faixa programada.

**BIOTECNO BT-1100
SIST EMERG ATIVO**


Indicação que o sistema de emergência está ativo e em funcionamento. Apenas para equipamentos com sistema de emergência.

9 PROGRAMAÇÃO ELETRÔNICA


CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO: PROGRAMAÇÃO PADRÃO 3.5°C (TECLADO TRAVADO DE 3.0°C A 4.0°C) PARA ARMAZENAMENTO DE VACINAS E TERMOLÁBEIS OU PROGRAMAÇÃO DE ACORDO COM O PEDIDO DO USUÁRIO.

CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO: PROGRAMAÇÃO PADRÃO 3.5°C (TECLADO TRAVADO DE 3.0°C A 4.0°C) PARA ARMAZENAMENTO DE SANGUE E SEUS COMPONENTES OU PROGRAMAÇÃO DE ACORDO COM O PEDIDO DO USUÁRIO.

9.1 ALARME DE TEMPERATURA ALTA

Irá soar um bip intermitente sempre que a temperatura estiver acima ao limite superior, isto somente ocorrerá após o término da carga da bateria ou se a porta ficar excessivamente aberta. Pressione a tecla  para inibir o alarme por 15 minutos (Figura 3 - Item 3).


9.2 ALARME DE TEMPERATURA BAIXA

Irá soar um bip intermitente sempre que a temperatura estiver abaixo do limite inferior. Pressione a tecla  para inibir o alarme por 15 minutos (Figura 3 - Item 3).





9.3 ALARME DE FALTA DE ENERGIA

Sempre que houver falta de energia soará dois bips a cada 4 minutos.

9.4 ALARME DE PORTA ABERTA

Sempre que a porta permanecer aberta por mais de 50 segundos irá soar um bip intermitente, utilize a tecla  para inibir o alarme (Figura 3- item 3).

9.5 REGISTRO E RESET DE TEMPERATURA MÍNIMA E MÁXIMA






Para visualização de mínimas e máximas no controlador, pressione a tecla  (toque curto), a tela exibirá , após isso  e as temperaturas mínima e máxima referentes ao ambiente interno da câmara (S1). Em seguida aparecerá  e as temperaturas mínima e máxima referentes à evaporadora (S2).




Para apagar a memória e reiniciar os registros, basta, DURANTE A VISUALIZAÇÃO, pressionar a tecla  até aparecer  (RESET).

9.6 FUNÇÕES AVANÇADAS DO CONTROLADOR E ALARMES

O controlador frontal tem a função de apresentar ao usuário a temperatura interna da câmara e das temperaturas mínima e máximas atingidas.

Este controlador eletrônico possui funções avançadas onde pode-se estipular as faixas máxima e mínima da temperatura programadas, simular testes de alarmes, bem como programar os modos de operação do equipamento. Sugerimos que não se altere estas funções, pois a risco de um erro na programação de anular o funcionamento do equipamento. Mas se necessário siga os seguintes passos:

1. Para entrar no menu de funções pressione teclas  e  simultaneamente (toque curto).
2. Ao aparecer  pressione **SET** (toque curto) e utilizando as teclas  e  avance até o código 123, confirme com **SET**.

3. Através das teclas de seleção  e  acesse as demais funções do mesmo modo para ajustá-las.
4. Para sair do menu e retornar à operação normal, pressione **SET** até aparecer .

FUNÇÕES








- Code** - Entrada do código de acesso
- Func** - Funções de configuração avançadas
- Log** - Configuração do datalogger
- CLD** - Ajuste do relógio e data.
- HACC** - Visualização dos alarmes HACCP

9.6.1 AJUSTE DE DATA E HORA

Quando houver necessidade de ajuste do relógio, o controlador apresentará a seguinte mensagem:



Figura 5-Alarme de Data e Hora.

1. Pressione a tecla  até aparecer **ECLD** e pressione **SET** para entrar na função.
2. Utilize as teclas  e  para alterar o valor e, quando pronto, pressione **SET** para memorizar o valor configurado.
3. Caso a data inserida seja inválida, a mensagem **ECLD** será exibida no display.
4. Será exibido em sequência no display o dia , mês , ano , hora e minutos atuais .

10 SISTEMA DE EMERGÊNCIA PARA FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA COMERCIAL



Nos equipamentos produzidos pela Biotecno que possuem Sistema de Emergência para falta de energia elétrica:

- Verifique se o cabo de alimentação elétrica da câmara de conservação está devidamente conectado à rede elétrica;

- Certifique-se de que o ícone de uma tomada esteja visível no display, indicando que o equipamento está recebendo energia da rede comercial;
- O equipamento permanecerá operando em modo stand-by, ou seja, sempre que houver uma interrupção no fornecimento de energia elétrica, o sistema de emergência será ativado automaticamente;
- Durante o funcionamento pelo sistema de emergência, o display exibirá o ícone de uma bateria, e serão emitidos quatro bipes intermitentes a cada 3 minutos;
- Assim que a energia comercial for restabelecida, o equipamento retornará ao modo stand-by e iniciará a recarga da bateria automaticamente;
- Verifique periodicamente o nível de carga da bateria por meio do display, e tenha ciência da autonomia do sistema de emergência da sua câmara.

⚠ Importante:

O Sistema de Emergência possui um temporizador de retardo, que atrasará sua ativação por alguns minutos após a queda de energia. Esse retardo é necessário devido à presença de um sistema de proteção térmica no compressor hermético, permitindo que a pressão interna do gás se estabilize antes do reinício da operação.

Sempre que o sistema de emergência operar por um período prolongado, será necessário um tempo maior para a recarga completa das baterias. O display do equipamento indicará o nível atual de carga.

10.1 SIMULANDO UM TESTE

Simule uma queda de energia desconectando o cabo de alimentação elétrica da câmara de conservação da rede elétrica comercial, sem desligar o interruptor da chave geral. Os painéis do equipamento devem permanecer ligados. Observe no display frontal se o texto “SIST EMERG ATIVO” está sendo exibido, além desse aviso visual, o sistema emitirá quatro bipes intermitentes periodicamente, indicando que o equipamento está operando pelo sistema de emergência. Deixe o equipamento funcionando por aproximadamente 30 minutos e, em seguida, reconecte o cabo de alimentação à rede elétrica.

⚠ Atenção:

Não é recomendado realizar testes completos de autonomia da bateria. Em caso de uma falta real de energia elétrica, o equipamento não terá fonte de alimentação disponível para recarregar a bateria, o que pode causar o desligamento da câmara e, conseqüentemente, a perda dos materiais armazenados devido à elevação da temperatura. Além disso, sempre que uma bateria é completamente descarregada, sua vida útil é reduzida, pois esse processo compromete os ciclos de carga e descarga do componente.

10.2 AUTONOMIA DA BATERIA

A Biotecno utiliza baterias estacionárias seladas, livres de manutenção, em seus equipamentos. O tempo de recarga das baterias está diretamente relacionado à quantidade e à capacidade elétrica nominal de cada unidade, portanto, pode variar de acordo com o preset (configuração) específico do equipamento.

O percentual de carga da bateria pode ser consultado diretamente no display do controlador frontal da câmara.

A autonomia da bateria também depende do preset utilizado, das condições de temperatura do ambiente onde a câmara de conservação está instalada, da quantidade de vezes em que a porta do equipamento foi aberta durante a ausência de energia elétrica, assim como da vida útil da própria bateria.

A Biotecno recomenda que a sala onde o equipamento está instalado seja mantida a uma temperatura ambiente de 20 °C, a fim de preservar a autonomia da bateria e garantir o melhor desempenho da câmara.

11 CONTROLADOR DE ENERGIA ELÉTRICA

O controlador frontal do equipamento é capaz de monitorar as tensões da rede, acionando automaticamente o sistema de emergência (se equipado) sempre que ocorrer sub ou sobre tensão de energia elétrica. Os dados de energia são armazenados no datalogger interno da câmara e poderão ser visualizados através do software Sitrad PRO ou Datalogger Viewer.

12 CONVERSORES E SOFTWARE DE GERENCIAMENTO



As câmaras Biotecno equipadas com conversor CONV32, TCP-485 ou TCP-485 WiFi podem usufruir do *software* de gerenciamento Sitrad PRO, permitindo a você administrar, local ou remotamente, o painel de controle com todas as funções de temperatura e energia elétrica.

Importante:

Com o *software* de gerenciamento instalado e devidamente configurado existe a possibilidade de realizar a assistência técnica remota, agilizando o atendimento e dispensando o custo da visita do assistente técnico no local.

12.1 PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Possibilita avaliar, configurar e armazenar dados de temperatura e da energia elétrica;
- Gera gráficos e relatórios, além de enviar mensagens de alerta para celulares e e-mails cadastrados, caso as variáveis não estejam de acordo com os padrões estabelecidos;

- Permite gerenciar os parâmetros dos equipamentos de qualquer lugar do mundo, pela Internet;
- É totalmente seguro (transmissão de dados criptografados).

12.2 INSTALAÇÃO E USO DO SOFTWARE SITRAD PRO

O Sitrad Pro é um software gratuito, compatível com a plataforma Windows, que possibilita a comunicação direta com equipamentos Biotecno. A versão mais recente pode ser obtida por meio do seguinte link:

<https://sitrad.com.br/downloads/>

Recomenda-se instalar o Sitrad Pro no computador responsável por armazenar as informações da instalação — ou seja, o equipamento conectado aos controladores por meio de uma interface de comunicação (CONV32 ou TCP-485) — bem como em qualquer outro computador que será utilizado para realizar o acesso remoto a uma ou mais instalações.

Requisitos Mínimos do Sistema:

- Windows 7 SP1 ou superior;
- Windows Server 2008 R2 SP1 ou superior;
- Microsoft .NET Framework 4.7.2*;
- Processador de 1 GHz ou superior;
- 3 GB de memória RAM;
- 4,5 GB de espaço livre em disco rígido.

Caso o NET Framework 4.7.2 não esteja instalado, o Sitrad Pro realizará automaticamente o download durante o processo de instalação.

Após ter realizado o download, descompacte o arquivo se necessário e execute o arquivo do instalador.

12.3 TOPOLOGIA DE CONEXÃO DO SOFTWARE SITRAD PRO

Os equipamentos Biotecno podem ser acessados remotamente através de uma rede local ou pela internet, para tal, o primeiro requisito necessário é conectar o(s) equipamento(s) a um servidor, por meio dos seguintes conversores:

- CONV32 (USB): comunicação direta via cabo USB. Nesse caso, o equipamento precisa estar fisicamente próximo ao computador.
- TCP-485 (Ethernet RJ45): comunicação via cabo de rede (RJ45) conectado à rede local.
- TCP-485 WiFi (Ethernet RJ45 ou WiFi): comunicação via WiFi ou cabo de rede (RJ45), oferecendo maior flexibilidade de instalação.

O Sitrad PRO deve estar previamente instalado e configurado no computador/servidor responsável pela comunicação com o(s) equipamento(s).

Os equipamentos Biotecno armazenam localmente os dados de operação, pois seus instrumentos possuem *datalogger* interno. Portanto, o computador com o Sitrad PRO não precisa permanecer ligado continuamente caso o objetivo seja apenas a coleta **eventual** dos registros. No entanto, para **monitoramento em tempo real e envio de**

alertas e notificações via e-mail e/ou Telegram, é imprescindível que o computador esteja ligado e com o Sitrad PRO em execução contínua. Nas sessões a seguir serão apresentados os métodos de conexão externa.

⚠ Importante:

Os equipamentos Biotecno possuem bateria interna para manter registros e alarmes mesmo em casos de quedas de energia elétrica. Para garantir o funcionamento contínuo da comunicação e o envio de alertas nessas situações, recomenda-se que os demais equipamentos da rede — como roteadores, *switches*, conversores e o computador servidor também estejam conectados a um *nobreak* ou sistema de alimentação ininterrupta (UPS).

12.3.1 ACESSO A PARTIR DE OUTRA REDE (VIA INTERNET)

Para acessar os dados e monitorar o equipamento Biotecno remotamente pela internet, há duas possibilidades:

1. Conexão via VPN: Recomendada por oferecer maior segurança. Exige a criação de uma rede virtual privada (VPN) entre o computador cliente (remoto) e o computador servidor (na rede local do equipamento). Nessa configuração, ambos se comportam como se estivessem na mesma rede local.
2. Redirecionamento de Portas (*Port Forwarding*): Permite acesso remoto configurando o roteador da rede onde está o computador servidor para encaminhar conexões externas diretamente ao *software* Sitrad PRO. Essa configuração exige:
 - a. Acesso ao roteador da rede local;
 - b. Configuração do redirecionamento da porta utilizada pelo Sitrad PRO.

⚠ Atenção:

Em conexões com CGNAT (*Carrier-Grade NAT*), o roteador do cliente não possui um IP público acessível externamente, pois compartilha um único IP com vários usuários da operadora.

Nesses casos, o redirecionamento de portas não funciona para acesso remoto, mesmo que seja corretamente configurado no roteador.

Para habilitar o acesso remoto via redirecionamento de portas, é necessário que o cliente solicite ao provedor de internet um IP fixo público. Com isso, será possível estabelecer a comunicação direta com o equipamento pela internet.

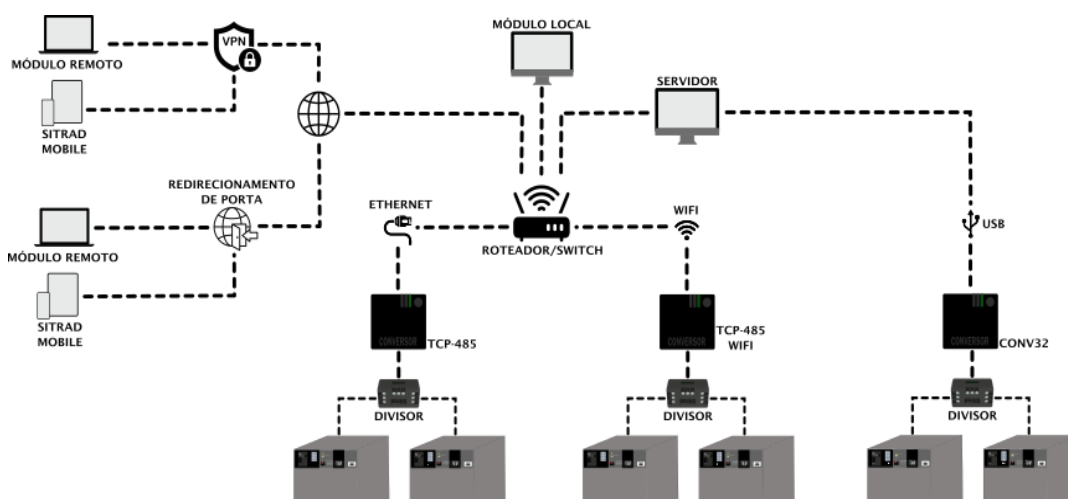


Figura 6-Topologia de Rede.

13 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO DISCADOR FIXO

Todas as Câmaras Biotecno são dotadas de Discador Telefônico para linha fixa, exceto pedidos especiais, este sistema tem a função de realizar chamadas telefônicas para até 10 números pré-programados, sempre que o equipamento estiver com a temperatura interna em nível crítico. Disponibilize um ramal telefônico ou linha direta analógica e siga as instruções abaixo. Além disso, caso sua linha telefônica não seja direta, a discadora pode não realizar chamadas em caso de queda de energia. Para garantir o funcionamento contínuo, recomenda-se o uso de um nobreak (UPS).

13.1 CONEXÃO

Conecte o cabo telefônico RJ11 à entrada da Linha Telefônica (Figura 7-Item 2), na face posterior do painel traseiro do seu equipamento.

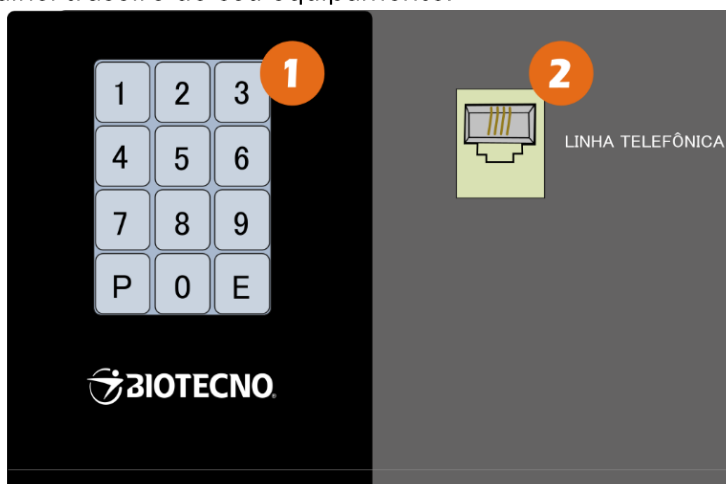


Figura 7-Discadora Fixa.

Após a conexão do cabo, utilizando o teclado numérico com caracteres especiais (Figura 7-Item 1) realize a configuração da discadora, conforme os seguintes procedimentos:

13.2 PROGRAMAÇÃO

13.2.1 CADASTRO DE NÚMEROS TELEFÔNICOS

Digite a senha padrão “1234”, tecle “P” e, em seguida, digite “02” para acessar o menu de cadastro de números telefônicos. Em seguida, escolha a posição de memória onde deseja salvar o número, teclando um dígito de 0 a 9 (cada posição armazena um número de telefone completo). Tecle “E” e digite o número que deseja memorizar. Depois, tecle “P” três vezes consecutivas, em seguida tecle “E” e, por fim, tecle “P” para concluir. Se você deseja cadastrar mais números telefônicos, repita esse mesmo procedimento, em uma nova posição da memória, e inserindo outro número. A sequência deve seguir o seguinte formato:



Figura 8-Cadastro de números telefônicos.

⚠ Atenção:

A discadora possui memória para até 10 números de telefone, com posições que variam de 0 a 9. Cada posição permite o cadastro de um número completo. Se você cadastrou o primeiro número na posição 0, o próximo deverá ser salvo na posição 1, e assim sucessivamente. No entanto, atenção: se você cadastrar um novo número em uma posição já utilizada, o número anterior será sobrescrito.

⚠ Importante:

Se o número a ser cadastrado for do mesmo DDD da linha fixa da discadora, basta digitar apenas o número de telefone. Porém, se for de um DDD diferente, você deve digitar: 0 + código da operadora + DDD do número desejado + número de telefone.

13.2.2 EXCLUSÃO DE NÚMEROS TELEFÔNICOS

Digite a senha padrão “1234”, tecle “P” e, em seguida, digite “03” para acessar o menu de exclusão de números telefônicos. Depois, digite um número de 0 a 9 correspondente à posição de memória onde está salvo o número que deseja apagar. É possível selecionar mais de uma posição na mesma operação. Em seguida, tecle “E” e, por fim, tecle “P”. A sequência deve seguir o seguinte formato:



Figura 9-Exclusão de números telefônicos.

13.2.3 TESTE DE DISCAGEM

Digite a senha padrão “1234”, tecla “P” e, em seguida, digite “10” para acessar o menu de teste. Depois, digite um número de “0 a 9” correspondente à posição de memória onde está salvo o número telefônico que deseja testar. Tecla “E” para iniciar a chamada.

Para encerrar a ligação, tecla “E” e, em seguida, tecla “P” duas vezes consecutivas. A sequência deve seguir o seguinte formato:



Figura 10-Teste de Discagem.

14 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO DISCADOR GSM



O discador GSM é um recurso opcional disponível nos equipamentos Biotecno, que permite o envio de notificações via ligação telefônica e mensagens SMS para até 10 números previamente cadastrados. As notificações são acionadas automaticamente em eventos críticos, como:

- Falta de energia elétrica;
- Retorno do fornecimento de energia;
- Temperaturas fora da faixa de operação configurada.

14.1 PRÉ-REQUISITOS PARA FUNCIONAMENTO

Para o funcionamento adequado do discador GSM, é necessário que as seguintes condições sejam atendidas:

- Cobertura de sinal 2G (GSM) satisfatória no local de instalação, compatível com a operadora de telefonia escolhida;
- Plano de telefonia ativo, seja pré-pago ou pós-pago, sem restrições, bloqueios ou débitos;
- Inserção correta do chip SIM (micro chip) no módulo GSM do equipamento.

⚠ Atenção:

A Biotecno não fornece o chip SIM (cartão da operadora) necessário para a ativação do discador GSM. A aquisição, ativação e manutenção da linha telefônica são de responsabilidade exclusiva do usuário.

⚠ Importante:

Sempre que for necessário inserir, remover ou substituir o chip SIM, o equipamento deve estar totalmente desligado, com a chave geral desativada. A troca com o sistema energizado pode causar danos ao módulo GSM e ao próprio chip.

Informações Adicionais:

Para orientações completas sobre instalação, configuração, cadastro de números e funcionamento do módulo discador GSM, faça o *download* do manual no *QRCode* abaixo:



Figura 11-Manual Discador GSM.

15 DEGELO AUTOMÁTICO

As câmaras são dotadas de sistema de degelo automático com evaporação do condensado. O sistema consiste na atuação de uma resistência elétrica instalada junto a unidade de evaporação do gás refrigerante, acionada por um termostato temporizado programado para não interferir no desempenho da temperatura interna da câmara. As gotículas oriundas deste processo escoam para fora da câmara interna através de tubulação específica, depositando-se em compartimento situado na parte superior do compressor hermético, cujo calor emitido por seu funcionamento provoca a evaporação do condensado. Desta forma evita-se o acúmulo de água e por consequência a possibilidade de proliferação de micro-organismos.

16 ILUMINAÇÃO

As câmaras da Biotecno possuem em seu interior iluminação em led, acionadas por tecla externa ou automaticamente na abertura da porta.

17 SENSORES

As câmaras da Biotecno possuem três sensores de temperatura, distribuídos conforme a Figura 12.

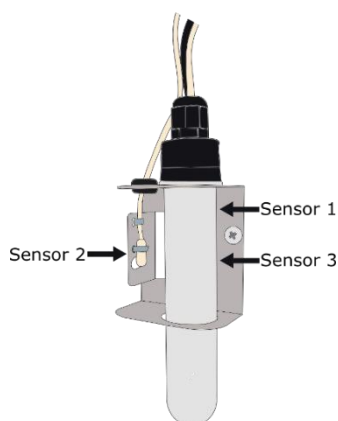


Figura 12-Disposição dos sensores.

17.1 SENSOR Nº 1

O sensor nº 1 (Figura 12) está instalado dentro de uma cápsula, submerso em solução térmica, cumprindo com a ação de inércia térmica. Esta temperatura é apresentada no display frontal da câmara. É através deste sensor que o controlador envia sinais para o sistema de alarmes e discadora

17.2 SENSOR Nº 2

O controle da temperatura interna da câmara está instalado diretamente no ar, ou seja, a função de ligar e desligar o compressor de frio, é realizado pelo sensor nº 2 (Figura 12), justamente para que se houver uma abertura de porta o mesmo seja acionado o mais rápido possível e se minimize a diferença de temperatura entre o material armazenado e o ambiente interno.

p

17.3 SENSOR Nº 3



O sensor nº 3 (Figura 12) tem a função de atuar como sistema de segurança, com atuação independente e que é acionado somente se houver uma falha no comando eletrônico da câmara. Vale ressaltar que este sensor está presente apenas nos equipamentos dotados do opcional controlador de segurança.

17.4 SENSOR UNIDADE EVAPORADORA

Além dos sensores anteriormente descritos, o equipamento é dotado de um sensor adicional posicionado no interior da unidade evaporadora. Este sensor tem a função de monitorar a temperatura diretamente na região do evaporador, sendo utilizado para fins de controle do ciclo de refrigeração, como o gerenciamento do degelo. Ressalta-se que esse sensor não reflete a temperatura ambiente da câmara, devendo ser interpretado exclusivamente como indicativo das condições térmicas da unidade de frio.

18 MOVIMENTAÇÃO

O equipamento pode ser fornecido com dois tipos de apoio, de acordo com a aplicação e o ambiente de instalação:

- Sapatas com regulagem de altura: permitem o nivelamento preciso da câmara no local de instalação, assegurando estabilidade e correto posicionamento em superfícies irregulares.
- Rodízios de 3 polegadas: facilitam a movimentação do equipamento, especialmente durante a instalação ou manutenção. Nos modelos com rodízios, os rodízios frontais são equipados com sistema de travamento, que mantém o equipamento firmemente posicionado durante o funcionamento. Os rodízios traseiros permanecem livres.

18.1 INSTRUÇÕES DE TRAVAMENTO E LIBERAÇÃO

Para travar o equipamento na posição desejada, pressione com o pé as travas dos rodízios frontais até o final do curso. Isso garantirá que o equipamento permaneça imóvel durante a operação. Para liberar o equipamento para movimentação, eleve as travas dos rodízios frontais, desbloqueando assim o sistema de movimentação.

⚠ Atenção:

Durante a movimentação, certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica esteja livre e fora da trajetória dos rodízios, evitando risco de esmagamento ou dano ao cabo, o que pode comprometer o funcionamento e a segurança do equipamento.

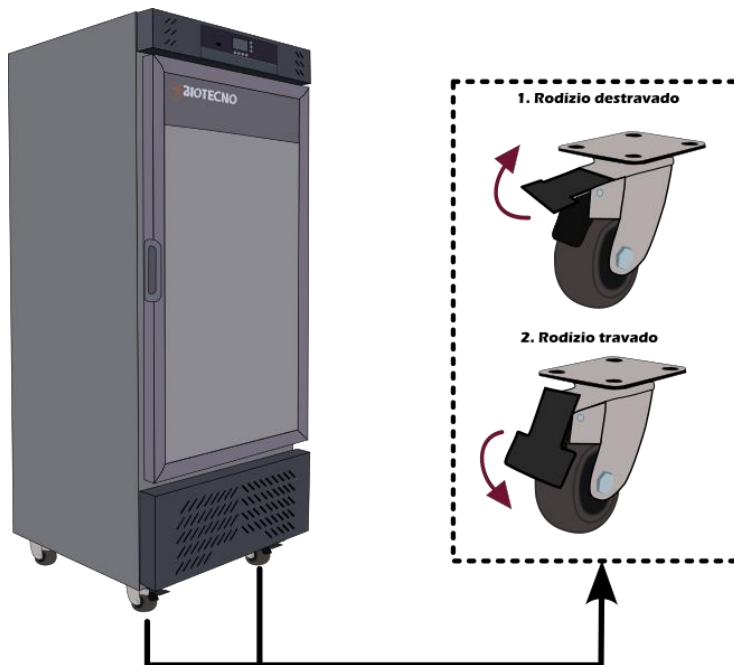


Figura 13-Instruções de travamento dos rodízios.

19 SISTEMA DE FECHAMENTO DE PORTA COM CHAVE



O sistema de fechamento da porta com chave é um acessório opcional que proporciona maior segurança no controle de acesso ao interior da câmara. Sua presença permite o bloqueio físico da porta, restringindo a abertura apenas a usuários que possuam a chave.

Este recurso é especialmente indicado para aplicações que exigem restrição de acesso ou armazenamento seguro de materiais sensíveis, como medicamentos, amostras laboratoriais ou outros itens de uso controlado. O sistema acompanha duas chaves, com acionamento mecânico simples e confiável.

19.1 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Travamento da porta: com a porta fechada, insira a chave na fechadura localizada na parte inferior frontal do equipamento. Gire a chave 90° no sentido horário até o fim do curso. A lingueta interna se elevará, bloqueando a abertura da porta. Em seguida, retire a chave e guarde-a em local seguro.

Destravamento da porta: insira a chave na fechadura e gire 90° no sentido anti-horário até o fim do curso. A lingueta será recolhida, liberando a abertura da porta. Após o destravamento, retire a chave e mantenha-a armazenada de forma segura para evitar uso não autorizado.

Atenção:

O travamento deve ser realizado apenas com a porta totalmente fechada. Acionar o mecanismo com a porta aberta pode causar danos ao sistema de trava, caso a porta seja solta com a lingueta em posição estendida.

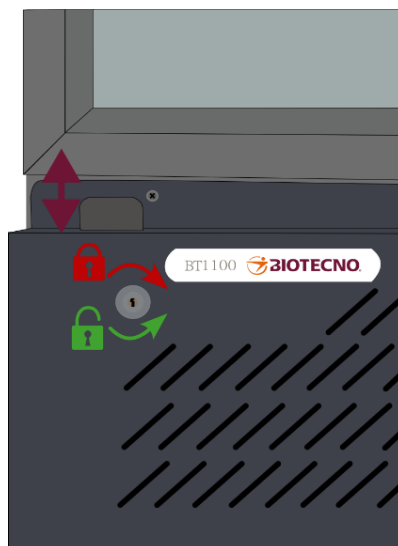


Figura 14-Sistema de fechamento da porta com chave.

19.2 SISTEMA DE TRAVAMENTO DA PORTA EM 90°

Opcionalmente, os equipamentos podem contar com um sistema de travamento que não permita aberturas de porta maiores que 90°, limitando a abertura de porta e facilitando o fechamento desta.

20 ASSEPSIA

Desligue a câmara através da chave geral e retire o pino da tomada, desligando totalmente o equipamento. Retire todo o material e coloque-os em outro equipamento ou caixa térmica com material criogênico. Faça assepsia externa e interna com um pano úmido e sabão neutro.

Após a limpeza e antes de ligar novamente o equipamento deve estar seco. Não use, em hipótese alguma, material abrasivo para auxiliar na limpeza.

21 O DIA A DIA DE SEU EQUIPAMENTO

21.1 VERIFICAÇÕES DE ROTINA

- Verifique rotineiramente a circulação interna do ar.
- Faça conferência da temperatura interna através do leitor de máxima e mínima.
- Faça assepsia interna e externa periodicamente com detergente neutro. Não utilize soluções para limpeza como hipoclorito de sódio (água sanitária) ou outros tipos de detergentes.

21.2 TEMPERATURA

A temperatura interna do equipamento dependerá de alguns fatores, como:

- Temperatura ambiente;
- Giro diário do material armazenado;
- Quantidade de material armazenado;
- Número de vezes em que a porta é aberta;
- Vedação da porta (perfeito funcionamento).
- Estes dados estão diretamente ligados às observações acima referidas;
- Jamais forre as prateleiras ou gavetas com plástico ou similar, nem carregue o equipamento com material em excesso, pois isto impedirá a livre circulação do ar dentro do equipamento.
- Por tratar-se de equipamento dotado de evaporador com ar forçado, deixe sempre livre os caminhos de entrada e saída de ar.
- Verifique constantemente a vedação das portas; se as gaxetas estão aderindo de forma regular em toda a volta das mesmas. Evite também que a porta fique aberta mais que o tempo necessário, pois implicará em funcionamento desnecessário e mais prolongado do equipamento, causando maior consumo de energia e desgaste dos componentes.

22 SUOR EXTERNO DOS EQUIPAMENTOS

O choque térmico provocado pelo frio gerado no ambiente interno da câmara e o calor do ambiente externo, pode provocar a condensação do vapor d'água contido no ar, que irá converter-se em gotículas de água na superfície do equipamento. Quando a umidade do ar está mais elevada, em dias de chuva, por exemplo, poderá ocorrer condensação maior que em outros dias, principalmente junto aos vidros e em menor escala nas partes externas dos equipamentos, notadamente nas metálicas que são boas condutoras de calor. Desta forma, para amenizar o problema, uma das soluções aconselhadas é a diminuição da diferença entre a temperatura interna entre o equipamento (frio), com a temperatura externa (quente), através da instalação, por exemplo, do aparelho de ar condicionado, que harmoniza a temperatura externa e também regula o seu grau de umidade. Nos locais onde existe ar condicionado, o problema é sensivelmente diminuído.

23 ASPECTOS GERAIS DE SEGURANÇA

Pedimos a leitura com atenção de todos os itens a seguir, que se referem as normas gerais de segurança que devem ser seguidos, para evitar problemas que possam ocorrer, em face de sua não observância, durante a instalação ou o uso do equipamento:

- Desligue a chave geral e tire o plug da tomada sempre que efetuar a limpeza do equipamento.
- Nunca desligue o equipamento puxando pelo cabo de alimentação elétrica, pegue o plug e retire-o da tomada.
- Tome cuidado para não embarçar os rodízios/sapatas no cabo de alimentação elétrica, pois poderá romper fios do cabo, interrompendo o fornecimento de energia elétrica ao equipamento. Procure efetuar a instalação do equipamento em um local onde não haja circulação de pessoas e sempre que possível embutindo o cabo de alimentação elétrica no próprio equipamento, fora do alcance da circulação de pessoas e objetos. Use tomada exclusiva para o equipamento, jamais compartilhá-la com "T" (benjamins).
- Para a limpeza nunca utilize materiais abrasivos, hipoclorito de sódio (água sanitária) ou outros tipos de detergentes ou desinfetantes, somente água e sabão neutro.
- Não permita que estranhos ao serviço tenham acesso ao equipamento sem noção de normas de segurança sobre os mesmos.
- Nivele o equipamento de forma adequada no local onde for instalado, caso o seu equipamento possua rodízios, mantenha-os travados.

24 TESTES E VERIFICAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DA CÂMARA

| | |
|---|---|
| EQUIPAMENTO NÃO LIGA | <p>Certifique se a voltagem da energia elétrica confere com a voltagem do equipamento.</p> <p>Verifique se há energia elétrica comercial.</p> <p>Verifique se o cabo de alimentação está bem conectado.</p> <p>Verifique se a chave liga/desliga está na posição correta.</p> <p>Verifique se o filamento do fusível do equipamento não está rompido.</p> |
| EQUIPAMENTO NÃO REFRIGERA | <p>Verifique se o compressor está ligando.</p> <p>Verifique se o equipamento está com ventilação funcionando em paralelo com o compressor.</p> <p>Verifique se a porta está bem fechada.</p> <p>Verifique se a guarnição de borracha da porta não está deslocada.</p> |
| EQUIPAMENTO ESTÁ ALARMANDO POR FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA | <p>Verifique se há energia elétrica comercial.</p> <p>Verifique se o cabo de alimentação está bem conectado.</p> <p>Verifique se a porta está bem fechada.</p> <p>Verifique se a guarnição de borracha da porta não está deslocada.</p> |
| EQUIPAMENTO ESTÁ ALARMANDO POR TEMPERATURA ANORMAL TEMPERATURA ALTA | <p>Verifique se não há acúmulo de gelo na unidade evaporadora.</p> <p>Verifique se a ventilação interna do equipamento está ligando em paralelo com o compressor.</p> <p>Verifique a programação da faixa de trabalho do equipamento, pressione SET (no controlador posterior) e veja se a temperatura programada está correta.</p> |
| EQUIPAMENTO ESTÁ ALARMANDO POR TEMPERATURA ANORMAL TEMPERATURA BAIXA | <p>Verifique se a ventilação interna do equipamento está ligando em paralelo com o compressor.</p> <p>Verifique a programação da faixa de trabalho do equipamento, pressione SET e veja se a temperatura programada está correta.</p> <p>Verifique se o material armazenado está obstruindo sensores.</p> |
| EQUIPAMENTO POSSUI DISCADOR MAS NÃO ESTÁ EFETUANDO CHAMADA - QUANDO EM ALARME | <p>Verifique se há sinal de linha.</p> <p>Verifique a programação dos números.</p> <p>Verifique se há (no caso de discadora celular) saldo na linha telefônica.</p> |

25 GARANTIA

Este equipamento é garantido pela BIOTECNO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

25.1 CONDIÇÕES GERAIS DA GARANTIA

- A Biotecno assegura garantia contra defeito de fabricação de qualquer peça ou componente que formam o produto, desde que, mediante verificação de TÉCNICO AUTORIZADO ou de seu REVENDEDOR, se constate falha de funcionamento em condições normais de uso, conforme orientações constantes neste Manual.
- Por trabalhar com a "GARANTIA ABERTA", a Biotecno, pode, eventualmente, autorizar o cliente a fazer substituição de alguns componentes desde que sejam originais.
- A reposição de peças defeituosas e a execução dos serviços decorrentes da garantia somente serão realizadas nos locais onde a Biotecno mantiver assistência autorizada.
- As despesas de transporte do aparelho e ou locomoção de técnico, CORREM POR CONTA DO USUÁRIO.
- A Biotecno não se responsabiliza pelo material armazenado dentro do equipamento.

25.2 DAS PARTES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA

Ao adquirir um equipamento o usuário tem o direito de recebê-lo em condições de funcionamento, acompanhado dos acessórios e pertences. Antes de assinar o comprovante de entrega, o usuário deverá verificar se o equipamento está sendo entregue corretamente, ligando-o conforme instruções do MANUAL DE USO e, verificando PRINCIPALMENTE se:

- a) as lâmpadas estão funcionando;
- b) os vidros estão todos inteiros;
- c) as grades metálicas, gavetas e ou estrados estão em ordem;
- d) está refrigerando;
- e) na parte externa do produto não existem riscos, arranhões ou amassados, que venham a depreciar o produto.

Ao receber seu equipamento, o USUÁRIO deverá verificar se tudo está em ordem, assinando o comprovante de entrega após a verificação acima sugerida e depois de feito o teste inicial.

25.3 PRAZO DE GARANTIA

O prazo de validade da garantia é de 12 (doze) meses ou conforme condição de venda, contados a partir da data de aquisição, conforme nota fiscal emitida pela BIOTECNO ou REVENDEDOR.

Se o beneficiário da garantia anexa transferir a propriedade do equipamento durante a vigência da garantia o adquirente se sub-rogará nos direitos da mesma, respeitando o prazo inicial de 6 (seis) meses, iniciado a partir da data da nota fiscal de compra.

25.4 EXTINÇÃO DA GARANTIA

- Pelo vencimento de 12 meses ou outros prazos, conforme condição de venda;
- Pelo mau uso do equipamento e em desacordo com as normas do manual do usuário;
- Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou ainda sujeita a variações excessivas;
- Por danos causados por agentes da natureza ou acidentes;
- Por apresentar sinais de ter sido violado ou consertado por pessoas não autorizadas pela BIOTECNO;
- Por apresentar adulteração no Certificado de Garantia;
- Por ter sido violado o lacre de segurança.

26 SOLICITAÇÃO DE SUPORTE TÉCNICO

Caso seu produto não esteja funcionando conforme as características deste manual, e você já verificou o item TESTES E VERIFICAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DA CÂMARA e não obteve êxito, comunique-se com o setor de SUPORTE TÉCNICO diretamente de fábrica, através do telefone (55) 3513-0686 ou pelo e-mail: suporte@biotecno.com.br. Ao entrar em contato com a Assistência Técnica por telefone é importante ter em mãos os seguintes dados:

- a) Modelo do produto;
- b) Número de série do produto;
- c) Descrição do problema que o produto está apresentando.

ATENÇÃO:

1. Não queira consertar o produto ou enviá-lo a um técnico não credenciado pela BIOTECNO, pois a tentativa de conserto implicará na perda da garantia, além de oferecer riscos de danos aos componentes de custos elevados do produto.
2. Enviar para manutenção todas as partes relacionadas abaixo:
 - O equipamento
 - Relatório do problema
 - Cópia da Nota Fiscal de compra em caso de garantia.

27 CUIDADOS ESPECIAIS

Alguns equipamentos de nossa fabricação possuem algum detalhe especial, que não se enquadra nos itens acima enumerados. Neste caso, sempre haverá um alerta, em qualquer parte do equipamento, com os esclarecimentos que se fizerem necessários, bem visíveis, para que o usuário possa ser alertado e para que possa tomar as providências necessárias, para o bom desempenho do equipamento. Pedimos ler com

atenção todas as instruções que possam acompanhar seu equipamento, tomando as providências aí recomendadas.

28 MANUTENÇÕES PREVENTIVAS

Conforme determinação do Ministério da Saúde*, o equipamento deve ser revisado ANUALMENTE. Para agendamentos, consulte a fábrica pelo telefone 55.3513.0686 ou entre em contato conosco através do e-mail revisao@biotecno.com.br. Atentamos para que sejam obedecidas as exigências de sua Vigilância Sanitária local.

BIOTECNO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

**Estrada Municipal João Hermes, 915 - B. Glória - Santa Rosa - RS, Brasil
CEP 98785-810**

CNPJ 04.470.103/0001-76

E-mail: vendas@biotecno.com.br/suporte@biotecno.com.br

Site: www.biotecno.com.br | Fone: (55)3513-0686

AFE ANVISA: K0146H6L074L (727924/09-8)

Registro do produto na ANVISA: 80573310001

FOOD AND DRUGS ADMINISTRATION (FDA): 3017882410

Registro CREA/RS:115473

Responsável Técnico: Eng. Cristian Paluchovski CREA/RS - 246560

Responsável Legal e Técnica: MSc. Lídia Linck CRMV/RS - 11828