

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO V818:

ABATIDOR DE TEMPERATURA

ÍNDICE IDIOMAS- LANGUAGE INDEX- SPRACHENVERZEICHNIS INDEX DES LANGUES- INDICE LINGUE- ÍNDICE DE LÍNGUAS

Abatidor de Temperatura (Español)	1
Blast Chiller (English)	23
Schockfroster (Deutsch)	44
Abatteur de Température (Français)	66
Abbattitore di Temperatura (Italiano)	88
Abatedor de Temperatura (Português)	111

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	3
1.0	EMPLAZAMIENTO	3
1.1	LIMPIEZA	3
1.2	CONEXIONADO	3
1.3	MEDIDAS GENERALES	4
2	USO	7
2.0	- DATOS AMBIENTALES	7
2.1	- DATOS CONSTRUCTIVOS	8
2.2	- UTILIZACIÓN	8
2.3	- PRODUCCIÓN	9
3	- INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR	9
3.0	ENCENDIDO / APAGADO DEL ABATIDOR	9
3.1	PRE-ENFRIAMIENTO	11
3.2	PASOS PARA PONER EN MARCHA UN CICLO	11
3.3	CICLO ESTERILIZACION DEL PESCADO	13
3.4	SONDA PINCHO CALEFACTADA (SEGÚN MODELO)	13
3.5	PROGRAMAS	14
3.6	FUNCION "HACCP"	16
3.7	ACTIVACION DESCONGELACION MANUAL O DESESCARCHE	18
3.8	SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES CONTROL	19
3.9	PRECAUCIONES USO	20
4	MANTENIMIENTO	20
4.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	20
4.1	SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)	20
4.2	IMPRESORA (opcional)	20
4.3	CHEQUEO REGULAR	20
4.4	LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO	20
4.5	GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA	21
4.6	MANTENIMIENTO ESPECIAL	21
4.7	TESTADO Y GARANTIA	21

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Antes de poner en marcha el abatidor, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta máquina, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas. El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los Abatidores de temperatura. La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

El Abatidor que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

1 INSTALACIÓN

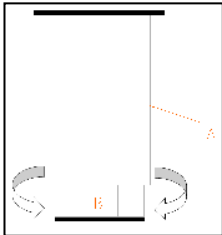
1.0 EMPLAZAMIENTO

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. No se debe arrastrar por el suelo.

En el embalaje viene marcadas las instrucciones para asegurarse que en el transporte/almacenamiento y carga /descarga éste no sufra ninguna avería. Para la eliminación del embalaje debe de atenerse a las normas del país donde se encuentre.

La zona donde se ubique debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, evitando rayar el acero (aconsejable aluminio)



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

A derecha para bajar el mueble

A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Antes de poner en marcha:

Lavar el interior de la cámara y los accesorios con un poco de agua y jabón neutro para quitar el característico olor a nuevo; Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

LIMPIEZA DIARIA

No lavar el aparato con chorros de agua directos, ya que las filtraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento normal.

La limpieza de la parte exterior del mueble, se debe efectuar con un paño húmedo y siguiendo el sentido del satinado del acero inoxidable. Y secar bien

Usar detergentes neutros y no sustancias a base de cloro y/o abrasivas.

No usar utensilios que puedan provocar incisiones con la consiguiente formación de óxido.

Si existen residuos endurecidos, usar agua y jabón ó detergentes neutros utilizando si es necesaria una espátula de plástico o madera.

Limpiar el interior de la cámara para evitar que se formen residuos de suciedad, con detergentes neutros que no contengan cloro y que no sean abrasivos.

También las zonas cercanas al aparato se deben limpiar diariamente, siempre con agua y jabón y no con detergentes tóxicos o a base de cloro. Aclarar con agua limpia y secar bien

1.2 CONEXIONADO



GENERAL

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato. Así como la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Está prohibido alargar la manguera de entrada corriente por su seguridad.

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

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana

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

No instalar el Abatidor a la intemperie.

Conexión eléctrica mediante cable manguera con conector europeo en modelos 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1, 10GN 1/1.

10GN 2/1 y 16GN 1/1: Hilos para conectar a una toma trifásica (Es aconsejable colocar interruptor de corte). En el modelo 10GN 2/1 se aconseja comprobar el sentido de giro del ventilador del evaporador al conectar el Abatidor por primera vez, que coindice con el sentido que indica la pegatina que acompaña junto al ventilador.

Todos los abatidores deberán ser instalados por técnicos profesionales con conocimientos de instalaciones eléctricas y de refrigeración.

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

El aparato no ha sido diseñado para ser instalado en atmósfera con riesgo de explosión.

En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO₂ (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.

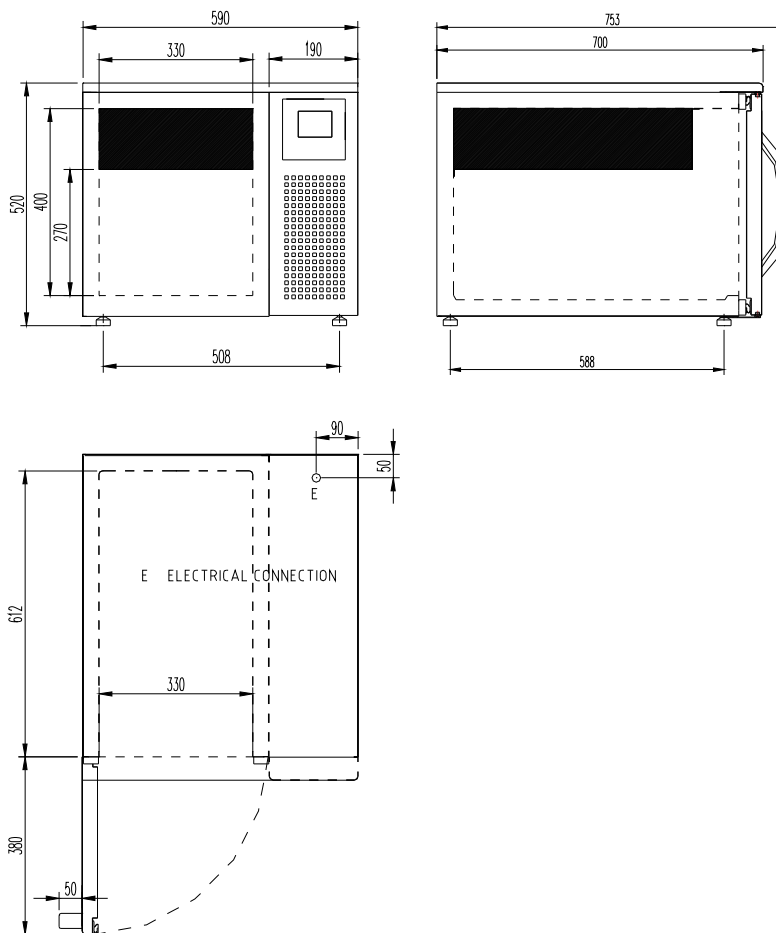
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

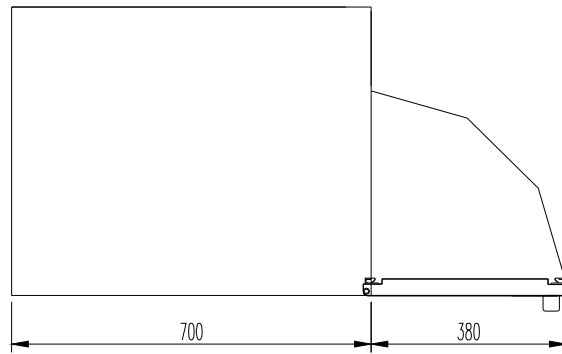
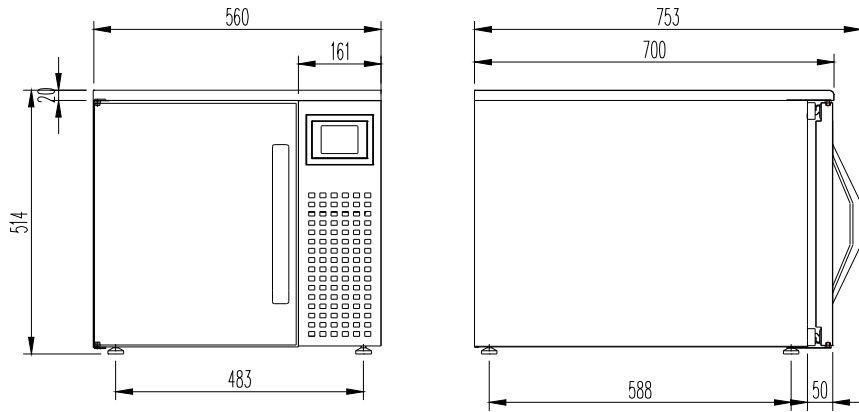
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 MEDIDAS GENERALES.

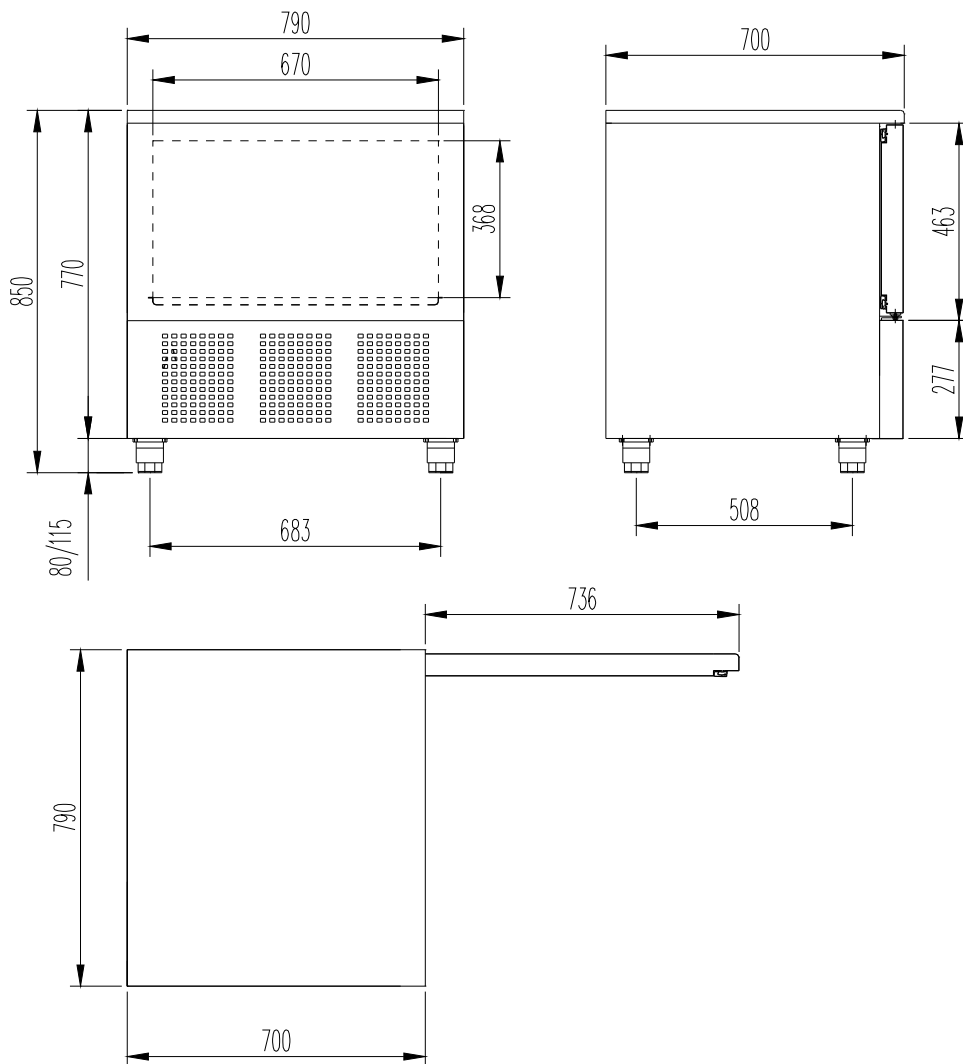
3 GN 1/1 (R-290)



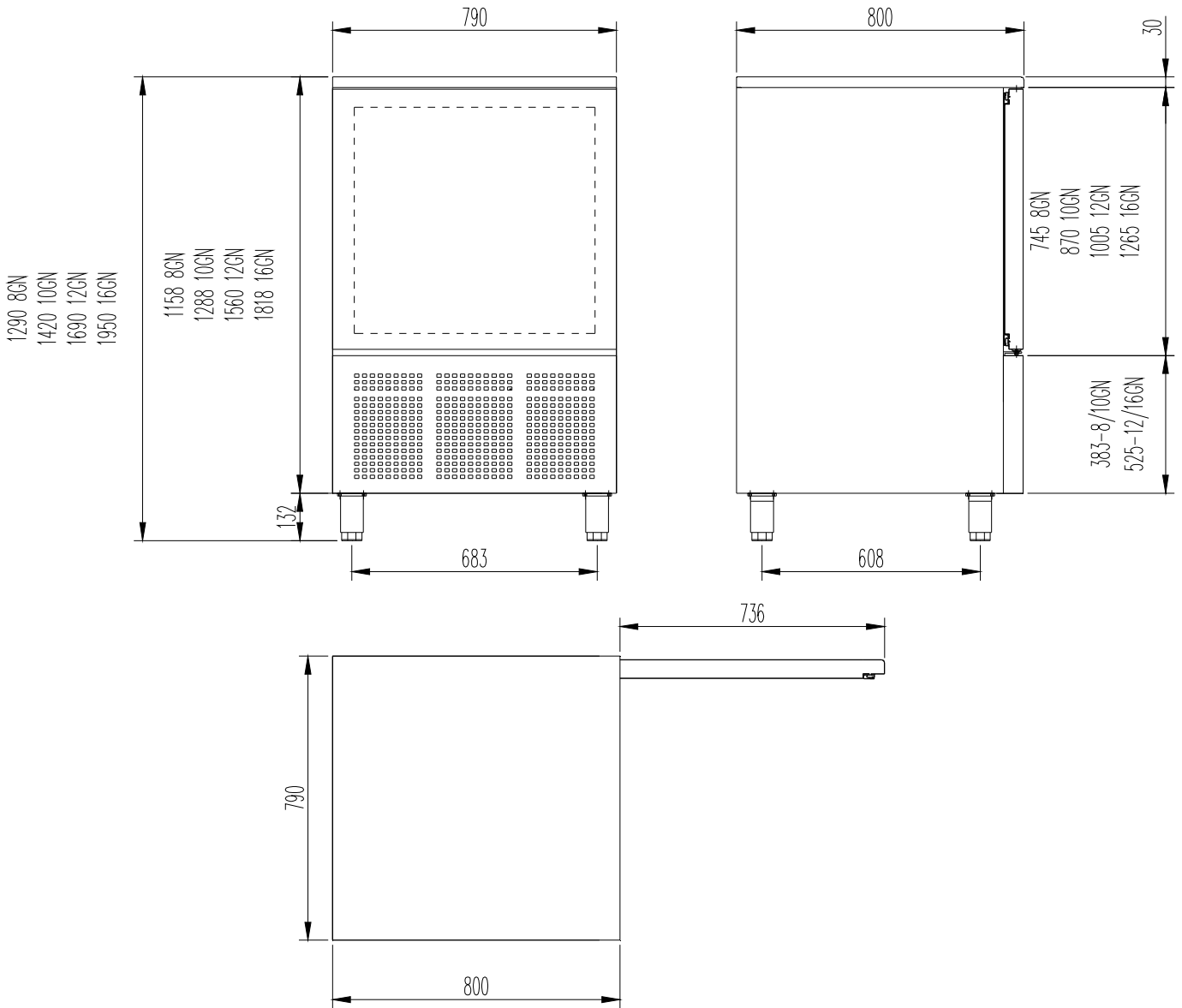
3 GN 1/1



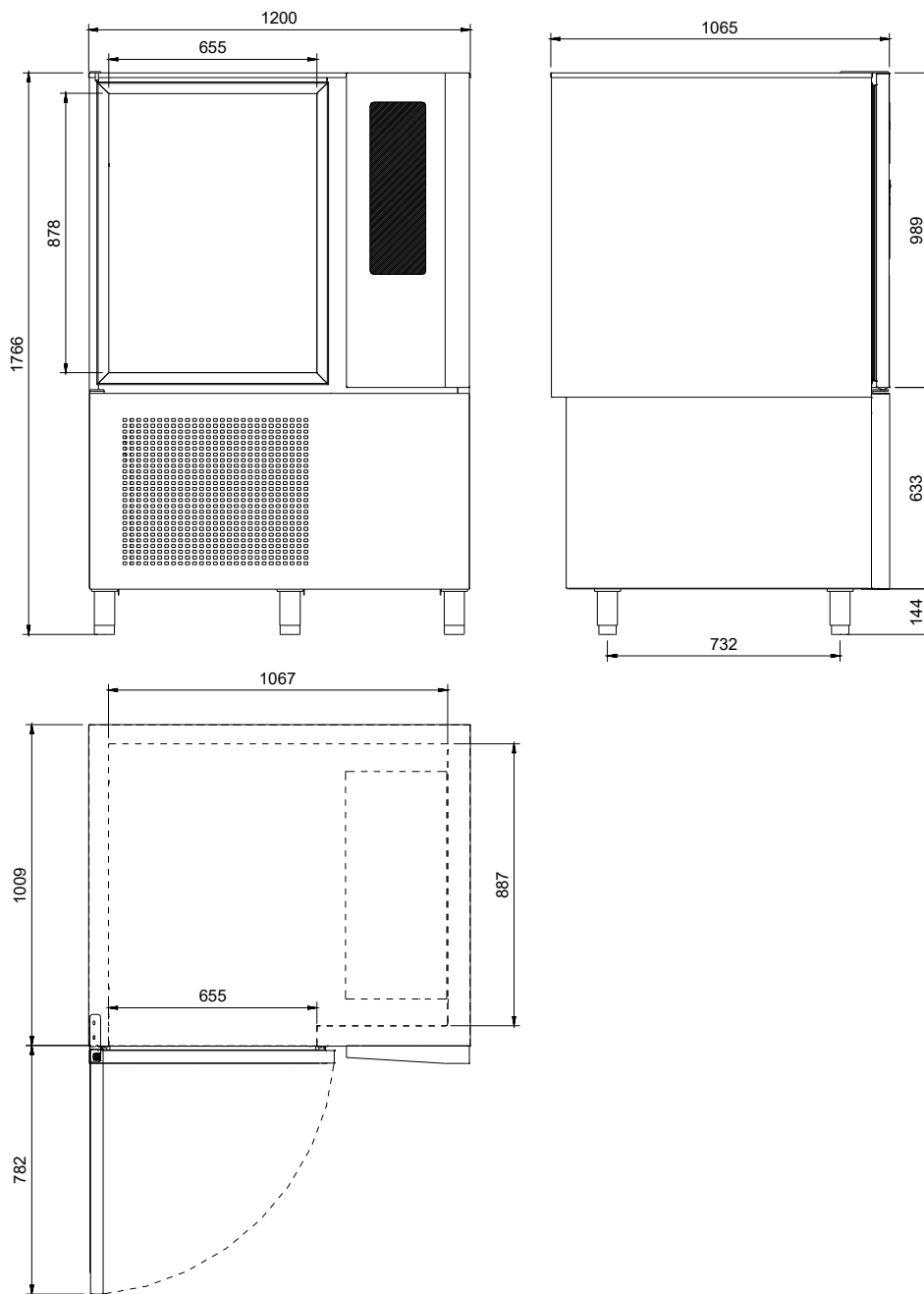
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 USO

2.0 – DATOS AMBIENTALES

Temperatura ambiente.

Los rendimientos de producción han sido realizados en laboratorio técnico en unas condiciones ambientales según EN17032.

Nivel de ruido

Leq en el punto con nivel de ruido a 1 metro y en condiciones operativas <70 dB(A)

Lpc a 1 metro en condiciones operativas <130 dB(C)

Las mediciones de las pruebas acústicas han sido efectuadas de conformidad con ISO 230-5. En una sala de exposición de forma rectangular sin tratamientos fono-absorbentes.

2.1 – DATOS CONSTRUCTIVOS

- Interior de la cámara en acero inoxidable.
- Paneles exteriores de la máquina en acero inoxidable.
- Permite la introducción de bandejas pasteleras (excepto 3GN)
- Puerta con dispositivo automático de cierre.(excepto 3GN)
- Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (+2 °C) o de congelación (-18 °C).

Pueden realizarse ciclos de abatimiento en refrigeración y en congelación (Soft y Hard):

- Refrigeración: 90 minutos.
- Congelación: 240 minutos.

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

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. Densidad de 40 Kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con pintura anticorrosiva.
- Refrigeración por tiro forzado

2.2 – UTILIZACIÓN

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El uso del abatidor consiste en bajar la temperatura bruscamente de un nivel (cocinados o productos frescos) a otro nivel que nos garantice el mantenimiento de las propiedades nutricionales, físicas y químicas óptimas de los alimentos.

Es conveniente mencionar que la franja crítica de temperatura entre 10° C y 85° C en el producto, debe pasarse en el mínimo tiempo posible. **(ES IMPRESCINDIBLE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ABATIDOR EN EL CICLO PRE-ENFRIAMIENTO ANTES DE INTRODUCIR EL PRODUCTO CALIENTE. PARA ELLO, EN MENÚ PRINCIPAL, SELECCIONAR PREENFRIAMIENTO. UNA VEZ QUE ESTÉ A PUNTO EL ABATIDOR, SE LO INDICARÁ.)**

Es aconsejable cuando la carga a abatir sea inferior al 50% de su capacidad realizar el abatimiento por Sonda pincho.

Durante el ciclo de abatimiento:

- No abrir la puerta hasta su finalización.
- No envolver el producto o cerrar las bandejas.
- No se recomienda utilizar bandejas de más altura de 40mm.
- El espesor del producto en bandeja si este es compacto entre 2 y 2.5 cm
- Recomendable utilizar recipientes de inoxidable o aluminio.

Durante el ciclo de conservación:

- El producto debiera ir en porciones cocinados al vacío para mantener aromas, frescura... y facilitar su regeneración.
- Colocar el producto donde se permita la circulación del aire.
- No colocar sobre las parrillas elementos que obstruyan la circulación del aire.
- Minimizar las aperturas de puerta y tiempos de manipulación.
- No se debe de introducir producto caliente o líquidos destapados

2.3 – PRODUCCIÓN

Dependiendo de varios factores y de acuerdo a los datos elaborados se trata de orientar al usuario con un producto muy homogéneo y estándar en la cocina internacional.

MODELO	PRODUCCIONES (kg) (*)	
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Producciones calculadas según norma EN17032 (Refr, +65 °C → +10 °C en 120'; Cong +65 °C → -18 °C en 270')

Los kg de producto pueden variar si cambian las condiciones de ensayo, como temperatura....

3 – INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR

Existen los siguientes estados de funcionamiento:

- el estado "off", el aparato no está alimentado.
- el estado "stand-by" (el dispositivo está alimentado y apagado)
- el estado "on" (el dispositivo está alimentado, está encendido y esperando el inicio de un ciclo de funcionamiento)
- el estado "run" (el dispositivo está alimentado, encendido y con un ciclo en proceso) Sucesivamente, por "encendido del dispositivo" se entiende el paso de estado "stand-by" al estado "on" y con "apagado" de aparato se entiende el paso de estado "on" al estado "stand-by."

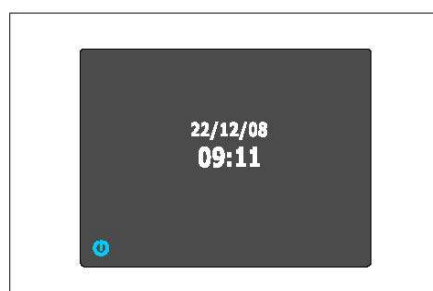
Si se produce una interrupción de la alimentación durante el estado "stand-by" o durante el estado "on", al restablecimiento de la alimentación el aparato volverá al mismo estado.

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

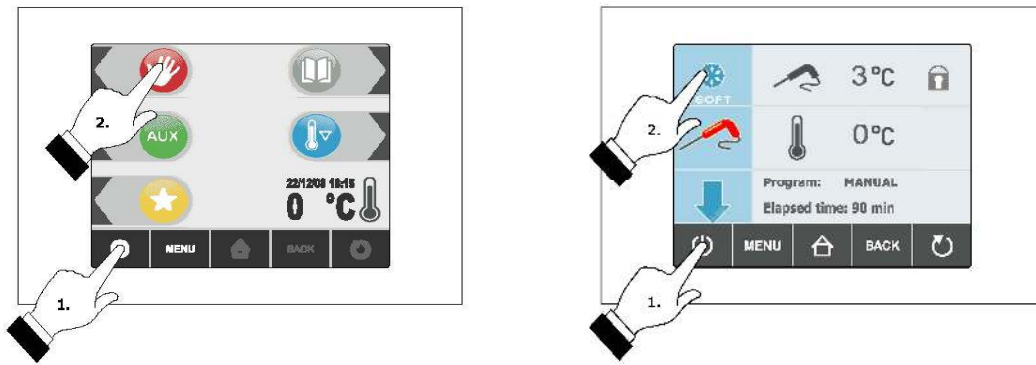
- Si estuviera en curso un ciclo por temperatura, se restablecerán desde el principio
- Si estuviera en curso un ciclo por tiempo, se reiniciarán en el instante en que la interrupción de la alimentación se haya producido.
- Si estuviera en curso un ciclo de conservación, volverá a ciclo de conservación

3.0 ENCENDIDO / APAGADO DEL ABATIDOR

Conectar la alimentación de aparato. En el display se visualizará la pantalla de inicio durante 10s, después se situará en el modo "stand-by".



Para desbloquear el teclado: Asegurarse que no hay en curso ningún ciclo. **Pulsar y soltar (1), después pulsar y soltar (2)**



Para volver a bloquear pulsar y soltar (1), después pulsar y soltar (2)

Durante el estado "on" el dispositivo visualizará el día y la hora reales y la temperatura de la cámara.

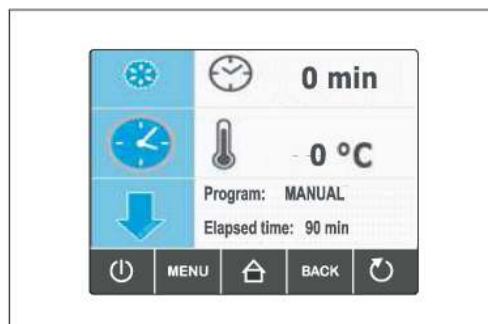


Durante el estado "run" el dispositivo visualizará:

Si hay en curso un ciclo por temperatura, la temperatura detectada por la sonda de pincho, la temperatura de la cámara, el nombre del programa (si está previsto) y el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo.



Si hay en curso un abatimiento por tiempo, el tiempo residual de la duración del abatimiento, la temperatura de la cámara, el nombre del programa (si está previsto) y el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo.




Para silenciar la alarma pulsar y soltar un botón

3.1 PRE-ENFRIAMIENTO

Cada ciclo es aconsejable que sea precedido de un pre-enfriamiento, para ello.



Asegurarse que el teclado no esté bloqueado y que no haya en curso ningún ciclo. Pulse y suelte (1), después pulse y suelte START/STOP. 

Para interrumpir el ciclo mantener pulsada la tecla START/STOP durante 3sg.

Cuando se consigue la temperatura de la cámara establecida, se activa el zumbador de la cámara durante dos segundos y el pre-enfriamiento continua.






3.2 PASOS PARA PONER EN MARCHA UN CICLO

ps-pulsar y soltar

Refrigeración+pincho: ps  ps  ps  ps 

Refrigeración+tiempo: ps  ps  ps 






Congelación soft+tiempo: ps  ps  ps 






Refrigeración hard+pincho: ps  ps  ps  ps  ps 






Congelación soft +pincho: ps  ps  ps  ps 


Refrigeración hard+tiempo: ps  ps  ps  ps 

Congelación hard+tiempo: ps  ps  ps  ps 

Refrigeración continuo: ps  ps  ps  ps  ps 

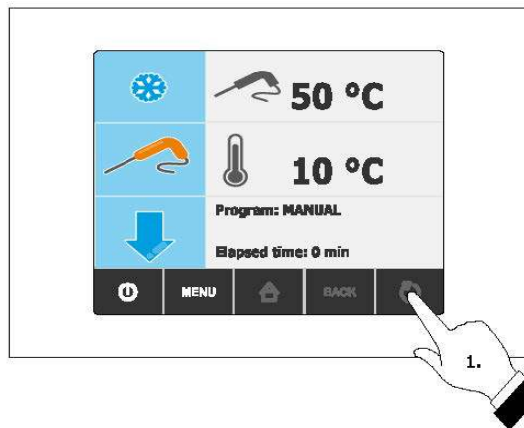
Congelación hard+pincho: ps  ps  ps  ps  ps 

Congelación continua: ps  ps  ps  ps  ps 

Para interrumpir el ciclo mantener pulsada la tecla (1)  durante 3sg.

En los ciclos por sonda pincho se iniciará una prueba para la verificación de la correcta inserción de la sonda. Si el test es correcto se inicia el ciclo, si el test no es correcto el ciclo se iniciara por tiempo se activa el zumbador durante unos segundos.

Durante el abatimiento en el display se visualiza la temperatura detectada por la sonda de pincho, la temperatura de la cámara, el nombre del programa (si se ha creado) y el tiempo transcurrido desde el inicio del abatimiento.



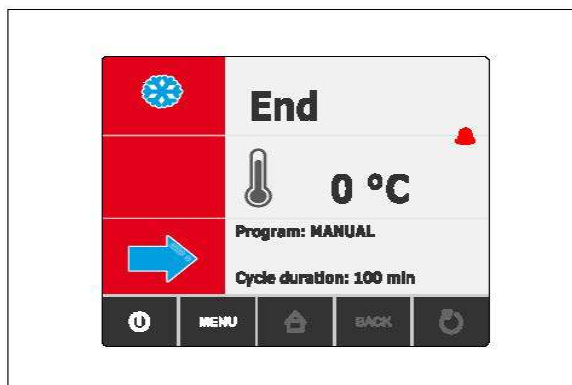
Si la temperatura detectada por la sonda de pincho alcanza la temperatura de fin abatimiento dentro de la duración máxima del abatimiento, el abatimiento se completará con éxito, el aparato pasará automáticamente a la conservación menos en los ciclos continuos y el zumbador se activa durante unos segundos.

Para silenciar el zumbador pulsar y soltar una tecla.

Durante la conservación el display visualiza la temperatura de la cámara, el nombre del programa (si se ha creado) y el tiempo empleado para completar con éxito el abatimiento.



Si la temperatura detectada por la sonda de pincho no alcanza la temperatura de fin de abatimiento dentro de la duración máxima del ciclo, el ciclo no se ha completado con éxito pero continuará, y el zumbador se activará. Para restablecer la normal visualización y silenciar el zumbador pulsar y soltar una tecla.



Cuando la temperatura detectada por la sonda de pincho alcanza la temperatura de final del ciclo, el aparato pasa automáticamente a conservación como se ha explicado anteriormente.

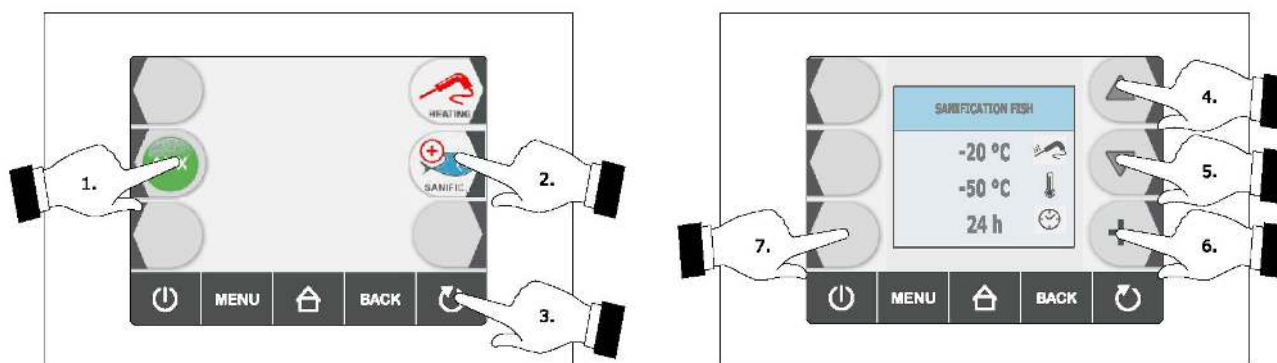
Para consultar más detalladamente ver manual Termostato.

3.3 CICLO ESTERILIZACION DEL PESCADO

El ciclo de esterilización del pescado se divide en tres fases:

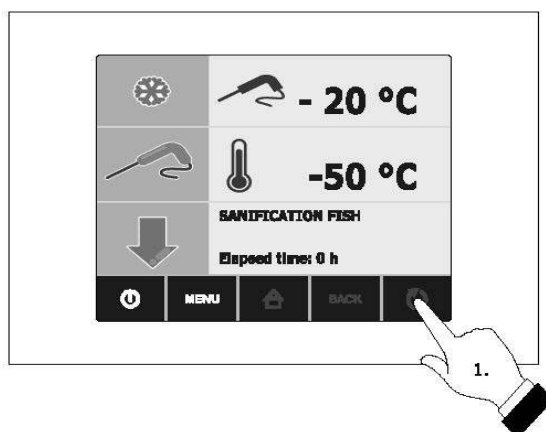
Abatimiento, mantenimiento y conservación.

A la conclusión de una fase el aparato pasa automáticamente a la siguiente. Para iniciar el ciclo seguir los siguientes pasos en el modo indicado: Cerciorarse que el aparato esté en el estado "on." . Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento. Pulse y suelte la tecla (1), luego pulse y suelte la tecla (2): el dispositivo visualizará la temperatura de final de abatimiento, el setpoint de trabajo durante el abatimiento y la duración del mantenimiento.



Pulse y suelte la tecla (4) o la tecla (5) para seleccionar estos valores y pulse y suelte la tecla (6) o la tecla (7) para modificarlos. Pulsar y soltar el botón START/STOP (3). Se iniciará una prueba para la verificación de la correcta inserción de la sonda de pincho. Si el test es completado con éxito, en ciclo se iniciará. Si el test no se completa con éxito, el zumbador se activará, el dispositivo visualizará la indicación "ALLARME San" y el ciclo se interrumpirá. Para silenciar el zumbador pulsar y soltar una tecla.

Durante el abatimiento el dispositivo visualiza la temperatura detectada por la sonda de pincho, la temperatura de la cámara y el tiempo transcurrido desde el inicio del abatimiento.



Para interrumpir el ciclo mantener pulsada la tecla (1) durante 3sg.

Cuando la temperatura detectada por la sonda de pincho alcanza la temperatura de fin de abatimiento, el abatimiento se completará y el dispositivo pasará automáticamente al mantenimiento. Durante el mantenimiento la temperatura de final de abatimiento establece también el setpoint de trabajo durante el mantenimiento. Una vez transcurrida la duración del mantenimiento el dispositivo pasa automáticamente a la conservación.

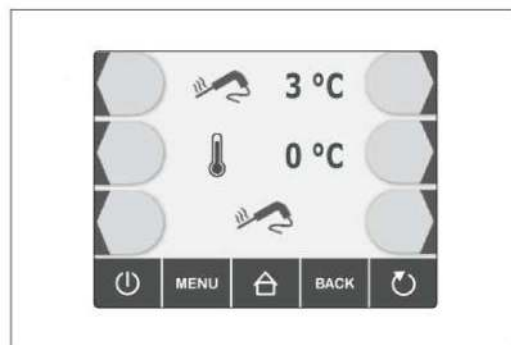
3.4 Sonda PINCHO CALEFACTADA (SEGÚN MODELO)

Para activar seguir los siguientes pasos:

1. Asegurarse de que el dispositivo esté en estado "on" y que esté en proceso de conservación y que la puerta esté abierta, o bien que la entrada micro puerta esté activa.
2. Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento.
3. Pulse y suelte la tecla (1), pulse o suelte la tecla (2), después pulse o suelte la tecla START/STOP (3)



El dispositivo visualizará la temperatura detectada por la sonda pincho y la temperatura de la cámara.



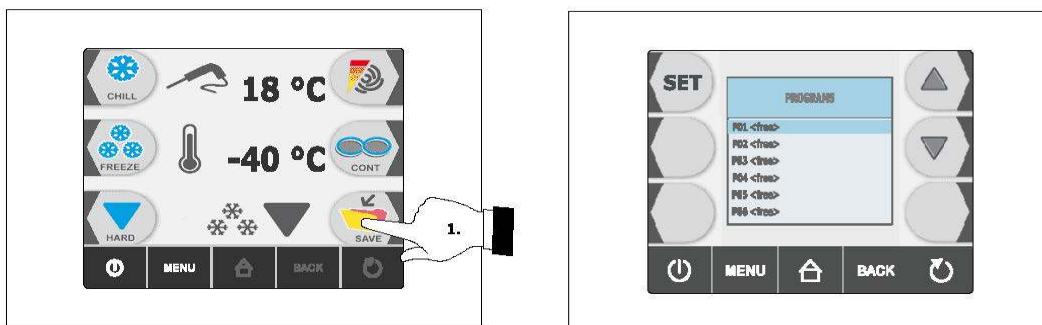
El cierre de la puerta provoca la interrupción del funcionamiento de la sonda. A la conclusión el zumbador se activa por 2s.

3.5 PROGRAMAS

Mediante la función programas es posible memorizar algunas formulaciones en un programa e iniciar un ciclo de funcionamiento con las formulaciones memorizadas en el mismo. Es posible memorizar hasta 99 programas.

Para memorizar un programa seguir los siguientes pasos:

1. Asegurarse que el teclado no esté bloqueado y que no esté en curso ningún proceso.
2. Mantener pulsado el botón (1), antes de iniciar un ciclo de funcionamiento ó durante la conservación. En pantalla aparecerá el número del primer programa disponible.



Si la tecla (1) se pulsa y se suelta antes de iniciar un ciclo de funcionamiento, el aparato memorizará las siguientes formulaciones:

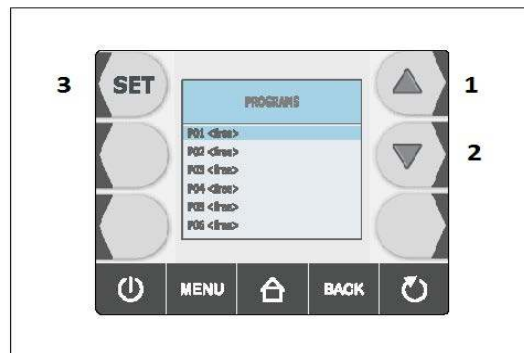
- El tipo de ciclo de funcionamiento seleccionado
- La intensidad del abatimiento
- Si la tecla pulsa antes de iniciar un ciclo a temperatura:

Si la tecla (1) se pulsa y se suelta durante una conservación, el aparato memorizará las siguientes formulaciones:

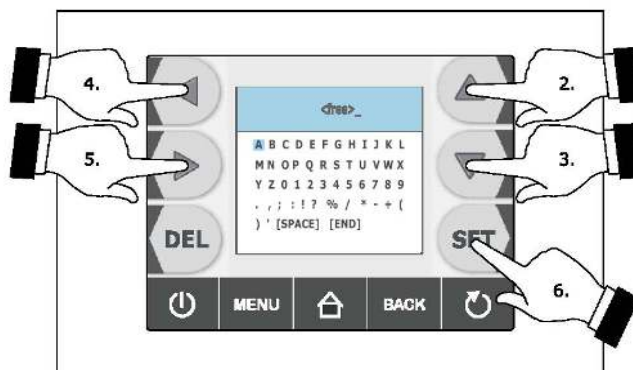
- El tipo de ciclo de funcionamiento en curso
- La duración del ciclo de refrigeración o la duración del ciclo congelación o bien el tiempo empleado para completar con éxito el abatimiento o la congelación
- La intensidad de abatimiento / congelación seleccionada antes de iniciar un ciclo de funcionamiento
- El setpoint de trabajo seleccionado antes de iniciar ciclo de funcionamiento.

La ejecución de un programa memorizado pulsando y soltando la tecla (1) durante la conservación causa la activación de un ciclo a tiempo.

3. Pulse y suelte la tecla (1) o la tecla (2) para seleccionar el número del programa, después pulse y suelte la tecla (3) para asociarles un nombre.



4. Pulse y suelte con las teclas (2),(3),(4),(5) para seleccionar el carácter, a continuación pulse y suelte la tecla (6) para confirmarlo.



5. Pulse y suelte con las teclas (2),(3),(4),(5) para seleccionar "[END]", después pulse y suelte la tecla (6) para confirmar.

Para abandonar el procedimiento presionar y volver a soltar la tecla (ESC) o no operar durante 60 s.

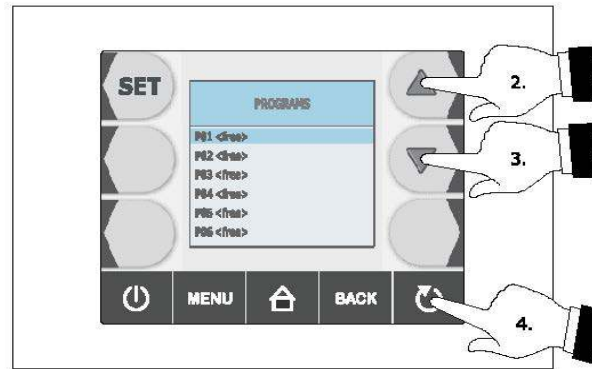
EJECUCION DE UN PROGRAMA

Para ejecutar un programa seguir los siguientes pasos:

- Cerciorarse que el aparato esté en el estado "on.", asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento.
- Pulse y suelte la tecla (1)



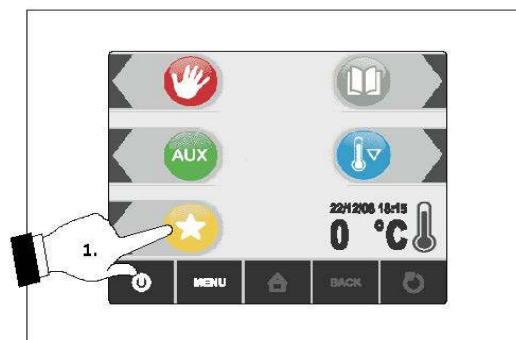
Pulse y suelte la tecla (2) o la tecla (3) para seleccionar el programa, a continuación pulse y suelte la tecla START / STOP (4) para iniciarlo.




El ciclo de funcionamiento se iniciará con las formulaciones memorizadas en el programa.

FUNCION FAVORITOS

A través de la función favoritos es posible realizar un programa recientemente iniciado. Es posible iniciar hasta 99 programas recientemente iniciado. Para ejecutar siga los siguientes pasos. Asegúrese que el aparato este en el estado "on", que el teclado no esté bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento. Pulse y suelte la tecla (1)



, pulse y suelte la tecla  ó la tecla  para seleccionar el programa,

A continuación pulse y suelte la tecla START/STOP  para iniciarlo.

El ciclo se iniciara con las formulaciones memorizadas en el programa.

3.6 FUNCION "HACCP"

Mediante la función "HACCP" es posible memorizar hasta 9 eventos por cada una de las tres alarmas HACCP, después el evento más reciente sobre-escribe encima del más antiguo. Las tres alarmas pueden ser:

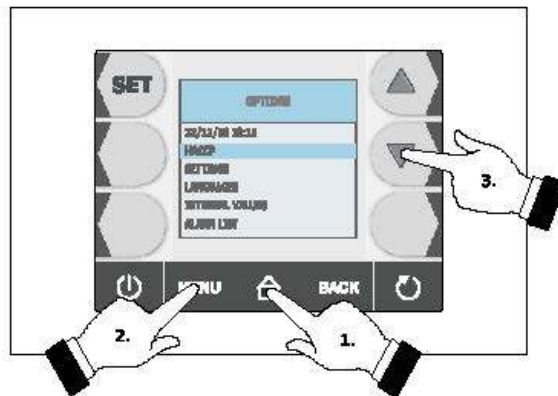
- **tiM** Alarma abatimiento no concluido dentro de la duración máxima
- **AH** Alarma de máxima temperatura durante la conservación
- **PF** Alarma interrupción de la alimentación durante la conservación.

Para evitar memorizar repetidamente alarmas interrupción de la alimentación (código "PF") cerciorarse de que el aparato esté en el estado "stand-by" o en el estado "on" antes de desconectar de la alimentación. Si la duración de la alarma interrupción de la alimentación (código "PF") es tal que provocar el error reloj (código "rtc") el aparato no memorizará ni la fecha ni la hora en que la alarma se ha manifestado, ni su duración.

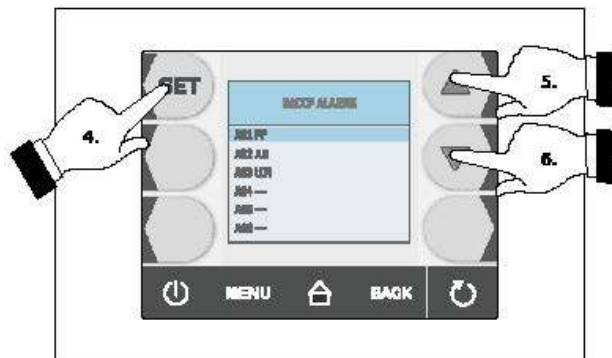
Para visualizar la información relativa a las alarmas HACCP:

Asegúrese que el aparato este en el estado "on" y que no esté bloqueado el teclado ni en curso ningún procedimiento.

Pulse y suelte la tecla HOME (1), pulse y suelte la tecla MENU (2), después pulse la tecla (3) para seleccionar "Alarmas HACCP".



Pulse y suelte la tecla (4), después pulse y suelte la tecla (5) ó la tecla (6) para seleccionar la alarma (Cuanto mayor es el número que sigue al código de la alarma más antigua es ésta).



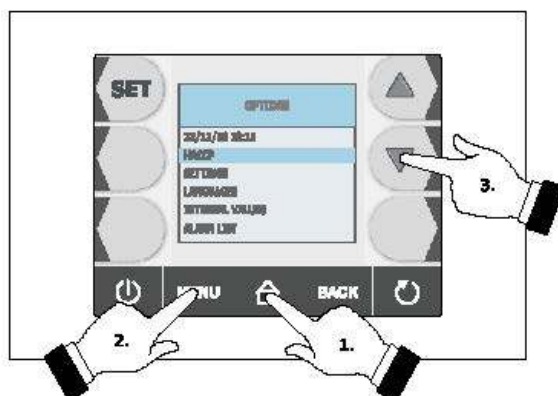
Presionar y volver a soltar la tecla (4) en la pantalla se visualizará la información relativa a la alarma. Pulse y suelte la tecla (5) ó la tecla (6) para visualizar la información de la alarma anterior o posterior.

Para salir presionar y volver a soltar la tecla ESCAPE ó no operar durante 60s.

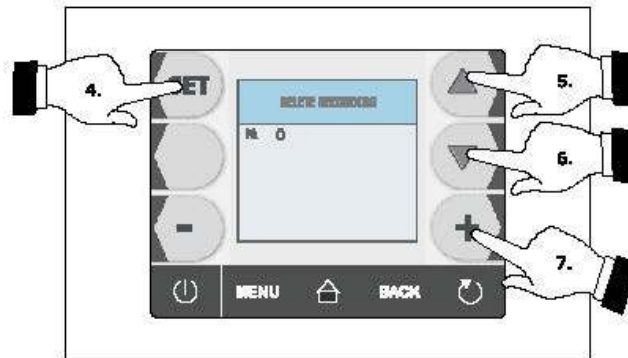
BORRADO ALARMAS "HACCP"

Para borrar las siguientes alarmas siga los siguientes pasos:

Asegúrese de que el aparato esté en el estado "on", que el teclado no este bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento. Pulse y suelte la tecla "HOME" (1), pulse y suelte la tecla "MENU" (2), después pulse y suelte la tecla (3) para seleccionar "ALARMAS HACCP".



Pulse y suelte la tecla (4), después pulse y suelte repetidamente la tecla (5) ó la tecla (6) para seleccionar la alarma, a continuación pulse y suelte la tecla (7) "DEL".

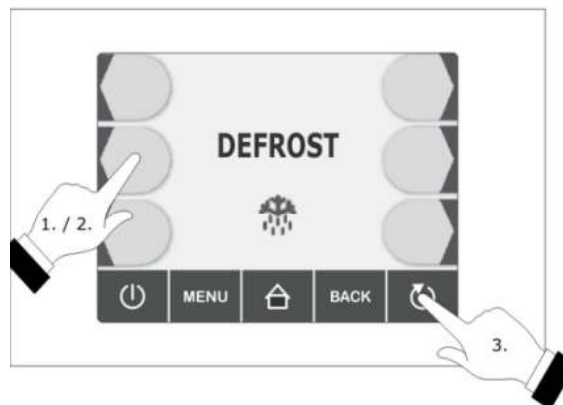


Pulse y suelte repetidamente la tecla (+) para formular "149", a continuación pulse y suelte la tecla (4). Para salir presionar y volver a soltar la tecla ESCAPE no operar durante 60sg.

3.7 ACTIVACION DESCONGELACION MANUAL O DESESCARCHE

Para provocar un desescarche manual siga los siguientes pasos:

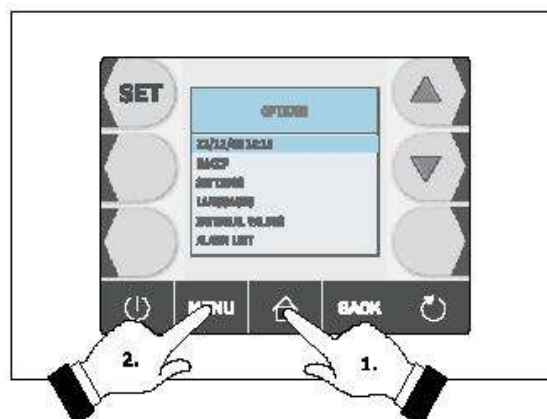
Asegúrese de que el aparato esté en el estado "on", que este en curso un pre-enfriamiento ó una conservación, que el teclado no este bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento. Pulse y suelte la tecla (1)"AUX", pulse y suelte la tecla (2), después pulse y suelte la tecla (3).



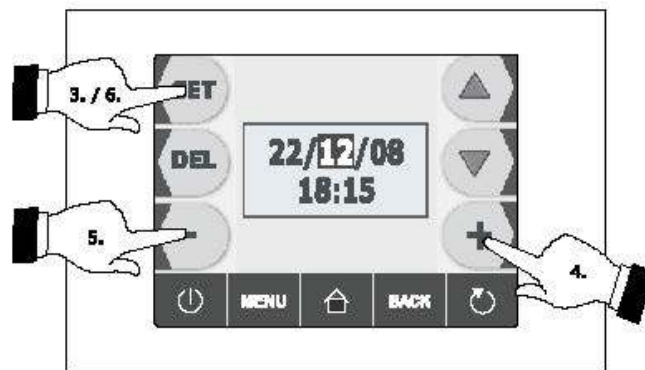
Si la temperatura de evaporador está por encima de la establecida, la descongelación no se activará.

CONFIGURACION DIA Y HORA

Asegúrese de que el aparato esté en el estado "on", que el teclado no este bloqueado y que no esté en curso ningún procedimiento. Pulse y suelte la tecla (1)"HOME", pulse y suelte la tecla "MENU"(2),



Después pulse y suelte la tecla (3), después pulse y suelte la tecla (4) o la tecla (5) para modificar el valor, a continuación pulse y suelte nuevamente la tecla (6) para confirmar y seleccionar el sucesivo.



Para salir presionar y volver a soltar la tecla escape o no operar durante 60 segundos.

3.8 SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES CONTROL

CODIGO ALARMA	SIGNIFICADO
tiM	Alarma por sonda pincho no concluida dentro de la duración máxima (alarma HACCP)
AL	Alarma de temperatura mínima
AH	Alarma de temperatura máxima (HACCP)
id	Alarma puerta abierta
HP	Alarma alta presión
LP	Alarma baja presión
Cth	Alarma protección térmica compresor
PF	Alarma interrupción de la alimentación durante la conservación (alarma HACCP)
COH	Alarma condensador sobrecalentado
CSd	Alarma compresor bloqueado
ALLARME San	Alarma esterilización

CODIGO ERROR	SIGNIFICADO
Pr1	Error sonda cámara
Pr2	Error sonda evaporador
Pr3	Error sonda condensador
Pr4	Error sonda pincho 1
Pr5	Error sonda pincho 2
Pr6	Error sonda pincho 3
rtc	Error reloj
ErC	Error compatibilidad interfaz usuario-módulo de control
ErL	Error comunicación interfaz usuario-módulo de control
CSd	Alarma compresor bloqueado

3.9 PRECAUCIONES USO

- No colgarse de las puertas, la estabilidad de la máquina está garantizada con las puertas abiertas.
- NO UTILICE herramientas punzantes en los alrededores donde va el circuito refrigerante tanto en EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, líneas de entrada y salida...
- No es conveniente con manos mojadas ó descalzos manipular el control y alrededores de partes o componentes eléctricos.

4 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del abatidor siga siempre prestándole un servicio inmejorable. Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

4.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a **desconectar el aparato de la toma de corriente**.

Algunos modelos van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen. **Debe colocarse nuevamente una vez realizada la limpieza.**

Es imprescindible desconectar el aparato si se va a realizar limpieza con agua. No debe remover paneles para acceder a componentes eléctricos excepto por personal técnico autorizado para realizar operaciones de mantenimiento y reparación.

La limpieza interior del abatidor debe hacerse con mucho cuidado.

4.1 SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)

Es un componente de uso frecuente, por tanto debe cuidarse donde se coloca y mantenerlo limpio para evitar transmisiones de gérmenes y bacterias de unos alimentos a otros.

Debe cuidarse en la incisión sobre el producto y a su vez en la desconexión; siempre debe ser cogido de la parte más gruesa y nunca del cable. Debe extraerse moviendo alternativamente y girando para facilitar su retirada y evitar la rotura o doblado de esta.

Debe colocarse en el corazón del producto y que sea el de mayor tamaño

Con el fin de facilitar el trabajo la sonda pincho debe colocarse en su lugar de ubicación antes de retirar las bandejas.

4.2 IMPRESORA (opcional)

La impresión es automática cuando está conectada la impresora. Le escribe la fecha, hora y la entrada del producto en °C. si ha usado la sonda pincho y cuando termina el ciclo volverá a escribir los mismos datos. Si hay un evento de haccp también lo detallará.

4.3 CHEQUEO REGULAR A realizar por Usuario

- Es conveniente que no haya una fuente de calor cerca del abatidor.
- El aparato debe estar bien nivelado para evitar vibraciones excesivas.
- La junta de la puerta está en buenas condiciones y cierra herméticamente con el cuerpo.
- La clavija de corriente eléctrica está bien conectada al enchufe.
- Verificar que la bandeja recoge agua está en buenas condiciones para cumplir su función (solo algunos modelos).
- Comprobar que el conducto del desagüe en la cámara no este obstruido.
- Comprobar que el circuito condensador no está obstruido de polvo. En caso de suciedad llamar al servicio Técnico para efectuar su limpieza.
- Comprobar que las rejilla del ventilador evaporador no este obstruidas con restos de comida.

4.4 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato.
- Desconectar el cable de conexión.
- Vaciar y limpiar su interior.

- Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

4.5 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la máquina antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El Abatidor no funciona

- Comprobar que llega corriente al Abatidor observando que el interruptor general está en posición de encendido, en caso de llevarlo, y que el display se ilumina, después de haber dado a cualquier tecla, ya que pasa a estado mínimo consumo (Stand by) después de terminar un ciclo no se pulsa ninguna tecla.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
- Comprobar que las puertas cierran bien.

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del abatidor.
- Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.

4.6 MANTENIMIENTO ESPECIAL

(Personal técnico autorizado)

- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su Abatidor.
- Si la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada,
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, ni panel/es frontal/es sin previamente **haber desconectado de la red.**
- Utilizar guantes antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si la manguera de alimentación está dañada, ha de ser sustituida por personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección de este.
- La tapa interior de la instalación eléctrica es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla, como estaba.

4.7 TESTADO Y GARANTIA

El abatidor ha sido comprobado y a través de los ensayos establecidos para su producción los resultados han sido satisfactorios.

El suministrador podrá exigir el retorno de la pieza defectuosa para su análisis y estadística

La empresa corregirá posibles errores o defectos siempre que la máquina haya sido utilizada según las indicaciones del manual.

EN CASO DE REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS, FACILITAR SIEMPRE EL CÓDIGO Y EL NUMERO DE MATRICULA DEL APARATO, QUE ESTÁN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

Debe leerse atentamente el manual de instrucciones ya que hay unas directrices de seguridad que deben tenerse en cuenta de cara a la seguridad.

Se declina cualquier responsabilidad si ha habido manipulación en la máquina que no esté indicadas en el manual y por persona no autorizada y cualificada.

**INSTALLATION, USAGE AND
MAINTENANCE MANUAL V818:**

BLAST CHILLER

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL: BLAST CHILLER

CONTENTS

1	INSTALLATION.....	25
1.0	SITING	25
1.1	CLEANING.....	25
1.2	WIRING	25
1.3	GENERAL MEASUREMENTS.....	26
2	USE	29
2.0	- ENVIROMENTAL DATA.....	29
2.1	- CONSTRUCTION DATA	30
2.2	- UTILIZACIÓN.....	30
2.3	- PRODUCTION	31
3	- INSTRUCTION FOR USE.....	31
3.0	ON / OFF BLAST CHILLER	31
3.1	PRE-COOLING START-UP.....	33
3.2	PROCESS FOR START A CYCLE.....	33
3.3	FISH SANIFICATION	35
3.4	HEATING THE NEEDLE PROBE (ACCORDING MODEL).....	35
3.5	PROGRAMS.....	36
3.6	"HACCP" FUNCTION	38
3.7	DEFROSTING ACTIVATION IN MANUAL MODE.....	40
3.8	ALARMS AND ERRORS	41
3.9	USAGE PRECAUTIONS	41
4	MAINTENANCE.....	42
4.0	USER CLEANING	42
4.1	PRICK PROBE.....	42
4.2	PRINTER (optional).....	42
4.3	REGULAR CHECKS	42
4.4	NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME	42
4.5	GENERAL MACHINE CHECKS.....	42
4.6	SPECIAL MAINTENANCE.....	43
4.7	TESTING AND GUARANTEE	43

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL

Before starting the cooler up, we would like to thank you for the confidence you have placed in us on purchasing this machine, and recommend you read and follow the steps detailed in the instructions. This manual is designed to offer the information necessary for the installation, start-up, and maintenance of the Temperature Coolers.

The special installation and maintenance must be carried out by qualified technicians.

OPERATING TESTS

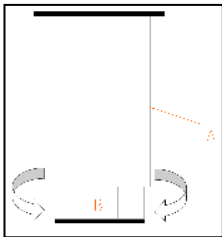
The blast chiller you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

1 INSTALLATION

1.0 SITING

Remove the packaging except the support pallet. It should not be dragged over the floor. The instructions to ensure that it is not damaged during transport/storage and loading/unloading are marked on the packaging. You should comply with the regulations in your country for disposing of the packaging. The area where it is positioned must be clear and clean, preventing the refrigerator equipment's fan from absorbing materials, which are then deposited on the condenser's ribbing, reducing the efficiency of the system.

Remove the pallet, taking care not to knock it. It can now be levelled, screwing in or unscrewing the legs. When it is levelled, the protective film can be removed from the stainless steel using a blunt object, avoiding scratching the steel (aluminium is recommended)



A: LEG BODY

B: SCREW:

Clockwise to lower the unit

Anticlockwise to raise the unit

1.1 CLEANING

Before start-up:

Clean the inside of the chamber and accessories with some water and neutral soap to remove the characteristic smell of a new machine. When it is clean and dry, insert the accessories in the right places, according to preferences.

DAILY CLEANING

Do not wash the appliance with direct water jets, as leaks in the electric components could affect correct operation.

We recommend cleaning the outside of the unit with a damp cloth and following the direction of the stainless steel's polished finish. It should be dried well and neutral detergents used instead of bleach based and/or abrasive substances.

Do not use tools that could cause cuts with the subsequent build up of rust.

If there is hardened dirt, use water and soap or neutral detergents, using a plastic or wooden spatula if necessary.

Clean the inside of the chamber to prevent dirt from building up with neutral detergents that do not contain bleach and that are not abrasive.

The areas surrounding the appliance should also be cleaned daily, always with soap and water and not with toxic or bleach-based detergents. Rinse with clean water and dry well

1.2 WIRING



Before plugging the appliance into the socket, check that the network voltage and frequency correspond with those indicated on its' nameplate. Also check that the section of the electricity socket is appropriate for the consumption it is going to withstand.

It is essential that the electrical installation where it is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate protection of the magneto-thermal switch and differential (we recommend 30 mA.)

For your safety, it is prohibited to lengthen this power cable.

Do not insert any elements through the fan guard or refrigerator equipment area grilles.

In the start-up, ensure that there are no sources of heat nearby.

For the perfect operation of the components making up the refrigerator system, it is extremely important that the air intakes, both from the fan situated inside it and the air access to the condenser not be blocked.

Do not install the Cooler outdoors.

Electric connection with cable with European connector in models 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 and 10GN 1/1.

10GN 2/1, 16GN 1/1: Wires to connect to a three phase socket (It is advisable to place cut-off switch)

All coolers should be installed by professional technicians with knowledge on electrical and refrigeration installations. In the 10GN 2/1 model, it is advisable to check the direction of rotation of the evaporator fan when connecting the Blast chiller for the first time, which matches the direction indicated by the sticker that accompanies the fan.

If you want to install them in a fixed and definitive place, a general drain should be connected to a water fitting in the premises, making a drain tap with this drain to prevent cold losses. This operation should be carried out by qualified staff.

The appliance has not been designed for installation in installations with the risk of explosions.

Do not use water if a fire occurs. Use CO2 extinguishers (carbon dioxide) and cool down the motor area as fast as possible.

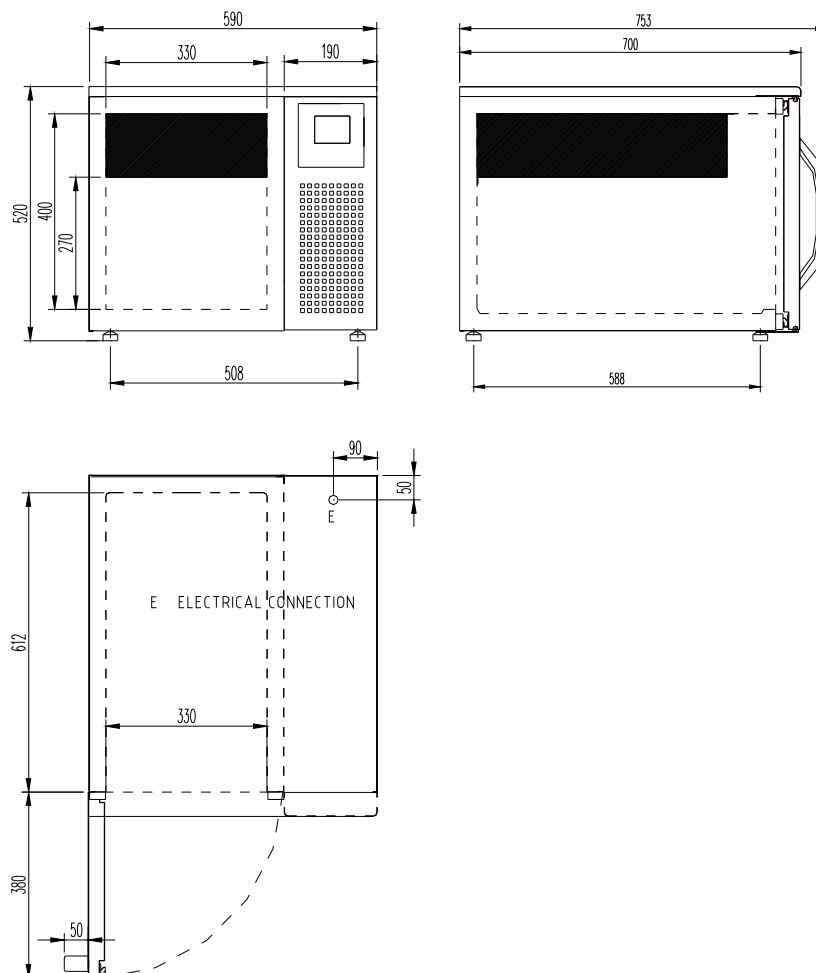
IMPORTANT: Install the inner drainage cover before using.

Consumption table:

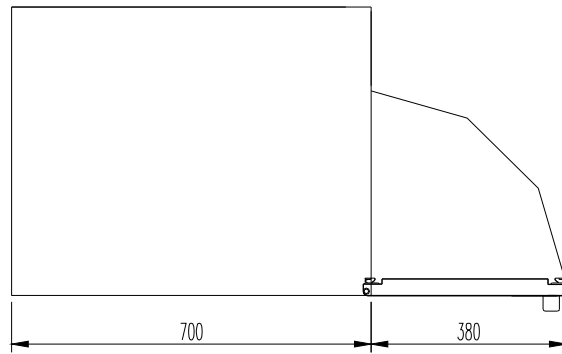
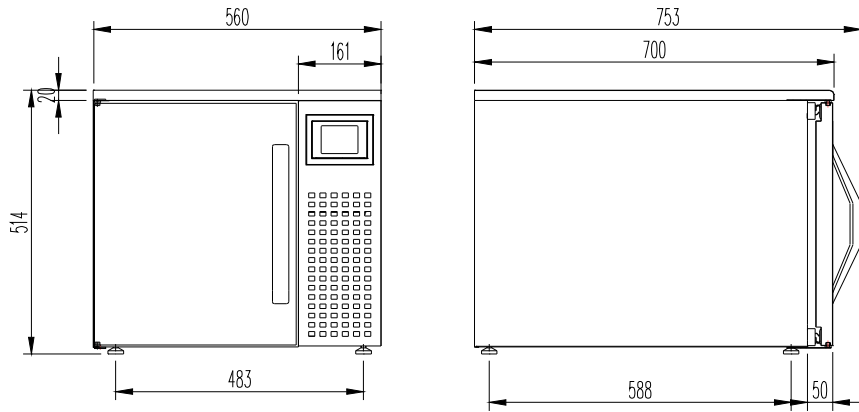
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 GENERAL MEASUREMENTS.

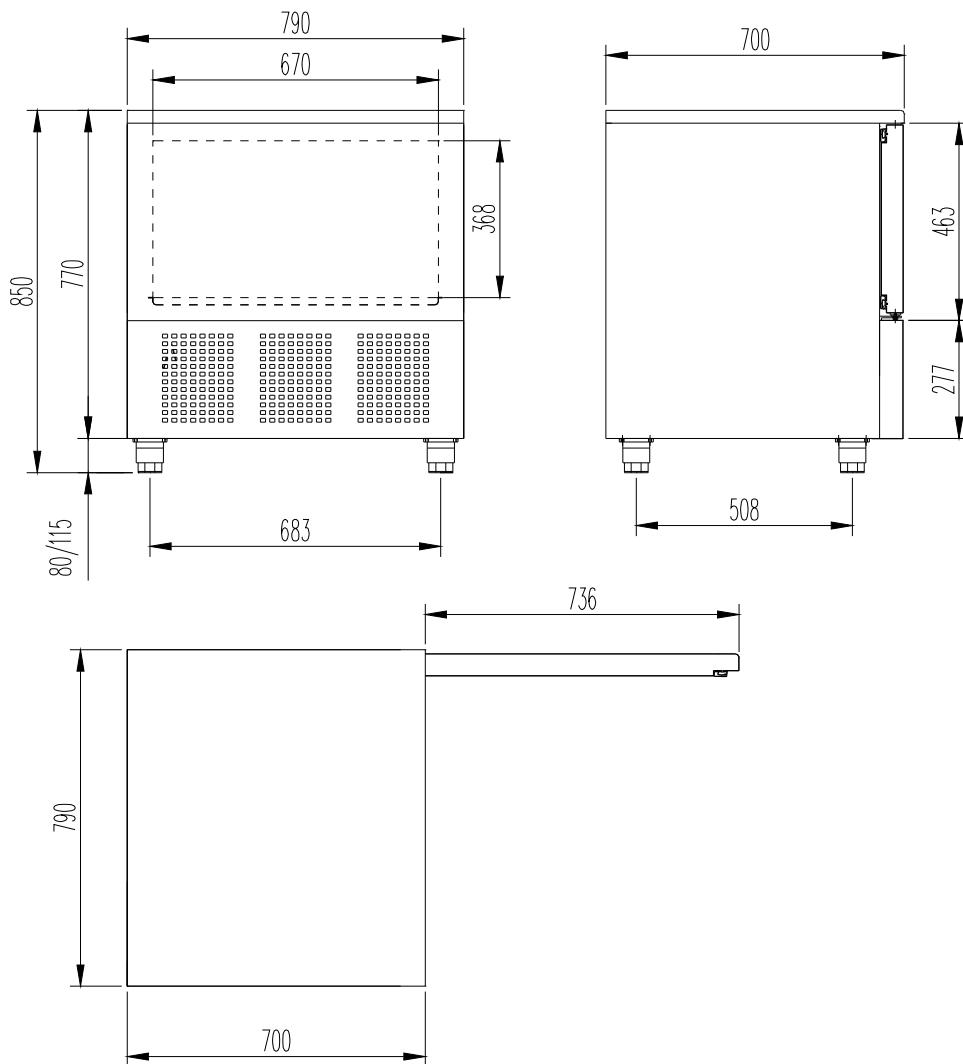
3 GN 1/1 (R-290)



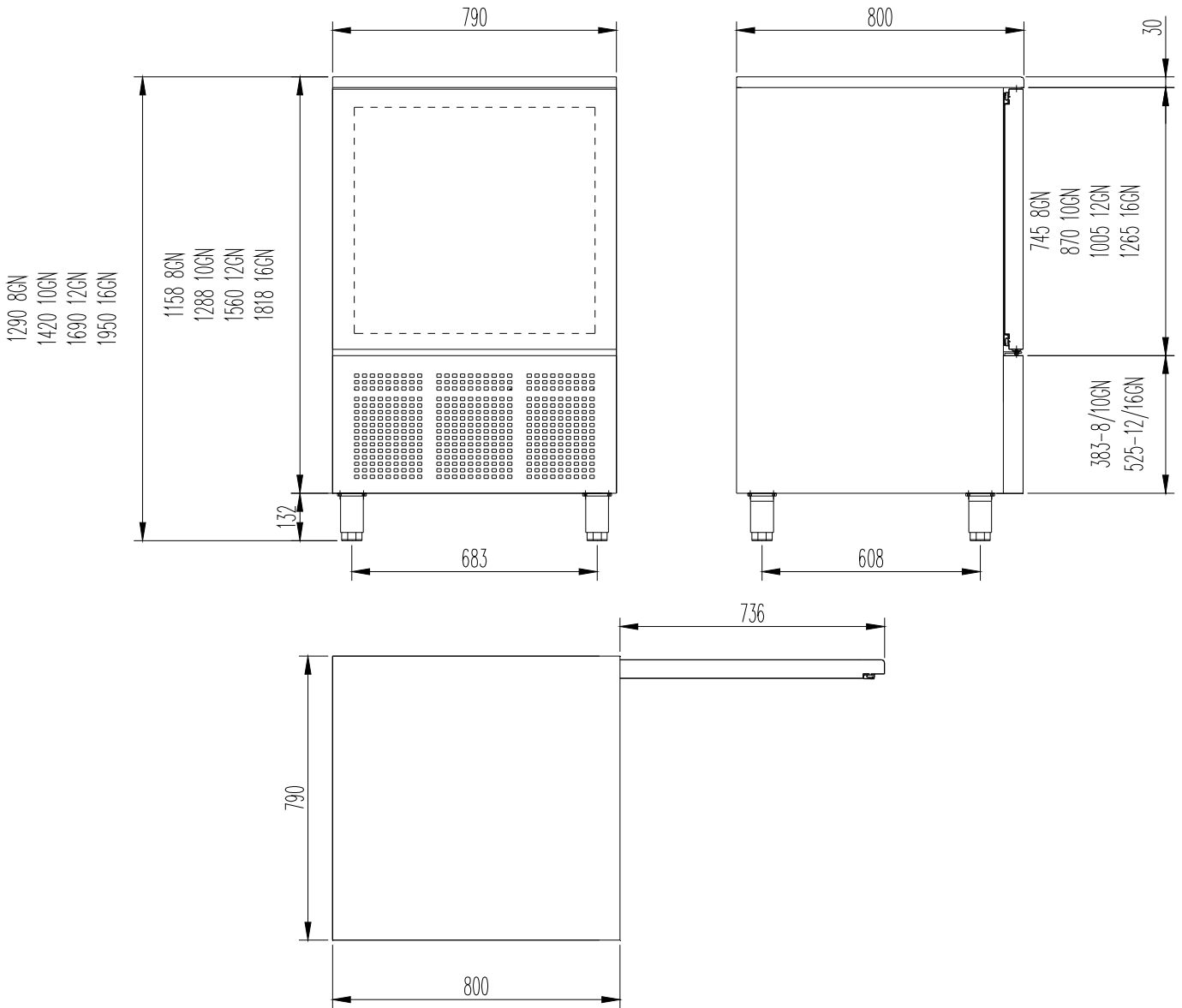
3 GN 1/1



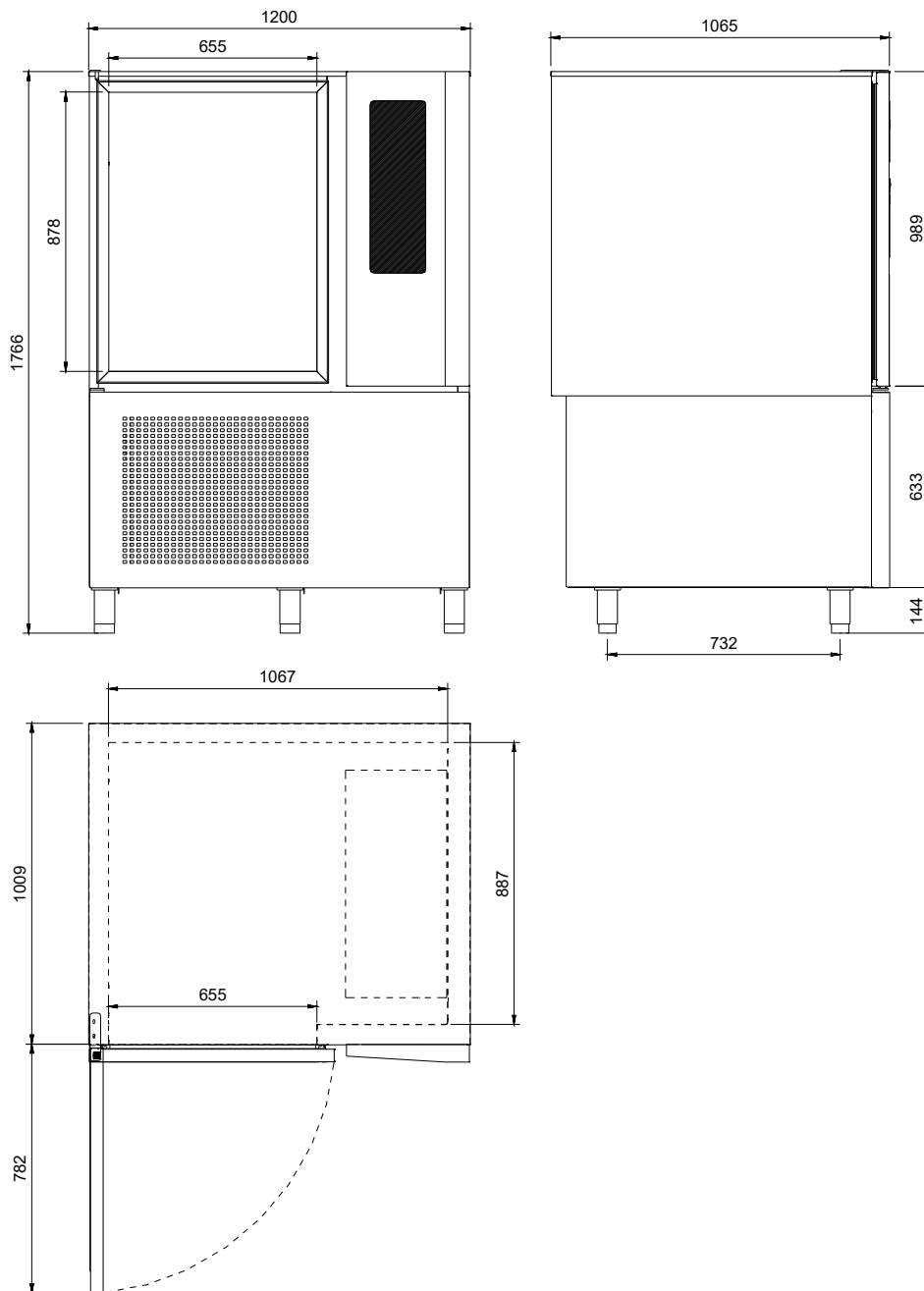
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 USE

2.0 – ENVIROMENTAL DATA

Room Temperature.

The production data have been carried out in a technical laboratory with the following environmental according EN17032

Noise level

Leq in the point with noise level at 1 metre and in operating conditions <70 dB(A)

Lpc at 1 metre in operating conditions <130 dB(C)

The measurements of the acoustic tests have been carried out according to ISO 230-5, in a rectangular shaped exposure room without sound-absorbent treatments.

2.1 – CONSTRUCTION DATA

- Chamber inside in stainless steel.
- Outer machine panels in stainless steel.
- Allows for using cake trays (except for the 3 GN 1/1)
- Door with automatic closing device. (except for the 3 GN 1/1)
- Mixed model that enables making cooling cycles up to the preservation temperature (+2 °C) or freezing temperature (-18 °C).

Two cooling cycles can be made in refrigeration and two in freezing (Soft and Hard):

- Refrigeration: 90 minutes.
- Freezing: 240 minutes.

It has an electronic timer and chamber temperature probe. Cycle control by time or with probe in the heart of the food. When the cooling cycle finishes, it can be used as a refrigeration chamber: + 2, + 4 °C; or as a frozen food maintenance chamber: -18 °C, for a short period of time.

- Airtight compressor/scroll with ventilated condenser.
- Injected polyurethane insulation. Density of 40 kg. Without CFC.
- Copper tube evaporator and aluminium flanges with anticorrosive paint.
- Refrigeration by forced draught.

2.2 – UTILIZACIÓN

These machines have been built according to the EC directives regarding food treatment and preservation.

The use of the cooler consists of lowering the temperature suddenly from a level (cooked or fresh products) to another level that guarantees the maintenance of the ideal nutritional, physical and chemical properties of the food.

It should be pointed out that the critical temperature range between 10 °C and 85 °C in the product should be passed through as fast as possible. **(IT IS ESSENTIAL TO START THE COOLER UP IN THE SET UP CYCLE BEFORE PUTTING THE HOT PRODUCT INSIDE. TO DO SO, SELECT SET UP ON THE MAIN MENU. WHEN THE COOLER IS READY, IT WILL INDICATE THIS.)**

It is advisable when the load to bring down less than 50% of its capacity to perform the abatement by prick probe.

During the cooling cycle:

- Do not open the door unit it has ended.
- Do not wrap the product or close the trays.
- Using trays with a height of over 40 mm is not recommended.
- The thickness of the product on the tray is compact from 2 to 2.5 cm.
- Using stainless steel or aluminium containers is recommended.

During the preserving cycle:

- The product should come in vacuum cooked portions to maintain aromas, freshness... and to make it easier to regenerate it.
- Place the product where the air can circulate around it.
- Do not put elements that could obstruct air circulation on the Racks.
- Open the door and handle the product as possible as little as possible.
- Hot products or uncovered liquids should not be put inside.

2.3 – PRODUCTION

Depending on several factors and according to the prepared data, it is about advising the user about a very homogeneous and standard product in international cuisine.

MODEL	PRODUCTIONS (kg) (*)	
	REFRIGERATION	FREEZING
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Productions calculated according to EN17032 (Refr. +65 °C → +10 °C in 120';Freez. +65 °C → -18 °C in 270')

The quantity of product can vary if the test conditions change, such as temperature....

3 – INSTRUCTION FOR USE

The following operating status exist:

- the "off" status (the device is not powered).
- the "stand-by" status (the device is powered and is off)
- the "on" status (the device is powered, is on and is in stand-by for the start-up of an operating cycle)
- the "run" status (the device is powered, is on and an operating cycle is in progress).

Hereon, the term "device switch-on" means the passage from the "stand-by" status to the "on" status. the term "switch-off" means passage from the "on" status to the "stand-by" status.

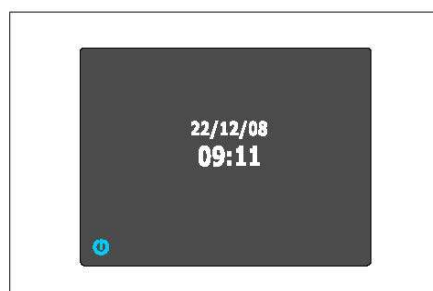
If a power cut occurs during the "stand-by" status or during the "on" status, the device will re-propose the same status when the power supply is restored.

If a power cut occurs during the "run" status, the device will operate as follows when this is restored:

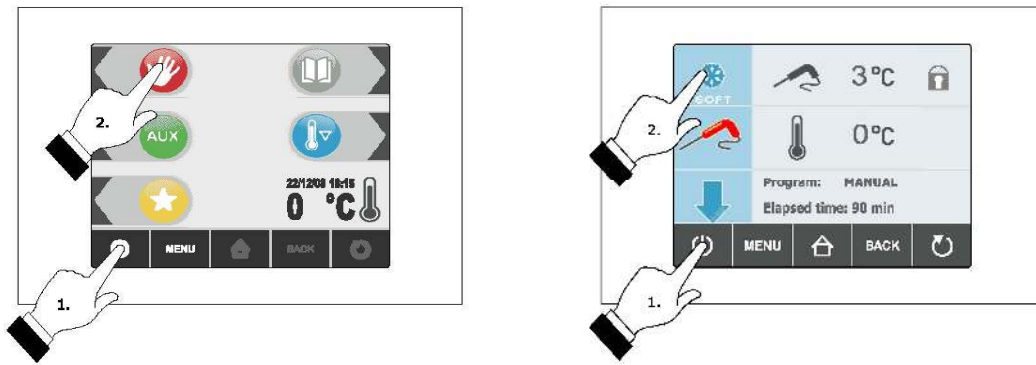
- If a temperature-controlled blast chilling or deep freezing operation was in progress, these will be started again from the beginning
- if a timed-controlled blast chilling or deep freezing operation was in progress, these will be started again from the moment the power supply was cut-off
- if storage was in progress, this will be re-proposed.

3.0 ON / OFF BLAST CHILLER

Connect the device power supply, the device will display for 10 s. After which it will go to the "stand-by" status.



For Locking and unlocking of the keyboard: Make sure no procedures are in progress. **Press and release the ON/STAND-BY key (1), and then press the highest interactive key on the left (2).**



To relock again press and release (1), and then press and then release (2)

During the "on" status, the device will display the real day and time and the temperature of the cabinet.



During the "run" state the device will display:

If a temperature-controlled blast chilling or deep freezing operation is in progress, the temperature detected by the needle probe, the temperature of the cabinet, the name of the program, (if envisioned) and the time passed from the start of blast chilling or deep freezing.



if a time-controlled blast chilling or deep freezing operation is in progress, the residual duration of the blast chilling or deep freezing, the temperature of the cabinet, the name of the program, (if envisioned) and the time passed from the start of blast chilling or deep freezing




For silence the alarm press and release the key

3.1 PRE-COOLING START-UP

Every operating cycle can be preceded by pre-cooling. Operate as indicated to start pre-cooling:



Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress. Press and release the key (1) and then press and release the START/STOP 




For cut off the pre-cooling press and hold START/STOP key 3sg.




When the cabinet temperature reaches that established, pre-cooling continues and the buzzer activated for 2s.

3.2 PROCESS FOR START A CYCLE

ps-press and release key

Refrigeration+needle probe: ps  ps  ps  ps 

Refrigeration+time controlled: ps  ps  ps 






Soft freezing+timed controlled: ps  ps  ps 

Hard refrigeration+ needle probe: ps  ps  ps  ps  ps 

Soft freezing +needle probe: ps  ps  ps  ps 

Hard Refrigeration+time controlled: ps  ps  ps  ps 

Hard freezing + time controlled: ps  ps  ps  ps 

Continuous Refrigeration: ps  ps  ps  ps  ps 

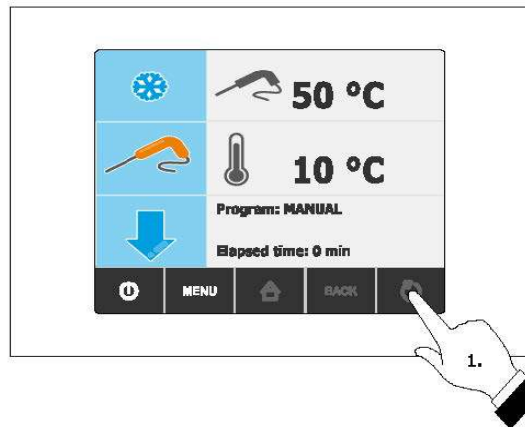
Hard freezing + needle probe : ps  ps  ps  ps  ps 

Continuous Freezing : ps  ps  ps  ps  ps 

Press and hold the  key 3s to stop the cycle.

In the cycles by needle probe, will start a test for verify the correct insertion of the needle probe. If the test is completed successfully, the cycle will be started, If the test is not completes successfully, the buzzer will be

activated and the cycle will be started with timed-control. During blast chilling the device displays the temperature detected by the needle probe, the cabinet temperature, the program name (if envisioned) and the time passed since the start of blast chilling.

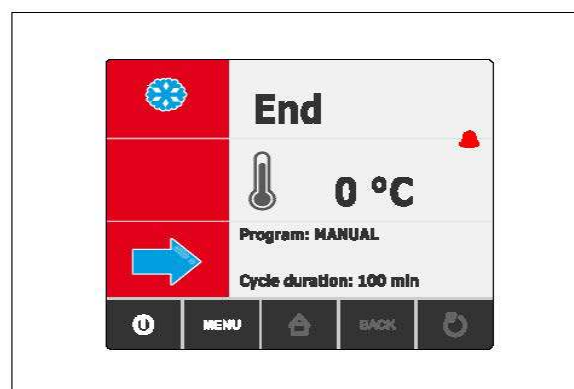


If the temperature detected by the needle probe reaches the blast chilling end temperature within the maximum blast chilling duration, it means that blast chilling has been completed successfully, the device will automatically pass to storage and the buzzer will be activated for short period of time . Press and release a key to silence the buzzer.

During storage the device displays the temperature of the cabinet, the program name (if envisioned) and the time taken to complete blast chilling successfully.



If the temperature detected by the needle probe does not reach the blast chilling end temperature within the maximum blast chilling duration, blast chilling will not be completed successfully but will continue and the buzzer will be activated. Press and release a key to restore normal display and to silence the buzzer.



When the temperature detected by the needle probe reaches the blast chilling end temperature, the device automatically passes to storage in the same way as illustrated previously.

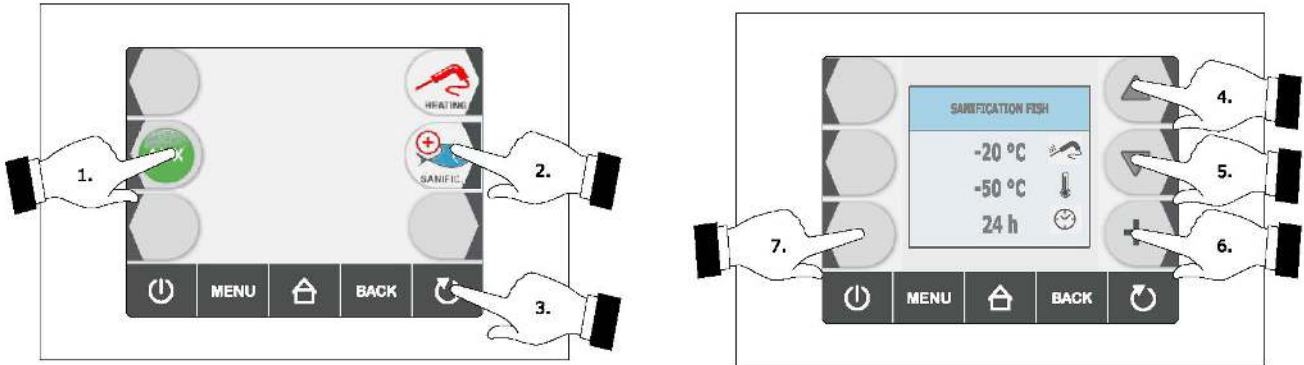
Refer to the Thermostat manual for more detailed information.

3.3 FISH SANIFICATION

The fish sanitification cycle is divided into the following three phases:

Blast Chilling, maintenance and storage.

On conclusion of a phase, the device passes automatically to the next. Operate as indicated to start the cycle: make sure the device is in the "on" status. Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress. Press and release the key AUX (1) and then press and release the key with the icon fish (2). The device will display the blast chilling end temperature, the work set-point during blast chilling and the duration of maintenance.

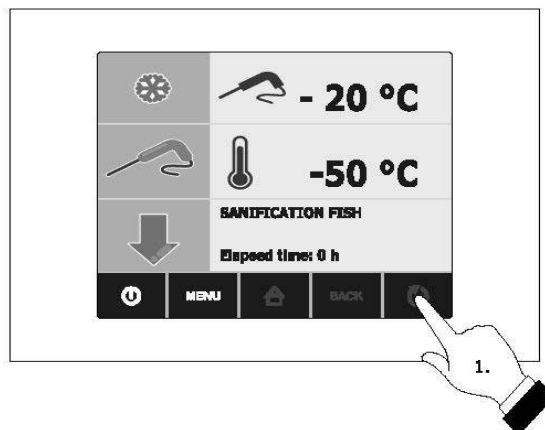


Press and release the key (4) or the key (5) to select these values and press and release the key + (6) or the key (7) to modify them. Press and release the START/STOP key (3), the test to verify the correct insertion of the needle probe will be started. If the test is completed successfully, the cycle will be started.

If the test is not completed successfully, the buzzer will be activated, the device will display the indication "ALARM San" and the cycle will be stopped.

Press and release a key to silence the buzzer.

During blast chilling the device displays the temperature detected by the needle probe, the cabinet temperature and the time passed since the start of blast chilling.



Press and hold the START/STOP (1) key 3 s for stop de cycle.

When the temperature detected by the needle probe reaches the blast chilling end temperature, it means that blast chilling has been completed and the device will automatically pass to maintenance.

During maintenance the blast chilling end temperature also establishes the work set-point during maintenance. On expiry of the duration of maintenance the device automatically passes to storage.

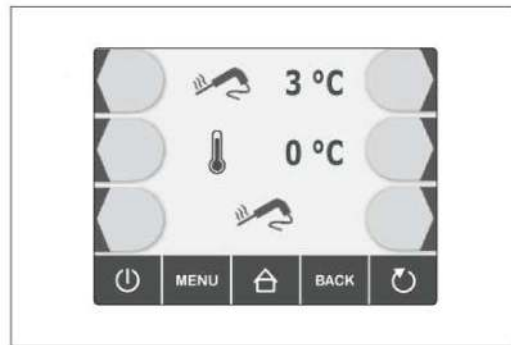
3.4 HEATING THE NEEDLE PROBE (ACCORDING MODEL)

Operate as follows:

1. Make sure the device is in the "on" status or storage is in progress and that the door is open, i.e. the door micro switch is active.
2. Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress.
3. Press and release the key (1), press and release the key (2) and then press and release the START/STOP key (3).



The device will display the temperature detected by the needle probe and the cabinet temperature.



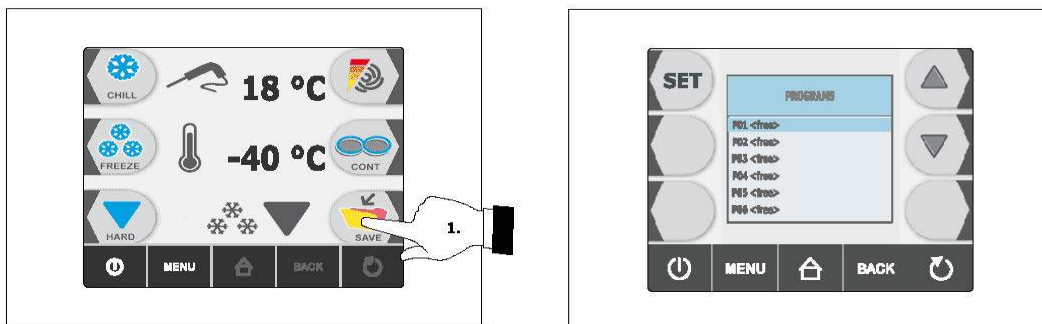
The deactivation of the door micro switch input causes heating to be cut-off. The buzzer is activated for 2 s on conclusion of heating.

3.5 PROGRAMS

The programs function can be used to memorise some settings in a program and start an operating cycle with the settings it has memorised. Up to 99 programs can be memorised.

Operate as follows:

1. Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress.
2. Press and release the key (1) before starting an operating cycle or during storage. The device will display the number of the first program available.



If the key (1) is pressed and released before starting an operation cycle, the device will memorise the following settings:

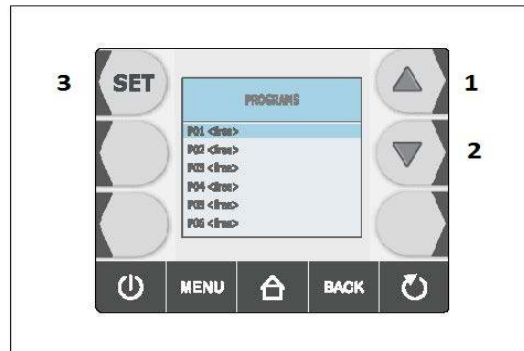
- type of operating cycle selected
- blast chilling/deep freezing intensity selected
- If the key is pressed before starting-up a temperature-controlled cycle:
The work set-point during blast chilling and the blast chilling end temperature
- If the key is pressed before starting-up a time controlled cycle:
The work set-point during blast chilling and the blast chilling duration.

If the key (1) is pressed and released during storage, the device memorises the following settings:

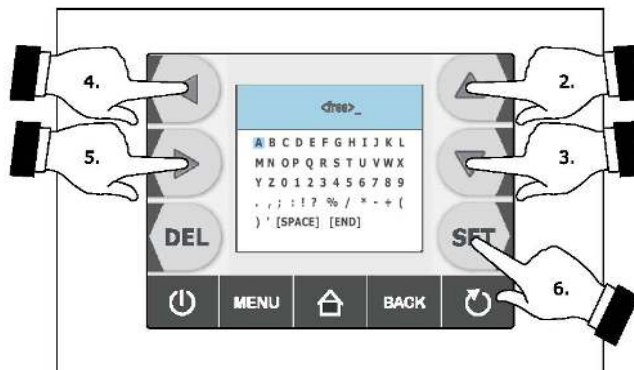
- Type of operating cycle in progress
- the duration of blast chilling or deep freezing, i.e. the time taken to successfully complete blast chilling or deep freezing.
- Blast chilling/deep freezing intensity selected before starting an operating cycle.
- the work set-point selected before starting up an operating cycle.

The execution of a program memorised by pressing and releasing the key (1) during storage causes the start of a timed cycle.

3. Press and relay the key (1) or the key (2) to select the program number and the press and release the key SET (3) in order to associate a name.



4. Press and release the key (2),(3),(4),(5) to select the character, and the press and release the SET (6) key to confirm it.



5. Press and release the keys (2),(3),(4),(5) to select "[END]", and then press and release the SET (6) Key.

For abandon the procedure press and release the Key (ESC) or do not operate for 60 s.

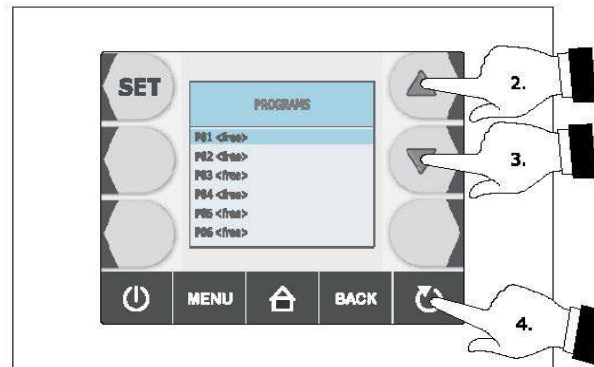
EXECUTION OF A PROGRAM

Operate as follows:

- Make sure the device is in the "on" status, make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress
- Press and release the key (1)



Press and release the key (2) or the key (3) to select the program and the press and release the START / STOP (4) to start it.



The operating cycle will be started with the settings memorised in the program.

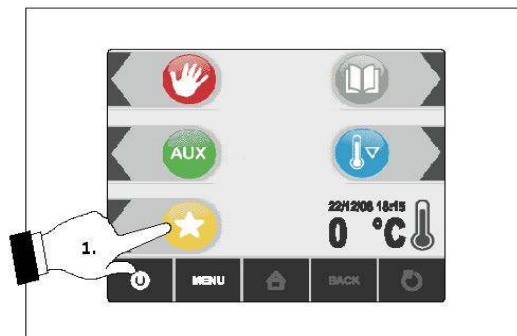
FAVOURITES FUNCTION




The favourites function can be used to execute a recently started program. It is possible to start up to 99 recently started programs.

Operate as follows:

Make sure the device is in the "on" status and Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress.

Press and release the key with yellow star icon (1)



Press and release the  key or  the key to select the program and then press and release The START/STOP key  to start it.

The operating cycle will be started with the settings memorised in the program.

3.6 "HACCP" FUNCTION

Using the "HACCP" function, it is possible to memorise up to 9 events for each of the 3 HACCP alarms, after which the most recent event overwrites the oldest. Types of alarms:

- **tiM** Temperature-controlled blast chilling or Deep freezing not concluded within maximum duration alarm
- **AH** Maximum temperature during storage alarm.
- **PF** Electric current during storage alarm.

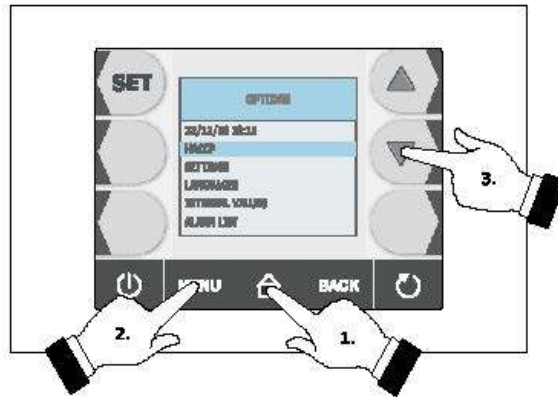
To prevent repeated memorisation of power cut alarms ("PF" code), make sure that the device is in the "stand-by" or "on" status before disconnecting the power supply.

If the duration of the power cut alarm ("PF" code) is such to cause a clock error ("rtc" code), the device does not memorise the date or time the alarm occurred or its duration.

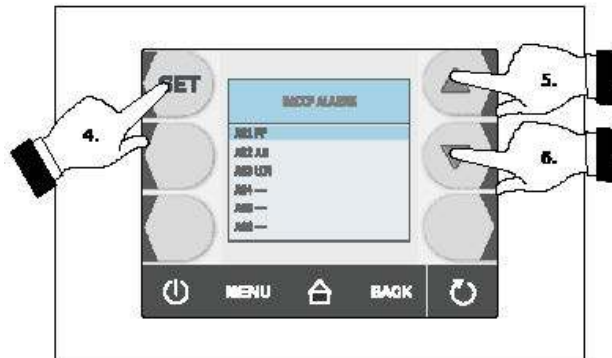
Operate as follows:

Make sure the device is in the "on" status. Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress..

Press and release the HOME key (1), press and release the MENU key (2) and then press and release the key (3) in order to select the "HACCP".



Press and release the key SET (4) and then press and release the key (5) or the key (6) to select the alarm (the greater the number that follows the alarm code, the older the alarm).



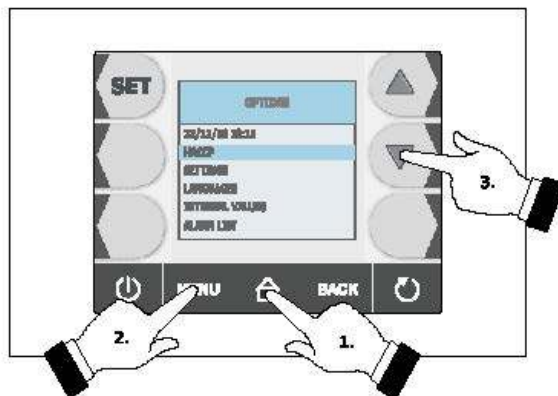
Press and release the key SET (4) the device will display the information relative to the alarm. Press and release the key (5) or the key (6) to display the information of the previous alarm or the successive alarm.

Press and release the ESCAPE key or do not operate for 60 s to exit the procedure.

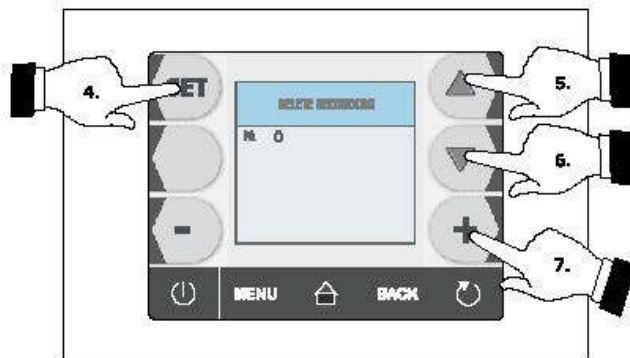
DELETING THE INFORMATION RELATIVE TO THE HACCP ALARMS

Operate as follows:

Make sure the device is in the "on" status and Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress. Press and release the "HOME" key (1), press and release the "MENU" key (2), and press and release the key (3) in order to select the "HACCP".



Press and release the key (4), after press and release the key (5) or the key (6) for select the alarm, and then press and release the key + (7) "DEL".

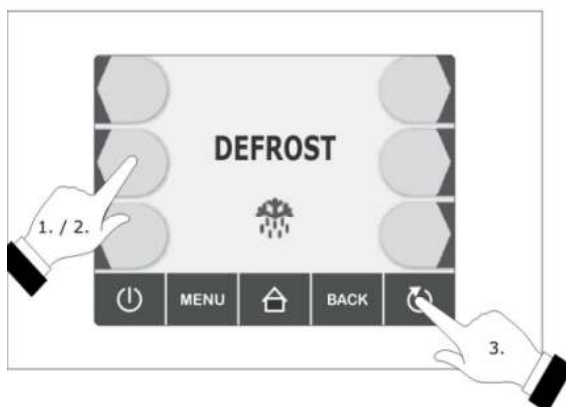


Press and release the key + (7) to set "149" and then press and release the key SET (4), to delete all recordings. For exit the procedure, press and release the ESCAPE key or do not operate for 60s.

3.7 DEFROSTING ACTIVATION IN MANUAL MODE

Operate as follows:

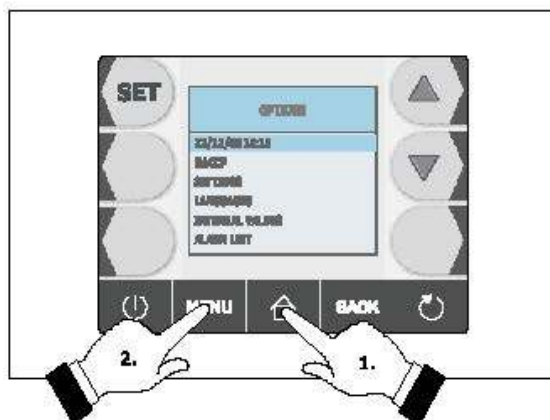
Make sure the device is in the "on" status, that pre-cooling or storage cycle is in progress. Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress. Press and release the key AUX (1), press and release the key (2) and then press and release the START/STOP (3) key.



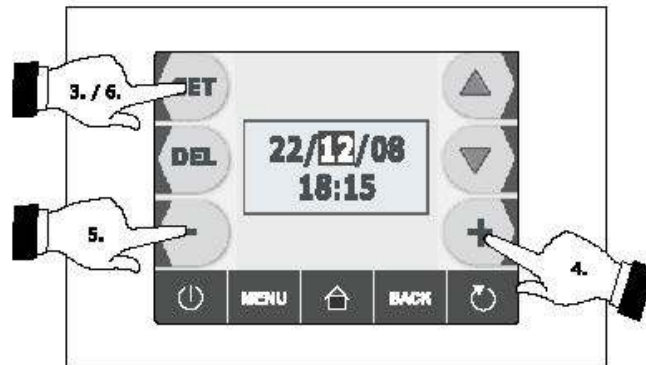
If the evaporator temperature is enabled, and activation of defrosting the evaporator temperature is above that established, defrosting will not be activated.

SETTING THE REAL DAY AND TIME

Make sure the device is in the "on" status and Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress. Press and release the "HOME" key (1), press and release the "MENU" key (2),



and press and release the SET key (3), press and release the + key (4) or the -key (5) to modify the value, then press and release the SET key (6) again to confirm and select the next one.



Press and release the ESCAPE key or do not operate for 60s.

3.8 ALARMS AND ERRORS

ALARM CODE	MEANING
Tim	Temperature-controlled blast chilling or deep freezing not concluded within maximum duration alarm (HACCP).
AL	Minimum temperature alarm
AH	Maximum temperature alarm (HACCP)
id	Door open alarm
HP	High pressure Alarm
LP	Low pressure Alarm
Cth	Compressor circuit breaker protection alarm
PF	Power supply cut-off alarm during storage (HACCP)
COH	Condenser overheated alarm
CSd	Compressor blocked alarm
ALARM San	Sanification Alarm

ERRORS	MEANING
Pr1	Cabinet probe error
Pr2	Evaporator probe error
Pr3	Condenser probe error
Pr4	Needle probe error 1
Pr5	Needle probe error 2
Pr6	Needle probe error 3
rtc	Clock Error
ErC	User interface-control module compatibility
ErL	User interface-control module communication error

3.9 USAGE PRECAUTIONS

- Do not hang off the doors, the machine's stability is guaranteed with the doors open.
- DO NOT USE sharp objects in the surroundings of the coolant circuit either in EVAPORATORS, CONDENSERS, FAN PROTECTIONS, input and output lines.

- Working with wet hands or bare foot when handling the control and surroundings of electrical parts or components is not recommended.

4 MAINTENANCE

With these guidelines, we would like to offer both you and the technical assistance service help so that the cooler always works perfectly throughout its useful life.

We will deal with the cleaning you can carry out as well as a quick machine check before contacting the technical support service. We hope this will be useful.

4.0 USER CLEANING

Before carrying out any cleaning operations, the appliance must be **disconnected from the socket**. Some models are equipped with a drainage pipe for cleaning, as well as for collecting the possible flow of liquids from the food. It is essential to remove and clean the drainage pipe plug during the cleaning operation, to prevent it from being blocked up with solid waste. This is so that any liquids present do not become stagnant. **It should be installed again after cleaning.**

It is essential to disconnect the appliance if you are going to clean with water. Panels should not be moved to access electrical components except by technical staff authorised to carry out maintenance and repair operations

The inside of the cooler should be cleaned with great care.

4.1 PRICK PROBE

It is a frequently used component. Care should therefore be taken in where it is placed and it should be kept clean to prevent the transmission of germs and bacteria from one foodstuff to another.

Care should be taken when cutting the product and also during its disconnection, and it should always be handled on the thickest part and never the cable. It should be removed moving it alternately and turning it to make it easier to take out and preventing it from being broken or bent.

It should be placed in the heart of the product and its biggest part.

To make this job easier, the prick probe should be put into place before removing the trays.

4.2 PRINTER (optional)

Printing is automatic when the printer is connected. It writes the date, time, product entry in °C, if the prick probe has been used and when the cycle ends it will write the same data again. It will also indicate if there has been a haccp event.

4.3 REGULAR CHECKS

To be carried out by the User

- It is recommended that there are no heat sources near to the cooler.
- The appliance should be well levelled to prevent excessive vibrations.
- The door Joint is in good working conditions and closes hermetically with the body.
- The electricity plug is correctly connected to the socket.
- Check that the water collection tray is in good working conditions (only in some models).
- Check that the drainage pipe in the chamber is not blocked.
- Check that the condenser circuit is not blocked with dust. If dirty, call the Technical Service for cleaning.
- Check that the evaporator fan grilles are not blocked by bits of food.

4.4 NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME

- Disconnect the appliance.
- Disconnect the connection cable.
- Empty and clean inside.
- Leave the door with an open gap for air circulation and to prevent mould from forming.

4.5 GENERAL MACHINE CHECKS

In the event of having to call for the technician, you can check the machine before ringing. In some cases the operating faults that can occur are caused by something simple that the users themselves can solve.

The following are examples:

a) The Cooler does not work

- Check that power reaches the Cooler, looking to see that the main switch is in the ON position, if it has one, and that the display light up, after pressing any key, as it goes to Stand-by if 120 minutes after finishing a cycle no key has been pressed.

b) Temperature too low

- Check that there are no heat sources nearby.
- Check that the room temperature is not above +30 °C, which is the machine's maximum operating temperature.
- Check that the goods load is perfectly positioned and does not obstruct the outlets of the inner fan, and that the time it has been inside is sufficient to cool the products.
- Check that the condenser is clean: You must bear in mind that the cleaner the refrigerator is the greater the energy saving, particularly the condenser's ribbing. The frequency of this cleaning will be determined by the characteristics of the premises. If it is dirty, call the technical support service to clean it.
- Check that the doors close properly.

c) In the event of strange or excessive noise

- Check the unit's levelling and that the doors close properly.
- Check that there are no objects touching any of the cooler's moving components.
- Check that the screws (at least the visible ones) are correctly tightened.

4.6 SPECIAL MAINTENANCE

(Authorised technical staff)

- Condenser cleaning: When cleaning, be careful not to bend the condenser aluminium ribs, as on the contrary the air will not come through and will not condense, causing serious damage to the appliance and its repair guarantee will be made void.
- Check that the premise's temperature does not exceed that indicated for your Cooler.
- The guarantee will be made void if there is insufficient ventilation.
- Check that the doors close properly.
- Do not disassemble the mobile components guards without first having **turned the appliance off**.
- Use gloves before accessing the area of the condenser unit, given the existence of high temperatures of some components, with the resulting risk of burns.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by authorised technical staff to prevent risks.
- If it is replaced, the earth pin must be positioned again.
- If you need to change a cable, you must never use a smaller section.
- If it is necessary to disassemble the inner lid of the electrical installation, it is extremely important to leave it exactly as it was when reassembling it.

4.7 TESTING AND GUARANTEE

The cooler has been tested the outcome of which has been satisfactory after the tests established for its production.

The supplier may ask for the faulty part to be returned for analysis and statistics.

The company will correct any possible errors or faults as long as the machine has been used according to the manual's indications.

IN THE EVENT OF PART REPAIR OR REPLACEMENT, ALWAYS SEND THE APPLIANCE'S CODE AND REGISTRATION NUMBER, WHICH ARE ON THE NAME PLATE.

The instructions manual should be read at length, as there are some safety guidelines that should be born in mind.

The company accepts no responsibility if the machine has been handled in any way not indicated in the manual and by anybody who is not authorised or qualified.

**HANDBUCH FÜR INSTALLATION,
GEBRAUCH UND WARTUNG V818:**

SCHOCKFROSTER

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG: SCHOCKFROSTER

INHALTSVERZEICHNIS

1	INSTALLATION.....	46
1.0	AUFSTELLUNG	46
1.1	REINIGUNG	46
1.2	ANSCHLUSS	46
1.3	ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.	47
2	GEBRAUCH	50
2.0	- ANGABEN ZUR UMGEBUNG	50
2.1	- KONSTRUKTIVE ANGABEN	51
2.2	- VERWENDUNG	51
2.3	- PRODUKTION	52
3	- BEDIENUNGSANLEITUNG BETÄTIGUNG SCHNELLKÜHLER/-FROSTER.....	52
3.0	EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DES SCHNELLKÜHLERS/-FROSTERS.....	52
3.1	VORKÜHLUNG.....	54
3.2	SCHRITTE FÜR DAS INBETRIEBSETZEN EINES ZYKLUS.....	54
3.3	STERILISIERUNGSZYKLUS FISCH.....	56
3.4	BEHEIZTE SPIESSSONDE (JE NACH MODELL)	56
3.5	PROGRAMME.....	57
3.6	FUNCTION "HACCP"	59
3.7	AKTIVIERUNG MANUELLE ENTFROSTUNG ODER ABTAUUNG	61
3.8	BEDEUTUNG DER ALARME UND STEUERFEHLER.....	62
3.9	VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH	63
4	WARTUNG	63
4.0	VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN	63
4.1	KERNTEMPERATURMESSSONDE.....	63
4.2	DRUCKER (Option)	63
4.3	REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG	63
4.4	BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS	64
4.5	ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES	64
4.6	BESONDERE WARTUNGSARBEITEN.....	64
4.7	PRÜFUNGEN UND GARANTIE	65

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Bevor Sie den Schockfroster in Betrieb nehmen, möchten wir Ihnen für Ihr Vertrauen danken, das sie uns mit dem Kauf dieses Gerätes bewiesen haben, und empfehlen Ihnen, die angegebenen Schritte zu lesen und zu befolgen.

Das vorliegende Handbuch ist so entworfen worden, das alle notwendige Information für die Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Schockfroster enthalten ist.

Die Installation und die besonderen Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSWEISE

Der von Ihnen erworbene Schockfroster wird anschlussfertig ausgeliefert; dieses Ergebnis wird durch eine strikte Qualitätskontrolle bescheinigt.

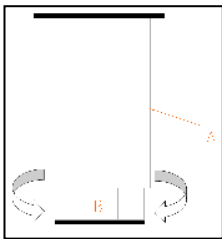
1 INSTALLATION

1.0 AUFSTELLUNG

Die Verpackung mit Ausnahme der Palette entfernen. Das Gerät nicht über den Boden schleifen. An der Verpackung befinden sich die Anweisungen, um Schäden des Gerätes bei Transport bzw. Lagerung und beim Be- bzw. Entladen zu vermeiden. Bei der Entsorgung der Verpackung sind die jeweiligen landesspezifischen Normen einzuhalten.

Der Ort an dem der Schockfroster aufgestellt werden soll muss frei und sauber sein, um das Ansaugen von Materialien durch den Ventilator des Kühlgerätes zu vermeiden, die sich später auf den Kühlrippen des Kondensators ablagern und somit die Leistungsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen könnten.

Die Palette unter Vermeidung von Stößen vorsichtig entfernen. Jetzt kann das Gerät durch Ein- oder Ausschrauben der FüÙe nivelliert werden. Nach erfolgter Ausrichtung kann die Schutzfolie auf den Flächen aus Edelstahl mit Hilfe eines stumpfen Gegenstands entfernt werden. Hierbei sind Kratzer zu vermeiden (werkseitige Empfehlung: Aluminium).



A: GERÄTEFUSS

B: GEWINDE:

Nach rechts, um das Gerät abzusenken

Nach links, um das Gerät anzuheben

1.1 REINIGUNG

Vor der Inbetriebnahme:

Das Geräteinnere und das Zubehör mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gründlich reinigen, um den für Neugeräte typischen Geruch zu beseitigen.

TÄGLICHE REINIGUNG

Das Gerät auf keinen Fall mit einem direkt auf das Gerät gerichteten Druckwasserstrahl reinigen, da hierdurch Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen und die normale Funktionsweise beeinträchtigen kann.

Die Reinigung des Geräteäußeren sollte mit einem feuchten Tuch erfolgen, wobei die Bewegungen der Richtung der satinierten Edelstahlfläche folgen sollten. Gründlich trocknen.

Ausschließlich neutrale und keine chlorhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung keine Gegenstände benutzen, die zu Beschädigungen der Oberfläche und somit zur Rostbildung führen können.

Bei verhärteten Speiseresten sollten Wasser und Seife bzw. neutrale Spülmittel und bei Bedarf ein Schaber aus Kunststoff oder Holz zum Einsatz kommen.

Das Innere der Kammer gründlich reinigen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden. Hierzu ausschließlich chlorfreie und nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

Auch die in Gerätenähe befindlichen Bereiche sollten täglich mit Wasser und Seife gereinigt werden. Auf keinen Fall giftige oder chlorhaltige Mittel benutzen. Mit reichlich klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.



1.2 ANSCHLUSS

ALLGEMEINES

Vor Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung muss die Übereinstimmung der Spannung und der Netzfrequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Eigenschaften und Merkmalen überprüft werden. Außerdem muss geprüft werden, ob die verfügbare Stromversorgung für die Verbrauchswerte des Apparats geeignet ist.

Die ordnungsgemäÙe ERDUNG an der Anschlussstelle ist zwingend erforderlich. Dasselbe gilt für die ordnungsgemäÙe wärmemagnetische Sicherung und Differentialschaltung (werkseitige Empfehlung: 30 mA).

Aus Sicherheitsgründen ist die Verlängerung des Schlauchs am Stromeinlass verboten.

Es dürfen keine Elemente durch die Schutzgitter der Lüftung oder in den Bereich des Kühlgerätes gesteckt werden.

Bei der Inbetriebnahme vergewissern Sie sich bitte, dass in der näheren Umgebung des Gerätes keine Wärmequellen vorhanden sind.

Für die ordnungsgemäÙe Funktionsweise aller Bestandteile des Kühlsystems ist es von entscheidender Bedeutung, dass sowohl die LüftungseinläÙe des Ventilators im Geräteinneren als auch die Luftzuführung für den Kondensator nicht verstopft sind.

Den Schockfroster nicht im Außenbereich installieren.

Elektrischer Anschluss per Kabelschlauch mit Eurostecker, Modelle 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 und 10GN 1/1.

10GN 2/1 und 16GN 1/1: Vorinstallation für einen Drehstromanschluss (Es ist ratsam, cut-off-Schalter Ort)

Alle Schockfroster dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal mit gründlichen Kenntnissen in den Bereichen Elektro-/ Kühlanlagen installiert werden.

Soll die Aufstellung an einem festen und definitiven Ort erfolgen, so muss ein Hauptabfluss an die Gebäudeversorgung mit einem Saugheber angeschlossen werden, um Kälteverluste zu vermeiden. Diese Arbeiten dürfen ebenfalls nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Räumen aufgestellt werden.

Im Brandfall kein Wasser zum Löschen verwenden. Ausschließlich Feuerlöscher mit CO₂ (Kohlendioxid) benutzen und den Bereich des Motors so schnell wie möglich abkühlen.

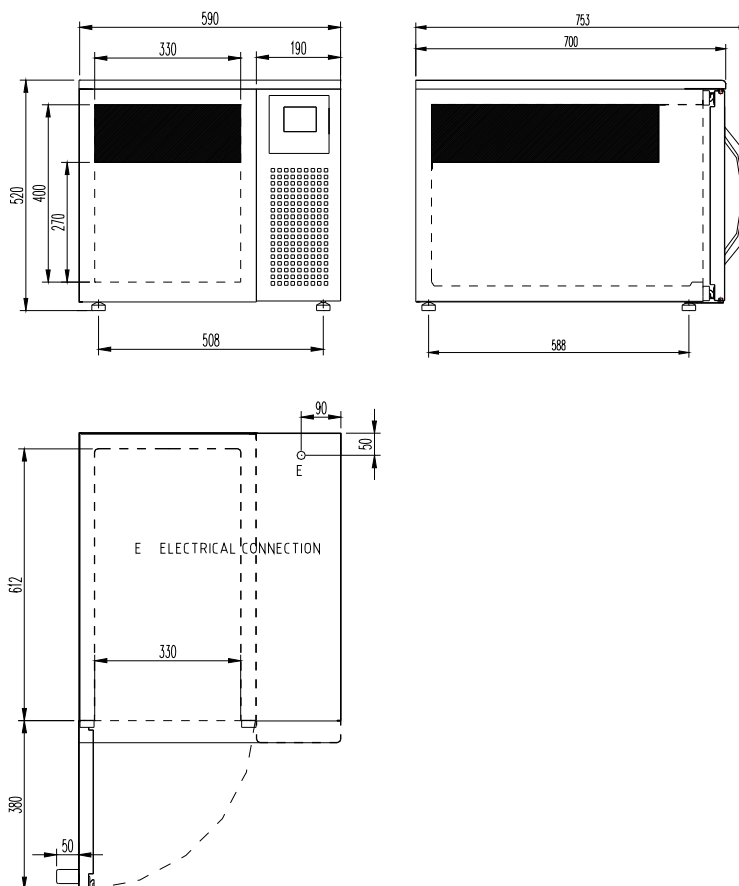
ACHTUNG: Vor Gebrauch den Stöpsel für den inneren Abfluss einsetzen.

Tabelle mit den Verbrauchswerten:

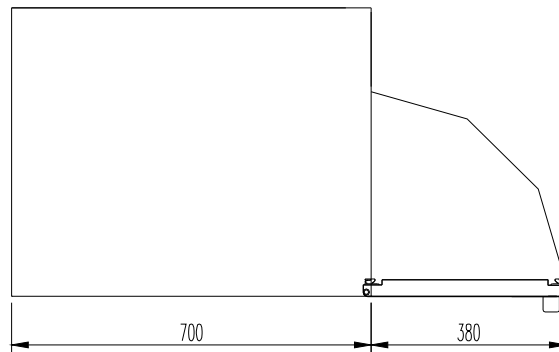
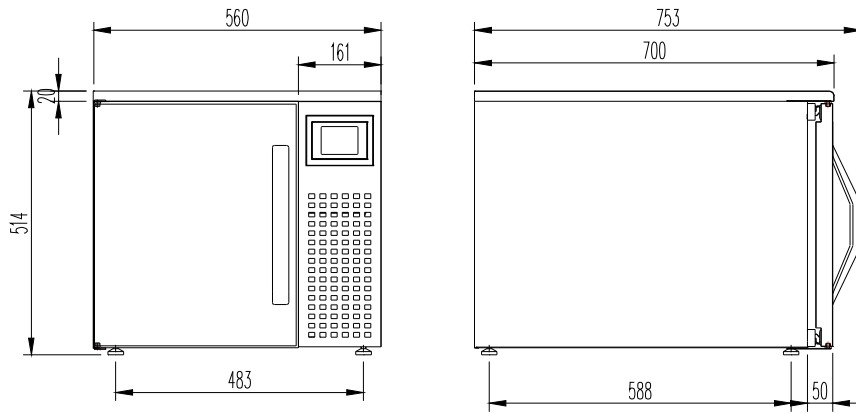
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.

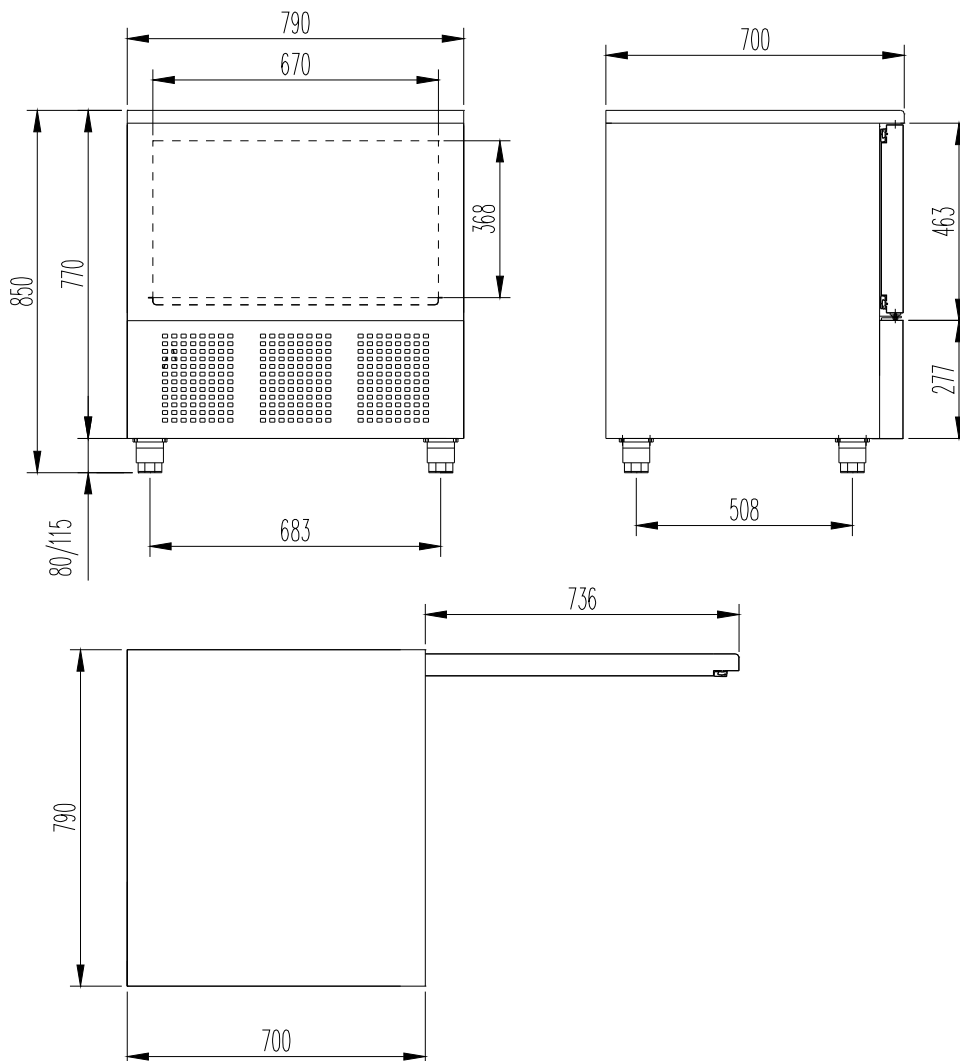
3 GN 1/1 (R-290)



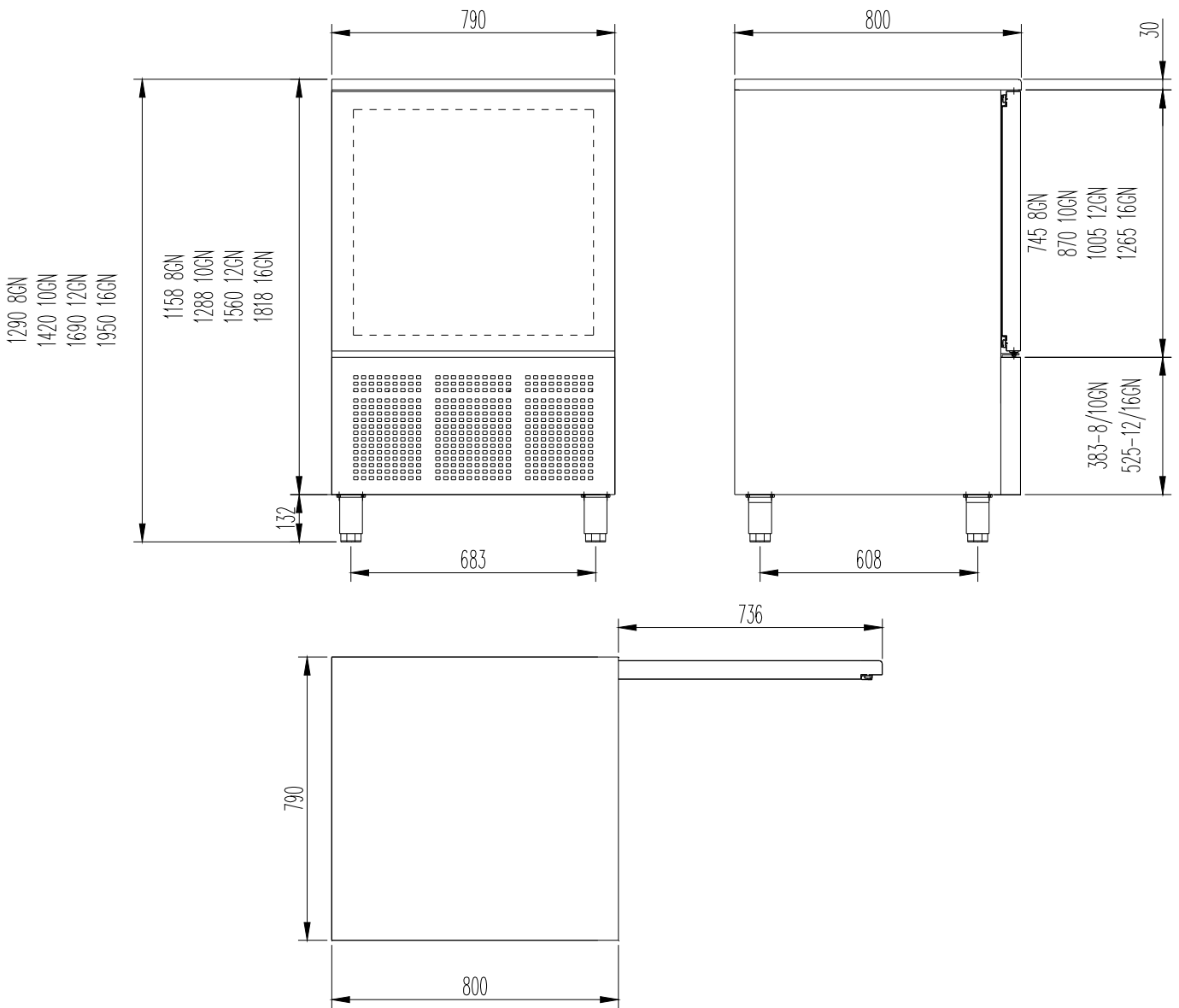
3 GN 1/1



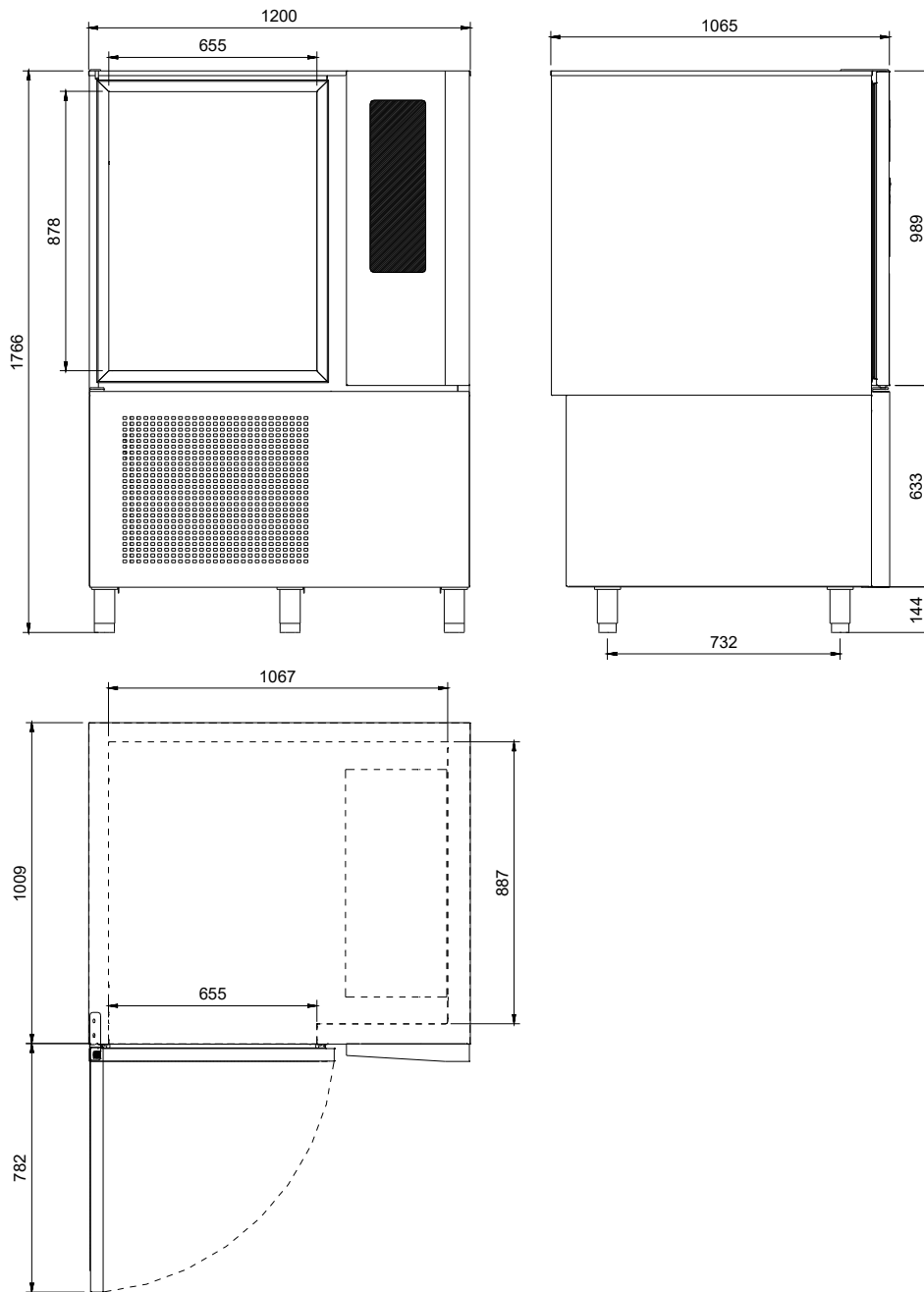
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 GEBRAUCH
2.0 – ANGABEN ZUR UMGEBUNG

Umgebungstemperatur.

Die Produktionsdaten sind im Prüflabor bei folgenden Umgebungsbedingungen festgelegt worden EN17032

Lärmpegel

Leq an der Messstelle in 1 Meter Entfernung und bei Betriebsbedingungen < 70 dB(A).

Lpc in 1 Meter Entfernung bei Betriebsbedingungen < 130 dB(C).

Die Messungen zu den Lärmemissionen sind gemäß Norm ISO 230-5 in einem rechteckigen Messraum ohne spezielle lärmschützende Maßnahmen durchgeführt worden.

2.1 – KONSTRUKTIVE ANGABEN

- Geräteinneres aus Edelstahl.
- Außenpaneele der Maschine aus Edelstahl.
- Kühlmittel: R-404 A , FCKW-frei.
- Einführung von Backblechen (mit Ausnahme von 3 GN 1/1)
- Gerätetür mit automatischer Schließvorrichtung (mit Ausnahme von 3 GN 1/1)
- Kombigerät zum Schockfrostern auf Temperaturen zum Kühlen (+2° C) oder Tieffrieren (-18° C).

Es können zwei verschiedene Vorgänge zum Schockfrostern zum Kühlen und zwei zum Tieffrieren durchgeführt werden (Soft und Hard): siehe die entsprechenden Knöpfe.

- Kühlen: 90 Minuten
- Tieffrieren: 240 Minuten

Das Gerät ist mit einem elektronischen Zeitschalter und einer Temperatursonde für die Kühlkammer ausgerüstet. Zeitabhängige Steuerung der Zyklen oder per in das Lebensmittel gesteckte Sonde. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs kann das Gerät als Kühlschrank benutzt werden: + 2° C, + 4° C oder Temperaturhaltung für tiefgefrorene Lebensmittel: kurzfristig sind Temperaturen von -18° C möglich.

- Geschlossener Kompressor mit gelüftetem Kondensator.
- Umweltfreundliches FCKW-freies Kühlmittel R-404A.
- Isolierung aus gespritztem Polyurethanmasse. Dichte 40 kg. FCKW-frei.
- Verdampfer mit Kupferrohr und Aluminiumrippen mit Roschschutzbeschichtung.
- Zwangskühlung.

2.2 – VERWENDUNG

Diese Geräte sind gemäß den CE-Verordnungen zu Behandlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln entworfen worden.

Der Zweck des Schockfrosters besteht darin, die Temperatur schlagartig von einem bestimmten Wert (zubereitete Speisen oder frische Produkte) auf einen Temperaturwert abzusenken, bei dem der Erhalt der Nährstoffe, sowie der physischen und chemischen Eigenschaften der Lebensmittel gewährleistet wird.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass der Temperaturbereich zwischen 10° C und 85° C als kritisch anzusehen ist, weshalb er so wenig wie möglich benutzt werden sollte. **(WIRD DAZU IST NOTWENDIG BEDEUTUNG , DEN SCHOCKFROSTER VOR DEM EINGEBEN DER WARMEN LEBENSMITTEL IN DEN EINSTELLZYKLUS ZU SCHALTEN. HIERZU DIE FUNKTION EINSTELLEN IM HAUPTMENÜ AUSWÄHLEN. SOBALD DAS GERÄT BEREIT IST, ERFOLGT EINE ENTSPRECHENDE ANZEIGE.)**

Es ist ratsam, wenn die Last zu senken weniger als 50% seiner Kapazität, um die Minderung von Stich-Sonde durchzuführen.

Während des Schockfrostvorgangs:

- Die Gerätetür nicht vor Beendigung des Ablaufs öffnen.
- Das Produkt nicht einwickeln oder die Tablett abdecken.
- Werkseitig wird von der Verwendung von Tabletts mit einer Höhe von mehr als 40 mm abgeraten.
- Die Dicke des Produkts auf dem Tablett sollte bei kompakten Lebensmitteln zwischen 2,0 und 2,5 cm betragen.
- Werkseitig wird zur Benutzung von Behältnissen aus Edelstahl oder Aluminium geraten.

Während des Abkühlvorgangs:

- Das Produkt sollte in vorgekochten Portionen vakuumverpackt eingeführt werden, damit Aroma, Frische, usw. erhalten bleiben und die spätere Zubereitung vereinfacht werden.
- Das Produkt an Stellen setzen, an denen eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Keine Elemente auf die Roste legen, die die Luftzirkulation einschränken könnten.
- Die Öffnungszeiten der Gerätetür und die Handhabungszeiten auf das absolute Minimum beschränken.
- Keine warmen Produkte oder unverschlossene Flüssigkeiten in das Gerät stellen.

2.3 – PRODUKTION

Ausgehend von den verschiedenen bei der Herstellung erhaltenen Faktoren und Daten soll dem Anwender ein möglichst homogenes Standardprodukt aus der internationalen nahe gebracht werden.

MODELL	PRODUKTION (kg) (*)	
	KÜHLUNG	EINFRIEREN
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Produktion berechnet nach EN17032 (Kühlung, +65 °C → +10 °C 120'; Einfrieren+65 °C → -18 °C 270')

Die Produktmenge kann variieren, wenn sich die Testbedingungen ändern, z. B. Temperatur

3 – BEDIENUNGSANLEITUNG BETÄTIGUNG SCHNELLKÜHLER/-FROSTER

Es sind die folgenden Betriebszustände verfügbar::

- Der Zustand „Off“, das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.
- Der Zustand „Standby“ (die Vorrichtung wird mit Strom versorgt, ist aber ausgeschaltet)
- er Zustand „On“ (die Vorrichtung wird mit Strom versorgt, ist eingeschaltet und wartet auf den Beginn eines Funktionszyklus)
- Der Zustand „Run“ (die Vorrichtung wird mit Strom versorgt, ist eingeschaltet und es wird ein Zyklus ausgeführt) Nachfolgend ist unter „Einschalten der Vorrichtung“ der Übergang vom Zustand „Standby“ in den Zustand „On“ und unter „Ausschalten“ der Vorrichtung“ der Übergang vom Zustand „On“ in den Zustand „Standby“ zu verstehen."

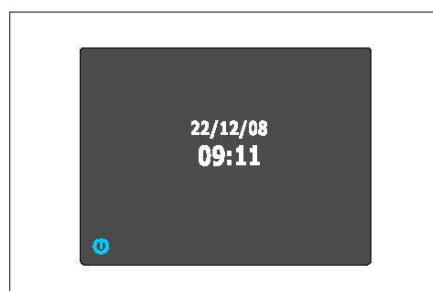
Wenn es zu einer Stromunterbrechung im Zustand „Standby“ oder im Zustand „On“ kommt, kehrt das Gerät bei Wiederherstellung des Stroms zurück in denselben Zustand.

Wenn eine Stromunterbrechung im Zustand „Run“ auftritt, wird das Gerät bei der Wiederherstellung des Stroms im folgenden Modus ausgeführt:

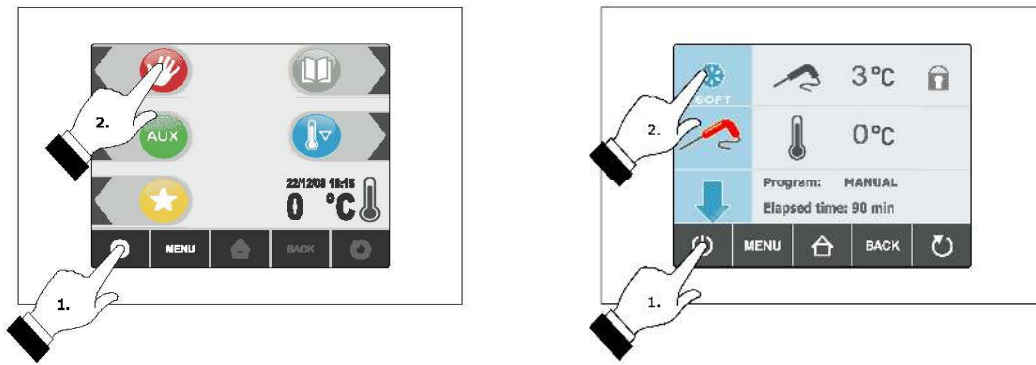
- Wenn ein Temperaturzyklus abläuft, wird es wieder von Beginn an ausgeführt
- Wenn ein Zeitzyklus abläuft, wird es an der Position wieder eingeschaltet, an der die Stromunterbrechung aufgetreten is.
- Wenn ein Konservierungszyklus im Gange ist, kehrt es in den Konservierungszyklus zurück

3.0 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DES SCHNELLKÜHLERS/-FROSTERS

Gerät an den Netzstrom anschließen. Auf dem Display wird für 10 Sekunden der Startbildschirm angezeigt, danach geht er in den „Standby“-Modus über.



Stellen Sie sicher, dass kein Zyklus ausgeführt wird. (1) drücken und loslassen, danach (2) drücken und loslassen



Für eine erneute Verriegelung (1) drücken und loslassen, danach (2) drücken und loslassen
 Im Zustand „On“ zeigt die Vorrichtung den aktuellen Tag und die Uhrzeit und die Temperatur der Kammer an.



Im Zustand „Run“ zeigt die Vorrichtung:
 Wenn ein Zyklus nach Temperatur abläuft, die von der Spießsonde erfasste Temperatur, die Kammertemperatur, den Namen des Programms (falls vorhanden) und die seit Zyklusbeginn abgelaufene Zeit.



Wenn eine Schnellfrostung nach Zeit abläuft, die Restzeit der Schnellfrostung, die Kammertemperatur, den Namen des Programms (falls vorhanden) und die seit Zyklusbeginn abgelaufene Zeit.



Zum Ausschalten des Alarms eine Taste drücken und loslassen

3.1 VORKÜHLUNG

Für jeden Zyklus ist es ratsam, zuvor eine Vorkühlung durchzuführen.



Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Zyklus abläuft.
(1) drücken und loslassen, danach START/STOP  drücken und loslassen.

Um den Zyklus zu unterbrechen, die Taste START/STOP 3 Sekunden gedrückt halten.

Wenn die festgelegte Kammertemperatur erreicht ist, wird der Summer in der Kammer für 2 Sekunden aktiviert und die Vorkühlung fortgesetzt.






3.2 SCHRITTE FÜR DAS INBETRIEBSETZEN EINES ZYKLUS

ps- drücken und loslassen

Kühlung+Spießsonde: ps  ps  ps  ps 

Kühlung+Zeit : ps  ps  ps 





Tiefkühlung Soft+Zeit: ps  ps  ps 






Kühlung Hard+Spießsonde: ps  ps  ps  ps  ps 






Tiefkühlung Soft+Spießsonde: ps  ps  ps  ps 


Kühlung Hard+Zeit: ps  ps  ps  ps 

Tiefkühlung Hard+Zeit: ps  ps  ps  ps 

Kühlung kontinuierlich: ps  ps  ps  ps  ps 

Tiefkühlung Hard+Spießsonde: ps  ps  ps  ps  ps 

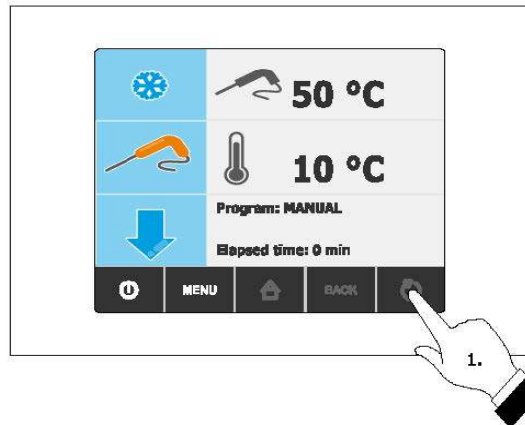
Tiefkühlung kontinuierlich: ps  ps  ps  ps  ps 

Um den Zyklus zu unterbrechen, die Taste (1) für 3  Sekunden gedrückt halten.

Bei den Zyklen per Spießsonde wird ein Test eingeleitet, um die korrekte Einführung der Sonde zu prüfen.

Wenn der Test positiv ausfällt, wird der Zyklus begonnen, wenn der Test nicht positiv ausfällt, wird für einige Sekunden der Summer aktiviert und es beginnt ein Zyklus nach Zeit.

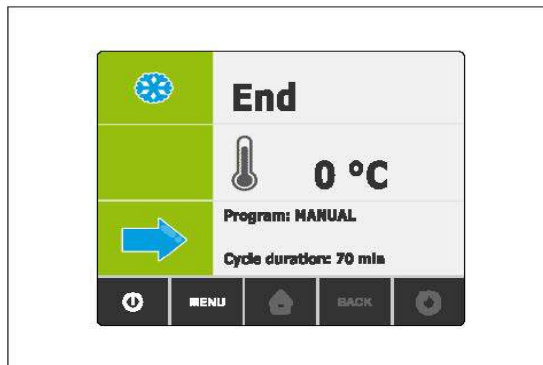
Bei der Schnellfrostung erscheint auf dem Display die von der Spießsonde erfasste Temperatur, die Kammertemperatur, der Name des Programms (falls vorhanden) und die seit Zyklusbeginn abgelaufene Zeit.



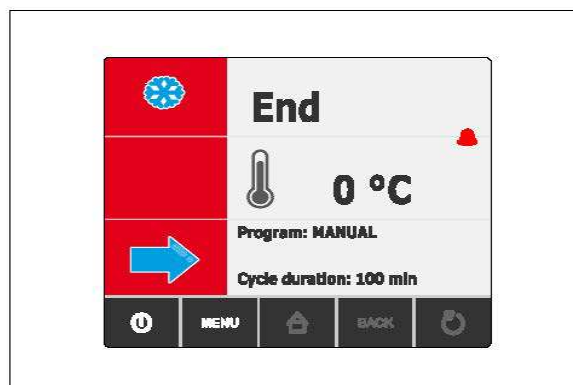
Wenn die von der Spießsonde erfasste Temperatur die Endtemperatur der Schnellfrostung innerhalb der maximalen Dauer der Schnellfrostung erreicht, ist die Schnellfrostung erfolgreich abgeschlossen, das Gerät geht automatisch zu Konservierung über, ausgenommen bei kontinuierlichen Zyklen, und der Summer wird für einige Sekunden aktiviert.

Zum Ausschalten des Summers eine Taste drücken und loslassen.

Bei der Konservierung zeigt das Display die Kammertemperatur, den Namen des Programms (wenn es erstellt wurde) und die für die erfolgreiche Durchführung der Schnellfrostung verwendete Zeit.



Wenn die von der Spießsonde erfasste Temperatur nicht die Endtemperatur der Schnellfrostung innerhalb der maximalen Zyklusdauer erreicht, ist der Zyklus nicht erfolgreich ausgeführt, wird aber fortgesetzt, und der Summer schaltet sich ein. Um die normale Anzeige wieder herzustellen und den Summer auszuschalten, eine Taste drücken und loslassen..



Wenn die von der Spießsonde erfasste Temperatur die Endtemperatur des Zyklus erreicht, geht das Gerät automatisch, wie schon zuvor erklärt, zu Konservierung über.

Um genaueres zu erfahren, siehe Handbuch des Thermostats.

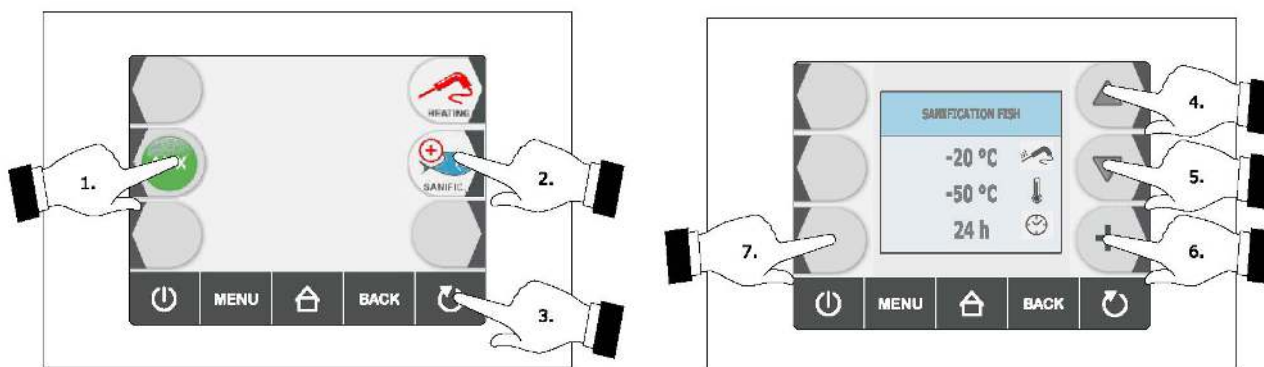
3.3 STERILISIERUNGSZYKLUS FISCH

Der Sterilisierungszyklus für Fisch unterteilt sich in drei Phasen:

Schnellfrostung, Aufrechterhaltung und Konservierung.

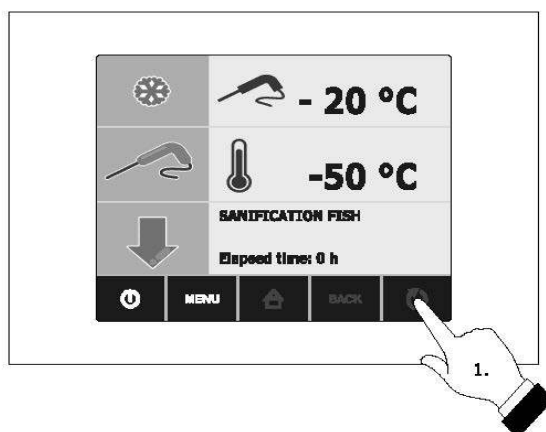
Nach Abschluss einer Phase geht das Gerät automatisch in die nächste über. Um den Zyklus zu beginnen, die folgenden Schritte im angegebenen Modus ausführen: Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät im Zustand „On“ befindet. Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft.

Taste (1) drücken und loslassen, dann Taste (2) drücken und loslassen: die Vorrichtung zeigt die Endtemperatur der Schnellfrostung, den Arbeitssollwert während der Schnellfrostung und die Dauer der Aufrechterhaltung.



Die Taste (4) oder die Taste (5) drücken und loslassen, um diese Werte auszuwählen, und die Taste (6) oder die Taste (7) drücken und loslassen, um sie zu ändern. Die Taste START/STOP (3) drücken und loslassen. Es wird ein Test ausgeführt, um die korrekte Einführung der Spießsonde zu prüfen. Wenn der Test erfolgreich ausfällt, beginnt der Zyklus. Wenn der Test nicht erfolgreich verläuft, wird der Summer aktiviert, die Vorrichtung zeigt „**ALLARME San**“ und der Zyklus wird unterbrochen. Zum Ausschalten des Summers eine Taste drücken und loslassen.

Bei der Schnellfrostung erscheint auf dem Display die von der Spießsonde erfasste Temperatur, die Kammertemperatur und die seit Beginn der Schnellfrostung abgelaufene Zeit.



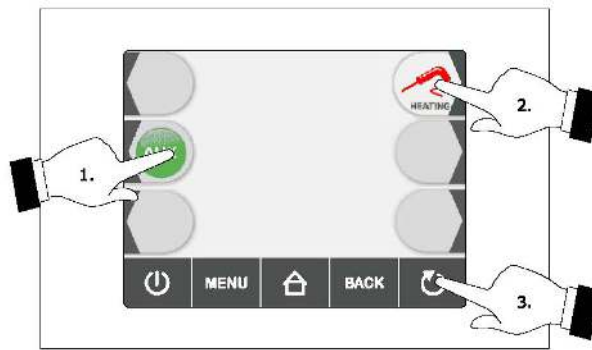
Um den Zyklus zu unterbrechen, die Taste (1) 3 Sekunden gedrückt halten.

Wenn die von der Spießsonde erfasste Temperatur die Endtemperatur der Schnellfrostung erreicht, wird die Schnellfrostung beendet und die Vorrichtung geht automatisch zu Aufrechterhaltung über. Während der Aufrechterhaltung der Endtemperatur der Schnellfrostung wird auch der Arbeitssollwert für die Aufrechterhaltung festgelegt. Nach Ablauf der Aufrechterhaltungsdauer geht die Vorrichtung automatisch zu Konservierung über.

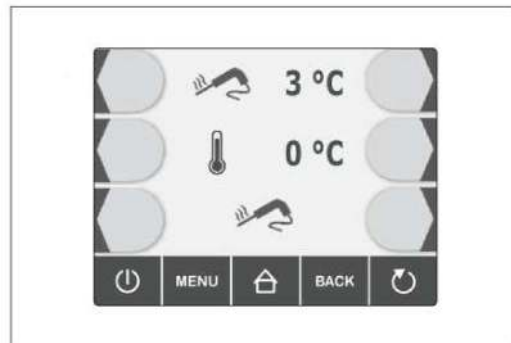
3.4 BEHEIZTE SPIESSONDE (JE NACH MODELL)

Zur Aktivierung die folgenden Schritte einhalten:

1. Sicherstellen, dass die Vorrichtung im Zustand „On“ und im Konservierungs-Prozess ist und dass die Tür geöffnet oder der Eingang der Mikrotür aktiv ist.
2. Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft.
3. Die Taste (1) drücken und loslassen, die Taste (2) drücken und loslassen, dann die Taste START/STOP (3) drücken und loslassen



Die Vorrichtung zeigt die von der Spießsonde erfasste Temperatur und die Kammertemperatur an..



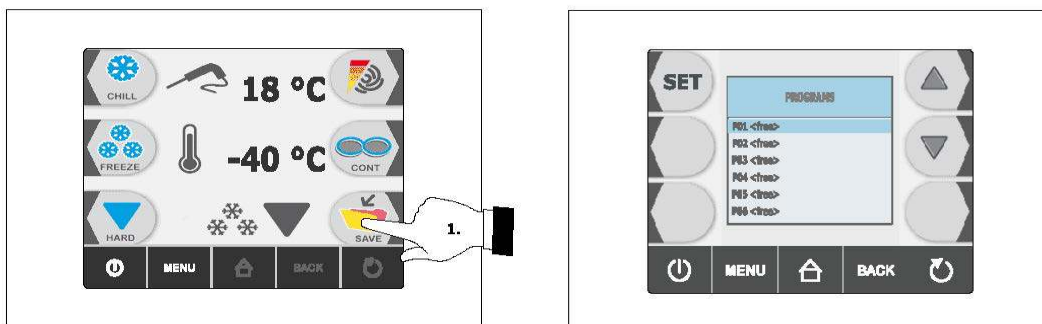
Das Schließen der Tür führt zur Betriebsunterbrechung der Sonde. Bei Abschluss ertönt der Summer für 2 Sekunden.

3.5 PROGRAMME

Bei der Funktion Programme können einige Formeln in einem Programm gespeichert werden und es kann ein Betriebszyklus mit den darin gespeicherten Formeln gestartet werden. Es können 99 Programme gespeichert werden.

Zur Speicherung eines Programms die folgenden Schritte einhalten:

1. Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft.
2. Die Taste (1) vor Einleitung eines Betriebs- oder Konservierungszyklus gedrückt halten. Auf dem Bildschirm erscheint die Nummer des ersten verfügbaren Programms.



Wenn die Taste (1) gedrückt und dann wieder losgelassen wird, bevor ein Betriebszyklus startet, speichert das Gerät die folgenden Formeln:

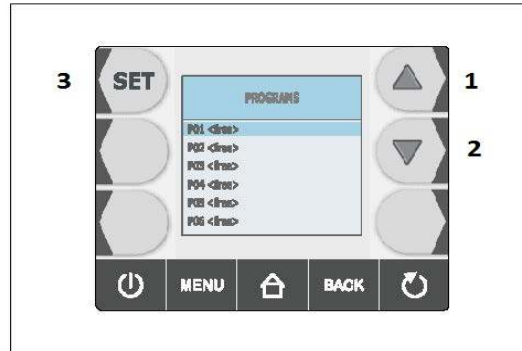
- Den Typ des ausgewählten Betriebszyklus
- Die Intensität der Schnellfrostung
 - Wenn die Taste vor dem Start eines Zyklus nach Temperatur gedrückt wird:
 - Der Arbeitssollwert während der Schnellfrostung und die Endtemperatur der Schnellfrostung
 - Wenn die Taste vor dem Start eines Zyklus nach Zeit gedrückt wird:
 - Der Arbeitssollwert während der Schnellfrostung und die Dauer der Schnellfrostung

Wenn die Taste (1) während einer Konservierung gedrückt und dann wieder losgelassen wird, speichert das Gerät die folgenden Formeln:

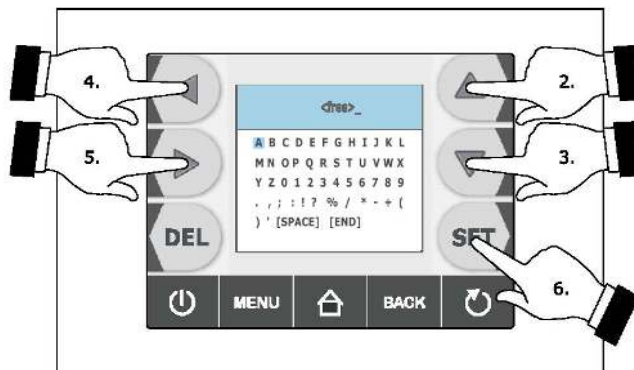
- Den Typ des laufenden Betriebszyklus
- Die Dauer des Kühlzyklus oder die Dauer des Tiefkühlzyklus oder auch die Zeit, die aufzuwenden ist, um die Schnellfrostung oder Tiefkühlung erfolgreich abzuschließen
- Die Intensität der ausgewählten Schnellfrostung / Tiefkühlung vor Beginn eines Betriebszyklus
- Der ausgewählte Arbeitssollwert vor Beginn eines Betriebszyklus.

Die Ausführung eines gespeicherten Programms durch Drücken und Loslassen der Taste (1) während der Konservierung aktiviert einen Zeitzyklus.

3. Die Taste (1) oder die Taste (2) drücken und loslassen, um die Nummer des Programms auszuwählen, und die Taste (3) drücken und loslassen, um ihr einen Namen zuzuordnen.



4. Die Tasten (2),(3),(4),(5) drücken und loslassen, um die Eigenschaft auszuwählen, im Weiteren die Taste (6) drücken und loslassen, um sie zu bestätigen.



5. Die Tasten (2),(3),(4),(5) drücken und loslassen, um „[END]“ auszuwählen, danach die Taste (6) drücken und loslassen, um sie zu bestätigen.

Um das Verfahren abzubrechen, die Taste (ESC) drücken und wieder loslassen oder 60 Sekunden keine Aktion ausführen.

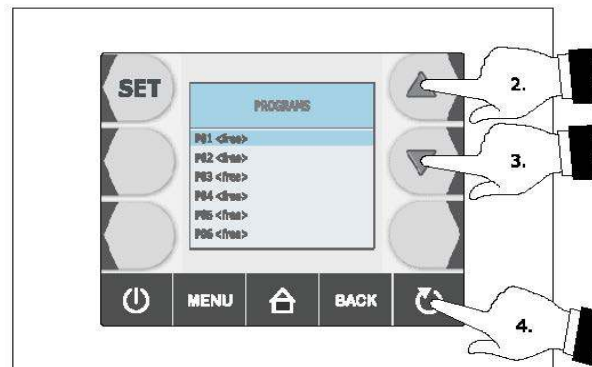
AUSFÜHRUNG EINES PROGRAMMS

Zur Ausführung eines Programms die folgenden Schritte ausführen:

- Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät im Zustand „On“ befindet, sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft.
- Die Taste (1) drücken und loslassen



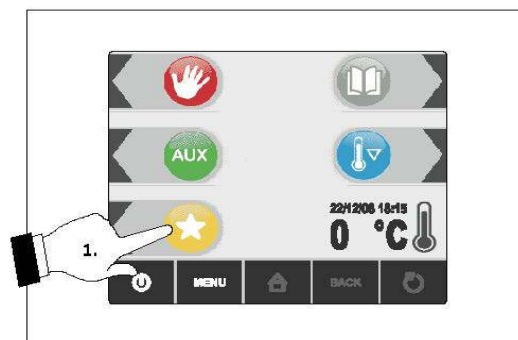
Die Taste (2) oder die Taste (3) drücken und loslassen, um das Programm auszuwählen, dann die Taste START / STOP (4) drücken und loslassen, um es zu starten.



Der Betriebszyklus beginnt mit den im Programm gespeicherten Formeln.

FUNKTION FAVORITEN

Über die Funktion Favoriten ist es möglich ein vor kurzem begonnenes Programm auszuführen. Es können bis zu 99 kürzlich begonnene Programme gestartet werden. Zur Ausführung die folgenden Schritte ausführen: Sicherstellen, dass sich das Gerät im Zustand „On“ befindet, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft. Die Taste (1) drücken und loslassen,



, die Taste  oder die Taste  drücken und loslassen, um das Programm auszuwählen.

Im Weiteren die Taste START/STOP drücken und loslassen  um es zu starten.

Der Zyklus beginnt mit den im Programm gespeicherten Formeln.

3.6 FUNCTION "HACCP"

Mit der Funktion „HACCP“ können bis zu 9 Ereignisse in jeweils einem der drei HACCP-Alarme gespeichert werden, danach wird das älteste Ereignis mit dem neuesten Ereignis überschrieben. Die drei Alarme können sein:

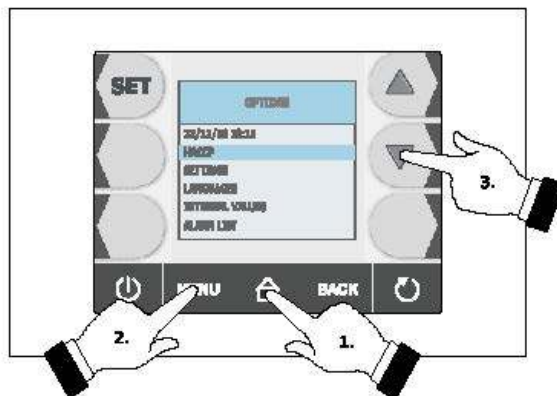
- **tiM** Alarm Schnellfrostung nicht innerhalb der Höchstdauer beendet
- **AH** Alarm Höchsttemperatur während der Konservierung
- **PF** Alarm Stromunterbrechung während der Konservierung.

Um das wiederholte Speichern von Stromunterbrechungs-Alarmen (Code „PF“) zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät im Zustand „Standby“ oder im Zustand „On“ befindet, bevor Sie die Stromversorgung trennen. Wenn die Dauer des Stromunterbrechungs-Alarms (Code „PF“) so ist, dass ein Uhrfehler ausgelöst wird (Code „rtc“), speichert das Gerät weder das Datum noch die Uhrzeit, an denen der Alarm aufgetreten ist, noch seine Daue.

Um die Informationen zu den HACCP-Alarmen darzustellen:

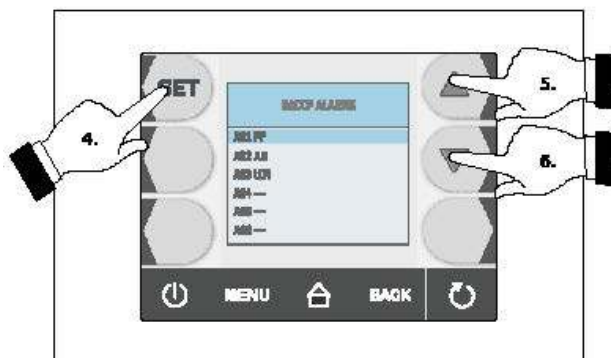
Sicherstellen, dass sich das Gerät im Zustand „On“ befindet, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft.

Die HOME-Taste (1) drücken und loslassen, die Taste MENU (2) drücken und loslassen, danach die Taste (3) drücken und loslassen, um „HACCP“-Alarme auszuwählen“.



Die Taste (4) drücken und loslassen, danach die Taste (5) oder die Taste (6) drücken und loslassen, um den Alarm auszuwählen.

(Je höher die Nummer ist, die dem Code des Alarms folgt, desto älter ist sie).



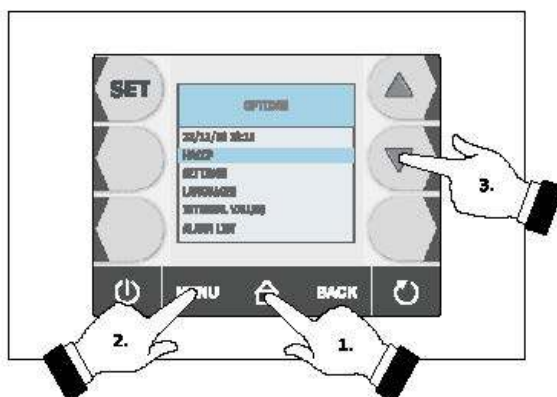
Durch Drücken und Loslassen der Taste (4) auf dem Bildschirm wird die Information zum Alarm angezeigt. Drücken und Loslassen der Taste (5) oder der Taste (6), um die Information zum vorherigen oder nachfolgenden Alarm anzuzeigen.

Zum Verlassen die Taste ESCAPE drücken und wieder loslassen oder 60 Sekunden keine Aktion ausführen.

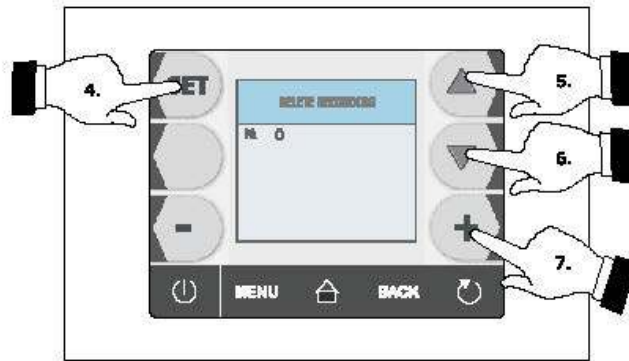
LÖSCHEN DER „HACCP“-ALARME

Um die folgenden Alarme zu löschen, führen Sie die folgenden Schritte aus:

Sicherstellen, dass sich das Gerät im Zustand „On“ befindet, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft. Die „HOME“-Taste (1) drücken und loslassen, die Taste MENU (2) drücken und loslassen, danach die Taste (3) drücken und loslassen, um „HACCP-ALARME“ auszuwählen.



Die Taste (4) drücken und loslassen, danach wiederholt die Taste (5) oder die Taste (6) drücken und loslassen, um den Alarm auszuwählen, im Weiteren die Taste (7) „DEL“ drücken und loslassen.

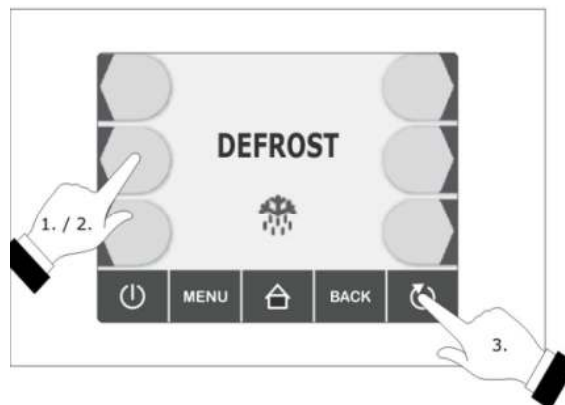


Die Taste (+) wiederholt drücken und loslassen, um „149“ zu formen, im Weiteren die Taste (4) drücken und loslassen. Zum Verlassen die Taste ESCAPE drücken und wieder loslassen oder 60 Sekunden keine Aktion ausführen.

3.7 AKTIVIERUNG MANUELLE ENTFROSTUNG ODER ABTAUUNG

Um eine manuelle Abtauung vorzunehmen, die folgenden Schritte ausführen:

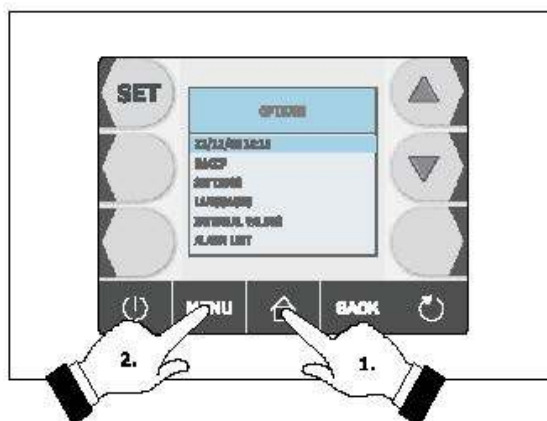
Sicherstellen, dass sich das Gerät im Zustand „On“ befindet, dass eine Vorkühlung oder eine Konservierung im Gange ist, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft. Die Taste (1) „AUX“ drücken und loslassen, die Taste (2) drücken und loslassen, dann die Taste (3) drücken und loslassen.



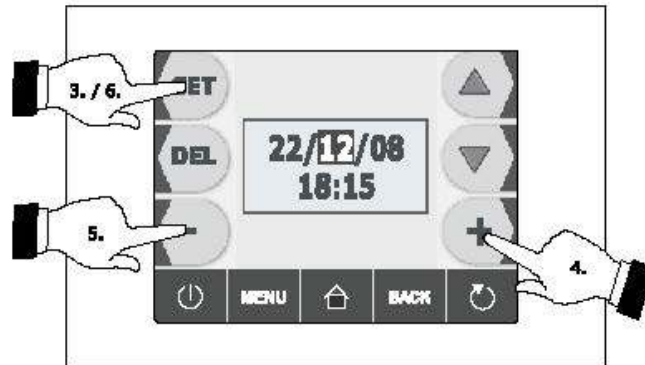
Wenn die Verdampfertemperatur über die festgelegte Temperatur steigt, wird die Entfrostung nicht aktiviert.

KONFIGURATION DATUM UND UHRZEIT

Sicherstellen, dass sich das Gerät im Status „On“ befindet, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Verfahren abläuft. Die Taste (1) „HOME“ drücken und loslassen, die Taste „MENU“ (2) drücken und loslasse.



Dann die Taste (3) drücken und loslassen, danach die Taste (4) oder die Taste (5) drücken und loslassen, um den Wert zu ändern, im Weiteren wieder die Taste (6) drücken und loslassen, um zu bestätigen und den nachfolgenden Wert auszuwählen.



Zum Verlassen die Taste Escape drücken und wieder loslassen oder 60 Sekunden keine Aktion ausführen.

3.8 BEDEUTUNG DER ALARME UND STEUERFEHLER

ALARMCODE	BEDEUTUNG
tiM	Alarm Spießsonde nicht innerhalb der Höchstdauer abgeschlossen (HACCP-Alarm)
AL	Alarm Mindesttemperatur
AH	Alarm Höchsttemperatur (HACCP)
id	Alarm offene Tür
HP	Alarm zu hoher Druck
LP	Alarm zu niedriger Druck
Cth	Alarm Wärmeschutz Kompressor
PF	Alarm Stromunterbrechung während der Konservierung (HACCP-Alarm)
COH	Alarm überhitzter Kondensator
CSd	Alarm blockierter Kompressor
ALLARME San	Sterilisierungs-Alarm

FEHLERCODE	BEDEUTUNG
Pr1	Fehler Sonde Kammer
Pr2	Fehler Sonde Verdampfer
Pr3	Fehler Sonde Kondensator
Pr4	Fehler Spießsonde 1
Pr5	Fehler Spießsonde 2
Pr6	Fehler Spießsonde 2
rtc	Uhrfehler
ErC	Fehler Kompatibilität Schnittstelle Benutzer-Steuermodul
ErL	Fehler Kommunikation Schnittstelle Benutzer-Steuermodul
CSd	Alarm blockierter Kompressor

3.9 VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Sich nicht an die Türen hängen. Die Standfestigkeit des Gerätes bei offenen Türen ist gewährleistet.
- Keine spitzen Werkzeuge in Nähe des Kühlkreislaufs verwenden. Das gilt für die VERDAMPFER, KONDENSATOREN, ABDECKUNGEN DER VENTILATOREN, sowie die Ein- bzw. Auslassleitungen.
- Die Steuerung nicht mit feuchten Händen oder barfuss bedienen. Dasselbe gilt in der Nähe elektrischer Bereiche und Bauteile.

4 WARTUNG

Die folgenden Richtlinien sollen sowohl dem Bediener als auch dem zuständigen Kundendienst als Hilfe dienen, um die einwandfreie Funktionsweise des Schockfrosters während seiner Lebensdauer zu gewährleisten.

Im folgenden werden Sie mit den Reinigungsarbeiten, die Sie selbst durchführen können, sowie mit einer kurzen Überprüfung des Gerätes vertraut gemacht, die Sie vornehmen sollten, bevor Sie sich im Störfall an den Kundendienst wenden. Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen von Nutzen sind.

4.0 VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeglicher Art **muss das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt werden**. Dazu ist der Hauptschalter in die Stellung **OFF** zu bringen (falls am Gerät vorhanden).

Einige Modelle sind mit einem speziellen Abfluss versehen, der die Reinigung, sowie die Abfuhr der eventuell von den Lebensmitteln abgegebenen Flüssigkeiten vereinfacht. Während des Reinigungsvorgangs muss der Abflusstöpsel entfernt und gesäubert werden, damit sich keine Verstopfungen durch mitgeschwemmte Feststoffe bilden können. Auf diese Art und Weise sollen Flüssigkeitsansammlungen vermieden werden. **Nach erfolgter Reinigung muss der Stöpsel wieder ordnungsgemäß eingesetzt werden.**

Wird zur Reinigung Wasser verwendet, so muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden. Die Panele für den Zugang zu den elektrischen Bauteilen dürfen nur von hierzu autorisiertem Fachpersonal zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten entfernt werden.

Die Reinigung des Geräteinneren ist mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

4.1 KERNTEMPÉRATURMESSSONDE

Bei der Kerntemperaturmeßsonde handelt es sich um eine ständig in Gebrauch befindliche Komponente, die stets in sauberem Zustand zu halten ist, um die Übertragung von Keimen Bakterien auf die Lebensmittel zu vermeiden.

Beim Einführen in das Produkt muss ebenfalls sehr vorsichtig vorgegangen werden. Beim Ausschalten sollte die Sonde stets im breiteren Bereich und auf keinen Fall am Kabel gefasst werden. Bei der Entnahme sollte die Sonde vorsichtig bewegt und gedreht werden, um Beschädigungen oder Verformungen zu vermeiden.

Die Sonde muss bis in die Mitte des jeweiligen Lebensmittels eingeführt werden.

Um den gesamten Ablauf zu vereinfachen, sollte die Kerntemperaturmeßsonde vor dem Entfernen der Tablett eingeführt werden.

4.2 DRUCKER (Option)

Ist ein Drucker angeschlossen, so erfolgt der Ausdruck automatisch. Das System gibt das Datum, die Uhrzeit und das Einführen des Produkts in °C an. Weiterhin erfolgt die Angabe, ob die Kerntemperaturmeßsonde benutzt worden ist. Bei Zyklusende werden dieselben Daten erneut geschrieben. Kommt es zu einem Zwischenfall (haccp), so wird dieser ebenfalls detailliert angegeben.

4.3 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG Vom Benutzer durchzuführen

- In Gerätenähe sollten sich keine Wärmequellen befinden.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß nivelliert sein, um Vibrationen zu vermeiden.
- Die Gummidichtung an der Gerätetür muss sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden und dicht mit dem Gerätegehäuse abschließen.
- Der Stecker für die Stromversorgung muss richtig eingesteckt sein.
- Die Wasserauffangwanne muss sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden (nicht bei allen Modellen verfügbar).
- Die Abflussleitung der Kühlkammer darf nicht verstopft sein.
- Der Kreislauf des Kondensators darf nicht durch Staub verstopft werden. Sollte es hier zu Verschmutzung gekommen sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, damit dieser die entsprechend notwendige Reinigung durchführt.
- Der einwandfreie Durchlass der Ventilatorgitter am Verdampfer darf nicht durch Essensreste behindert werden.

4.4 BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS

- Das Gerät über den ON-/ OFF-Knopf ausschalten (falls vorhanden).
- Das Verbindungskabel von der Stromversorgung trennen.
- Das Geräteinnere leeren und gründlich reinigen.
- Die Gerätetür einen Spalt offen stehen lassen, um die Luftzirkulation zu gewährleisten und der Schimmelbildung vorzubeugen.

4.5 ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES

Sollte das Eingreifen eines Technikers erforderlich sein, so führen Sie bitte kurz die folgende Überprüfung am Gerät durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. In einigen Fällen haben die aufgetretenen Störungen oder Fehlfunktionen einfache Ursachen, die der Benutzer ohne fremde Hilfe beheben kann.

Im Folgenden finden Sie einige Beispiele:

a) Das Gerät funktioniert nicht.

- Die ordnungsgemäße Spannungsversorgung des Gerätes überprüfen. Der Hauptschalter muss sich in der eingeschalteten Stellung befinden. Sollte das Display nach dem Drücken einer Taste aufleuchten, so liegt das daran, dass das Display sich verdunkelt, wenn mehr als 120 Minuten seit dem letzten Zyklusende vergangen sind. Diese Standby-Stellung dient zum Energiesparen.

b) Die Temperatur ist zu niedrig.

- In Gerätenähe dürfen keine Wärmequellen vorhanden sein.
- Die Umgebungstemperatur darf nicht mehr als +38°C betragen. Dieser Wert stellt die höchstzulässige Betriebstemperatur für das Gerät dar.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Lebensmittel oder Speisen ordnungsgemäß angeordnet sind, dass die Luftausgänge des internen Ventilators nicht verstopft werden und ob ausreichend Zeit seit der Eingabe der Produkte zur Abkühlung verstrichen ist.
- Den sauberen Zustand des Kondensators überprüfen: Es sollte stets daran gedacht werden, dass die Einsparung an Energie umso größer ist, je sauberer das Kühlgerät ist. Das gilt besonders für die Kühlrippen des Kondensators. Die Häufigkeit dieser Überprüfungen hängt von den Eigenschaften des Aufstellungsortes ab. Sollte das Gerät verschmutzt sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst zwecks ordnungsgemäßer Reinigung.
- Das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.

c) Das Gerät erzeugt zu laute oder anormale Geräusche.

- Die ordnungsgemäße Nivellierung des Gerätes und das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.
- Es darf kein Kontakt zwischen Fremdkörpern und den beweglichen Bauteilen des Schockfrosters entstehen.
- Überprüfen, ob die (sichtbaren) Schrauben ordnungsgemäß angezogen sind.

4.6 BESONDERE WARTUNGSARBEITEN

(Autorisiertes Fachpersonal)

- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung muss darauf geachtet werden, die Kühlrippen des Kondensators aus Aluminium nicht zu beschädigen, da dann der Luftenlass behindert werden und der Kondensator dann nicht mehr kondensieren würde. Hierdurch können ernsthafte Schäden auftreten, die zum Erlöschen der Garantie für Reparaturleistungen führen.
- Die Temperaturbedingungen für das Gerät müssen den am Gerät vorhandenen Angaben entsprechen.
- Die Garantie erlischt ebenfalls im Falle einer nicht ausreichenden Lüftung.
- Das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.
- Die Schutzvorrichtungen an den beweglichen Bauteilen, sowie die seitlichen Paneele dürfen nicht entfernt werden, **bevor das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt ist.**
- Den Bereich der Kondensatoreinheit nur mit Handschuhen betreten, da die hier an einigen Bauteilen herrschenden hohen Temperaturen Verbrennungsgefahren mit sich bringen.
- Sollte der Zuführschlauch beschädigt sein, so muss er unverzüglich von hierzu autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden.
- Beim Auswechseln muss darauf geachtet werden, dass der Schutzleiteranschluss wieder an der richtigen Stelle eingesetzt wird.
- Bei einem notwendigen Kabeltausch darf auf keinen Fall der Kabelquerschnitt verringert werden.
- Wird die innere Abdeckung der Elektroanlage entfernt, so muss diese beim Wiedereinbau genau an ihrem vorherigen Platz montiert werden.

4.7 PRÜFUNGEN UND GARANTIE

Das Gerät ist im Werk gründlich überprüft worden und hat die verschiedenen produktionstechnischen Versuche einwandfrei absolviert.

Der Lieferant kann im Schadensfall auf der Einsendung des beschädigten Bauteils zwecks genauerer Analyse und zu statistischen Zwecken bestehen.

Der Hersteller übernimmt die Beseitigung von Fehlern oder Beschädigungen, vorausgesetzt dass das Gerät im Sinne der Anweisungen im Handbuch benutzt worden ist.

IM REPARATURFALL ODER BEI AUSWECHSLUNG VON BAUTEILEN BITTE IMMER DEN ENTSPRECHENDEN CODE UND DIE GERÄTENUMMER ANGEBEN, DIE AUF DEM TYPENSCHILD ZU FINDEN SIND.

Die Bedienungsanleitung gründlich und aufmerksam lesen, da sie Sicherheitshinweise enthält, die unbedingt eingehalten werden müssen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßen oder nicht von hierzu autorisiertem und ausgebildetem Personal vorgenommenen Eingriffen an der Maschine ab.

**MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN V818 :**

ABATTEUR DE TEMPÉRATURE

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN : ABATTEURS DE TEMPÉRATURE

TABLE DES MATIÈRES

1	INSTALLATION.....	68
1.0	EMPLACEMENT.....	68
1.1	NETTOYAGE.....	68
1.2	BRANCHEMENT.....	68
1.3	DIMENSIONS GÉNÉRALES.....	69
2	UTILISATION.....	72
2.0	- DONNÉES ENVIRONNEMENTALES.....	72
	- DONNÉES CONSTRUCTIVES.....	73
2.1	- UTILISATION.....	73
2.2	- PRODUCTION.....	74
3	- CONSIGNES MANIPULATION CELLULE DE REFROIDISSEMENT.....	74
3.0	MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT.....	74
3.1	PRÉREFROIDISSEMENT.....	76
3.2	ÉTAPES POUR LANCER UN CYCLE.....	76
3.3	CYCLE DE STÉRILISATION DU POISSON.....	78
3.4	SONDE À POINTE CHAUFFÉE (SELON MODÈLE).....	78
3.5	PROGRAMMES.....	79
3.6	FONCTION « HACCP ».....	81
3.7	ACTIVATION DÉCONGÉLATION MANUEL OU DÉGIVRAGE.....	83
3.8	SIGNIFICATION ALARMES ET ERREURS CONTRÔLE.....	84
3.9	PRÉCAUTIONS D'EMPLOI.....	85
4	ENTRETIEN.....	85
4.0	NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR.....	85
4.1	SONDE À COEUR (optional).....	85
4.2	IMPRIMANTE (optionnelle).....	85
4.4	INUTILISATION PROLONGÉE.....	86
4.5	GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DE LA MACHINE.....	86
4.6	ENTRETIEN SPÉCIAL.....	86
4.7	TEST ET GARANTIE.....	87

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Avant de mettre en marche la cellule de refroidissement rapide, nous tenons à vous remercier de votre confiance pour l'achat de cette machine. Nous vous recommandons de lire et de suivre les étapes décrites dans les instructions.

Le présent manuel est conçu pour offrir les informations nécessaires à l'installation, à la mise en service et à l'entretien des cellules de refroidissement rapide.

L'installation et l'entretien particulier doivent être réalisés par un personnel technique qualifié.

ESSAIS DE FONCTIONNEMENT

La cellule de refroidissement rapide que vous avez acquise est prête à l'emploi, le résultat est certifié par un test de contrôle de qualité rigoureux.

1 INSTALLATION

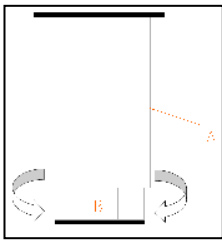
1.0 EMPLACEMENT

Retirer l'emballage à l'exception de la palette d'appui. Ne pas traîner sur le sol.

Les instructions pour garantir que lors du transport/stockage et chargement/déchargement, la cellule ne subisse aucun dommage sont indiquées sur l'emballage. L'emballage doit être éliminé conformément aux normes du pays où la cellule se trouve.

La zone où la cellule se trouve doit être dégagée et propre, évitant ainsi que le ventilateur de l'appareil de réfrigération n'absorbe des matériaux qui se déposeraient ensuite sur les pales du condenseur, réduisant l'efficacité du système.

Retirer la palette en prenant soin de ne pas provoquer de coups. Maintenant, procéder au nivellement, en vissant ou dévissant les pieds. Une fois nivelée, le film protecteur de l'acier inoxydable peut être retiré en utilisant un objet qui ne soit pas pointu pour éviter de rayer l'acier (conseillé en aluminium)



A : CORPS DU PIED

B : FILETAGE :

À droite pour abaisser le meuble

À gauche pour soulever le meuble

1.1 NETTOYAGE

Avant la mise en marche :

Laver l'intérieur de la chambre et les accessoires avec un peu d'eau et du savon neutre, afin d'éliminer l'odeur caractéristique du neuf. Une fois propre et sec, introduire des accessoires dans les endroits appropriés, selon vos préférences.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs, étant donné que des infiltrations dans les composants électriques pourraient nuire au fonctionnement normal.

Le nettoyage de la partie extérieure du meuble doit être effectué avec un chiffon humide et en suivant le sens du satinage de l'acier inoxydable. Et bien sécher.

Utiliser des détergents neutres et non pas des substances à base de chlore et/ou abrasives.

Ne pas utiliser d'ustensiles pouvant provoquer des incisions entraînant la formation de rouille.

En cas de résidus durcis, utiliser de l'eau et du savon ou des détergents neutres, en employant une spatule en plastique ou en bois si nécessaire.

Nettoyer l'intérieur de la chambre pour éviter la formation de résidus de saleté, avec des détergents neutres ne contenant pas de chlore et qui ne soient pas abrasifs.

Les zones proches de l'appareil doivent également être nettoyées quotidiennement, toujours avec de l'eau et du savon et non pas avec des détergents toxiques ou à base de chlore. Rincer à l'eau claire et bien sécher.

1.2 BRANCHEMENT



GÉNÉRAL

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension et la fréquence du réseau correspondent bien à celles figurant sur la plaque des caractéristiques de l'appareil. S'assurer également que la prise de courant supporte bien la consommation à laquelle elle doit être soumise.

Il est indispensable que l'installation électrique sur laquelle doit être branché l'appareil dispose d'une PRISE DE TERRE et soit protégée par un disjoncteur magnéto-thermique différentiel (de préférence, de 30 mA)

Pour votre sécurité il est interdit de rallonger le cordon électrique de l'appareil.

N'introduire aucun élément dans les grilles de protection du ventilateur ni dans la zone du bloc frigorifique.

Avant la mise en marche de l'appareil, s'assurer qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.

Pour le bon fonctionnement des différents éléments composant le système de réfrigération, il est très important de veiller à ce que les arrivées d'air du ventilateur, situé à l'intérieur, comme du condensateur, ne se trouvent ni bouchées ni obstruées.

Ne pas installer l'Abatteur à l'air libre.

Branchement électrique par cordon pourvu d'une fiche de prise européenne sur les modèles 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 et 10GN 1/1.

10GN 2/1 et 16GN 1/1: Fils électriques pour branchement sur prise triphasée (Il est conseillé de placer un coupe circuit)

Tous les abatteurs de température doivent être installés par des techniciens professionnels connaissant parfaitement les installations électriques et les différents systèmes de réfrigération en général.

Pour toute installation fixe et définitive, il convient de raccorder l'appareil au système d'évacuation général ainsi qu'à l'arrivée d'eau locale, en créant un siphon avec le système d'évacuation, afin d'éviter toute perte de froid. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être installé dans une atmosphère présentant un risque d'explosion.

En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau. Utiliser des extincteurs à CO₂ (anhydride de carbone) en refroidissant le plus rapidement possible la zone du moteur.

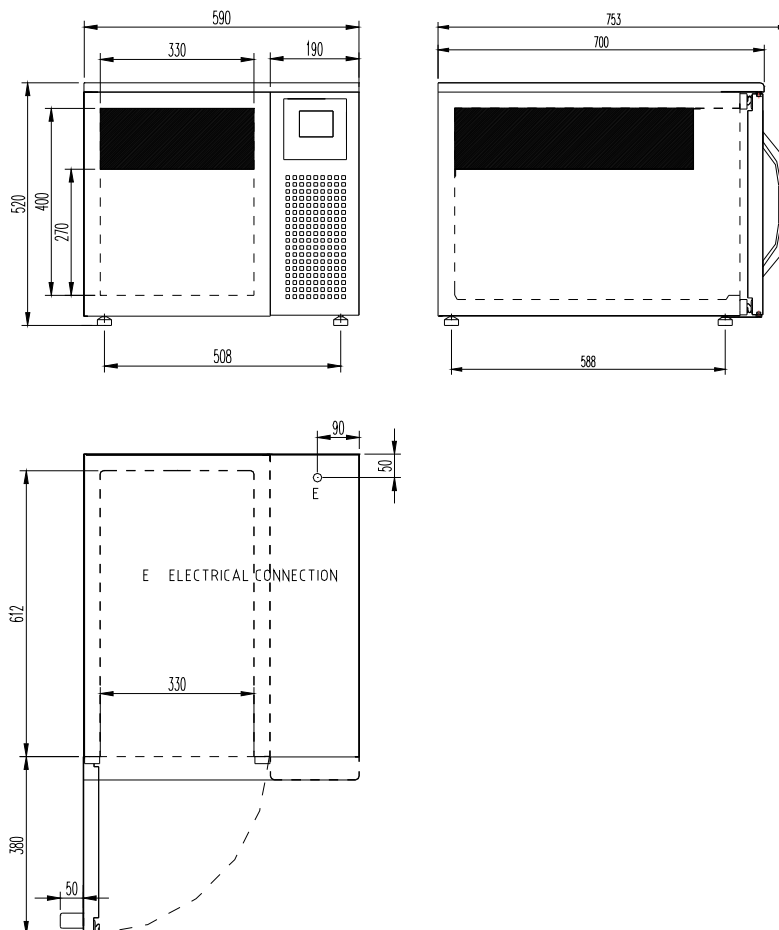
IMPORTANT: Insérer le bouchon de la bonde d'évacuation intérieure avant utilisation.

Tableau de consommations:

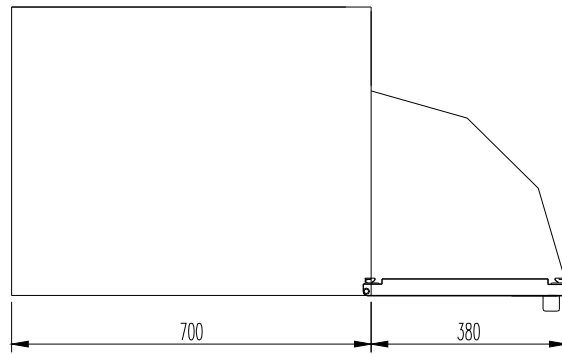
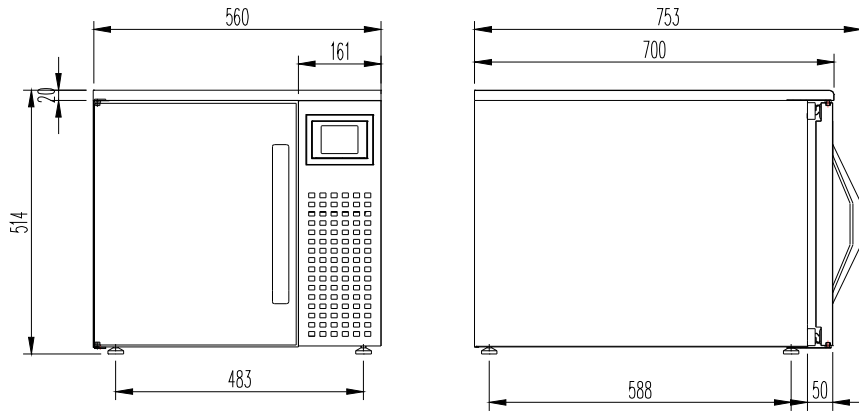
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad 600*400mm	Tensión v	Frecuencia Hz	Consumo (máx) W	Dimensiones		
						Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 DIMENSIONS GÉNÉRALES.

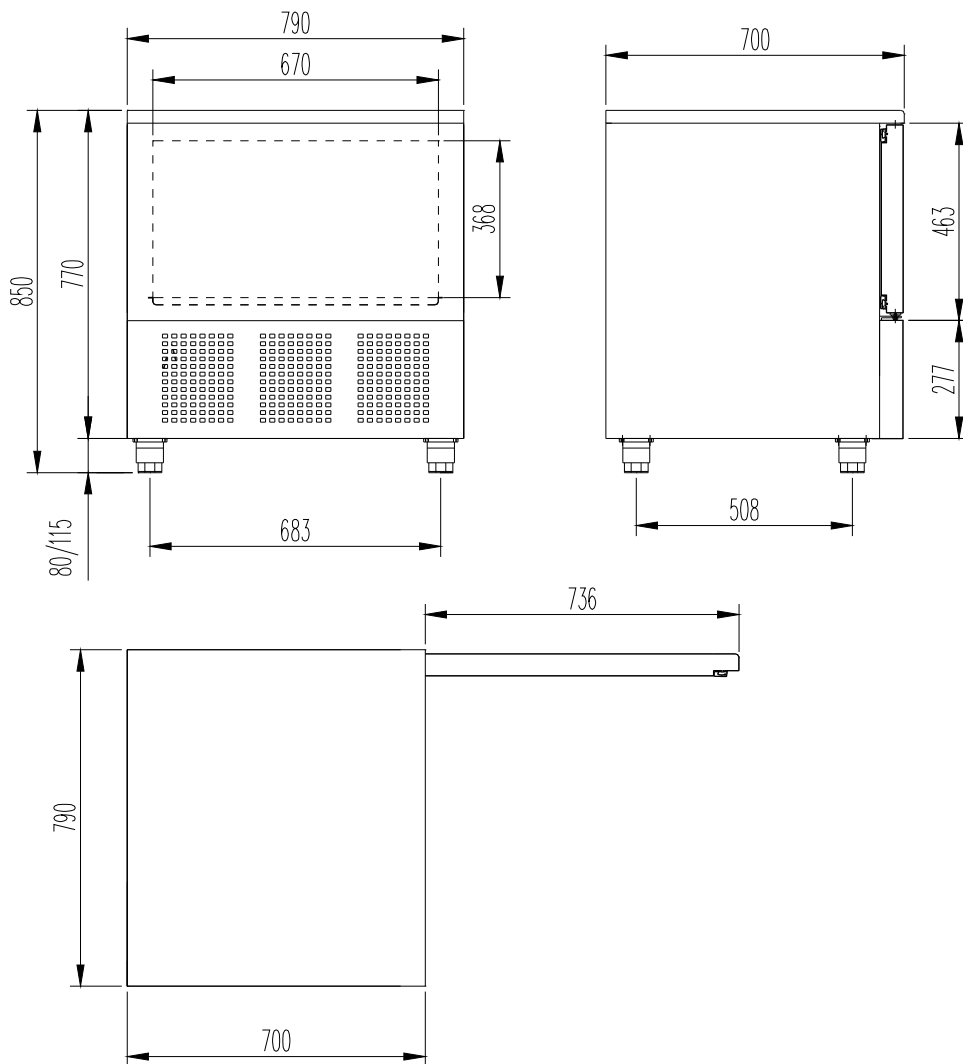
3 GN 1/1 (R-290)



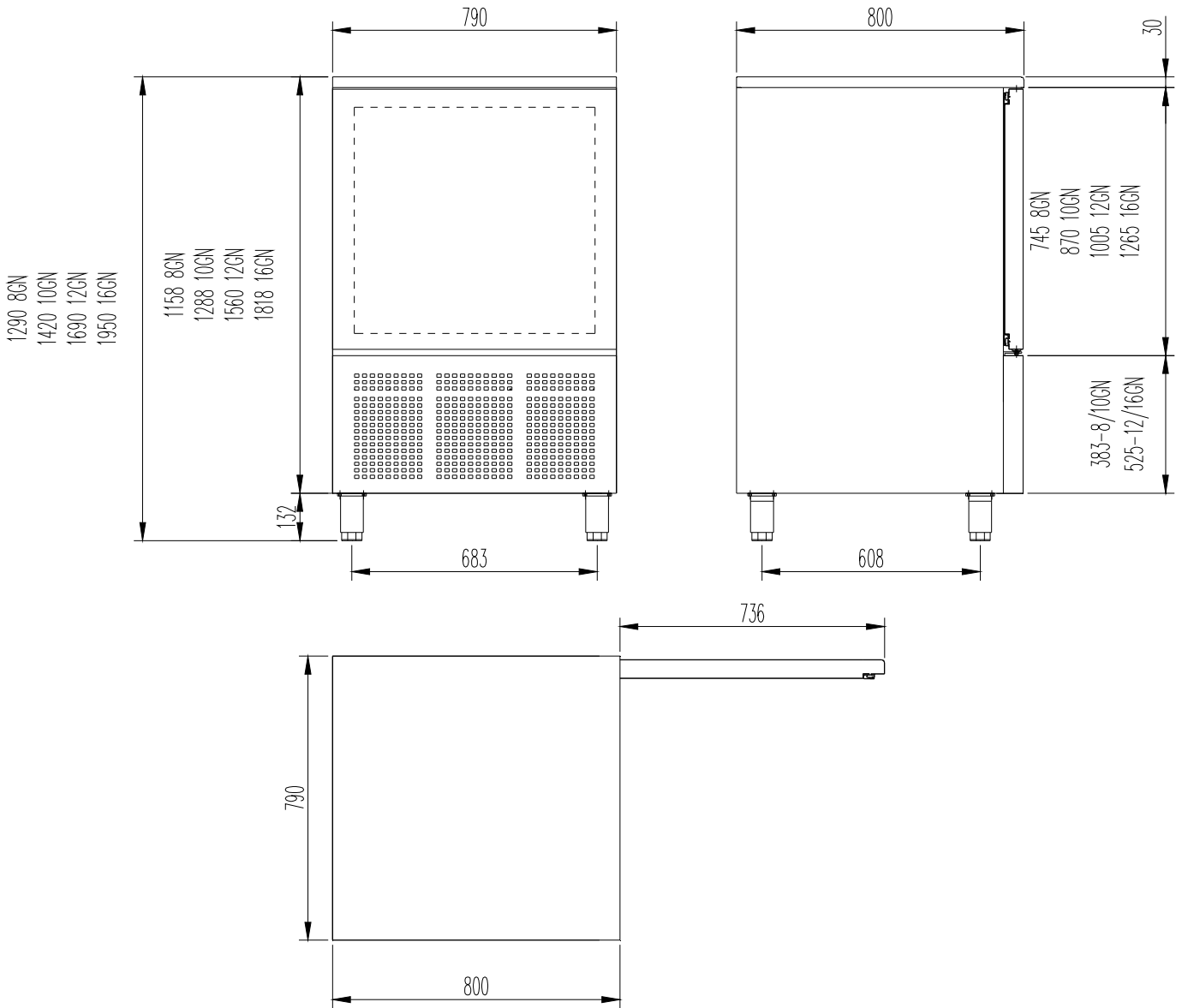
3 GN 1/1



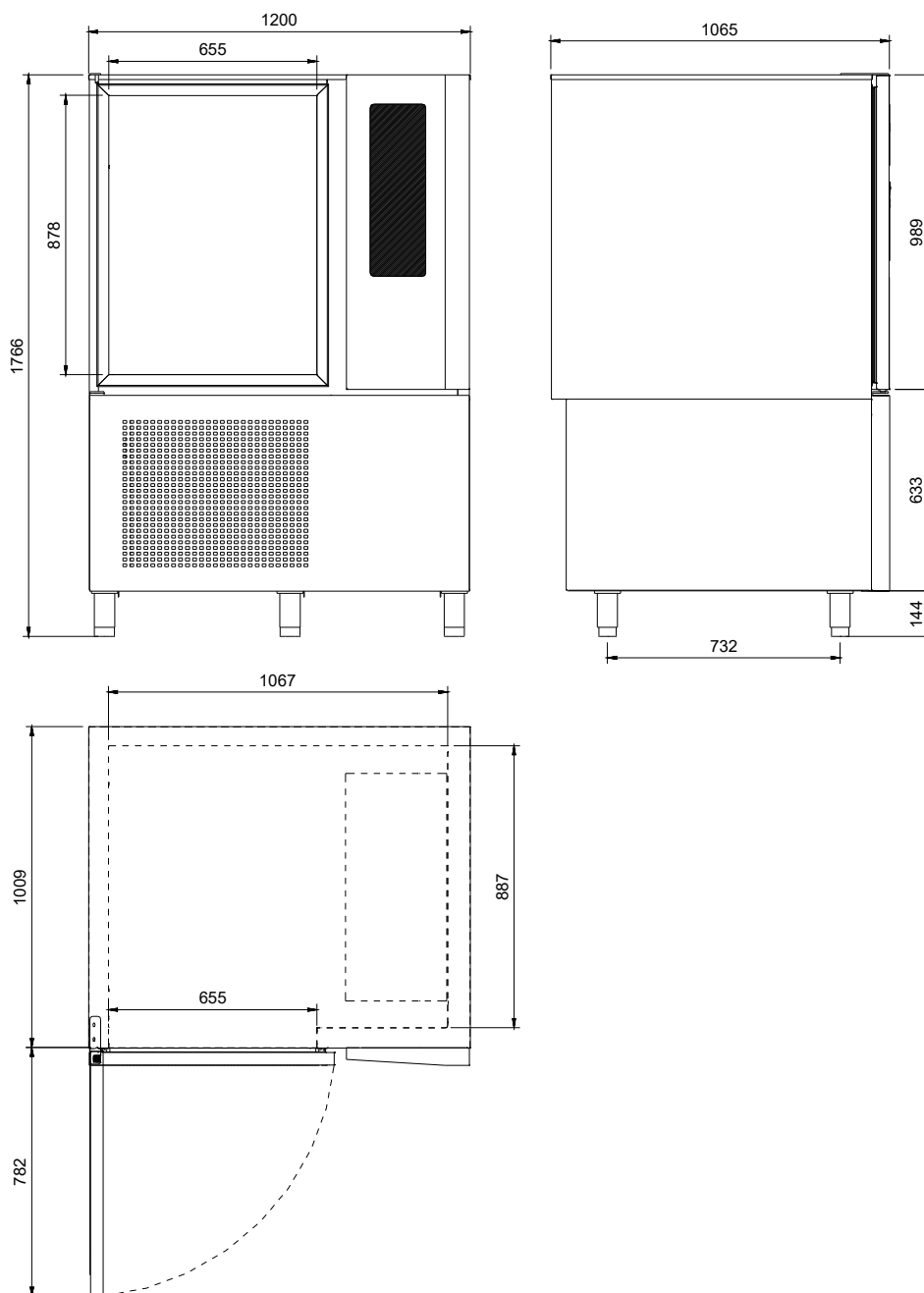
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 UTILISATION

2.0 – DONNÉES ENVIRONNEMENTALES

Température ambiante.

Les données de production ont été obtenues en laboratoire technique dans des conditions ambiantes selon EN17032

Niveau sonore

Leq au point d'un niveau de bruit à 1 mètre et dans des conditions opérationnelles <70 dB(A)

Lpc à 1 mètre dans des conditions opérationnelles <130 dB(C)

Les mesures relevées lors des tests acoustiques ont été obtenues suivant ISO 230-5. Ces tests ont été menés à bien dans une salle d'exposition de forme rectangulaire dépourvue de tout traitement d'absorption phonique.

- DONNÉES CONSTRUCTIVES

- Intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Parois externes de la machine en acier inoxydable.
- Permet l'insertion de plaques de pâtisserie (sauf 3 GN 1/1)
- Porte équipée d'un dispositif automatique de fermeture. (sauf 3 GN 1/1)
- Modèle mixte permettant d'effectuer plusieurs cycles d'abattement jusqu'à atteindre la température de conservation (+2°C) ou de congélation (-18°C) souhaitée.

Deux cycles d'abattement en réfrigération et deux cycles d'abattement en congélation (Soft et Hard) peuvent être effectués: à l'aide des boutons correspondants.

- Réfrigération: 90 minutes.
- Congélation: 240 minutes.

Dispose d'un temporisateur électronique et d'une sonde de température dans la chambre. Contrôle des cycles par temps ou par insertion d'une sonde à cœur dans les aliments. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil peut fonctionner comme une armoire de réfrigération: + 2, + 4° C; ou de maintien des produits congelés: -18°C, pendant un court laps de temps.

- Compresseur hermétique/scroll à condensateur ventilé.
- Isolation de polyuréthane injecté. Densité de 40 Kg. Sans CFC.
- Évaporateur avec tuyau de cuivre et ailettes d'aluminium traités à la peinture anticorrosion.
- Réfrigération par tirage forcé

2.1 – UTILISATION

Ces appareils ont été fabriqués conformément aux directives de la CE en matières de traitement et de conservation des aliments.

La fonction d'un abatteur de température est d'abaisser brusquement le niveau de température d'un aliment (plats cuisinés ou produits frais) afin de garantir le maintien des propriétés nutritionnelles, physiques et chimiques optimales de celui-ci.

Il est important de mentionner que la frange de température critique du produit, comprise entre 10° C et 85 ° C, doit être dépassée dans le plus court laps de temps possible. **(IL EST DONC ESSENTIELLES DE METTRE L'ABATTEUR EN FONCTIONNEMENT ET DE LE REGLER SUR LE CYCLE DE MISE A POINT AVANT D'INTRODUIRE LE PRODUIT CHAUD A L'INTERIEUR. POUR CE FAIRE, IL SUFFIT DE SELECTIONNER LE MODE MISE À POINT DANS LE MENU PRINCIPAL. UNE FOIS A POINT, L'ABATTEUR VOUS INDIQUE QU'IL EST PRET.)**

Il est conseillé lorsque la charge de faire tomber moins de 50% de sa capacité d'effectuer l'abattement par sonde coeur.

Pendant le cycle d'abattement:

- Ne pas ouvrir la porte avant la fin du cycle.
- Ne pas envelopper le produit ou couvrir les plaques.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des plaques de plus de 40 mm de haut.
- L'épaisseur du produit sur la plaque, notamment s'il est compact, ne doit pas excéder les 2 à 2,5 cm.
- Il est recommandé d'utiliser des récipients en acier inoxydable ou en aluminium.

Pendant le cycle de conservation:

- Le produit doit être divisé en portions cuisinées sous vide de manière à en maintenir les arômes et la fraîcheur, etc. et à en faciliter la régénération.
- Positionner le produit de manière à permettre la circulation de l'air.
- Ne pas installer sur les grilles qui obstruent la circulation de l'air.
- Réduire au maximum les ouvertures de porte et les temps de manipulation.
- Ne pas introduire dans l'appareil un produit chaud ni des liquides non couverts.

2.2 – PRODUCTION

En fonction de plusieurs facteurs et selon les caractéristiques des produits cuisinés, il s'agit ici d'orienter l'utilisateur concernant un produit très homogène et standard de la cuisine internationale.

MODELE	PRODUCTIONS (kg) (*)	
	REFROIDISSEMENT POSITIF	REFROIDISSEMENT NEGATIF
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Productions calculees selon les normes EN17032 (Posit., +65 °C → +10 °C en 120'; Negat. +65 °C → -18 °C en 270')

Le kg de produit peut varier si les conditions d'essai changent, telles que la température...

3 – CONSIGNES MANIPULATION CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Il existe les états de fonctionnement suivants :

- l'état « off », l'appareil n'est pas alimenté.
- l'état « stand-by » (le dispositif est alimenté et éteint)
- l'état « on » (le dispositif est alimenté, il est allumé et attend le début d'un cycle de fonctionnement)
- l'état « run » (le dispositif est alimenté et avec un cycle en cours). Successivement, par « mise en marche », le dispositif est censé passé de l'état « stand-by » à l'état « on » et par « arrêt » de l'appareil, de l'état « on » à l'état « stand-by ».

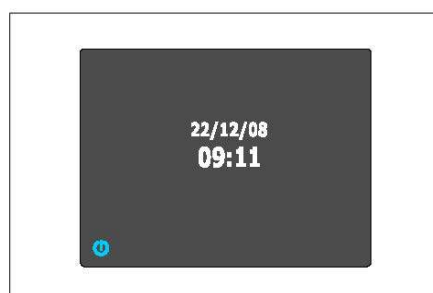
En cas de panne de courant pendant l'état « stand-by » ou pendant l'état « on », une fois l'alimentation rétablie, l'appareil reviendra au même état.

Si une panne de courant survient pendant l'état « run », lors du rétablissement de l'alimentation, l'appareil fonctionnera dans le mode suivant :

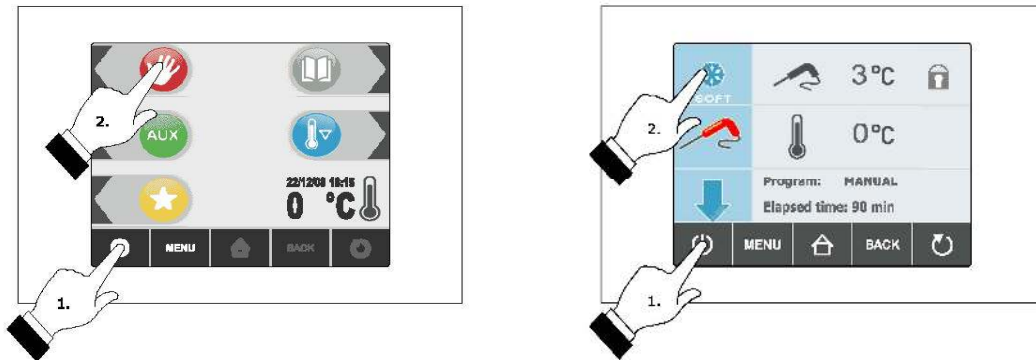
- Si un cycle de température était en cours, il sera rétabli depuis le début
- Si un cycle de temps était en cours, il redémarrera au moment où l'interruption de l'alimentation s'est produite.
- Si un cycle de conservation était en cours, il reviendra au cycle de conservation

3.0 MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Branchez l'alimentation de l'appareil. L'écran affichera l'écran d'accueil pendant 10 secondes, puis il passera en mode « stand-by ».



Pour déverrouiller le clavier : Assurez-vous qu'il n'y a pas de cycle en cours. **Appuyer et relâcher (1), puis appuyer et relâcher (2)**



Pour verrouiller de nouveau, appuyez et relâchez (1), puis appuyez et relâchez (2)

Pendant l'état « on », le dispositif affichera le jour et l'heure réels, et la température de la pièce.



Pendant l'état « run », le dispositif affichera :

Si un cycle de température est en cours, la température détectée par la sonde à pointe, la température de la pièce, le nom du programme (le cas échéant) et le temps écoulé depuis le début du cycle.



Si un cycle de refroidissement est en cours par temps, le temps résiduel de la durée du refroidissement, la température de la pièce, le nom du programme (le cas échéant) et la durée écoulée depuis le début du cycle.




Pour couper l'alarme, appuyer sur un bouton et le relâcher

3.1 PRÉREFROIDISSEMENT

Il est conseillé que chaque cycle soit précédé d'un prérefroidissement. Pour ce faire :



Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun cycle n'est en cours. Appuyez et relâchez (1), puis appuyez et relâchez  START/STOP.

Pour interrompre le cycle, maintenez la touche START/STOP enfoncée pendant 3 s.

Lorsque la température de la pièce établie est atteinte, l'avertisseur sonore de la pièce est activé pendant deux secondes et le prérefroidissement se poursuit.

3.2 ÉTAPES POUR LANCER UN CYCLE

ps-appuyer et relâcher

Refroidissement+pointe : ps  ps  ps  ps 

Refroidissement+temps : ps  ps  ps 

Surgélation soft+temps : ps  ps  ps 






Refroidissement hard+pointe : ps  ps  ps  ps  ps 





Surgélation soft +pointe : ps  ps  ps  ps 


Refroidissement hard+temps : ps  ps  ps  ps 

Surgélation hard+temps : ps  ps  ps  ps 

Refroidissement continu : ps  ps  ps  ps  ps 

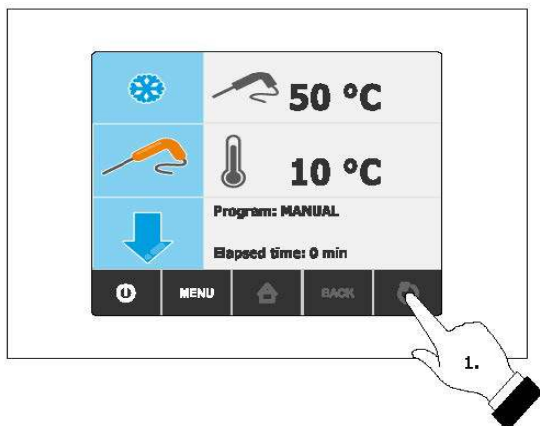
Surgélation hard+pointe : ps  ps  ps  ps  ps 

Surgélation continue : ps  ps  ps  ps  ps 

Pour interrompre le cycle, maintenez la touche (1)  enfoncée pendant 3 s.

Dans les cycles de sonde à pointe, un test sera lancé pour vérifier que la sonde est bien insérée. Si le test est correct, le cycle démarre, si le test n'est pas correct, le cycle démarrera à un moment donné, l'avertisseur sonore est activé pendant quelques secondes.

Pendant le refroidissement, l'écran affiche la température détectée par la sonde à pointe, la température de la pièce, le nom du programme (le cas échéant) et le temps écoulé depuis le début du refroidissement.



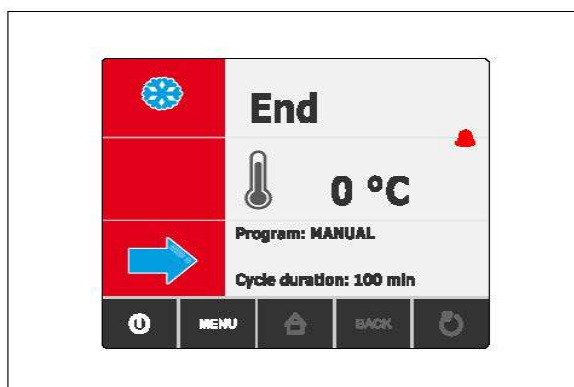
Si la température détectée par la sonde à pointe atteint la température de fin de refroidissement dans le délai maximum de refroidissement, ce dernier sera complété avec succès, l'appareil passera automatiquement à la conservation, sauf dans les cycles continus, et l'avertisseur sonore est activé pendant quelques secondes.

Pour couper l'avertisseur sonore, appuyez sur une touche et relâchez-la.

Pendant la conservation, l'écran affiche la température de la pièce, le nom du programme (le cas échéant) et le temps employé pour compléter avec succès le refroidissement.



Si la température détectée par la sonde à pointe n'atteint pas la température de fin de refroidissement dans le délai maximum du cycle, ce dernier a échoué, l'avertisseur sonore sera activé. Pour rétablir la visualisation normale et couper l'avertisseur sonore, appuyez sur une touche et relâchez-la.



Lorsque la température détectée par la sonde à pointe atteint la température de fin de cycle, l'appareil passe automatiquement à conservation, comme expliqué précédemment.

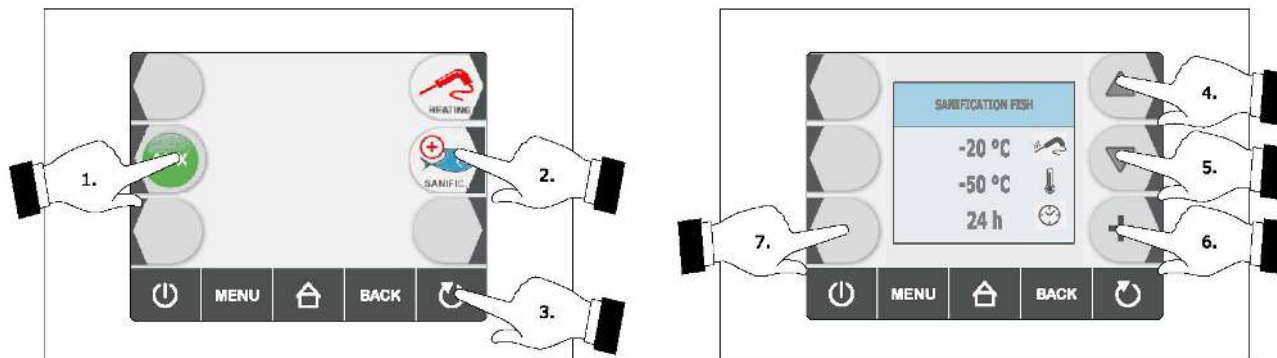
Pour en savoir plus, voir notice du thermostat.

3.3 CYCLE DE STÉRILISATION DU POISSON

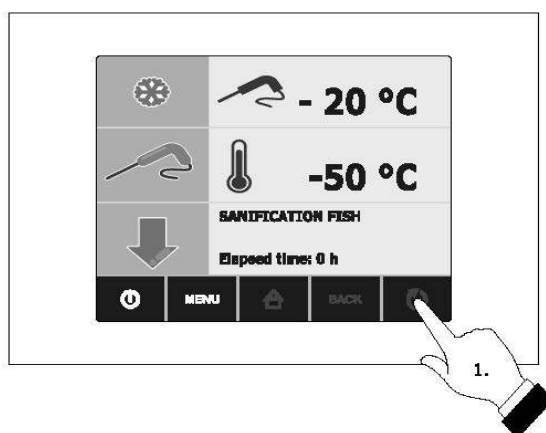
Le cycle de stérilisation du poisson est divisé en trois phases :

Refroidissement, maintien et conservation.

À la fin d'une phase, l'appareil passe automatiquement à la suivante. Pour lancer le cycle, suivez les étapes suivantes dans le mode indiqué : Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on ». Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours. Appuyez et relâchez la touche (1), puis appuyez et relâchez la touche (2) : le dispositif affichera la température de fin de refroidissement, le point de consigne de travail pendant le refroidissement et la durée de maintien.



Appuyez et relâchez la touche (4) ou la touche (5) pour sélectionner ces valeurs, puis appuyez et relâchez la touche (6) ou la touche (7) pour les modifier. Appuyez et relâchez le bouton START/STOP (3). Un test sera lancé pour vérifier que la sonde à pointe est bien insérée. Si le test est réalisé avec succès, un cycle sera lancé. Si le test échoue, l'avertisseur sonore sera activé, le dispositif affichera l'indication « **ALLARME San** » et le cycle sera interrompu. Pour couper l'avertisseur sonore, appuyez sur une touche et relâchez-la. Pendant le refroidissement, le dispositif affiche la température détectée par la sonde à pointe, la température de la pièce et le temps écoulé depuis le début du refroidissement.



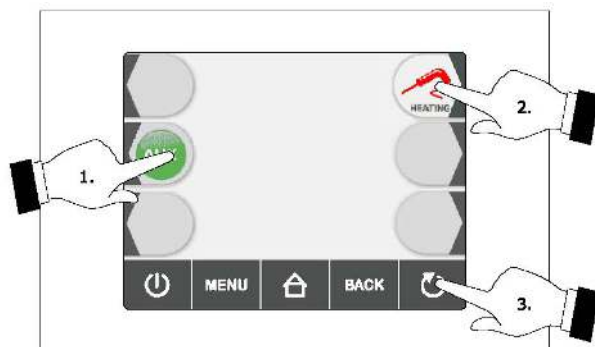
Pour interrompre le cycle, maintenez la touche (1) enfoncée pendant 3 s.

Lorsque la température détectée par la sonde à pointe atteint la température de fin de refroidissement, ce dernier sera achevé et le dispositif passera automatiquement au maintien. Pendant le maintien, la température de fin de refroidissement établit également le point de consigne de travail pendant le maintien. Une fois la durée de maintien écoulée, le dispositif passe automatiquement à la conservation.

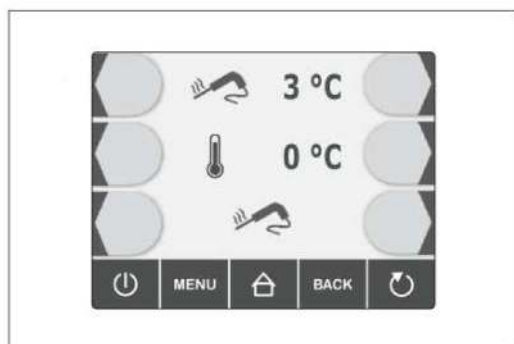
3.4 SONDE À POINTE CHAUFFÉE (SELON MODÈLE)

Pour l'activer, suivez les étapes suivantes :

1. Assurez-vous que le dispositif est sur l'état « on » et qu'il est en cours de conservation, et que la porte est ouverte ou que l'entrée microrupteur porte est activée.
2. Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours.
3. Appuyez et relâchez la touche (1), appuyez ou relâchez la touche (2), puis appuyez ou relâchez la touche START/STOP (3)



Le dispositif affichera la température détectée par la sonde à pointe et la température de la pièce.



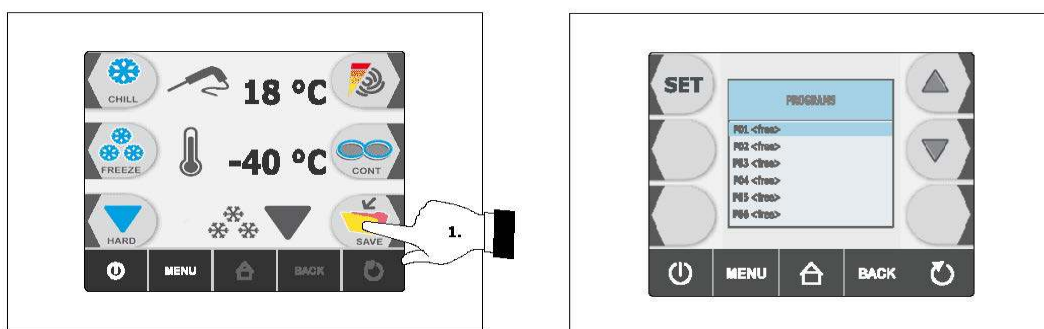
La fermeture de la porte provoque l'interruption du fonctionnement de la sonde. À la fin, l'avertisseur sonore est activé pendant 2 s.

3.5 PROGRAMMES

Grâce à la fonction programmes, il est possible de mémoriser certaines formulations dans un programme et de lancer un cycle de fonctionnement avec les formulations qui y sont mémorisées. Il est possible de mémoriser jusqu'à 99 programmes.

Pour mémoriser un programme, suivre les étapes suivantes :

1. Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours.
2. Maintenez le bouton (1) enfoncé avant de lancer un cycle de fonctionnement ou pendant la conservation. L'écran affichera le numéro du premier programme disponible.



Si la touche (1) est enfoncée et relâchée avant de lancer un cycle de fonctionnement, l'appareil mémorisera les formulations suivantes :

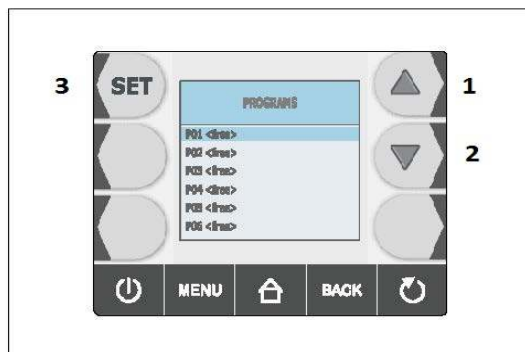
- Le type de cycle de fonctionnement sélectionné
- L'intensité du refroidissement
 - Si la touche est enfoncée avant de lancer un cycle à une température donnée :
 - Le point de consigne de travail pendant le refroidissement et la température de fin de refroidissement
 - Si la touche est enfoncée avant de lancer un cycle avec un temps donné :
 - Le point de consigne de travail pendant le refroidissement et la durée du refroidissement

Si la touche (1) est enfoncée et relâchée pendant une conservation, l'appareil mémorisera les formulations suivantes :

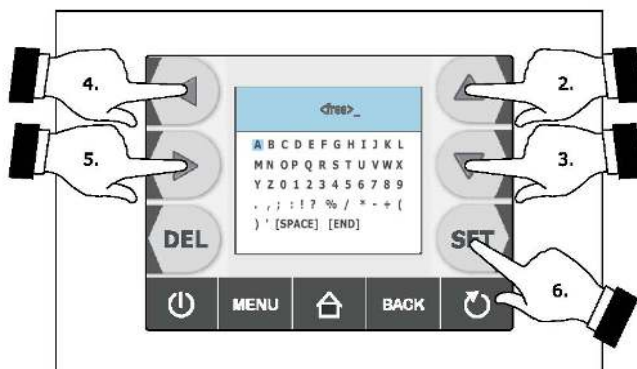
- Le type de cycle de fonctionnement en cours
- La durée du cycle de refroidissement ou la durée du cycle de surgélation ou le temps employé pour réaliser avec succès le refroidissement ou la surgélation
- L'intensité de refroidissement/surgélation sélectionnée avant de lancer un cycle de fonctionnement
- Le point de consigne de travail sélectionné avant de lancer un cycle de fonctionnement.

L'exécution d'un programme mémorisé en appuyant sur la touche (1) et en la relâchant pendant la conservation provoque l'activation d'un cycle avec un temps donné.

3. Appuyez et relâchez la touche (1) ou la touche (2) pour sélectionner le numéro du programme, puis appuyez et relâchez la touche (3) pour leur associer un nom.



4. Appuyez et relâchez les touches (2),(3),(4),(5) pour sélectionner la nature, puis appuyez et relâchez la touche (6) pour la confirmer.



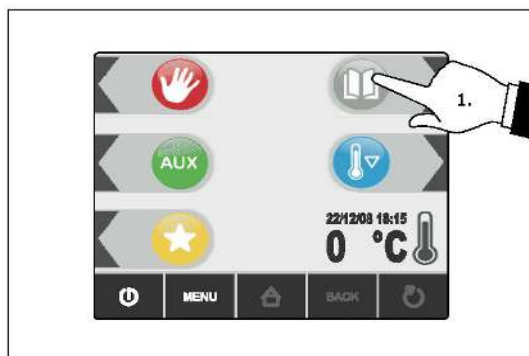
5. Appuyez et relâchez les touches (2),(3),(4),(5) pour sélectionner « [END] », puis appuyez et relâchez la touche (6) pour confirmer.

Pour quitter la procédure, appuyez et relâchez la touche (ESC) ou ne touchez rien pendant 60 s.

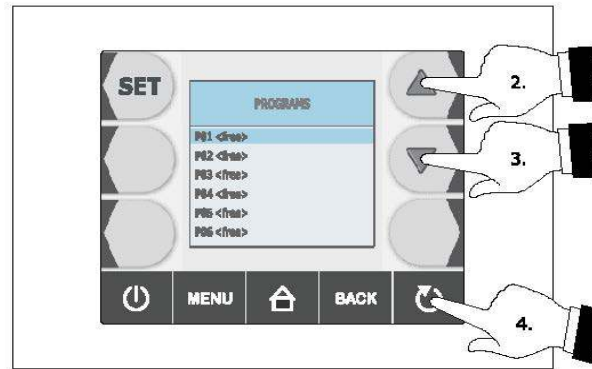
EXECUTION D'UN PROGRAMME

Pour exécuter un programme, suivez les étapes suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on », que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours.
- Appuyez et relâchez la touche (1)



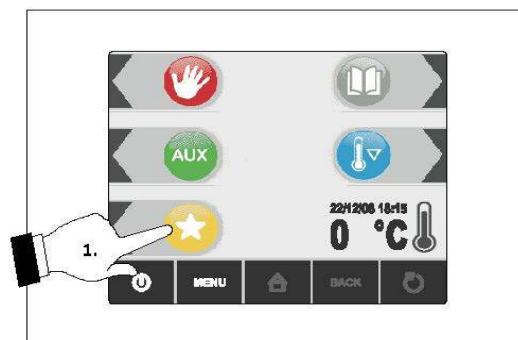
Appuyez et relâchez la touche (2) ou la touche (3) pour sélectionner le programme, puis appuyez et relâchez la touche START / STOP (4) pour le lancer.



Le cycle de fonctionnement sera lancé avec les formulations mémorisées dans le programme.

FONCTION FAVORIS

Grâce à la fonction favoris, il est possible d'exécuter un programme lancé récemment. 99 programmes récemment lancés peuvent être démarrés. Pour exécuter un programme, suivez les étapes suivantes : Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on », que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours. Appuyez et relâchez la touche (1)



, appuyez et relâchez la  touche ou  pour sélectionner le programme.

Puis appuyez et relâchez la touche START/STOP  pour le lancer.

Le cycle sera lancé avec les formulations mémorisées dans le programme.

3.6 FONCTION « HACCP »

Grâce à la fonction « HACCP », il est possible de mémoriser jusqu'à 9 événements pour chacune des 3 alarmes HACCP, après l'événement le plus récent écrasera le plus ancien. Les trois alarmes peuvent être :

- **tiM** Alarme refroidissement non achevé dans le délai maximum
- **AH** Alarme de pic de température pendant la conservation
- **AH** Alarme coupure de courant pendant la conservation

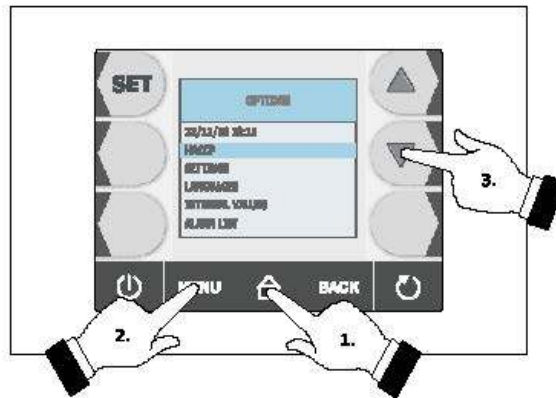
Pour éviter la mémorisation répétée d'alarmes en cas de coupure de courant (code « PF »), assurez-vous que l'appareil est dans l'état « stand-by » ou « on » avant de le débrancher de l'alimentation électrique.

Si la durée de l'alarme de coupure de courant (code « PF ») est telle qu'elle provoque l'erreur d'horloge (code « rtc »), l'appareil ne mémorisera ni la date ni l'heure de déclenchement de l'alarme, ni sa durée.

Pour afficher les informations relatives aux alarmes HACCP :

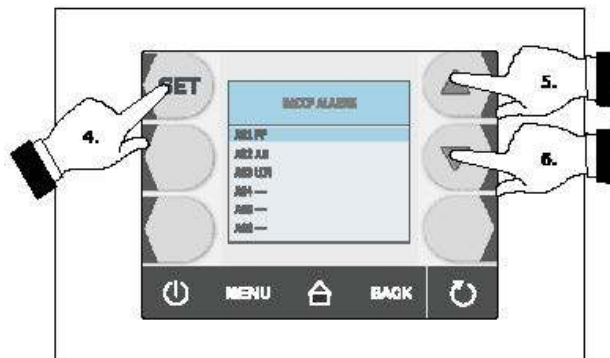
Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on », que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours.

Appuyez et relâchez la touche HOME (1), et appuyez et relâchez la touche MENU (2), puis appuyez sur la touche (3) pour sélectionner « Alarmes HACCP ».



Appuyez et relâchez la touche (4), puis appuyez et relâchez la touche (5) ou la touche (6) pour sélectionner l'alarme

(Plus le numéro qui suit l'alarme est grand, plus cette dernière est ancienne).



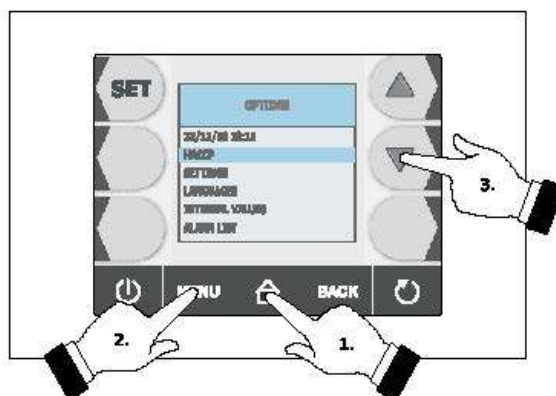
Appuyez et relâchez de nouveau la touche (4), l'écran affichera les informations relatives à l'alarme. Appuyez et relâchez la touche (5) ou la touche (6) pour visualiser les informations concernant l'alarme précédente ou ultérieure.

Pour quitter, appuyez et relâchez de nouveau la touche (ESC) ou ne touchez rien pendant 60 s.

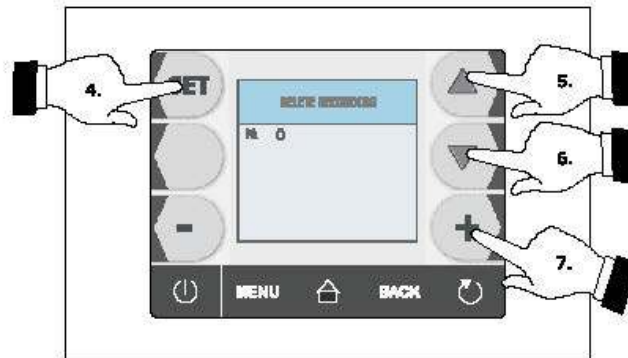
SUPPRESSION DES ALARMES « HACCP »

Pour supprimer les alarmes ci-dessous, suivez les étapes suivantes :

Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on », que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours. Appuyez et relâchez la touche HOME (1), et appuyez et relâchez la touche MENU (2), puis appuyez et relâchez la touche (3) pour sélectionner « ALARMES HACCP ».



Appuyez et relâchez la touche (4), puis appuyez et relâchez de façon répétée la touche (5) ou la touche (6) pour sélectionner l'alarme, puis appuyez et relâchez la touche (7) « DEL ».

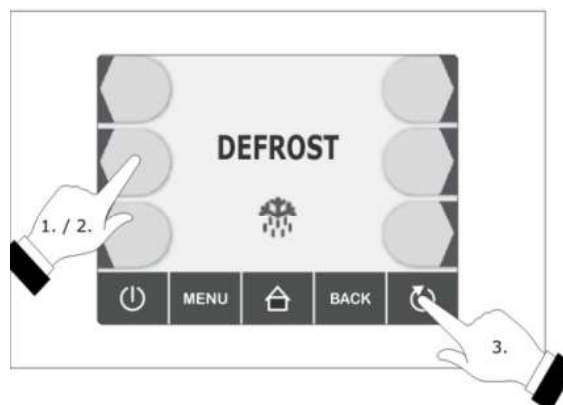


Appuyez et relâchez de façon répétée la touche (+) pour formuler « 149 », puis appuyez et relâchez la touche (4). Pour quitter, appuyez et relâchez la touche (ESC) ou ne touchez rien pendant 60 s.

3.7 ACTIVATION DÉCONGÉLATION MANUEL OU DÉGIVRAGE

Pour provoquer un dégivrage manuel, suivez les étapes suivantes :

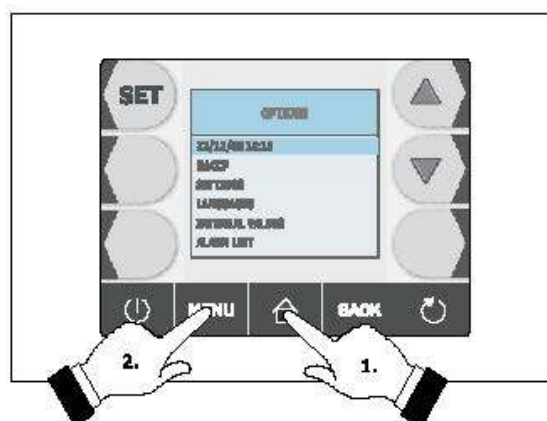
Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on », qu'un prérefroidissement ou une conservation est en cours, que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours. Appuyez et relâchez la touche (1) « AUX », appuyez ou relâchez la touche (2), puis appuyez ou relâchez la touche (3).



Si la température de l'évaporateur est supérieure à celle établie, la décongélation ne sera pas activée.

CONFIGURATION JOUR ET HEURE

Assurez-vous que l'appareil est dans l'état « on », que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours. Appuyez et relâchez la touche (1) « HOME », appuyez ou relâchez la touche (MENU).



Appuyez et relâchez la touche (3), puis appuyez et relâchez la touche (4) ou la touche (5) pour modifier la valeur, puis appuyez et relâchez de nouveau la touche (6) pour confirmer et sélectionner le suivant.



Pour quitter, appuyez et relâchez la touche escape ou ne touchez rien pendant 60 s.

3.8 SIGNIFICATION ALARMES ET ERREURS CONTRÔLE

CODE ALARME	SIGNIFICATION
tiM	Alarme pour sonde à pointe non terminée dans la durée maximale (alarme HACCP)
AL	Alarme de température minimale
AH	Alarme de température maximale (HACCP)
id	Alarme porte ouverte
HP	Alarme haute pression
LP	Alarme basse pression
Cth	Alarme protection thermique compresseur
PF	Alarme interruption de l'alimentation pendant la conservation (alarme HACCP)
COH	Alarme condenseur surchauffé
CSd	Alarme compresseur bloqué
ALLARME San	Alarme stérilisation

CODE ERREUR	SIGNIFICATION
Pr1	Erreur sonde chambre
Pr2	Erreur sonde évaporateur
Pr3	Erreur sonde condenseur
Pr4	Erreur sonde à pointe 1
Pr5	Erreur sonde à pointe 2
Pr6	Erreur sonde à pointe 3
rtc	Erreur horloge
ErC	Erreur compatibilité interface utilisateur-module de contrôle
ErL	Erreur communication interface utilisateur-module de contrôle
CSd	Alarme compresseur bloqué

3.9 PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas s'appuyer sur les portes, la stabilité de la machine n'est garantie que lorsque ses portes sont ouvertes.
- NE PAS UTILISER d'outils pointus dans la zone empruntée par le circuit de refroidissement, tant au niveau des ÉVAPORATEURS, que des CONDENSATEURS, LOGEMENTS DES VENTILATEURS, lignes d'entrée et de sortie, etc.
- Ne pas manipuler les commandes et les zones proches des parties ou des composants électriques de la machine avec les mains mouillées ou les pieds nus.

4 ENTRETIEN

Ces conseils vous aideront vous, comme le service d'assistance technique, à maintenir l'abatteur de température dans de bonnes conditions de fonctionnement tout au long de sa durée de vie utile, pour un service irréprochable de ce dernier.

Nous aborderons ici le nettoyage que vous pourrez effectuer vous-même ainsi que le rapide contrôle auquel vous pourrez procéder avant de faire appel au service technique. Nous espérons que ces conseils vous seront utiles.

4.0 NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR

Avant de procéder au nettoyage de l'abatteur de température, **débrancher la prise de courant de l'appareil** et mettre l'interrupteur général en position **OFF** (Si votre modèle en dispose).

Certains modèles sont équipés d'une bonde d'évacuation facilitant leur nettoyage, de même que d'un éventuel système d'évacuation des liquides issus des aliments. Lors du nettoyage, il est donc indispensable de retirer le bouchon de la bonde d'évacuation et de nettoyer cette dernière, afin d'en éviter l'obstruction par l'entraînement d'éventuels éléments solides à l'intérieur. Il s'agit d'éviter que les liquides ne stagnent à l'intérieur. **Une fois le nettoyage effectué, remettre le bouchon de la bonde en place.**

Il est indispensable de débrancher l'appareil si le nettoyage implique d'utiliser de l'eau. Les panneaux permettant d'accéder aux composants électriques ne doivent pas être déplacés, sauf par le personnel technique, pour effectuer une quelconque opération d'entretien ou autre réparation.

Le nettoyage intérieur de l'abatteur de température doit être effectué précautionneusement et avec beaucoup de soin.

4.1 SONDE Á COEUR (optional)

S'agissant d'un composant d'usage fréquent, il est important d'être attentif à l'endroit où l'on l'installe et de veiller à la garder bien propre afin d'éviter la transmission de germes et de bactéries d'un aliment à l'autre.

Il convient de faire très attention au moment de son insertion dans le produit, mais aussi au moment de son retrait de celui-ci ; elle doit toujours être manipulée par sa partie la plus grosse et jamais par son câble. Elle doit être extraite en tirant, tout en la déplaçant latéralement et en la tournant alternativement sur son axe de manière à faciliter son retrait et à éviter qu'elle ne se casse ou ne se plie.

Elle doit être insérée au cœur du produit de plus grande taille.

Afin de faciliter le travail, la sonde à cœur doit être installée à son emplacement avant de retirer les plaques.

4.2 IMPRIMANTE (optionnelle)

Dès que l'imprimante est branchée, l'impression s'effectue automatiquement. Cette sortie imprimante indique la date, l'heure et la température du produit en °C si la sonde à cœur a été utilisée. À la fin du cycle elle reprend ces mêmes données, mais cette fois, actualisées. La sortie imprimante indique également tout événement haccp survenu lors du cycle de fonctionnement de l'appareil.

4.3 RÉVISION RÉGULIÈRE

À effectuer par l'Utilisateur

- Il est important qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité de l'abatteur.
- L'appareil doit être correctement nivelé afin d'éviter toute vibration excessive de ce dernier.
- Le joint de la porte doit être en bon état et faire corps avec l'ensemble de l'appareil de manière à permettre une fermeture hermétique de la porte.
- La fiche de l'appareil doit être correctement branchée à la prise.
- Vérifier que le bac de récupération d'eau est en bon état et remplit bien sa fonction (n'équipe que certains modèles seulement).
- Vérifier que le conduit d'évacuation de la chambre n'est ni bouché ni obstrué.
- Vérifier que le circuit du condensateur n'est pas obstrué par la poussière. En cas de présence de saletés, faire appel au service technique qui se chargera de son nettoyage.
- Vérifier qu'aucun reste de nourriture n'obstrue les grilles du ventilateur – évaporateur.

4.4 INUTILISATION PROLONGÉE

- Éteindre l'appareil en actionnant le bouton ON / OFF, lorsqu'il dispose de cette option
- Débrancher l'appareil du secteur.
- En vider et en nettoyer l'intérieur.
- En laisser la porte légèrement entrouverte de manière à ce que l'air circule à l'intérieur, évitant ainsi la formation de moisissure.

4.5 GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DE LA MACHINE

En cas de nécessiter l'intervention d'un technicien, procéder sur la machine à une petite révision avant de faire appel au service d'assistance technique correspondant. Dans certains cas en effet, les dysfonctionnements qui se produisent ont des causes simples et peuvent être résolues par l'utilisateur lui-même.

À titre d'exemple, nous citerons les cas suivants:

a) L'Abatteur de température ne marche pas

- Vérifier que le courant arrive bien à l'Abatteur en s'assurant que l'interrupteur se trouve bien en position de marche. Si tel est le cas, l'écran de commande s'allume après avoir appuyé sur n'importe quelle touche, sachant que passé 120 minutes après la fin d'un cycle sans avoir appuyé sur aucune touche, l'appareil passe automatiquement en mode de consommation minimum (Stand By).

b) En cas de température insuffisante

- Vérifier qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.
- S'assurer que la température ambiante ne dépasse pas les +38°C, à savoir la température maximum de fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier que les produits sont correctement installés à l'intérieur de l'appareil et n'obstruent pas les sorties d'air du ventilateur interne. S'assurer également qu'un temps de refroidissement suffisant, permettant de refroidir les produits, s'est écoulé.
- Vérifier que le condensateur soit bien propre: Il convient de garder bien clair à l'esprit que plus l'appareil frigorifique est propre –notamment les ailettes du condensateur - plus l'économie d'énergie obtenue est importante. La fréquence du nettoyage dépend des caractéristiques propres au local dans lequel est installé l'appareil. Si le condensateur est sale, appeler le service technique qui se chargera de son nettoyage.
- Vérifier que les portes ferment correctement.

c) En cas de bruit bizarre ou excessif

- Vérifier que l'appareil est correctement nivelé et que les portes ferment bien.
- Vérifier qu'aucun objet n'est en contact avec un quelconque élément mobile de l'abatteur.
- Vérifier que les vis (à tout le moins celles qui sont visibles) sont correctement serrées.

4.6 ENTRETIEN SPÉCIAL

(Personnel technique autorisé)

- Nettoyage du condensateur: Lors du nettoyage, prendre bien garde de ne pas plier les ailettes en aluminium du condensateur car si cela devait se produire, l'air ne passerait plus et l'appareil ne condenserait plus, ce qui pourrait provoquer des dommages sérieux à la machine, des dommages dont la réparation ne serait dès lors, plus couverte par la garantie.
- Vérifier que la température du local n'excède pas celle indiquée pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Si l'aération est insuffisante, la garantie est immédiatement annulée,
- Vérifier que les portes ferment parfaitement bien.
- Ne pas démonter les différentes protections mobiles, ni le(s) panneau(x) frontal(aux) sans **avoir préalablement débranché l'appareil du secteur.**
- Utiliser des gants pour accéder à l'unité du condensateur, les températures élevées de certains éléments présentant en effet un risque important de brûlure.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, le remplacement de ce dernier doit être effectué par un personnel technique autorisé afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Lors de son remplacement, il convient de remettre en place la prise de terre.
- En cas de remplacement d'un câble, remplacer toujours ce dernier par un câble de même section.
- Le couvercle interne de l'installation électrique est extrêmement important, s'il est indispensable de le démonter, il convient de le remonter ensuite tel qu'il était auparavant.

4.7 TEST ET GARANTIE

Les tests, vérifications et essais de production établis auxquels a été soumis l'abatteur ont été effectués avec succès.

Le fournisseur pourra exiger le renvoi d'une pièce défectueuse pour son étude et l'établissement de ses statistiques.

L'entreprise réparera les éventuels erreurs ou défauts de l'appareil à condition que celui-ci ait été utilisé conformément aux instructions fournies dans le manuel d'utilisation.

EN CAS DE RÉPARATION OU DE REMPLACEMENT DE PIÈCES, FOURNIR TOUJOURS LE CODE ET LE NUMÉRO D'IMMATRICULATION DE L'APPAREIL, FIGURANT SUR LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES DE CE DERNIER.

Il est indispensable de lire attentivement le manuel d'instructions car les directives de sécurité qu'il contient sont très importantes, notamment en matière de sécurité.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de manipulation indue de la machine, non indiquée dans le manuel d'instruction, ou en cas de manipulation de ce dernier par un personnel non autorisé ou non qualifié.

**MANUALE PER L'INSTALLAZIONE,
L'USO E LA MANUTENZIONE:**

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

MANUALE PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE: ABBATTITORI

INDICE DEI CONTENUTI

1	INSTALLAZIONE.....	91
1.0	POSIZIONAMENTO	91
1.1	PULIZIA.....	91
1.2	CONNESSIONE.....	91
1.3	MISURE GENERALI.....	92
2	USO.....	95
2.0	- DATI AMBIENTALI.....	95
2.1	- DATI COSTRUTTIVI.....	96
2.2	- USO.....	96
2.3	- PRODUZIONE.....	97
3	- ISTRUZIONI D'USO ABBATTITORE.....	97
3.0	ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL'ABBATTITORE.....	97
3.1	PRE-RAFFREDDAMENTO.....	99
3.2	FASI PER INIZIARE UN CICLO.....	99
3.3	CICLO DI STERILIZZAZIONE DEL PESCE.....	101
3.4	SONDA AD AGO RISCALDATA (A SECONDA DEL MODELLO).....	101
3.5	PROGRAMMI.....	102
3.6	FUNZIONE "HACCP".....	104
3.7	ATTIVAZIONE MANUALE DELLO SBRINAMENTO.....	106
3.8	SIGNIFICATO ALLARMI ED ERRORI DI CONTROLLO.....	107
3.9	PRECAUZIONI D'USO.....	108
4	MANUTENZIONE.....	108
4.0	PULIZIA CHE PUÒ REALIZZARE L'UTENTE.....	108
4.1	SONDA ASTA (opzionale).....	108
4.2	STAMPATE (opzionale).....	108
4.3	VERIFICHE REGOLARI.....	108
4.4	INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO.....	108
4.5	PRELIMINARI PER IL CONTROLLO DELLA MACCHINA.....	109
4.6	MANUTENZIONE SPECIALE.....	109
4.7	PROVE E GARANZIA.....	109

MANUALE PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

Prima di avviare l'abbattitore, La ringraziamo della fiducia nei nostri confronti per aver acquistato questa macchina, La preghiamo di leggere e di seguire i passi descritti dettagliatamente nelle istruzioni.

Il presente manuale è stato elaborato per offrire l'informazione necessaria per l'installazione, l'avviamento e la manutenzione degli Abbattitori di temperatura.

L'installazione e la manutenzione particolare dovrà essere realizzata da personale tecnico qualificato.

PROVE DI FUNZIONAMENTO

L'Abbattitore che ha acquistato è stato preparato per un ottimo funzionamento, il risultato è garantito da un rigoroso test di controllo della qualità.

1 INSTALLAZIONE

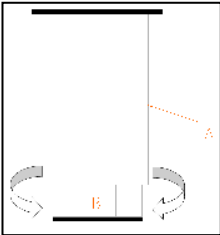
1.0 POSIZIONAMENTO

Ritirare l'imballaggio eccetto il pallet di appoggio. Non trascinarlo sul pavimento.

Nell'imballaggio sono indicate le istruzioni per assicurarsi che durante il trasporto / immagazzinamento e carico / scarico non soffra nessun danno. Per eliminare l'imballaggio si devono seguire le norme stabilite nel paese in cui si trova.

La zona di ubicazione della macchina, deve essere libera e pulita, evitando che il ventilatore dell'impianto frigorifero assorba i materiali che si depositano nelle alette del condensatore, riducendo così l'efficienza del sistema.

Togliere il pallet, evitando di sbattere. Adesso può essere livellato, avvitando o svitando i piedini. Una volta livellato si può togliere il film di plastica per la protezione dell'acciaio inossidabile usando qualsiasi oggetto non appuntito, ed evitando l'uso di cutter poiché potrebbe graffiare l'acciaio (si consiglia l'alluminio)



A: CORPO DEL PIEDINO

B: FILETTATURA:

Girare a destra per abbassare il mobile

Girare a sinistra per sollevare il mobile

1.1 PULIZIA

Prima della messa in funzione:

Lavare la zona interna della camera e gli accessori con un po' d'acqua e sapone neutro per eliminare il tipico odore di nuovo; una volta pulita e asciutta, inserire gli accessori nei luoghi corrispondenti, a piacere.

PULIZIA GIORNALIERA

Non lavare l'apparecchio spruzzando direttamente dell'acqua, poiché le filtrazioni nei componenti elettrici ne potrebbero pregiudicare l'adeguato funzionamento.

Si raccomanda di pulire la parte esterna del mobile con un panno umido e secondo il senso dello smerigliato dell'acciaio inossidabile. E asciugare bene.

Usare saponi neutri e non delle sostanze a base di cloro e/o abrasive.

Non usare utensili che potrebbero provocare delle incisioni e di conseguenza la formazione di ruggine.

Nel caso di residui duri, usare acqua e sapone o dei detergenti neutri e una spatola di plastica o di legno se ciò fosse necessario.

Pulire l'interno della camera per evitare la formazione di sporcizia, con dei detergenti neutri privi di cloro e non abrasivi.

Pulire giornalmente anche nelle zone vicino all'apparecchio con dell'acqua e sapone e non con dei detergenti tossici a base di cloro. Risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.

1.2 CONNESSIONE



GENERALE

Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che la tensione e la frequenza di rete coincidono con quelle indicate sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio. Verificare che la sezione della presa di alimentazione sia adeguata al consumo previsto.

È imprescindibile che l'installazione elettrica del luogo in cui si collegherà l'apparecchio sia provvisto di MESSA A MASSA, così come di un'adeguata protezione magnetotermica e del differenziale (si consiglia una di 30mA.)

È proibito allungare il flessibile d'ingresso della corrente per la vostra sicurezza.

Non inserire nessun elemento estraneo tra le griglie di protezione dei ventilatori o nella zona del gruppo frigorifero.

Durante le operazioni di avviamento assicurarsi dell'assenza di qualsiasi fonte di calore nelle vicinanze.

Per un perfetto funzionamento degli elementi che compongono il sistema frigorifero, è importantissimo che le prese d'aria, del ventilatore montato all'interno dell'armadio e dell'entrata dell'aria verso il condensatore non siano ostruite.

Non montare l'Abbattitore esposto alle intemperie.

Connessione elettrica con un cavo flessibile provvisto di connettore europeo nei modelli 3GN 1/1, 5GN 1/ 1, 8GN 1/1, 10GN 1/1.

10GN 2/1, 16GN 1/1: Fili per collegare a una presa trifase (Si consiglia di inserire il cut-off)

Tutti gli abbattitori dovranno essere montati da tecnici professionali provvisti di un'adeguata formazione nelle installazioni elettriche e di raffreddamento.

Se si vuole montare l'apparecchio in un luogo fisso e definitivo, è necessario collegarlo a uno scarico generale, a presa della rete locale, creando un sifone con questo scarico per evitare la dispersione del freddo. Quest'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

L'apparecchio non è stato disegnato per essere installato in un ambiente a rischio di esplosione.

In caso d'incendio non usare dell'acqua. Si consiglia l'uso di estintori con CO2 (anidride carbonica) e di raffreddare rapidamente la zona del motore.

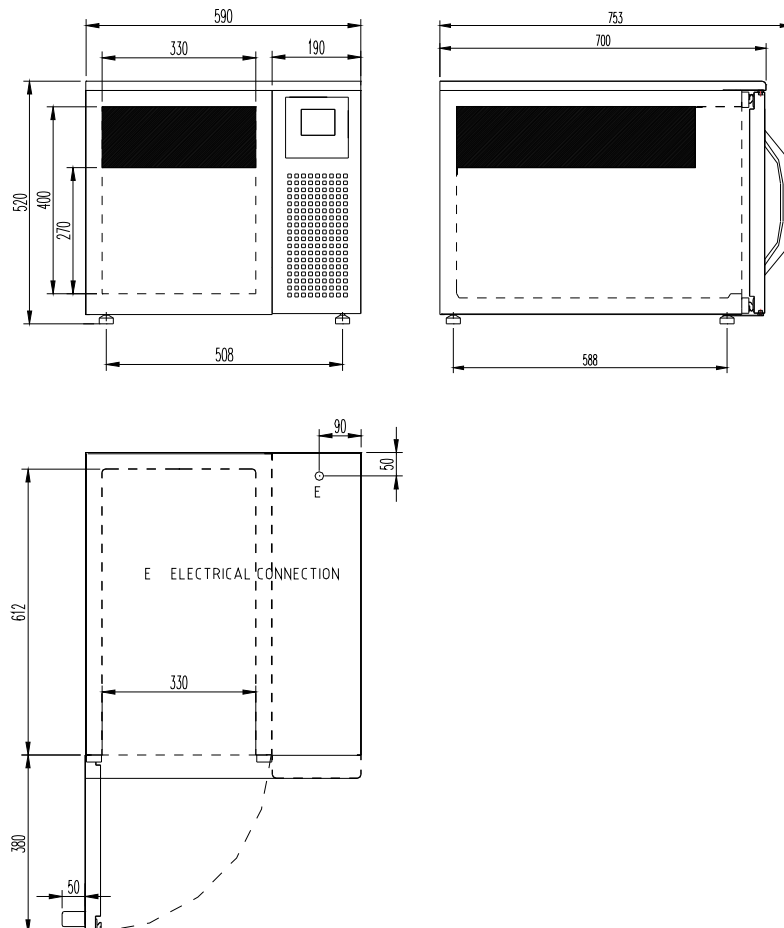
IMPORTANTE: montare il tappo di scarico interno prima dell'uso.

Tabella dei consumi:

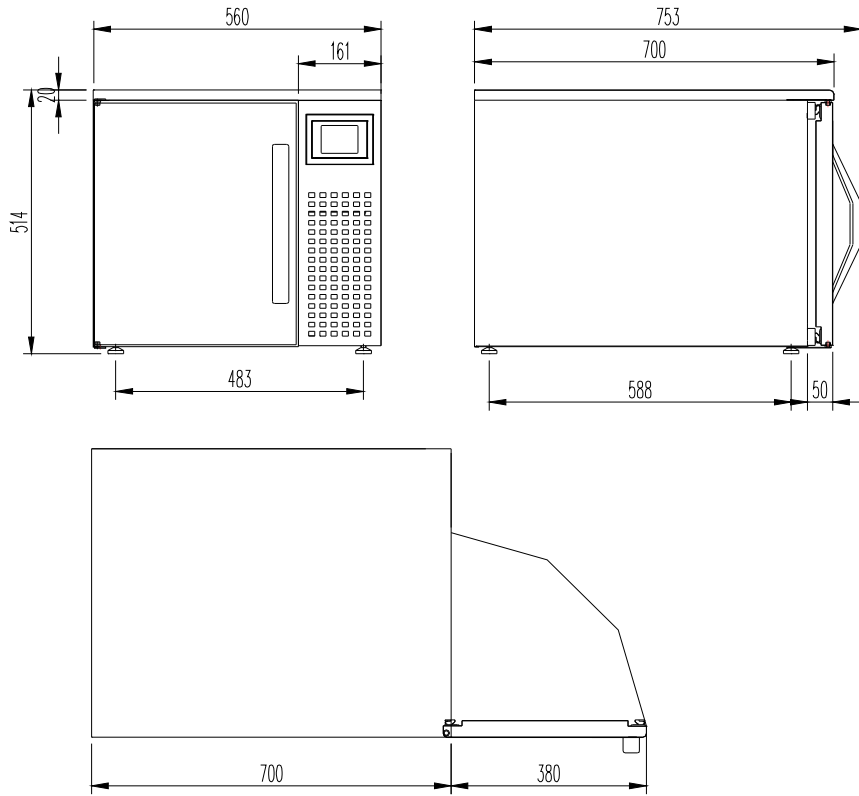
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 MISURE GENERALI.

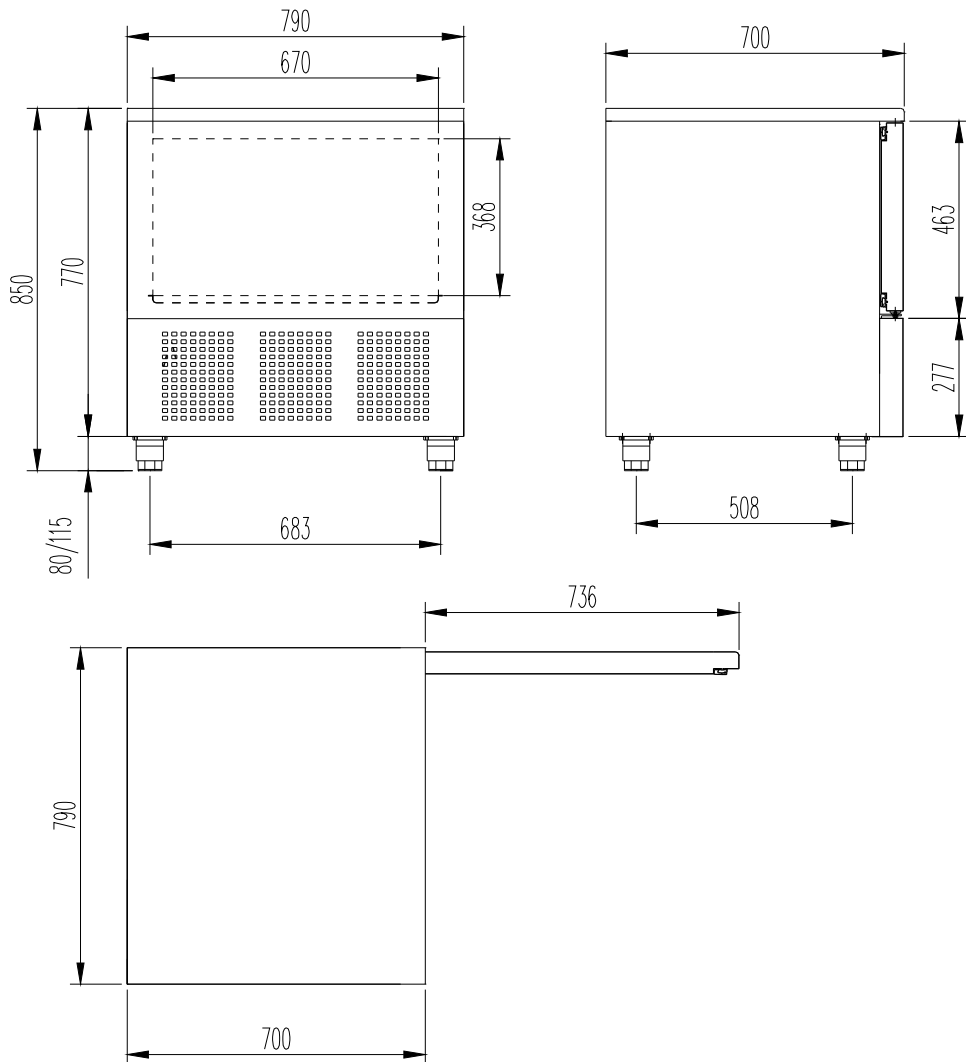
3 GN 1/1 (R-290)



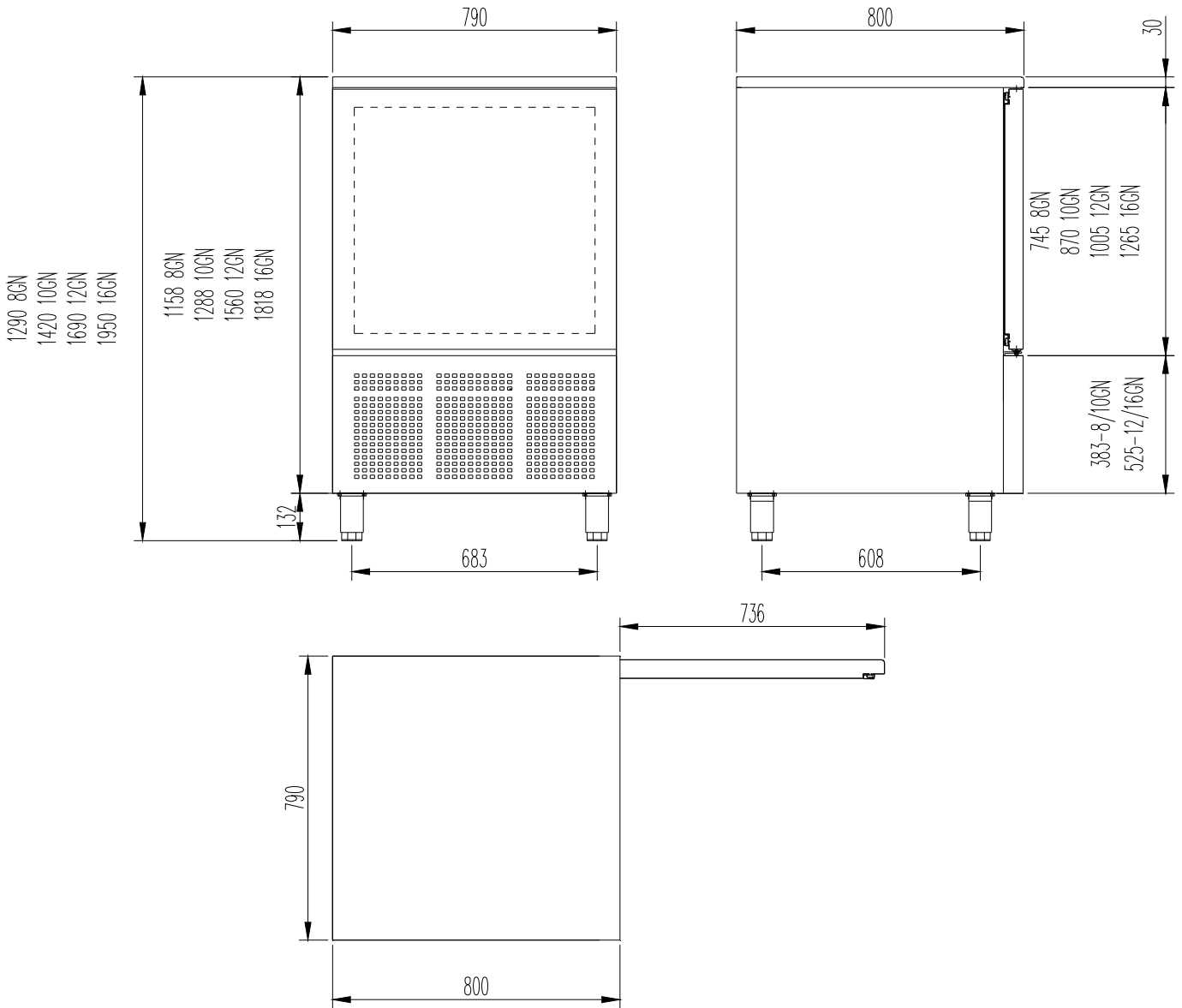
3 GN 1/1



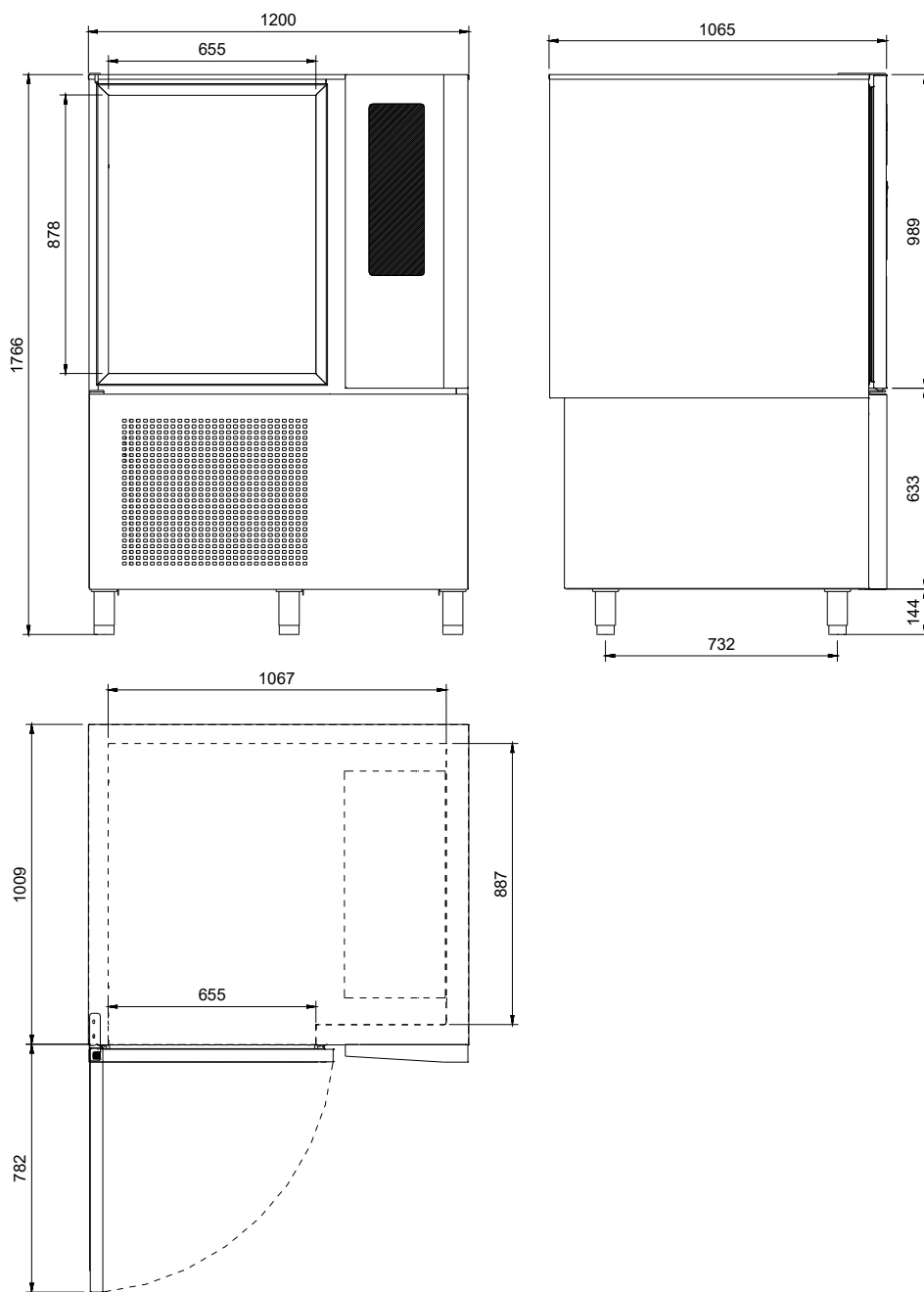
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 USO

2.0 - DATI AMBIENTALI

Temperatura ambientale.

I dati di produzione sono stati realizzati in un laboratorio tecnico con delle condizioni ambientali secondo EN17032

Livello di rumore

Leq nel punto con livello di rumore a 1 metro e in condizioni operative <70 dB (A)

Lpc a 1 metro in condizioni operative <130 dB(C)

Le misurazioni delle prove acustiche sono state effettuate conformi all'ISO 230-5. In una sala di esposizione rettangolare senza l'applicazione di trattamenti fonoassorbenti.

2.1 – DATI COSTRUTTIVI

- Interno della camera in acciaio inossidabile.
- Pannelli esterni della macchina in acciaio inossidabile.
- Permette l'inserimento di teglie di pasticceria (escluso nel 3 GN 1/1)
- Porta con un dispositivo automatico di chiusura. (escluso nel 3 GN 1/1)
- Modello misto che permette di realizzare dei cicli di abbattimento fino a raggiungere la temperatura di conservazione (+2° C) o di surgelazione (-18° C).

Possono realizzarsi due cicli di abbattimento nel raffreddamento e due nella surgelazione (Soft e Hard): con i tasti assegnati a ciò.

- Raffreddamento: 90 minuti.
- Surgelazione: 240 minuti.

Possiede un temporizzatore elettronico e una sonda di temperatura della camera. Controllo dei cicli a tempo o con la sonda nel cuore dell'alimento. Quando termina il ciclo di abbattimento, può funzionare come un armadio di raffreddamento: + 2, + 4° C; o come uno di conservazione dei surgelati: -18°C, per un breve periodo di tempo.

- Compressore ermetico/scrollo con condensatore ventilato.
- Isolamento in poliuretano iniettato. Densità di 40 kg. Senza CFC.
- Evaporatore con tubo di rame e alette di alluminio con vernice antiruggine.
- Raffreddamento a tiro forzato

2.2 – USO

Queste macchine sono state costruite secondo le direttive della CE riguardanti il trattamento e la conservazione degli alimenti.

L'uso dell'abbattitore consiste nella diminuzione brusca della temperatura da un livello (cibi cotti o prodotti freschi) a un altro livello che ci garantisce la conservazione delle proprietà nutrizionali, fisiche e chimiche ottime degli alimenti.

Bisogna aggiungere che la soglia critica della temperatura tra 10° C e 85° C del prodotto, deve avvenire nel minor tempo possibile. **(È ESSENZIALE DI ATTIVARE L'ABBATTITORE NEL CICLO DI MESSA A PUNTO PRIMA DI INSERIRE IL PRODOTTO CALDO. PER QUESTO, NEL MENÙ PRINCIPALE, SELEZIONARE MESSA A PUNTO. QUANDO L'ABBATTITORE È PRONTO, LE SARÀ INDICATO.)**

E' consigliabile quando il carico di abbattere meno del 50% della sua capacità di eseguire l'abbattimento da parte della sonda cazzo.

Durante il ciclo di abbattimento:

- Non aprire la porta fino alla sua conclusione.
- Non avvolgere il prodotto o coprire le teglie.
- Non si raccomanda l'uso di teglie con un'altezza superiore a 40 mm.
- Lo spessore del prodotto sulla teglia, nel caso in cui sia compatto, sarà compreso tra 2 e 2,5 cm.
- Si raccomanda di usare dei recipienti di acciaio inossidabile o di alluminio.

Durante il ciclo di conservazione:

- Il prodotto sarà sistemato in razioni cotte sotto vuoto per mantenere gli aromi, la freschezza... e permettere la sua rigenerazione.
- Disporre il prodotto in cui è possibile la circolazione dell'aria.
- Non collocare sulle griglie degli elementi che possono ostruire la circolazione dell'aria.
- Minimizzare le aperture della porta e i tempi di manipolazione.
- Non si possono inserire prodotti caldi o liquidi aperti.

2.3 – PRODUZIONE

Secondo vari fattori e in accordo ai dati elaborati si tratta di orientare l'utente con un prodotto molto omogeneo e standard della cucina internazionale.

MODELLO	PRODUZIONE (kg) (*)	
	REFRIGERAZIONE	CONGELAMENTO
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Producciones calculadas según norma EN17032 (Refr, +65 °C → +10 °C en 120'; Cong +65 °C → -18 °C en 270')

Il kg di prodotto può variare se cambiano le condizioni di prova, ad esempio la temperatura....

3 – ISTRUZIONI D'USO ABBATTITORE

Esistono i seguenti stati operativi:

- lo stato "off", il dispositivo non è alimentato.
- lo stato "stand-by" (il dispositivo è acceso e spento)
- lo stato "on" (il dispositivo è alimentato, è acceso e in attesa dell'inizio di un ciclo operativo)
- lo stato "run" (il dispositivo è alimentato, acceso e con un ciclo in corso)
Successivamente, "accensione dell'apparecchio" indica il passaggio dallo stato "stand-by" allo stato "on" e "spegnimento dell'apparecchio" indica il passaggio dallo stato "on" allo stato "stand-by".

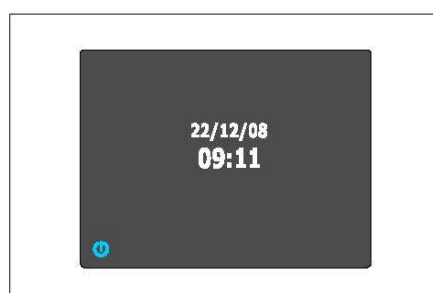
Se l'alimentazione viene interrotta durante lo stato "stand-by" o "on", l'unità tornerà allo stesso stato quando l'alimentazione viene ripristinata.

Se si verifica un'interruzione dell'alimentazione durante lo stato "run", quando l'alimentazione viene ripristinata, l'unità funzionerà nella modalità seguente:

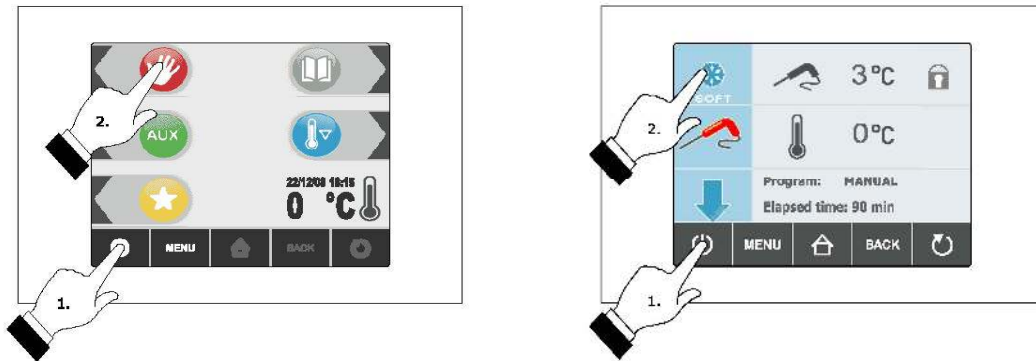
- Se è in corso un ciclo per temperatura, si ripristinerà dall'inizio.
- Se è in corso un ciclo per tempo, viene riavviata non appena l'alimentazione elettrica viene interrotta.
- Se è in corso un ciclo di conservazione, ritorna al ciclo di conservazione.

3.0 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL'ABBATTITORE

Collegare l'alimentazione del dispositivo. Il display mostra la schermata iniziale per 10 secondi, poi passa alla modalità "stand-by".



Per sbloccare la tastiera: Assicurarsi che non ci sia un ciclo in corso. **Premere e rilasciare (1), quindi premere e rilasciare (2)**



Per bloccare nuovamente premere e rilasciare (1), quindi premere e rilasciare (2)

Durante lo stato "on", il dispositivo visualizzerà il giorno e l'ora effettivi e la temperatura della camera.



Durante lo stato "run", il dispositivo visualizzerà:

Se è in corso un ciclo per temperatura, la temperatura rilevata dalla sonda ad ago, la temperatura della camera, il nome dell'eventuale programma e il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.



Se è in corso un abbattimento per tempo, il tempo residuo della durata dell'abbattimento, la temperatura della camera, il nome dell'eventuale programma e il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.




Per disattivare l'allarme premere e rilasciare un pulsante

3.1 PRE-RAFFREDDAMENTO

Ogni ciclo deve essere preceduto da un pre-raffreddamento.



Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non vi siano cicli in corso. Premere e rilasciare (1), quindi premere e rilasciare START/STOP. 

Per interrompere il ciclo, tenere premuto il tasto START/STOP per 3 sec.

Quando viene raggiunta la temperatura impostata della camera, il cicalino della camera viene attivato per due secondi e il pre-raffreddamento continua.


3.2 FASI PER INIZIARE UN CICLO

ps-premere e rilasciare

Refrigerazione + ago: ps  ps  ps  ps 

Refrigerazione+tempo: ps  ps  ps 

Congelamento soft+tempo: ps  ps  ps 






Refrigerazione hard+ago: ps  ps  ps  ps  ps 






Congelamento soft +ago: ps  ps  ps  ps 


Refrigerazione hard+tempo: ps  ps  ps  ps 

Congelamento hard+tempo: ps  ps  ps  ps 

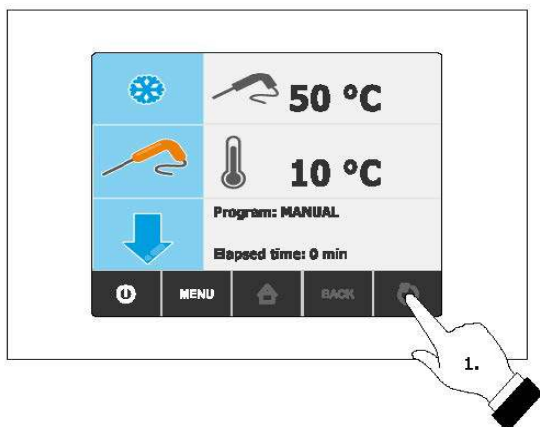
Refrigerazione continua: ps  ps  ps  ps  ps 

Congelamento hard+ago: ps  ps  ps  ps  ps 

Congelamento continuo: ps  ps  ps  ps  ps 

Per interrompere il ciclo, tenere premuto il tasto (1)  per 3 sec.

Nei cicli con sonda ad ago viene avviato un test per verificare il corretto inserimento della sonda. Se il test è corretto, il ciclo inizia, se il test non è corretto, il ciclo inizia per tempo e il cicalino si attiva per alcuni secondi. Durante l'abbattimento il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago, la temperatura della camera, il nome dell'eventuale programma e il tempo trascorso dall'inizio dell'abbattimento.



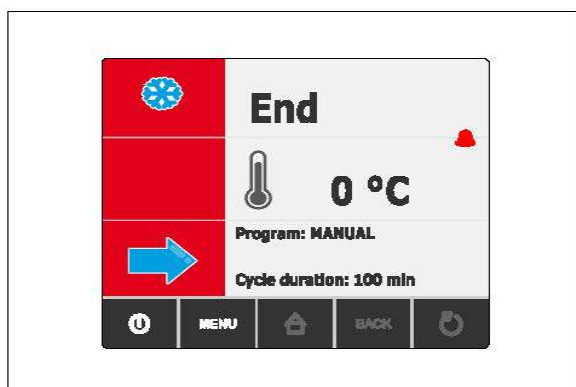
Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento entro la durata massima dell'abbattimento, l'abbattimento sarà completato con successo, il dispositivo passerà automaticamente alla conservazione in minor numero di cicli continui e il cicalino si attiverà per alcuni secondi.

Per silenziare il cicalino, premere e rilasciare un tasto.

Durante la conservazione il display visualizza la temperatura della camera, il nome dell'eventuale programma e il tempo trascorso per completare con successo l'abbattimento.



Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago non raggiunge la temperatura di fine abbattimento entro la durata massima del ciclo, il ciclo non è stato completato con successo, ma continuerà e il cicalino si attiverà. Per ripristinare la visualizzazione normale e silenziare il cicalino premere e rilasciare un tasto.



Quando la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura alla fine del ciclo, il dispositivo passa automaticamente alla conservazione come spiegato sopra.

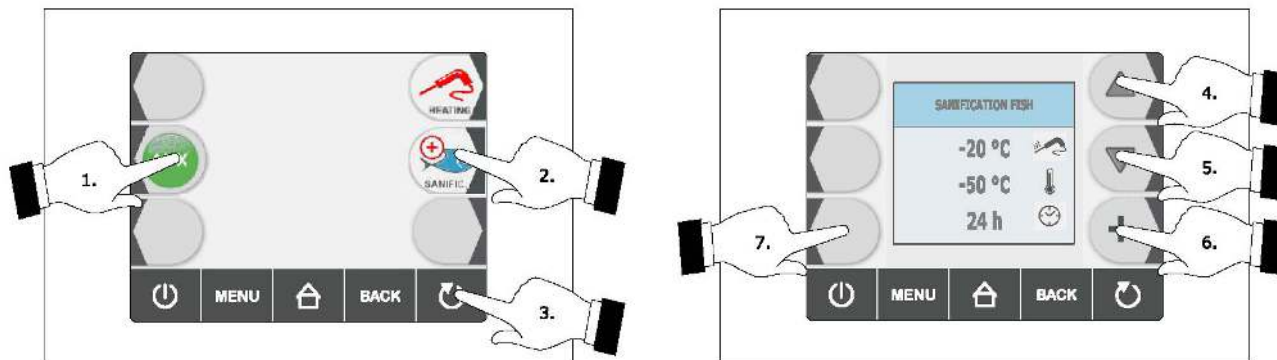
Per maggiori dettagli vedere il manuale Termostato.

3.3 CICLO DI STERILIZZAZIONE DEL PESCE

Il ciclo di sterilizzazione del pesce si divide in tre fasi:

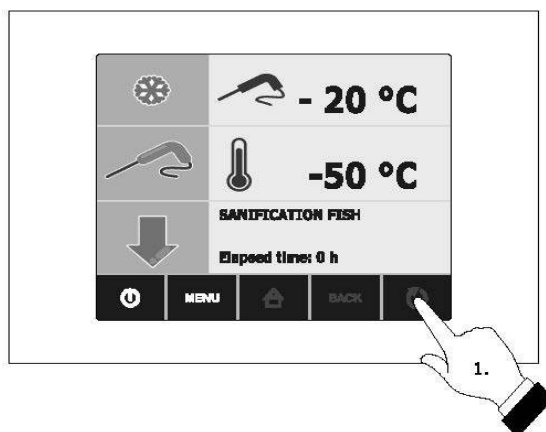
Abbattimento, manutenzione e conservazione.

Al termine di una fase, l'apparecchio passa automaticamente alla fase successiva. Per avviare il ciclo, seguire questi passaggi nella modalità indicata: Accertarsi che il dispositivo sia nello stato "on". Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non vi siano cicli in corso. Premere e rilasciare il tasto (1), quindi premere e rilasciare il tasto (2): il dispositivo visualizza la temperatura di fine abbattimento, il setpoint di lavoro durante l'abbattimento e la durata della manutenzione.



Premere e rilasciare il tasto (4) o il tasto (5) per selezionare questi valori e premere e rilasciare il tasto (6) o il tasto (7) per modificarli. Premere e rilasciare il tasto START/STOP (3). Viene avviato un test per verificare il corretto inserimento della sonda ad ago. Se il test è stato completato con successo, il ciclo inizia. Se il test non è stato completato con successo, il cicalino si attiverà, l'apparecchio visualizzerà "**ALLARME San**" e il ciclo verrà interrotto. Per silenziare il cicalino, premere e rilasciare un tasto.

Durante l'abbattimento il dispositivo visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago, la temperatura della camera e il tempo trascorso dall'inizio dell'abbattimento.



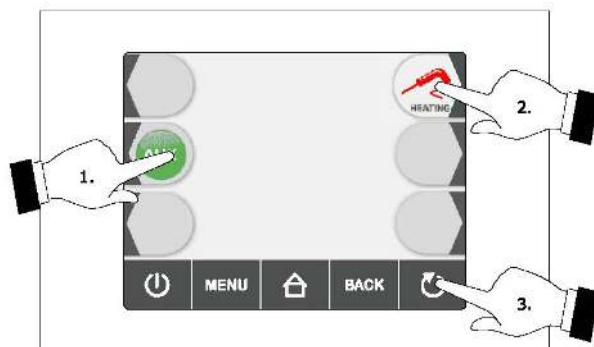
Per interrompere il ciclo, tenere premuto il tasto (1) per 3 sec.

Quando la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento, l'abbattimento sarà completato e il dispositivo passerà automaticamente alla manutenzione. Durante la manutenzione la temperatura di fine abbattimento imposta anche il setpoint di lavoro durante la manutenzione. Una volta trascorso il periodo di manutenzione, il dispositivo passa automaticamente alla conservazione.

3.4 SONDA AD AGO RISCALDATA (A SECONDA DEL MODELLO)

Per attivarla, seguire la seguente procedura:

1. Assicurarsi che il dispositivo sia in stato "on" e che sia nel processo di conservazione e che la porta sia aperta o che l'ingresso micro porta sia attivo.
2. Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non vi siano cicli in corso.
3. Premere e rilasciare il tasto (1), premere o rilasciare il tasto (2), quindi premere o rilasciare il tasto START/STOP (3).



Il dispositivo visualizzerà la temperatura rilevata dalla sonda ad ago e la temperatura della camera.

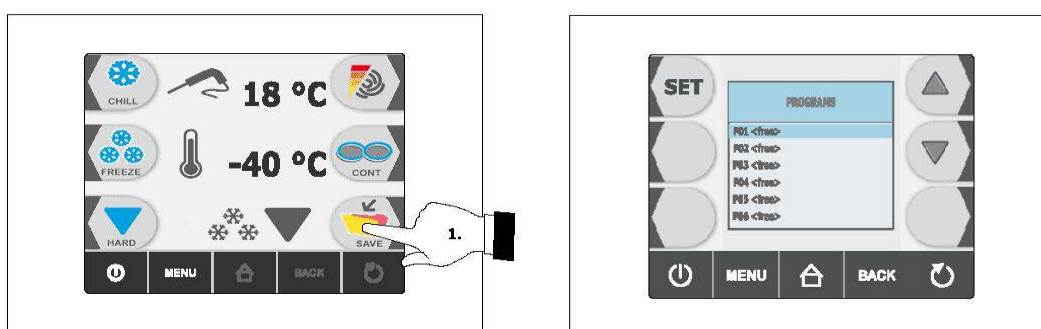


La chiusura della porta provoca l'interruzione del funzionamento della sonda. Alla fine il cicalino viene attivato per 2 sec.

3.5 PROGRAMMI

Tramite la funzione programmi è possibile memorizzare alcune formulazioni in un programma e avviare un ciclo operativo con le formulazioni in esso memorizzate. È possibile memorizzare fino a 99 programmi. Per memorizzare un programma, procedere come segue:

1. Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non vi siano processi in corso.
2. Tenere premuto il pulsante (1) prima di avviare un ciclo operativo o durante la conservazione. Sullo schermo appare il numero del primo programma disponibile.



Se il tasto (1) viene premuto e rilasciato prima di iniziare un ciclo operativo, l'apparecchio memorizza le seguenti formulazioni:

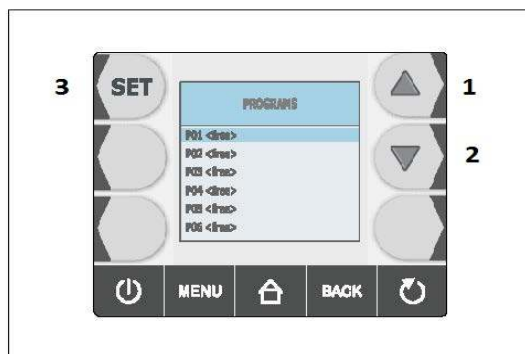
- Il tipo di ciclo operativo selezionato
- L'intensità dell'abbattimento
 - Se il tasto si preme prima di iniziare un ciclo a temperatura:
 - Il setpoint di lavoro durante l'abbattimento e la temperatura di fine abbattimento.
 - Se il tasto si preme prima di iniziare un ciclo a tempo:
 - Il setpoint di lavoro durante l'abbattimento e la durata dell'abbattimento.

Se il tasto (1) viene premuto e rilasciato durante una conservazione, l'apparecchio memorizza le seguenti formulazioni:

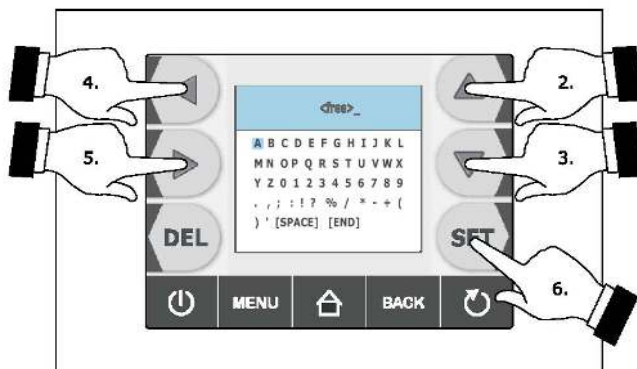
- Il tipo di ciclo operativo in corso
- La durata del ciclo di refrigerazione o la durata del ciclo di congelamento o il tempo necessario per completare con successo l'abbattimento o il congelamento.
- L'intensità di abbattimento/congelamento selezionata prima di iniziare un ciclo operativo
- Il setpoint di lavoro selezionato prima dell'inizio del ciclo operativo.

L'esecuzione di un programma memorizzato premendo e rilasciando il tasto (1) durante la conservazione provoca l'attivazione di un ciclo a tempo.

3. Premere e rilasciare il tasto (1) o il tasto (2) per selezionare il numero di programma, quindi premere e rilasciare il tasto (3) per associargli un nome.



4. Premere e rilasciare i tasti (2), (3), (4), (5) per selezionare il carattere, quindi premere e rilasciare il tasto (6) per confermare.



5. Premere e rilasciare i tasti (2), (3), (4), (5) per selezionare "[END]", quindi premere e rilasciare il tasto (6) per confermare.

Per uscire dalla procedura, premere e rilasciare nuovamente (ESC) o non operare per 60 secondi.

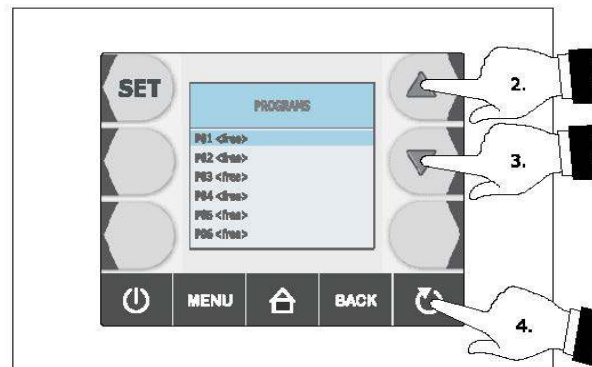
ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA

Per eseguire un programma, procedere come segue:

- Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato "on", che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura.
- Premere e rilasciare il tasto (1)



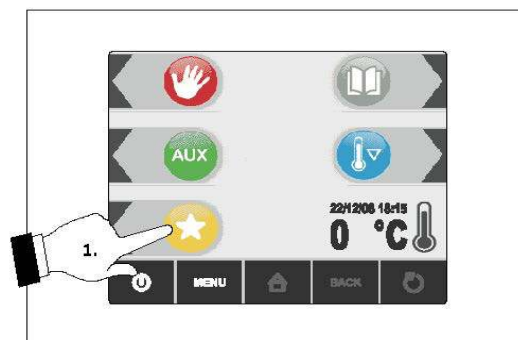
Premere e rilasciare il tasto (2) o il tasto (3) per selezionare il programma, quindi premere e rilasciare il tasto START / STOP (4) per avviarlo.



Il ciclo operativo inizierà con le formulazioni memorizzate nel programma.

FUNZIONE PREFERITI

È possibile utilizzare la funzione Preferiti per creare un programma appena avviato. È possibile avviare fino a 99 programmi appena avviati. Per eseguire un programma, procedere come segue. Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato "on", che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura. Premere e rilasciare il tasto (1)



. premere e rilasciare il  tasto  o il tasto  per selezionare il programma,

Quindi premere e rilasciare il tasto START/STOP  per avviarlo.

Il ciclo inizierà con le formulazioni memorizzate nel programma.

3.6 FUNZIONE "HACCP"

Con la funzione "HACCP" è possibile memorizzare fino a 9 eventi per ognuno dei tre allarmi HACCP, poi l'evento più recente sovrascrive quello più vecchio. I tre allarmi possono essere:

- **tiM** Allarme abbattimento non concluso all'interno della durata massima
- **AH** Allarme di massima temperatura durante la conservazione
- **PF** Allarme di interruzione dell'alimentazione durante la conservazione.

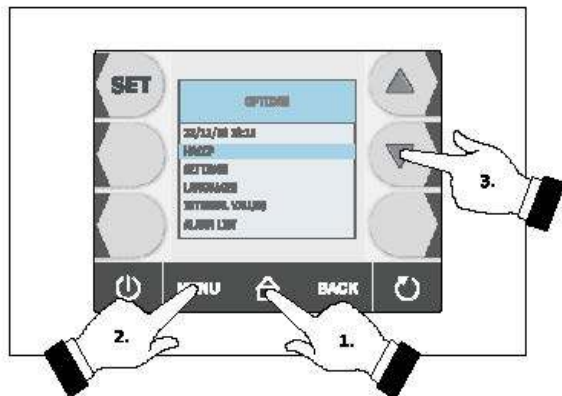
Per evitare di memorizzare ripetutamente gli allarmi di mancanza di corrente (codice "PF"), assicurarsi che il dispositivo sia in stato di "stand-by" o "on" prima di scollegarlo dall'alimentazione.

Se la durata dell'allarme di mancanza di corrente (codice "PF") è tale da causare l'errore dell'orologio (codice "rtc"), il dispositivo non memorizzerà né la data né l'ora in cui si è verificato l'allarme, né la sua durata.

Per visualizzare le informazioni sugli allarmi HACCP:

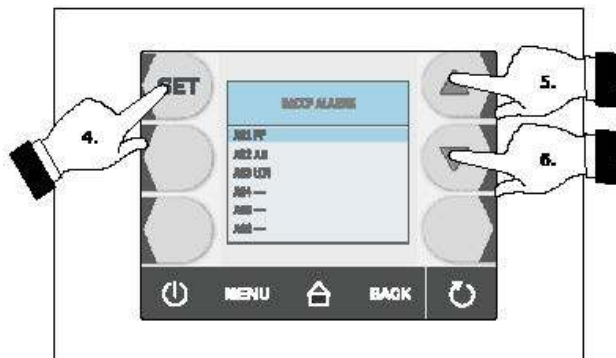
Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato "on", che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura.

Premere e rilasciare il tasto HOME (1) o il tasto MENU (2), quindi premere e rilasciare il tasto (3) per selezionare "Allarmi HACCP".



Premere e rilasciare il tasto (4), quindi premere e rilasciare il tasto (5) o il tasto (6) per selezionare l'allarme.

(Più alto è il numero che segue il codice di allarme, più vecchio è l'allarme).



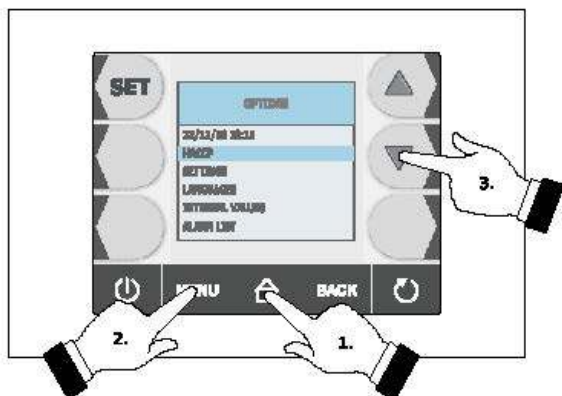
Premere e rilasciare nuovamente il tasto (4) sul display per visualizzare le informazioni sull'allarme. Premere e rilasciare il tasto (5), o il tasto (6) per visualizzare le informazioni sull'allarme precedente o successivo.

Per uscire, premere e rilasciare nuovamente il tasto ESCAPE o non operare per 60 secondi.

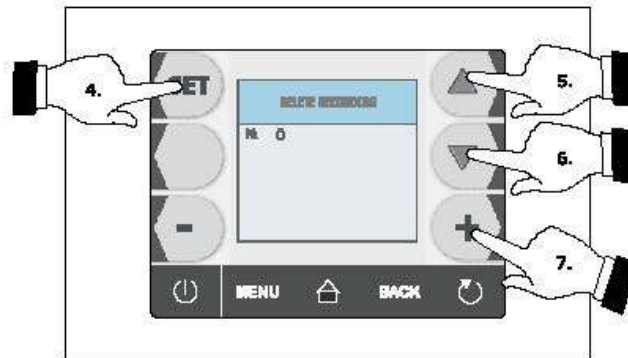
CANCELLATI GLI ALLARMI "HACCP"

Per cancellare i seguenti allarmi, procedere come segue.

Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato "on", che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura. Premere e rilasciare il tasto "HOME" (1) o il tasto "MENU" (2), quindi premere e rilasciare il tasto (3) per selezionare "ALLARMI HACCP".



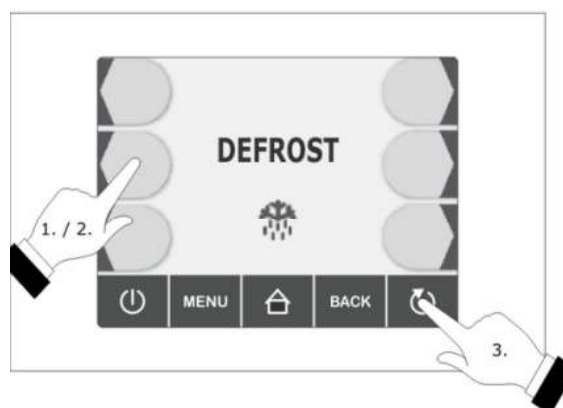
Premere e rilasciare il tasto (4), quindi premere e rilasciare il tasto (5) o il tasto (6) ripetutamente per selezionare l'allarme, quindi premere e rilasciare il tasto (7) "DEL".



Premere e rilasciare ripetutamente il tasto (+) per formulare "149", quindi premere e rilasciare il tasto (4). Per uscire, premere e rilasciare nuovamente il tasto ESCAPE o non operare per 60 secondi.

3.7 ATTIVAZIONE MANUALE DELLO SBRINAMENTO

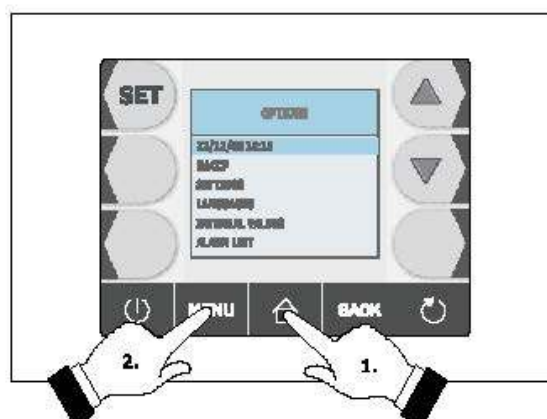
Per realizzare uno sbrinamento manuale, procedere come segue. Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato "on", che sia in corso un pre-raffreddamento o conservazione, che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura. Premere e rilasciare il tasto (1) "AUX", premere e rilasciare il tasto (2), quindi premere e rilasciare il tasto (3).



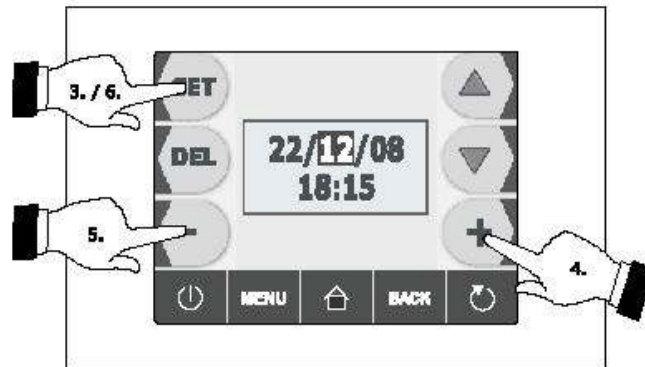
Se la temperatura dell'evaporatore è superiore alla temperatura impostata, lo sbrinamento non si attiva.

CONFIGURAZIONE GIORNO E ORA

Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato "on", che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura. Premere e rilasciare il tasto "HOME" (1), premere e rilasciare il tasto "MENU" (2),



A questo punto premere e rilasciare il tasto (3), quindi premere e rilasciare il tasto (4) o il tasto (5) per modificare il valore, quindi premere e rilasciare nuovamente il tasto (6) per confermare e selezionare quello successivo.



Per uscire, premere e rilasciare nuovamente il tasto ESCAPE o non operare per 60 secondi.

3.8 SIGNIFICATO ALLARMI ED ERRORI DI CONTROLLO

CODICE ALLARME	SIGNIFICATO
tiM	Allarme sonda ad ago non completata entro la durata massima (allarme HACCP)
AL	Allarme di temperatura minima
AH	Allarme di temperatura massima (HACCP)
id	Allarme porta aperta
HP	Allarme alta pressione
LP	Allarme bassa pressione
Cth	Allarme protezione termica compressore
PF	Allarme di interruzione dell'alimentazione durante la conservazione (allarme HACCP)
COH	Allarme condensatore surriscaldato
CSd	Allarme compressore bloccato
ALLARME San	Allarme sterilizzazione

CODICE ERRORE	SIGNIFICATO
Pr1	Errore sonda camera
Pr2	Errore sonda evaporatore
Pr3	Errore sonda condensatore
Pr4	Errore sonda ad ago 1
Pr5	Errore sonda ad ago 2
Pr6	Errore sonda ad ago 3
rtc	Errore orologio
ErC	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo
ErL	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo
CSd	Allarme compressore bloccato

3.9 PRECAUZIONI D'USO

- Non attaccarsi alle porte, la stabilità della macchina è garantita con le porte aperte.
- **NON USARE** arnesi appuntiti nelle zone intorno al circuito refrigerante o degli **EVAPORATORI, CONDENSATORI, RIPARI DEI VENTILATORI**, linee di entrata e di uscita.
- Non si consiglia manipolare i comandi e le zone limitrofe dei pezzi e dei componenti elettrici con le mani bagnate.

4 MANUTENZIONE

Lo scopo di questi consigli, è di offrire un'adeguata assistenza a Lei e al servizio di assistenza tecnica affinché durante tutta la vita utile dell'abbattitore, sia in grado di offrirLe un ottimo servizio.

Si descriveranno le operazioni di pulizia che Lei stesso potrà realizzare, così come procedere a un rapido controllo della macchina prima di rivolgersi al servizio tecnico. Ci auguriamo che Lei sia utile.

4.0 PULIZIA CHE PUÒ REALIZZARE L'UTENTE

Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia, **scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente**, e inserire l'interruttore generale sulla posizione di **OFF** (se presente sul Suo modello).

Alcuni modelli sono provvisti di uno scarico che ne permette la pulizia, oltre ad un eventuale scarico dei liquidi provenienti dai cibi. Durante le operazioni di pulizia è imprescindibile togliere il tappo di scarico e pulirlo, per evitare l'ostruzione che può essere causata da elementi solidi che sono stati trasportati fin lì. Si cerca di evitare l'eventuale stagnamento dei liquidi. **Inserire di nuovo il tappo, dopo aver pulito.**

È imprescindibile scollegare l'apparecchio se si pulisce usando dell'acqua. Non smontare i pannelli per accedere agli elementi elettrici, a esclusione del personale tecnico autorizzato a realizzare le operazioni di manutenzione e di riparazione.

La pulizia interna dell'abbattitore deve essere eseguita facendo molta attenzione.

4.1 SONDA ASTA (opzionale)

È un componente d'uso frequente, pertanto bisogna fare attenzione dove si lascia e conservarlo pulito per evitare la trasmissione di germi e di batteri da un alimento all'altro.

Fare attenzione all'incisione sul prodotto e allo stesso tempo allo scollegamento; deve essere preso sempre dalla parte più grande e mai dal cavo. Deve essere tolto con dei movimenti giratori alternati per favorire l'estrazione ed evitare la rottura o il piegamento.

Inserirlo nel cuore del prodotto o nella zona dalle dimensioni più grandi

Per agevolare il lavoro, la sonda asta dovrà essere inserita nel suo luogo di ubicazione prima di estrarre le teglie.

4.2 STAMPATE (opzionale)

La impresión es automática cuando está conectada la impresora. Le escribe la fecha, hora y la entrada del producto en °C. si ha usado la sonda pincho y cuando termina el ciclo volverá a escribir los mismos datos. Si hay un evento de haccp también lo detallará.

4.3 VERIFICHE REGOLARI

Effettuate dall'Utente

- È consigliabile che non vi sia una fonte di calore nelle vicinanze dell'abbattitore.
- L'apparecchio dovrà essere ben livellato per evitare le vibrazioni eccessive.
- La guarnizione della porta deve essere in buone condizioni e chiudere ermeticamente con il corpo.
- La spina della corrente elettrica dovrà essere ben collegata alla presa di corrente.
- Controllare se la teglia raccogli-acqua è in buone condizioni per garantire la sua funzione (solo in alcuni modelli).
- Verificare che il tubo di scarico della camera non è ostruito.
- Verificare se il circuito condensatore non è ostruito a causa della polvere. Se vi fosse della sporcizia, rivolgersi al servizio Tecnico per procedere alla pulizia.
- Verificare se la griglia del ventilatore evaporatore non sia ostruita a causa dei resti di cibo.

4.4 INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO

- Scollegare l'apparecchio con il pulsante ON / OFF nel caso in cui fosse dotato di quest'opzione.
- Scollegare il cavo di connessione.
- Svuotare e pulire l'interno.

- Lasciare la porta con una fessura aperta per favorire la circolazione dell'aria ed evitare in questo modo la formazione di muffa.

4.5 PRELIMINARI PER IL CONTROLLO DELLA MACCHINA

Nel caso in cui è necessario richiedere l'intervento del tecnico si può procedere a realizzare un controllo prima di chiamarlo. In alcuni casi i guasti di funzionamento che possono verificarsi, si verificano per cause semplici che l'utente è in grado di risolvere.

Citiamo alcuni esempi:

a) L'Abbattitore non funziona

- Verificare che giunge corrente all'Abbattitore osservando se l'interruttore generale è in posizione di accensione, nel caso in cui ne fosse dotato, e che il display si illumina, dopo aver premuto uno qualsiasi dei tasti, poiché passa allo stato di consumo minimo (Stand by) se trascorsi 120 minuti dopo la conclusione di un ciclo non si preme nessun tasto.

b) In caso di temperatura insufficiente

- Verificare che non vi siano delle fonti di calore nelle vicinanze.
- Verificare che la temperatura ambientale non sia superiore a +38°C trattandosi della temperatura massima di funzionamento dell'apparecchio.
- Verificare che il carico dei generi alimentari sia disposto perfettamente, senza ostruire le uscite dell'aria del ventilatore interno e che il tempo trascorso dalla loro sistemazione sia sufficiente per raffreddare i prodotti.
- Verificare che il condensatore è pulito: Bisogna considerare la pulizia del vostro gruppo frigorifero contribuisce ad un risparmio energetico soprattutto rispetto all'alettato del condensatore. La frequenza è determinata in funzione delle caratteristiche del locale. Nel caso in cui è sporco, rivolgersi al servizio tecnico per procedere alla pulizia.
- Verificare che le porte si chiudono correttamente.

c) In caso di rumori estranei o eccessivi

- Verificare il livellamento del mobile e che le porte si chiudono perfettamente.
- Verificare l'assenza di qualsiasi oggetto che possa entrare in contatto con qualsiasi elemento mobile dell'abbattitore.
- Verificare che le viti (almeno quelle visibili) siano ben strette.

4.6 MANUTENZIONE SPECIALE

(Personale tecnico autorizzato)

- Pulizia del condensatore: mentre si procede alle operazioni di pulizia bisogna fare attenzione a non piegare le alette di alluminio del condensatore, altrimenti l'aria smette di passare e non si verifica la condensazione, provocando dei danni seri all'apparecchiatura e la riparazione in questo caso non è coperta dalla garanzia.
- Verificare che le condizioni della temperatura del locale non siano superiori a quelle indicate per il Suo Abbattitore.
- Se la ventilazione non è sufficiente, la garanzia sarà annullata.
- Verificare che le porte si chiudono correttamente.
- Non smontare la protezione degli elementi mobili, né il pannello/i frontale/i senza **aver staccato prima la corrente dalla rete elettrica.**
- Usare i guanti prima di accedere alla zona dell'unità condensatrice, a causa delle alte temperature in alcuni elementi e per il rischio di eventuali bruciate.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal personale tecnico autorizzato per evitare dei rischi.
- In caso di sostituzione, deve essere montato un nuovo punto terminale di massa nella posizione corrispondente.
- Se si deve cambiare qualche cavo, non accorciarli mai.
- Il coperchio interno dell'installazione elettrica è importantissima, nel caso in cui bisogna smontarlo, rimontarlo lasciandolo nello stesso modo.

4.7 PROVE E GARANZIA

L'abbattitore è stato controllato con delle prove già prestabilite e i risultati sono stati soddisfacenti.

Il fornitore potrà esigere la consegna del pezzo difettoso per eseguire le corrispondenti analisi e statistiche. L'azienda correggerà i possibili errori o difetti solo nel caso in cui la macchina sia stata usata seguendo le indicazioni del manuale.

NEL CASO DI RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEI PEZZI, FORNIRE SEMPRE IL CODICE E IL NUMERO DI MATRICOLA DELL'APPARECCHIO, PRESENTI SULLA TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE.

Inoltre, si consiglia di leggere attentamente il manuale di istruzioni poiché vi sono delle direttrici di sicurezza importanti da seguire.

L'azienda declina qualsiasi responsabilità, se si sono verificate delle manipolazioni della macchina non indicate nel manuale ed eseguite da una persona non autorizzata e qualificata.

**MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO V818:**

ABATEDOR DE TEMPERATURA

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO: ABATEDORES

ÍNDICE

1	INSTALAÇÃO	113
1.0	ESCOLHA DO LOCAL	113
1.1	LIMPEZA.....	113
1.2	LIGAÇÃO	113
1.3	MEDIDAS GERAIS	114
2	UTILIZAÇÃO	117
2.0	- DADOS AMBIENTAIS	117
2.1	- DADOS DE CONSTRUÇÃO	118
2.2	- UTILIZAÇÃO	118
2.3	- PRODUÇÃO	119
3	- INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO DO ABATEDOR	119
3.0	LIGAR / DESLIGAR O ABATEDOR	119
3.1	PRÉ-ARREFECIMENTO.....	121
3.2	PASSOS PARA INICIAR UM CICLO	121
3.3	CICLO DE ESTERILIZAÇÃO DO PEIXE	123
3.4	SONDA DE AGULHA AQUECIDA (DE ACORDO COM O MODELO).....	123
3.5	PROGRAMAS	124
3.6	FUNÇÃO "HACCP"	126
3.7	ATIVAÇÃO DE DESCONGELAÇÃO MANUAL OU DESCONGELAR	128
3.8	SIGNIFICADO DE ALARMES E CONTROLO DE ERROS.....	129
3.9	PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	130
4	MANUTENÇÃO	130
4.0	LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR.....	130
4.1	SONDA DE HASTE (opcional).....	130
4.2	IMPRESSORA (opcional).....	130
4.3	INSPECÇÃO REGULAR.....	130
4.4	NÃO UTILIZAÇÃO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO	130
4.5	GENERALIDADES DA INSPECÇÃO DA MÁQUINA	131
4.6	MANUTENÇÃO ESPECIAL.....	131
4.7	TESTES E GARANTIA.....	131

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Antes de colocar o abatedor em funcionamento, queremos agradecer a sua confiança por ter adquirido esta máquina e recomendamos que leia e siga todos os passos descritos nas instruções.

Este manual foi concebido para fornecer as informações necessárias à instalação, colocação em funcionamento e manutenção dos Abatedores de temperatura.

A instalação e a manutenção especial têm ser efectuadas por pessoal técnico qualificado.

ENSAIOS DE FUNCIONAMENTO

O Abatedor que adquiriu está preparado para um funcionamento correcto, que foi certificado por um rigoroso ensaio de controlo da qualidade.

1 INSTALAÇÃO

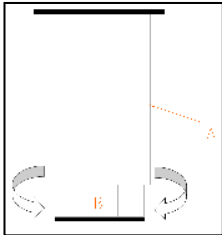
1.0 ESCOLHA DO LOCAL

Retire a embalagem, excepto a palete de apoio. Não deve arrastar pelo chão.

Na embalagem estão marcadas as instruções para assegurar que, durante o transporte/armazenamento e a carga/descarga, a máquina não sofra nenhuma avaria. Para a eliminação da embalagem, deve seguir as normas do país onde se encontra.

A zona do local de instalação deve estar desimpedida e limpa, evitando desta forma que o ventilador do equipamento frigorífico absorva materiais que ficam depositados nas alhetas do condensador, reduzindo assim a eficiência do sistema.

Retirar a palete, tendo o cuidado de não provocar impactos. Agora já pode nivelar, enroscando ou desenroscando os pés. Quando estiver nivelado, pode retirar a película de protecção da superfície de aço inoxidável com um objecto que não seja afiado, evitando riscar a superfície de aço (aconselhável alumínio)



A: CORPO DO PÉ

B: ROSCA:

Para a direita para baixar o móvel

Para a esquerda para elevar o móvel

1.1 LIMPEZA

Antes de colocar em funcionamento:

Lavar o interior da câmara e os acessórios com um pouco de água e sabão neutro para tirar o característico cheiro a novo; uma vez limpo e seco, introduzir os acessórios nos lugares adequados, consoante as preferências.

LIMPEZA DIÁRIA

Não lavar o aparelho com jactos de água directos, já que as infiltrações nos componentes eléctricos poderiam prejudicar o funcionamento normal.

A limpeza da parte exterior do móvel deve ser efectuada diariamente com um pano húmido e na direcção do acetinado da superfície de aço inoxidável. Deve também ficar bem seca

Utilizar detergentes neutros e não substâncias à base de cloro e/ou abrasivas.

Não utilizar utensílios que possam provocar incisões, com a consequente formação de óxido.

Se existirem resíduos endurecidos, utilizar água e sabão ou detergentes neutros utilizando, se for necessário, uma espátula de plástico ou madeira.

Limpar o interior da câmara para evitar que se formem resíduos de sujidade, com detergentes neutros que não contenham cloro e que não sejam abrasivos.

Também as zonas próximas ao aparelho devem ser limpas diariamente, sempre com água e sabão e não com detergentes tóxicos ou à base de cloro. Passar com água limpa e secar bem

1.2 LIGAÇÃO



GERAL

Antes de ligar o aparelho à tomada da corrente, verifique se a tensão e a frequência da rede correspondem às indicadas na placa de características do aparelho. Verifique também se a secção da tomada de alimentação é apropriada para o consumo que irá suportar.

É imperativo que a instalação eléctrica à qual vai ligar disponha de uma TOMADA DE TERRA, bem como da protecção adequada de disjuntor magnetotérmico e diferencial (aconselhamos um de 30 mA).

Para sua segurança, é proibido alargar o tubo de entrada de corrente.

Não introduza nenhum elemento através das grelhas de protecção dos ventiladores nem da zona do equipamento frigorífico.

Ao colocar em funcionamento, certifique-se de que não existe nenhuma fonte de calor nas proximidades.

Para um funcionamento perfeito dos elementos do sistema frigorífico, é de extrema importância que as entradas de ar, tanto do ventilador localizado no interior como do acesso de ar ao condensador, estejam desimpedidas.

Não instale o Abatedor no exterior.

Ligação eléctrica através de cabo com conector europeu nos modelos 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 e 10GN 1/1.

10GN 2/1, 16GN 1/1: Fios para ligar a uma tomada trifásica (É aconselhável colocar cut-off

Todos os abatedores deverão ser instalados por técnicos profissionais com conhecimentos em instalações eléctricas e refrigeração.

Se pretende colocar num local fixo e definitivo, deve ligar à canalização de descarga geral, a uma tomada exclusiva no local, criando um sifão para a referida descarga para evitar perdas de frio. Esta operação deve ser levada a cabo por pessoal qualificado.

O aparelho não foi concebido para ser instalado numa atmosfera com risco de explosão.

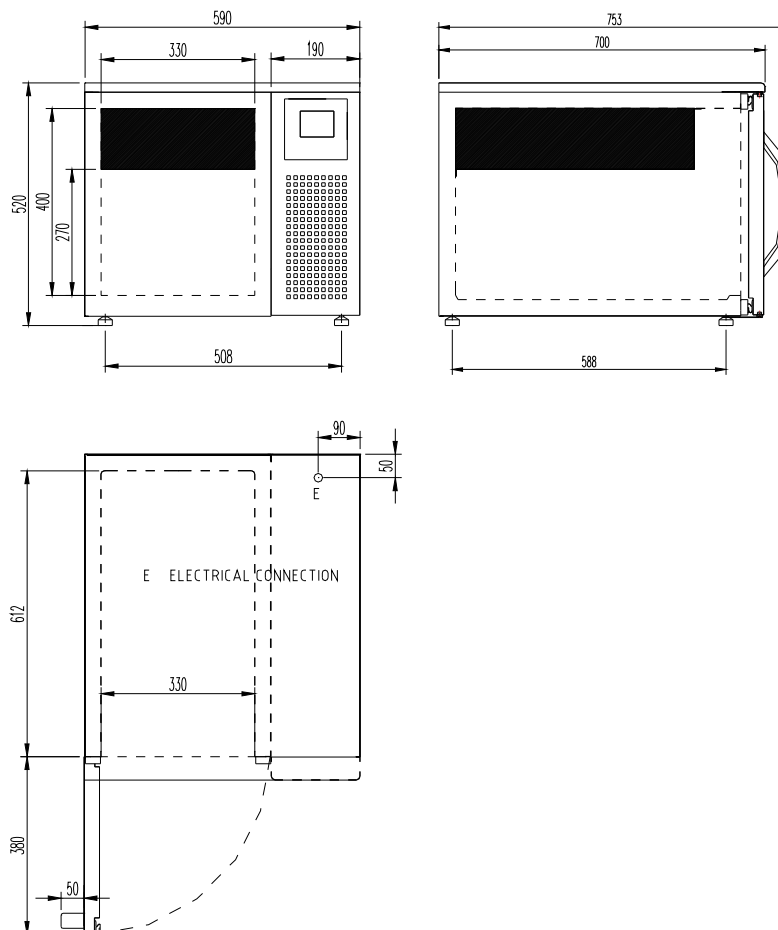
Em caso de incêndio não utilizar água. Utilizar extintores com CO2 (anidrido carbónico) e arrefecer o mais rapidamente possível a zona do motor.

IMPORTANTE: Colocar o bujão de drenagem interior antes de usar.

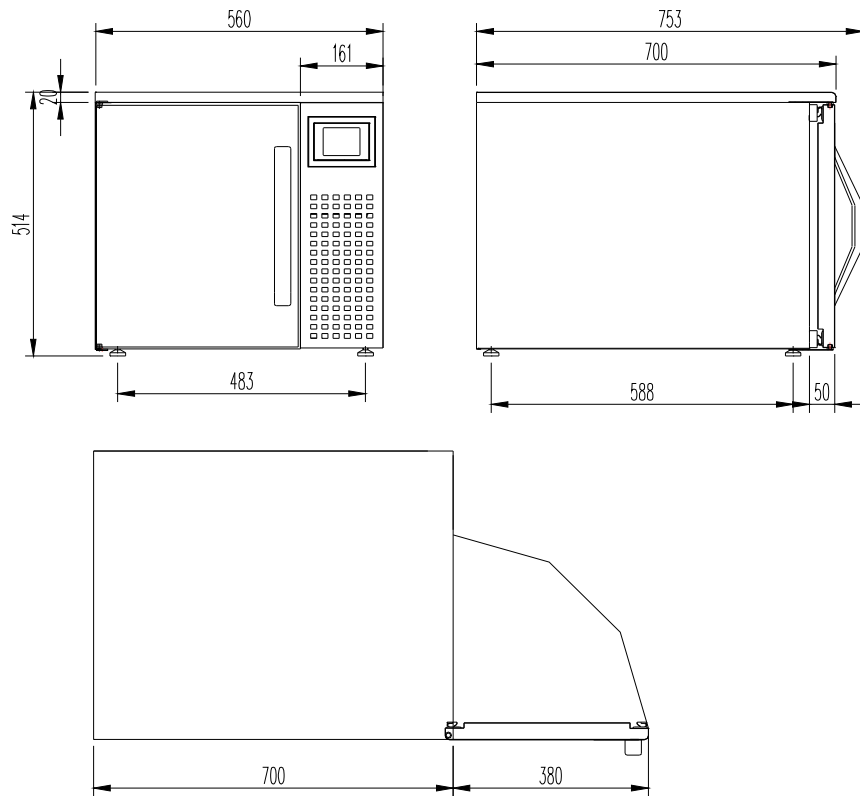
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	2350	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	2350	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	2400	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	3900	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	3950	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	3900	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	3900	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170

1.3 MEDIDAS GERAIS.

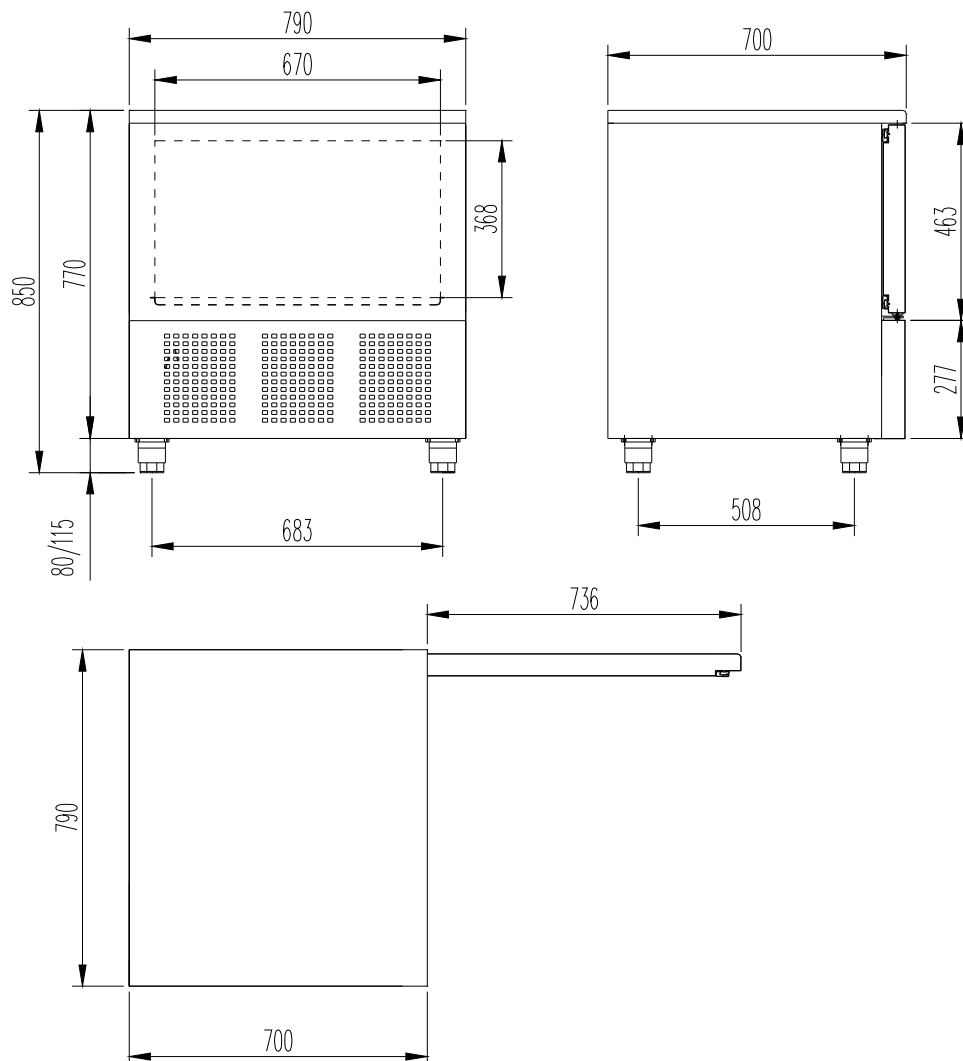
3 GN 1/1 (R-290)



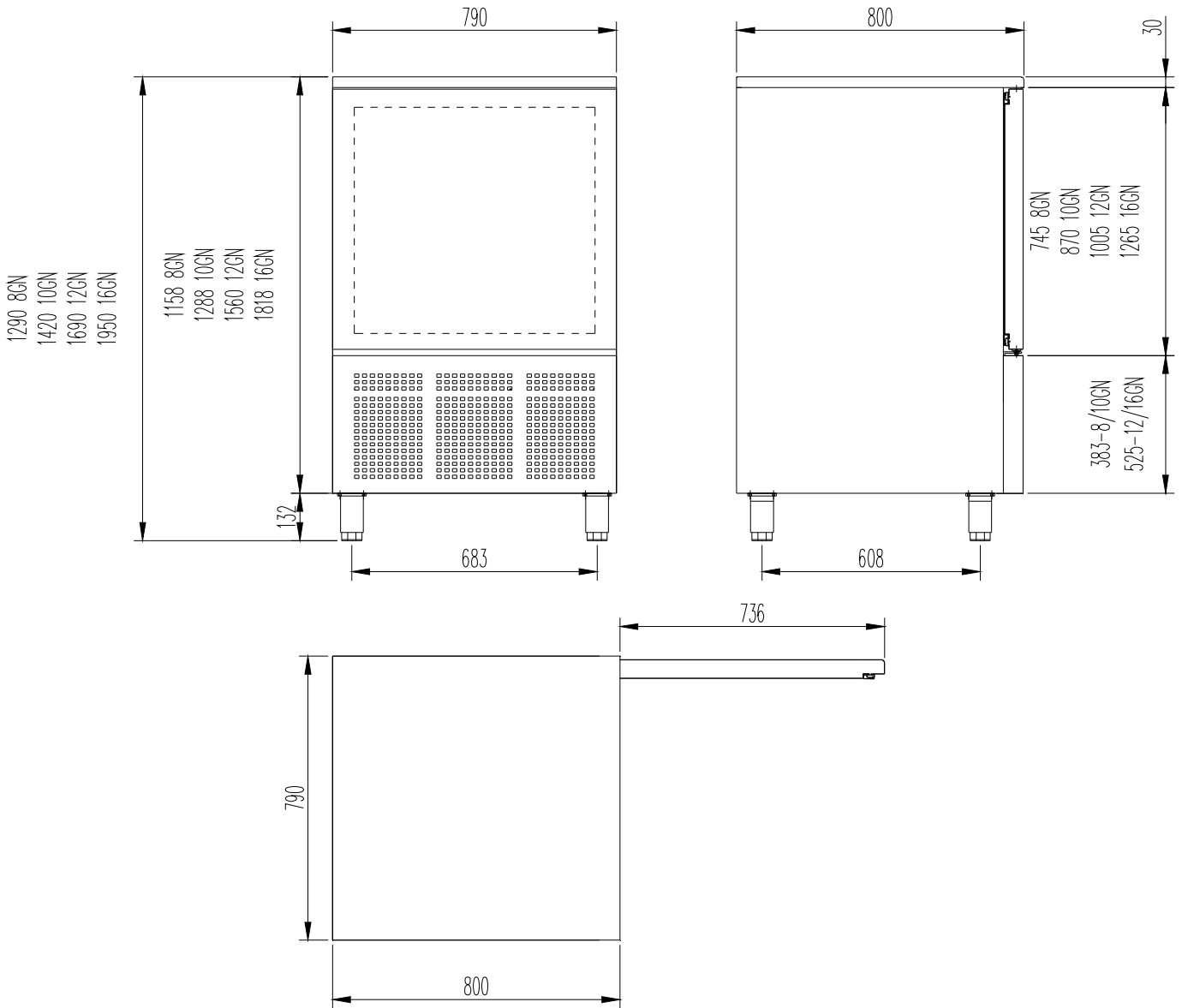
3 GN 1/1



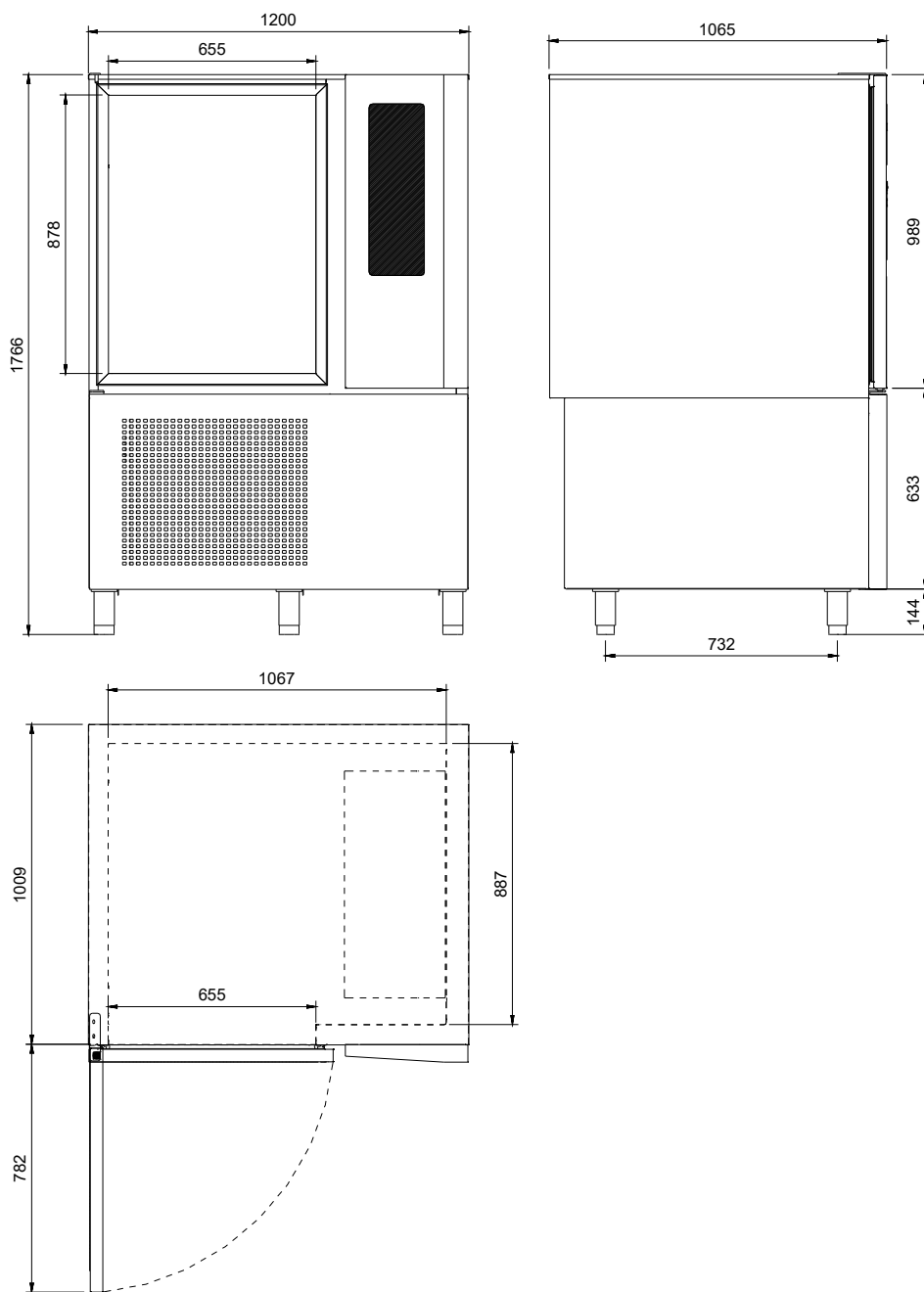
5GN 1/1



- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 UTILIZAÇÃO

2.0 – DADOS AMBIENTAIS

Temperatura ambiente.

Os dados de produção foram realizados em laboratório técnico sob condições ambientais de acordo com EN17032.

Nível de ruído

Leq no ponto com nível de ruído a 1 metro e em condições de funcionamento <70 dB(A)

Lpc a 1 metro em condições de funcionamento <130 dB(C)

As medições dos testes acústicos foram efectuadas em conformidade com a norma ISO 230-5 numa sala de exposição de forma rectangular sem tratamentos fono-absorventes.

2.1 – DADOS DE CONSTRUÇÃO

- Interior da câmara em aço inoxidável.
- Painéis exteriores da máquina em aço inoxidável.
- Permite a introdução de bandejas de pastelaria (excepto o 3 GN 1/1)
- Porta com dispositivo automático de fecho. (excepto o 3 GN 1/1)
- Modelo misto que permite realizar ciclos de abatimento até à temperatura de conservação (+2°C) ou de congelação (-18°C).

Podem ser realizados dois ciclos de abatimento em refrigeração e dois em congelação (Soft e Hard): com botões atribuídos para o efeito.

- Refrigeração: 90 minutos.
- Congelação: 240 minutos.

Dispõe de temporizador electrónico e sonda da temperatura da câmara. Controlo de ciclos por tempo ou através da sonda no coração do alimento. Ao acabar o ciclo de abatimento, pode funcionar como um armário de refrigeração: + 2, + 4°C; ou como um de manutenção de congelados: -18°C, durante um curto período de tempo.

- Compressor hermético/scroll com condensador ventilado.
- Isolamento em poliuretano injectado. Densidade de 40 Kg. Sem CFC.
- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio com tinta anticorrosiva.
- Refrigeração por tiro forçado

2.2 – UTILIZAÇÃO

Estas máquinas foram construídas de acordo as directivas da CE no que se refere ao tratamento e conservação de alimentos.

A utilização do abatedor consiste em baixar a temperatura bruscamente de um nível (produtos cozinhados ou frescos) para outro nível que nos garanta a manutenção das propriedades nutricionais, físicas e químicas óptimas dos alimentos.

É conveniente mencionar que se deve passar o mínimo de tempo possível no intervalo crítico da temperatura do produto entre 10°C e 85°C. **(É ESSENCIAL COLOCAR O ABATEDOR EM FUNCIONAMENTO NO CICLO DE PREPARAÇÃO, ANTES DE INTRODUIR O PRODUTO QUENTE. PARA ISSO, NO MENU PRINCIPAL, SELECIONE PREPARAÇÃO. QUANDO O ABATEDOR ESTIVER PREPARADO, HAVERÁ UMA INDICAÇÃO.)**

É aconselhável quando a carga para derrubar menos de 50% de sua capacidade para realizar o abatimento por haste.

Durante o ciclo de abatimento:

- Não abrir a porta até à sua conclusão.
- Não envolver o produto ou fechar as bandejas.
- Não se recomenda utilizar bandejas com altura superior a 40mm.
- A espessura do produto na bandeja, se for compacto, é entre 2 e 2,5 cms
- É recomendável utilizar recipientes de inoxidável ou alumínio.

Durante o ciclo de conservação:

- O produto deverá ser dividido em porções cozinhadas em vácuo para manter aromas, frescura... e facilitar a sua regeneração.
- Colocar o produto onde se permita a circulação do ar.
- Não colocar sobre as grelhas elementos que obstruam a circulação do ar.
- Minimizar as aberturas de porta e os tempos de manipulação.
- Não se deve introduzir produtos quentes ou líquidos destapados

2.3 – PRODUÇÃO

Dependendo de vários factores e de acordo com os dados elaborados, trata-se de orientar o utilizador com um produto muito homogéneo e padrão na cozinha internacional.

MODELO	PRODUÇÕES (kg) (*)	
	REFRIGERAÇÃO	CONGELAMENTO
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Produções calculadas de acordó com EN17032 (Refr. +65 °C → +10 °C en 120'; Cong +65 °C → -18 °C en 270')

Os kg de produto podem variar se as condições do teste mudarem, como temperatura...

3 – INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO DO ABATEDOR

Existem os seguintes estados de funcionamento:

- o estado "off", o dispositivo não está ligado à corrente.
- o estado "stand-by" (o dispositivo está ligado à corrente e desligado)
- o estado "on" (o dispositivo está ligado à corrente, está ligado, e está a aguardar pelo início de um ciclo de funcionamento)
- o estado "run" (o dispositivo está ligado à corrente e com um ciclo em curso)
Seguidamente, por "ligar o dispositivo" entende-se a passagem do estado "stand-by" para o estado "on" e por dispositivo "desligado" entende-se a passagem do estado "on" para o estado "stand-by".

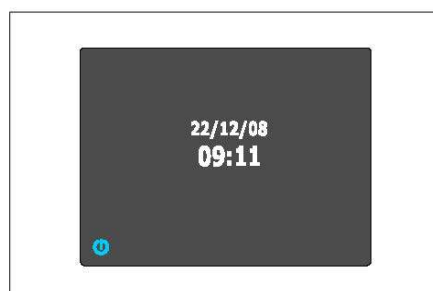
Se ocorrer uma falha de energia durante o estado "stand-by" ou durante o estado "on", quando a energia for restabelecida, o dispositivo retornará ao mesmo estado.

Se ocorrer uma falha de energia durante o estado "run", quando a energia for restabelecida o dispositivo funcionará no seguinte modo:

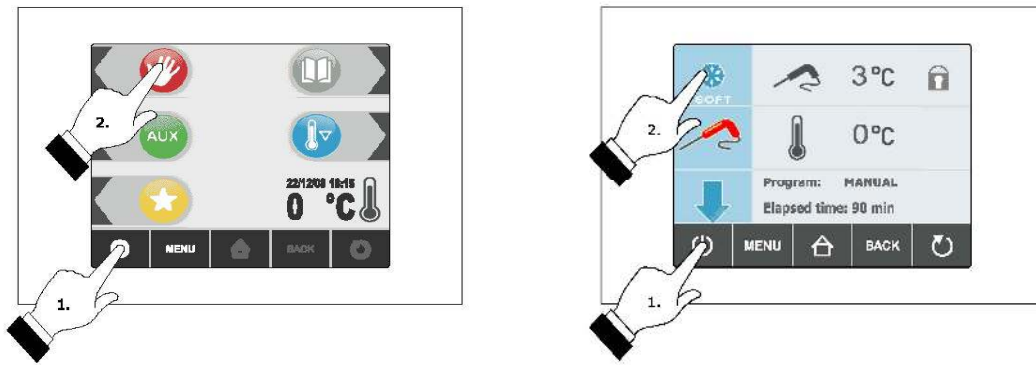
- Se estivesse em curso um ciclo por temperatura, este será restabelecido desde o início
- Se estivesse em curso um ciclo por tempo, este será restabelecido a partir do momento no qual ocorreu a falha de energia.
- Se estivesse em curso um ciclo de conservação, voltará ao ciclo de conservação

3.0 **LIGAR / DESLIGAR O ABATEDOR**

Ligar o dispositivo à corrente. O visor irá exibir o ecrã inicial durante 10s e, em seguida, estará no modo "stand-by".



Para desbloquear o teclado: Certifique-se de que não está nenhum ciclo em curso. **Pressione e solte (1) e, em seguida, pressione e solte (2)**



Para voltar a bloquear, pressione e solte (1) e, em seguida, pressione e solte (2)

Durante o estado "on", o dispositivo irá exibir o dia e a hora real e a temperatura da câmara.



Durante o estado "run" o dispositivo irá exibir:

Se existe um ciclo de temperatura em curso, a temperatura detetada pela sonda de agulha, a temperatura da câmara, o nome do programa (se programado) e o tempo decorrido desde o início do ciclo.



Se estiver a decorrer um abatimento por tempo, o tempo restante da duração do abatimento, a temperatura da câmara, o nome do programa (se programado) e o tempo decorrido desde o início do ciclo.




Para silenciar o alarme pressione e solte uma tecla

3.1 PRÉ-ARREFECIMENTO

Cada ciclo es aconsejable que sea precedido de un pre-enfriamiento, para ello.



Certifique-se de que o teclado não está bloqueado e que não existe nenhum ciclo em curso. Pressione e solte (1) e, em seguida,  pressione e solte START/STOP.

Para interromper o ciclo, pressione a tecla START/STOP durante 3 seg.

Quando a temperatura da câmara for alcançada, é ativado o alarme da câmara durante dois segundos e o pré-arrefecimento continua.






3.2 PASSOS PARA INICIAR UM CICLO

ps-pressionar e soltar

Refrigeração+agulha: ps  ps  ps  ps 

Refrigeração+tempo: ps  ps  ps 

Congelação soft+tempo: ps  ps  ps 






Refrigeração hard+agulha: ps  ps  ps  ps  ps 




Congelação soft+agulha: ps  ps  ps  ps 

Refrigeração hard+tempo: ps  ps  ps  ps 

Congelação hard+tempo: ps  ps  ps  ps 

Refrigeração continua: ps  ps  ps  ps  ps 

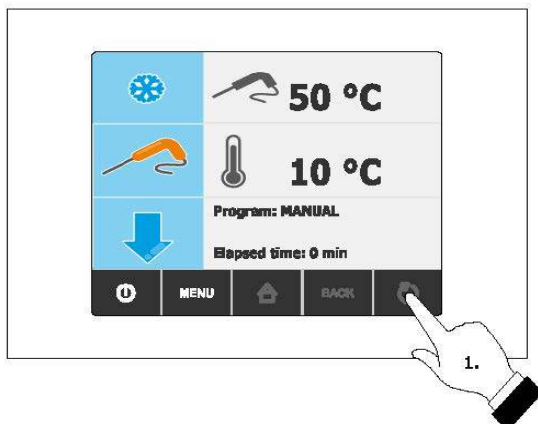
Congelação hard+agulha: ps  ps  ps  ps  ps 

Congelação continua: ps  ps  ps  ps  ps 

Para interromper o ciclo, pressione a tecla (1)  durante 3 seg.

Nos ciclos por sonda de agulha, será iniciado um teste para verificar a inserção correta da sonda. Se o resultado do teste for correto, o ciclo é iniciado, se o resultado do teste não for correto, o ciclo é iniciado por tempo e o alarme é ativado durante alguns segundos.

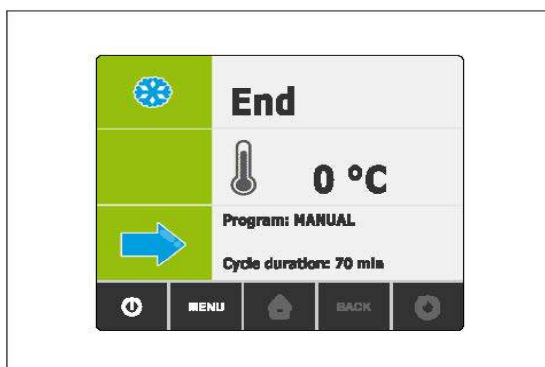
Durante o abatimento, é exibido no visor a temperatura detetada pela sonda de agulha, a temperatura da câmara, o nome do programa (se programado) e o tempo decorrido desde o início do abatimento.



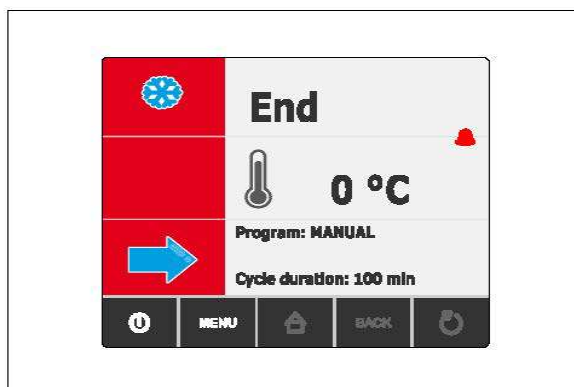
Se a temperatura detetada pela sonda de agulha alcançar a temperatura do fim do abatimento na duração máxima do abatimento, o abatimento será concluído com sucesso, o dispositivo passará automaticamente para a conservação com a exceção dos ciclos contínuos e o alarme é ativado durante alguns segundos.

Para silenciar o alarme, pressione e solte uma tecla.

Durante a conservação, é exibido no visor a temperatura da câmara, o nome do programa (se programado) e o tempo decorrido para concluir o abatimento com sucesso.



Se a temperatura detetada pela sonda de agulha não alcançar a temperatura do fim do abatimento na duração máxima do ciclo, o ciclo não será concluído com sucesso, mas irá continuar e o alarme será ativado. Para restabelecer a visualização normal e silenciar o alarme, pressione e solte uma tecla.



Quando a temperatura detetada pela sonda de agulha alcançar a temperatura do fim do ciclo, o aparelho passará automaticamente para a conservação, tal como explicado anteriormente.

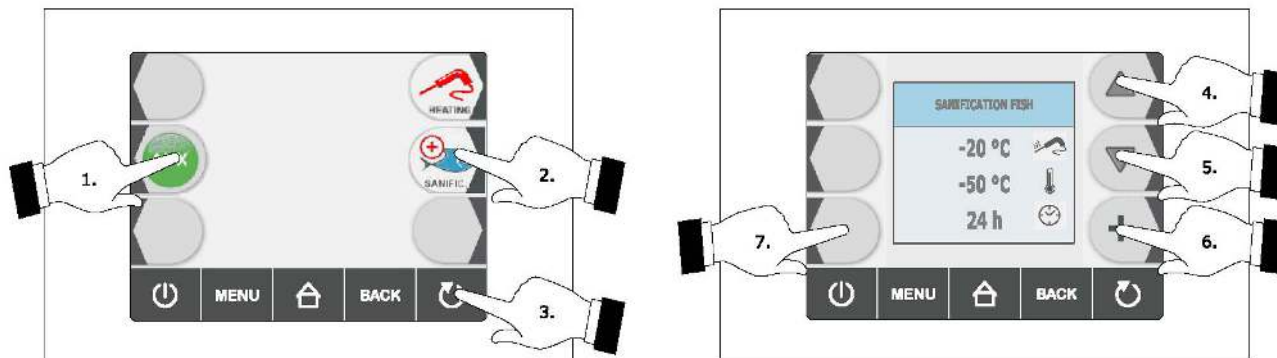
Para mais detalhes, consulte o manual do termostato.

3.3 CICLO DE ESTERILIZAÇÃO DO PEIXE

O ciclo de esterilização do peixe é dividido em três fases:

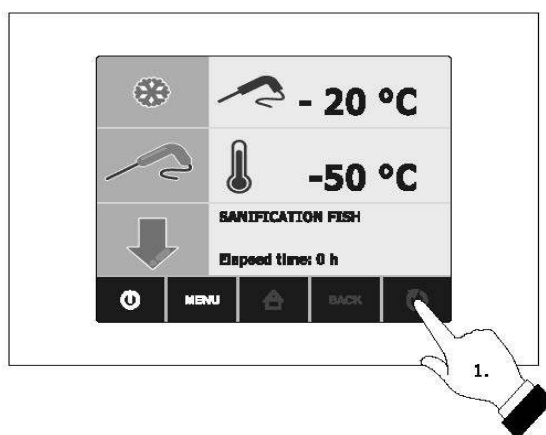
Abatimento, manutenção e conservação.

Quando uma fase é concluída, o dispositivo passa automaticamente para a seguinte. Para iniciar o ciclo, siga os passos seguintes tal como indicado: Certifique-se de que o dispositivo está no estado "on". . Certifique-se de que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso. Pressione e solte a tecla (1) e, em seguida, pressione e solte a tecla (2): o dispositivo irá exibir a temperatura do fim do abatimento, o setpoint de trabalho durante o abatimento e a duração da manutenção.



Pressione e solte a tecla (4) ou a tecla (5) para selecionar estes valores e pressione e solte a tecla (6) ou a tecla (7) para os modificar. Pressione e solte a tecla START/STOP (3). Será iniciado um teste para verificar a inserção correta da sonda de agulha. Se o teste for concluído com sucesso, o ciclo será iniciado. Se o teste não for concluído com sucesso, o alarme será ativado, o dispositivo exibirá a indicação **"ALLARME San"** e o ciclo será interrompido. Para silenciar o alarme, pressione e solte uma tecla.

Durante o abatimento, o dispositivo exibe a temperatura detetada pela sonda de agulha, a temperatura da câmara e o tempo decorrido desde o início do abatimento.



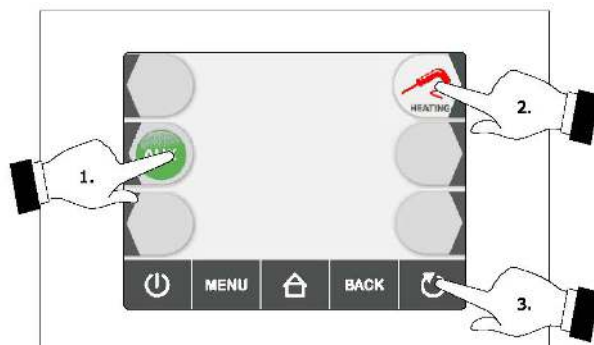
Para interromper o ciclo, pressione a tecla (1) durante 3 seg.

Quando a temperatura detetada pela sonda de agulha alcançar a temperatura do fim do abatimento, o abatimento será concluído e o dispositivo passará automaticamente para a manutenção. Durante a manutenção, a temperatura do fim do abatimento também estabelece o setpoint de trabalho durante a manutenção. Após conclusão do período de manutenção, o dispositivo entrará automaticamente na fase de conservação.

3.4 SONDA DE AGULHA AQUECIDA (DE ACORDO COM O MODELO)

Para ativar, siga os passos seguintes:

1. Certifique-se de que o dispositivo está no estado "on" e que está em processo de conservação e que a porta está aberta, ou que a entrada micro porta está ativa.
2. Certifique-se de que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso.
3. Pressione e solte a tecla (1), pressione e solte a tecla (2) e, em seguida, pressione e solte a tecla START/STOP (3)



O dispositivo exibirá a temperatura detetada pela sonda de agulha e a temperatura da câmara.

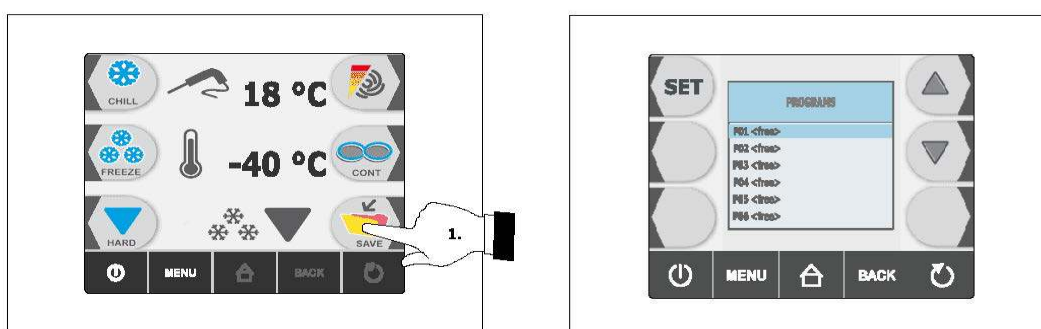


O fecho da porta provoca a interrupção do funcionamento da sonda. No final o alarme é ativado durante 2 seg.

3.5 PROGRAMAS

Através da função programas é possível memorizar algumas fórmulas num programa e iniciar um ciclo de funcionamento com as fórmulas nele memorizadas. É possível memorizar até 99 programas. Para memorizar um programa siga os passos seguintes:

1. Certifique-se que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso.
2. Pressione e mantenha premida a tecla (1), antes de iniciar um ciclo de funcionamento ou durante a fase de conservação. O número do primeiro programa disponível aparecerá no ecrã.



Se a tecla (1) for pressionada e solta antes de iniciar um ciclo de funcionamento, o dispositivo memorizará as seguintes fórmulas:

- O tipo de ciclo de funcionamento selecionado
- A intensidade do abatimento
 - Se a tecla for pressionada antes de iniciar um ciclo de temperatura:
 - O setpoint de trabalho durante o abatimento e a temperatura do fim do abatimento
 - Se a tecla for pressionada antes de iniciar um ciclo de tempo:
 - O setpoint de trabalho durante o abatimento e a duração do abatimento

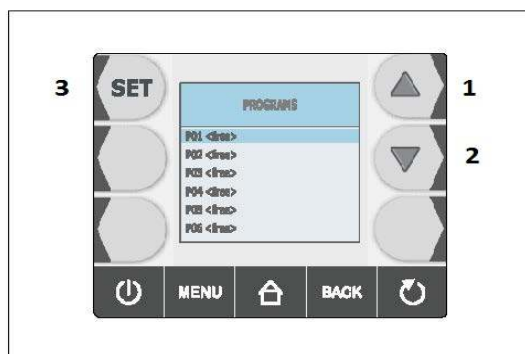
Se a tecla (1) for pressionada e solta durante a conservação, o dispositivo memorizará as seguintes fórmulas:

- O tipo de ciclo de funcionamento a decorrer

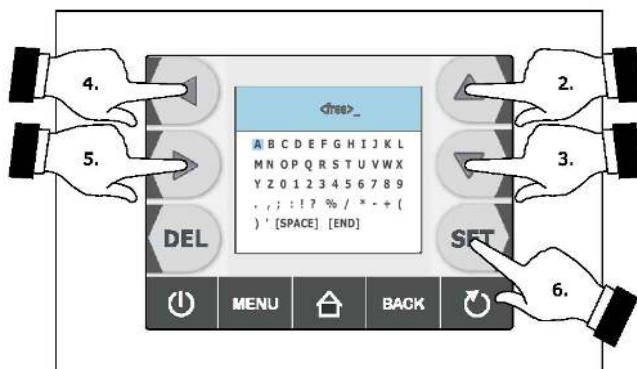
- A duração do ciclo de refrigeração ou a duração do ciclo de congelação ou o tempo utilizado para concluir com sucesso o abatimento ou a congelação
- A intensidade do abatimento/congelação selecionada antes de iniciar um ciclo de funcionamento
- O setpoint de trabalho selecionado antes de iniciar o ciclo de funcionamento.

A execução de um programa memorizado pressionando e soltando a tecla (1) durante a conservação provoca a ativação de um ciclo de tempo.

3. Pressione e solte a tecla (1) ou a tecla (2) para selecionar o número do programa e, em seguida, pressione e solte a tecla (3) para lhes associar um nome.



4. Pressione e solte as teclas (2),(3),(4),(5) para selecionar o caractere e, em seguida, pressione e solte a tecla (6) para confirmar.



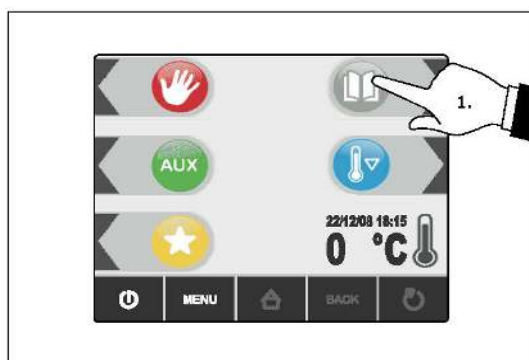
5. Pressione e solte as teclas (2),(3),(4),(5) para selecionar “[END]” e, em seguida, pressione e solte a tecla (6) para confirmar.

Para sair do procedimento, pressione e solte novamente a tecla (ESC) ou não opere durante 60 seg.

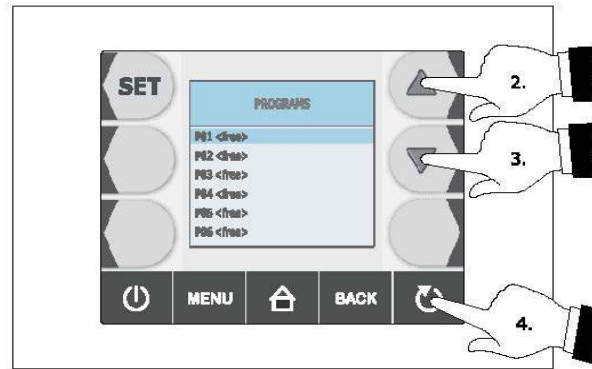
EXECUÇÃO DE UM PROGRAMA

Para executar um programa, siga os passos seguintes:

- Certifique-se de que o dispositivo está no estado "on", certifique-se que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso.
- Pressione e solte a tecla (1)



Pressione e solte a tecla (2) ou a tecla (3) para selecionar o programa e, em seguida pressione e solte a tecla START/STOP (4) para o iniciar.

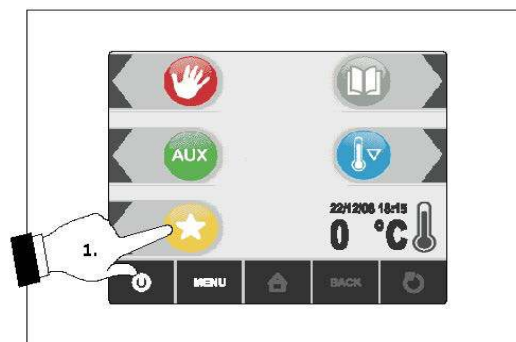




O ciclo de funcionamento começará com as formulações memorizadas no programa.


FUNÇÃO FAVORITA

Através da função favorita é possível executar um programa iniciado recentemente. É possível iniciar até 99 programas recentemente iniciados. Para o executar, siga os passos seguintes.

- Certifique-se que o dispositivo está no estado "on", que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso. Pressione e solte a tecla (1)



, pressione e solte a tecla  ou a tecla  para selecionar o programa,

Em seguida, pressione e solte a tecla START/STOP  para o iniciar.

O ciclo começará com as fórmulas memorizadas no programa.

3.6 FUNÇÃO "HACCP"

Através da função "HACCP" é possível memorizar até 9 eventos para cada um dos três alarmes HACCP e, em seguida, o evento mais recente sobrepõe-se ao mais antigo. Os três alarmes podem ser:

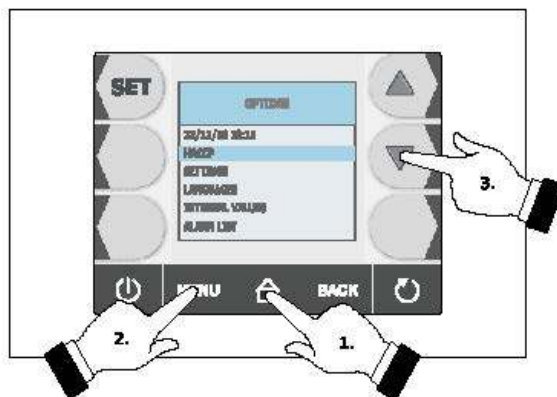
- **tiM** Alarme de abatimento não concluído durante a duração máxima
- **AH** Alarme de temperatura máxima durante a conservação
- **AH** Alarme de interrupção de energia durante a conservação.

Para evitar memorizar repetidamente alarmes de interrupção de energia (código "PF"), certifique-se de que o dispositivo está no estado "stand-by" ou no estado "on" antes de desligar a corrente.

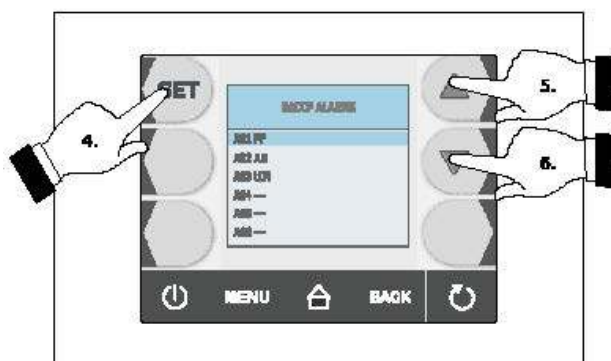
Se a duração do alarme interrupção de energia (código "PF") for tal que provoque o erro relógio (código "rtc"), o dispositivo não memorizará a data nem a hora nas quais o alarme se manifestou, nem a sua duração.

Para visualizar as informações sobre os alarmes HACCP:

Certifique-se que o dispositivo está no estado "on" e que o teclado não está bloqueado nem nenhum procedimento está em curso.
Pressione e solte a tecla HOME (1), pressione e solte a tecla MENU (2) e, em seguida, pressione a tecla (3) para selecionar "Alarmes HACCP".



Pressione e solte a tecla (4) e, em seguida pressione e solte a tecla (5) ou a tecla (6) para selecionar o alarme
(Quanto maior o número que segue o código de alarme mais antigo é o alarme).

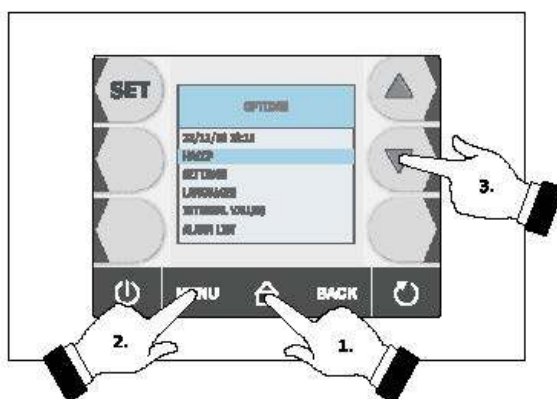


Pressione e solte novamente a tecla (4). No ecrã será exibida a informação sobre o alarme. Pressione e solte a tecla (5) ou a tecla (6) para visualizar a informação do alarme anterior ou posterior.

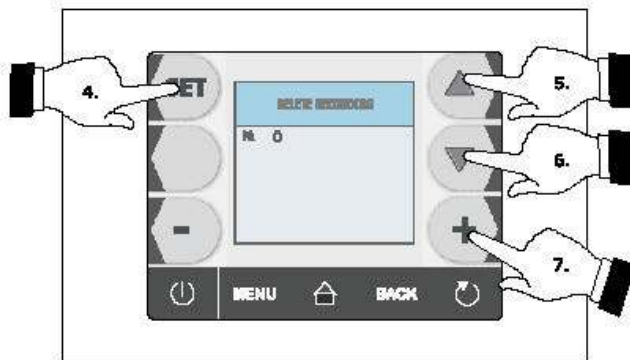
Para sair, pressione e solte novamente a tecla ESCAPE ou não opere durante 60 seg.

ELIMINAÇÃO DE ALARMES "HACCP"

Para eliminar os seguintes alarmes, siga os passos abaixo:
Certifique-se que o dispositivo está no estado "on", que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso. Pressione e solte a tecla "HOME" (1), pressione e solte a tecla "MENU" (2) e, em seguida, pressione a tecla (3) para selecionar "ALARMES HACCP".



Pressione e solte a tecla (4) e, em seguida, pressione e solte repetidamente a tecla (5) ou a tecla (6) para selecionar o alarme. Em seguida, pressione e solte a tecla (7) "DEL".

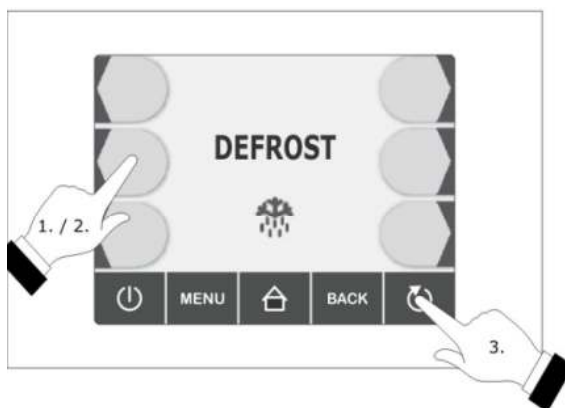


Pressione e solte repetidamente a tecla (+) para formular "149" e, em seguida, pressione e solte a tecla (4). Para sair, pressione e solte novamente a tecla ESCAPE ou não opere durante 60 seg.

3.7 ATIVAÇÃO DE DESCONGELAÇÃO MANUAL OU DESCONGELAR

Para provocar um descongelamento manual, siga os passos seguintes:

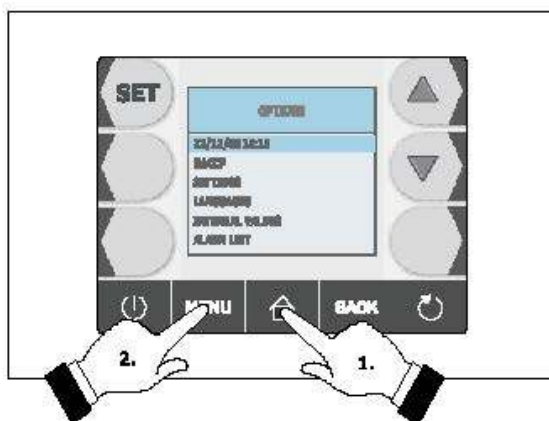
Certifique-se que o dispositivo está no estado "on", que está a decorrer um pré-arrefecimento ou uma conservação, que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso. Pressione e solte a tecla (1) "AUX", pressione e solte a tecla (2) e, em seguida, pressione e solte a tecla (3).



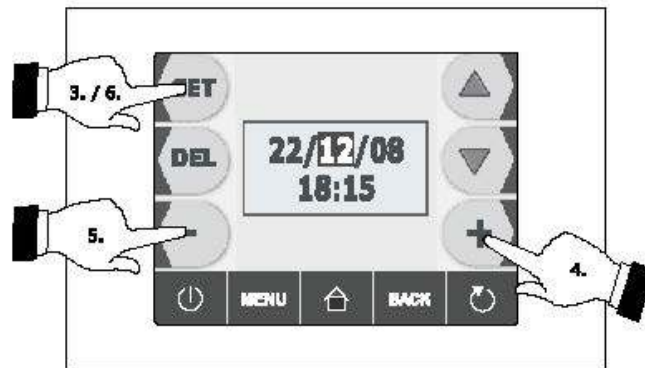
Se a temperatura do evaporador for superior à estabelecida, a descongelação não será ativada.

CONFIGURAÇÃO DO DIA E DA HORA

Certifique-se que o dispositivo está no estado "on", que o teclado não está bloqueado e que não está nenhum procedimento em curso. Pressione e solte a tecla (1) "HOME", pressione e solte a tecla "MENU" (2),



Em seguida pressione e solte a tecla (3) e, em seguida, pressione e solte a tecla (4) ou a tecla (5) para alterar o valor e, em seguida, pressione e solte novamente a tecla (6) para confirmar e selecionar o seguinte.



Para sair, pressione e solte novamente a tecla escape ou não opere durante 60 segundos.

3.8 SIGNIFICADO DE ALARMES E CONTROLO DE ERROS

CÓDIGO DE ALARME	SIGNIFICADO
tiM	Alarme por sonda de agulha não concluído durante a duração máxima (alarme HACCP)
AL	Alarme de temperatura mínima
AH	Alarme de temperatura máxima (HACCP)
id	Alarme de porta aberta
HP	Alarme de pressão alta
LP	Alarme de pressão baixa
Cth	Alarme de proteção térmica do compressor
PF	Alarme de interrupção de energia durante a conservação (alarme HACCP)
COH	Alarme de condensador sobreaquecido
Csd	Alarme de compressor bloqueado
ALLARME San	Alarme de esterilização

CÓDIGO DE ERRO	SIGNIFICADO
Pr1	Erro da sonda da câmara
Pr2	Erro da sonda do evaporador
Pr3	Erro da sonda do condensador
Pr4	Erro da sonda de agulha 1
Pr5	Erro da sonda de agulha 2
Pr6	Erro da sonda de agulha 3
rtc	Erro do relógio
ErC	Erro de compatibilidade da interface utilizador-módulo de controlo
ErL	Erro da interface de comunicação utilizador-módulo de controlo
Csd	Alarme de compressor bloqueado

3.9 PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Não se pendure nas portas; a estabilidade da máquina está garantida com as portas abertas.
- NÃO UTILIZE ferramentas aguçadas perto de onde passa o circuito de refrigeração tanto em EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, tubos de entrada e saída...
- Com as mãos molhadas ou desprotegidas, não é conveniente manipular o controlo e as peças ou componentes eléctricos.

4 MANUTENÇÃO

Com estas indicações queremos fornecer-lhe uma ajuda, bem como ao serviço de assistência técnica, para que durante o período de vida útil do abatedor, este funcione sempre da melhor maneira possível. Faremos referência à limpeza que poderá efectuar, bem como a uma breve inspecção da máquina a realizar antes de contactar o serviço técnico. Esperamos que seja útil.

4.0 LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR

Antes de efectuar qualquer procedimento de limpeza, deve **desligar o aparelho da tomada de corrente** e colocar o interruptor geral na posição **OFF** (Se o modelo dispuser de um).

Alguns modelos incluem um sistema de drenagem para facilitar a limpeza, bem como a eventual saída de líquidos provenientes dos alimentos. Durante o procedimento de limpeza, é essencial retirar o bujão de drenagem e limpá-lo, de modo a evitar a obstrução devido a elementos sólidos arrastados. O objectivo é que os líquidos existentes não fiquem retidos. **Deve ser novamente colocado uma vez realizada a limpeza.**

É imprescindível desligar o aparelho quando se pretender realizar uma limpeza com água. Não deve remover os painéis para aceder a componentes eléctricos; apenas o pessoal técnico autorizado o pode fazer para realizar operações de manutenção e reparação.

A limpeza interior do abatedor deve ser efectuada com muito cuidado.

4.1 SONDA DE HASTE (opcional)

É um componente de utilização frequente, pelo que deve ter cuidado onde a coloca e mantê-la limpo para evitar transmissões de germes e bactérias de uns alimentos para outros.

A incisão e a retirada do produto devem ser efectuadas com cuidado; deve ser sempre puxada pela parte mais grossa e nunca pela haste. Deve ser retirada puxando e girando alternadamente, para facilitar a retirada e evitar a rotura ou dobragem.

Deve ser colocada no coração do produto, na área de maior tamanho

Para facilitar o trabalho, a sonda de haste deve ser colocada no alimento antes de retirar as bandejas.

4.2 IMPRESSORA (opcional)

A impressão é automática quando a impressora estiver ligada. Imprime a data, a hora e a entrada do produto em °C, se a sonda de haste foi utilizada e quando termina o ciclo voltará a escrever os mesmos dados. Se houver um evento de haccp, também dará os respectivos detalhes.

4.3 INSPECÇÃO REGULAR A efectuar pelo Utilizador

- É conveniente que não haja uma fonte de calor perto do abatedor.
- O aparelho deve estar bem nivelado para evitar vibrações excessivas.
- A junta da porta está em boas condições e fecha hermeticamente com o corpo.
- A ficha de corrente eléctrica está bem ligada na tomada.
- Verifique se a bandeja que recolhe água está em boas condições para cumprir a sua função (apenas alguns modelos).
- Verifique se a conduta de descarga da câmara não está obstruída.
- Verifique se o circuito condensador não está obstruído com pó. Em caso de sujidade, contacte o Serviço Técnico para efectuar a limpeza.
- Verifique se as redes do ventilador evaporador não estão obstruídas com restos de comida.

4.4 NÃO UTILIZAÇÃO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO

- Desligue o aparelho com o botão ON / OFF, se tiver essa opção
- Desligue o cabo de alimentação.

- Esvazie e limpe o interior.
- Deixe a porta com uma rede aberta para que haja circulação de ar e para poder evitar assim a formação de mofo.

4.5 GENERALIDADES DA INSPECÇÃO DA MÁQUINA

Caso tenha que solicitar a intervenção de um técnico, pode efectuar uma inspecção da máquina antes de o contactar. Nalguns casos, as falhas de funcionamento que possam surgir apresentam causas simples, que podem ser resolvidas pelo utilizador.

Indicamos alguns a título de exemplo:

a) O Abatedor não funciona

- Verifique se chega corrente ao Abatedor observando se o interruptor geral está na posição de ligado; em caso afirmativo e de o display se iluminar depois de ter premido qualquer tecla, já que passa a estado de consumo mínimo (Standby) se passados 120 minutos após terminar um ciclo nenhuma tecla for premida.

b) No caso de temperatura insuficiente

- Verifique que não existe uma fonte de calor nas proximidades.
- Verifique se a temperatura ambiente não está acima dos +38°C, que é a temperatura máxima de funcionamento do aparelho.
- Verifique que a carga de géneros está devidamente colocada, sem obstruir as saídas de ar do ventilador interior e que o tempo decorrido desde que os colocou é suficiente para refrigerar os produtos.
- Verifique se o condensador está limpo: Deve ter em atenção que quanto mais limpo estiver o equipamento frigorífico, especialmente as alhetas do condensador, mais energia poupa. A frequência será determinada em função das características do local. Caso esteja sujo, deverá chamar o serviço técnico para efectuar a limpeza.
- Verifique se as portas fecham bem.

c) No caso de ruídos estranhos ou excessivos

- Verifique o nivelamento do móvel e que as portas fecham devidamente.
- Verifique se não existe nenhum objecto a tocar num elemento móvel do abatedor.
- Verifique se os parafusos (pelo menos os visíveis) estão bem apertados.

4.6 MANUTENÇÃO ESPECIAL

(Pessoal técnico autorizado)

- Limpeza do condensador: Ao limpar, deverá ter cuidado para não dobrar as alhetas de alumínio do condensador, caso contrário o ar não fluirá nem condensará, provocando assim danos graves no equipamento e anulando a garantia de reparação.
- Verifique se as condições de temperatura do local não são superiores às indicadas para o seu Abatedor.
- Se a ventilação não for suficiente, a garantia será nula,
- Verifique que as portas fecham devidamente.
- Não desmonte a protecção dos elementos móveis, nem o painel frontal (ou painéis frontais) sem antes **ter desligado o aparelho da rede eléctrica.**
- Utilize luvas para aceder à zona da unidade condensadora, devido à existência de temperaturas elevadas nalguns elementos e o consequente risco de queimaduras.
- Se o tubo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal técnico autorizado para evitar riscos.
- Em caso de substituição, deverá colocar novamente o terminal de terra na sua posição.
- Se for necessário substituir algum cabo, nunca deverá diminuir a secção deste.
- A tampa interior da instalação eléctrica do quadro de comando é essencial. Se for necessário desmontá-la, ao montar novamente deverá deixá-la estanque, tal como estava.

4.7 TESTES E GARANTIA

O abatedor foi testado e, através dos ensaios estabelecidos para a sua produção, os resultados foram satisfatórios.

O fornecedor poderá exigir a devolução de peças danificadas para análise e estatística

A empresa corrigirá possíveis erros ou defeitos sempre que a máquina tiver sido utilizada de acordo com as indicações do manual.

EM CASO DE REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS, INDICAR SEMPRE O CÓDIGO E O NÚMERO DE REGISTO DO APARELHO, QUE ESTÃO INDICADOS NA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

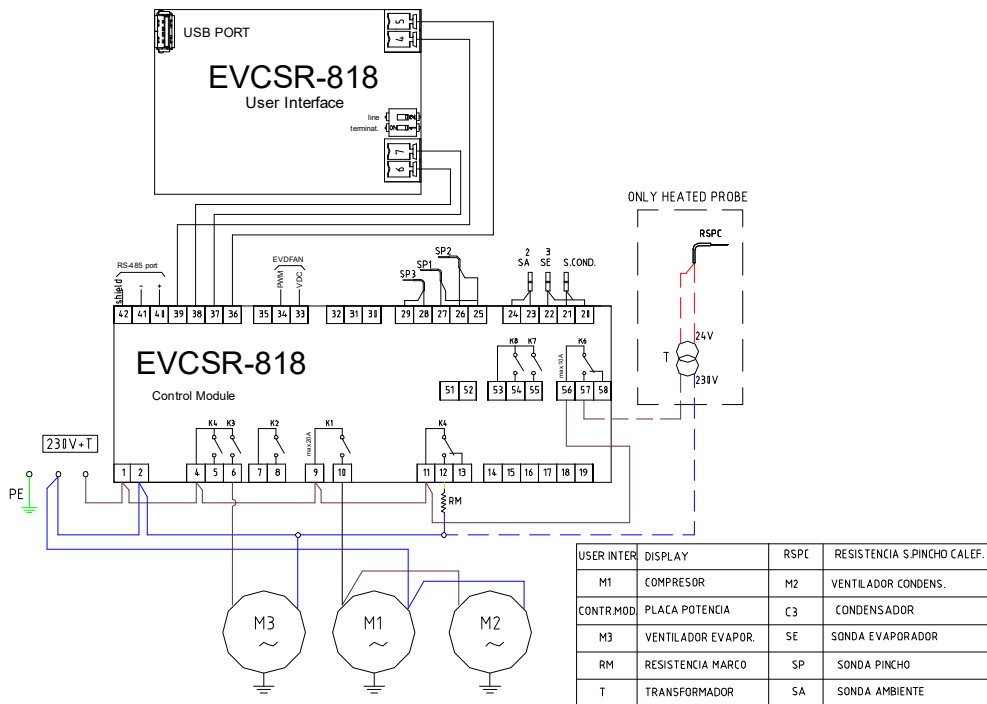
Deve ler atentamente o manual de instruções, já que há directrizes de segurança que devem ser tidas em conta em relação à segurança.

É recusada qualquer responsabilidade quando tiver havido manipulação da máquina que não esteja indicada no manual e por pessoas não autorizadas e qualificadas.

ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 3GN

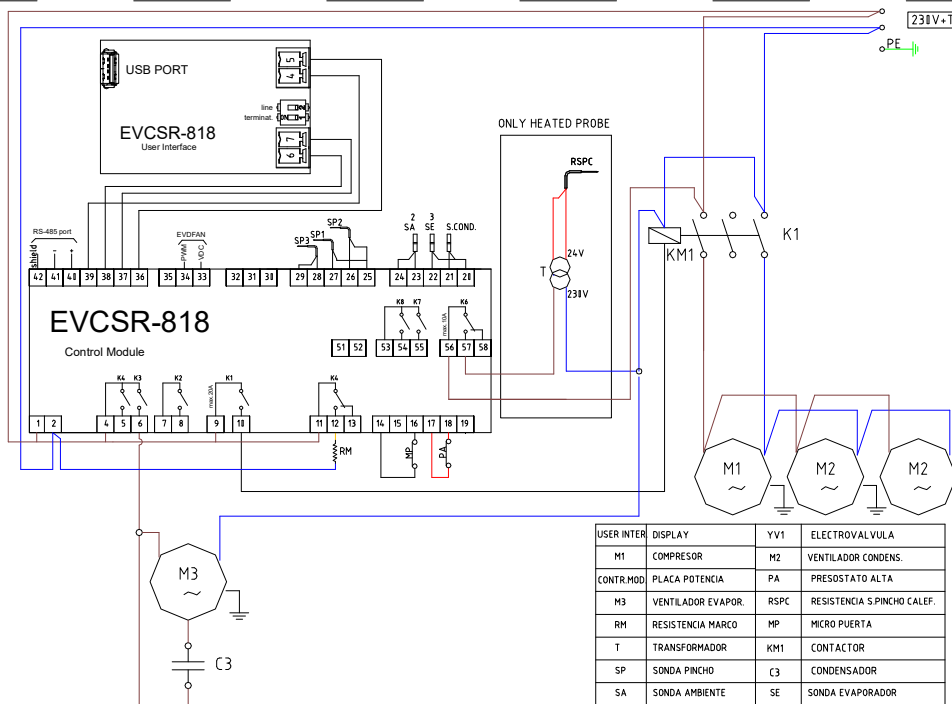
Blast chiller



ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 5GN

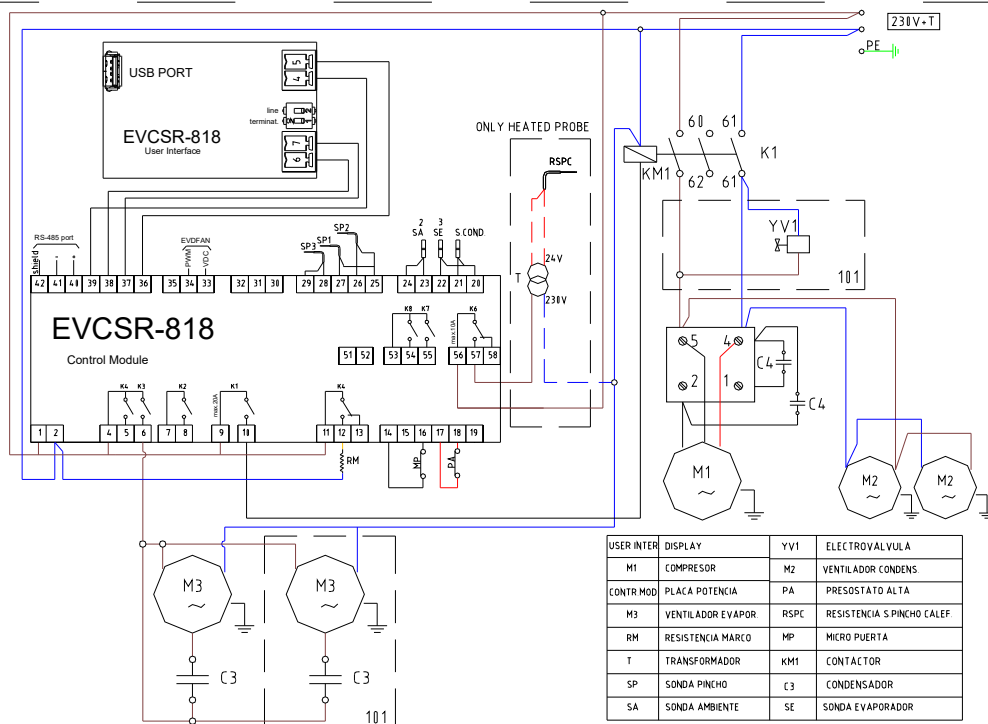
Blast chiller



ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 8/10GN CD

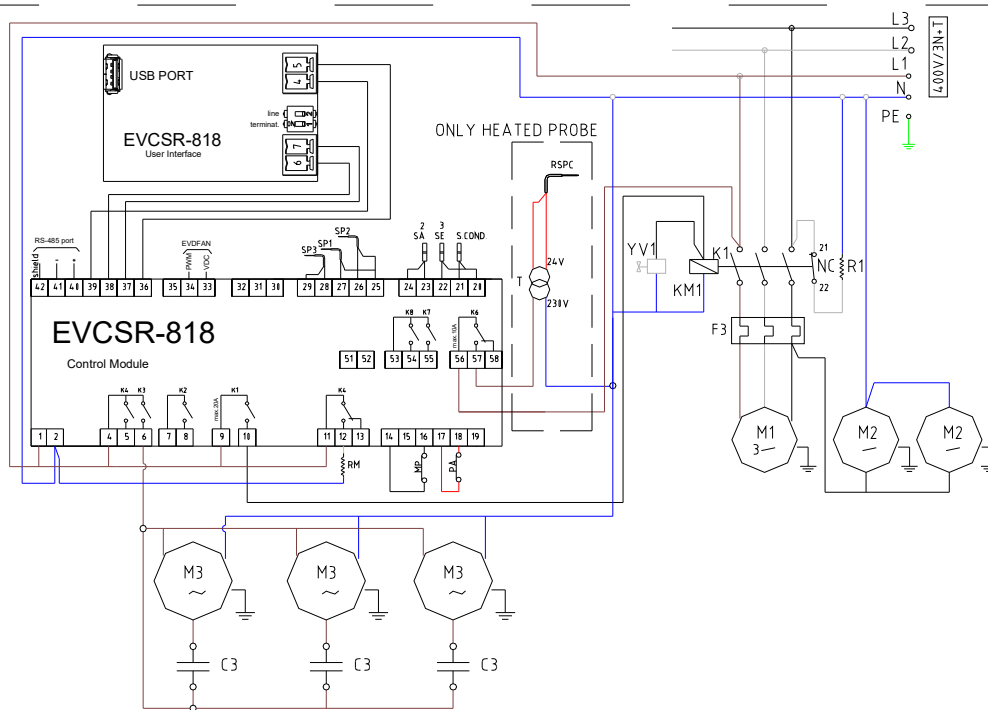
Blast chiller



ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 16GN CD

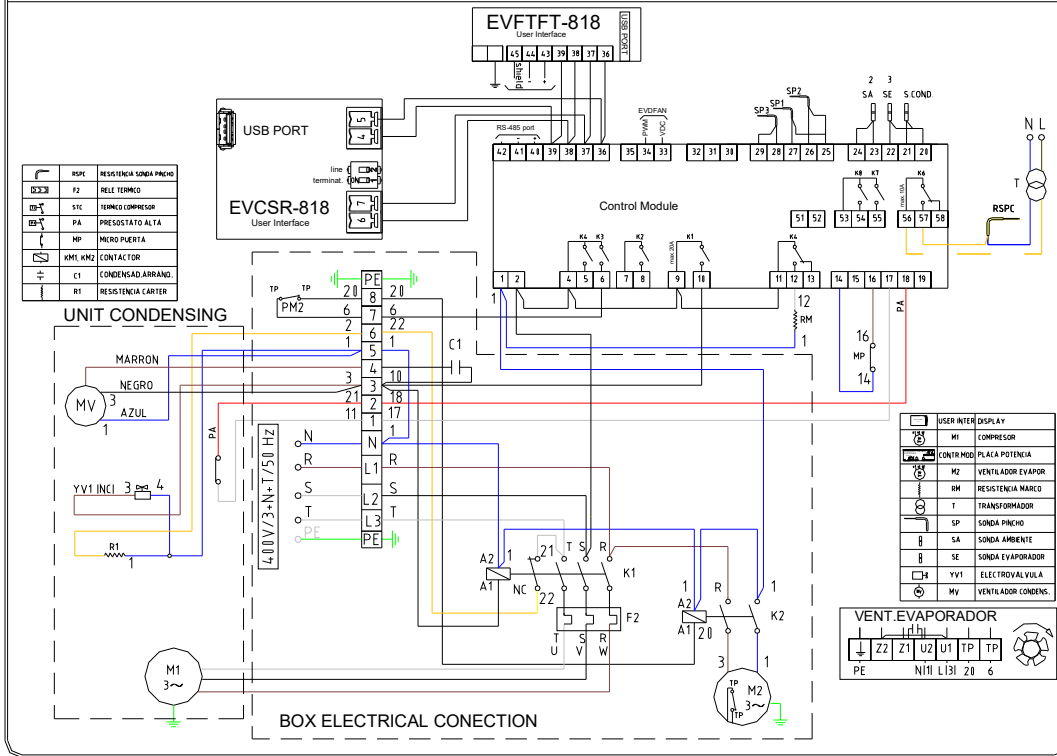
Blast chiller



ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 10GN 2/1

Blast chiller Advanced



RSPC	RESISTENCIA SONDIA PINCHO
F2	RELE TERMICO
S1C	TEMPER. COMPRESOR
PA	PRESESTATO ALTA
MP	MICRO PUERTA
KM1, KM2	CONTACTOR
C1	CONDENSAD. ARRANQ.
R1	RESISTENCIA CARTER

USER INTER DISPLAY	
M1	COMPRESOR
M2	VENTILADOR EVAPOR.
RM	RESISTENCIA MARGO
T	TRANSFORMADOR
SP	SONDA PINCHO
SA	SONDA AMBIENTE
SE	SONDA EVAPORADOR
YV1	ELECTROVALVULA
MV	VENTILADOR CONDENS.

