

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO V869:

ABATIDOR DE TEMPERATURA

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

Abatidor de Temperatura (Español)	1
Blast Chiller (English)	34
Schockfroster (Deutsch)	66
Abatteur de Température (Français)	99
Abbattitore di Temperatura (Italiano)	132
Abatedor de Temperatura (Português)	165
Szybkoschladzarka Szokowa (Polski)	198

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.....	5
2	USO	8
2.0	- DATOS AMBIENTALES	8
2.1	- DATOS CONSTRUCTIVOS	9
2.2	- UTILIZACIÓN.....	9
2.3	- PRODUCCIÓN	10
3	- INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR	10
3.0	ENCENDIDO / APAGADO DEL ABATIDOR	10
3.1	BLOQUEO/ DESBLOQUEO DEL TECLADO	11
3.2	SEÑALIZACION PUERTA ABIERTA.....	12
4	- FUNCIONAMIENTO	12
4.0	CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	12
4.1	SELECCIÓN CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	12
4.2	PRE-ENFRIAMIENTO.....	13
4.3	REFRIGERACION RAPIDA.....	14
	REFRIGERACION RAPIDA/CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN.....	14
	REFRIGERACION RAPIDA HARD/CONGELACIÓN SOFT Y CONSERVACIÓN.....	16
	CICLO CONTINUO	16
	CICLO PERSONALIZADO	17
5	CONFIGURACION SETPOINT	18
5.0	CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA CAMARA	18
5.1	CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO	19
5.2	CONFIGURACION DURACION CICLO	19
6	EJECUCION CICLO	19
6.0	FINALIZACION DE UN CICLO	20
7	CICLOS ESPECIALES	21
7.0	SANIFICACION DEL PESCADO	21
7.1	DESESCARCHE	22
7.2	ENDURECIMIENTO DEL HELADO	23
7.3	SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional)	23
7.4	SECADO	24
8	RECETARIO	24
8.0	ALMACENAMIENTO RECETAS MY COOKBOOK.....	25
8.1	INICIO RECETAS	26
8.2	BORRAR RECETAS	26
8.3	CONFIGURACIONES (HORA Y FECHA, SERVICE, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)	26
9	USB	27
10	ALARMAS HACCP.....	27
11	SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES.....	28
11.0	PRECAUCIONES USO	31
12	MANTENIMIENTO.....	31
12.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	31
12.1	SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)	31
12.2	CHEQUEO REGULAR	31
12.3	LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO	32
12.4	GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	32
12.5	MANTENIMIENTO ESPECIAL	32
12.6	TESTADO Y GARANTIA	33

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

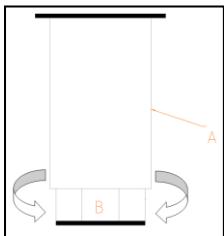
1.0 EMPLAZAMIENTO

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 coincide 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.

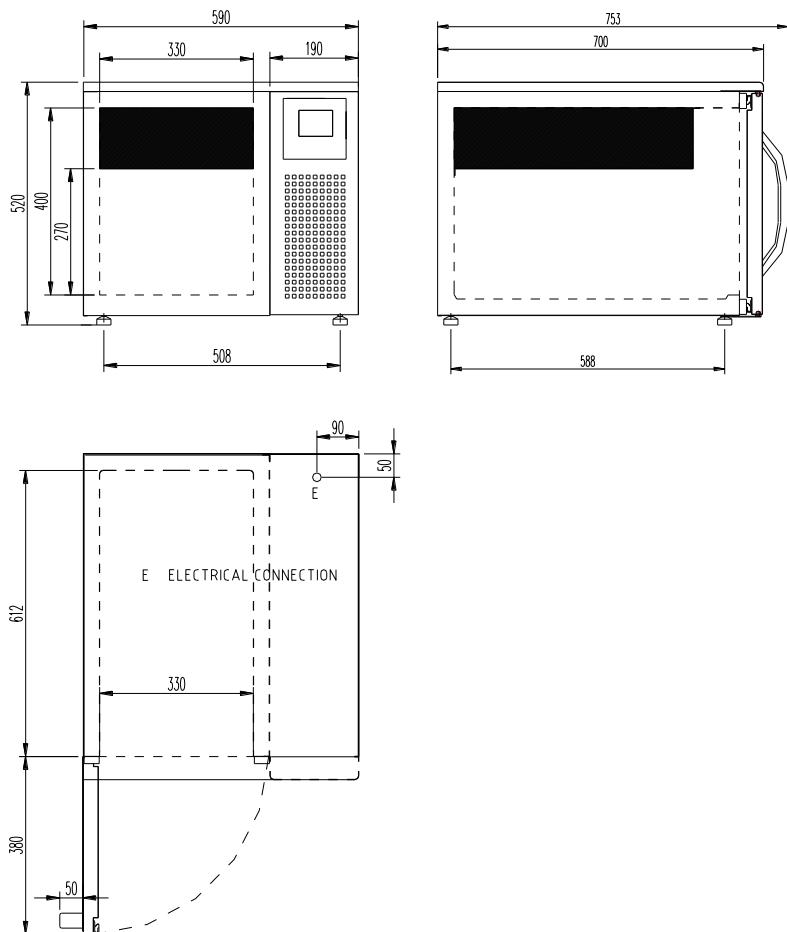
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

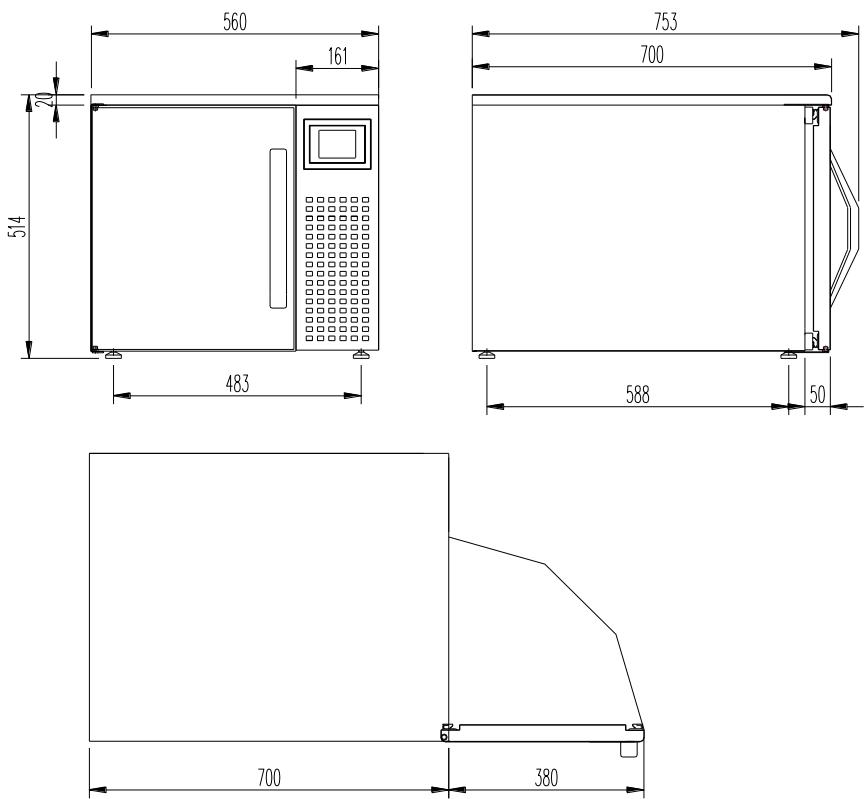
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5	5		230v 1+N	50	1200	790	700	850
5	5		230v 1+N	60	1250	790	700	850
8	8		230v 1+N	50	2150	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.

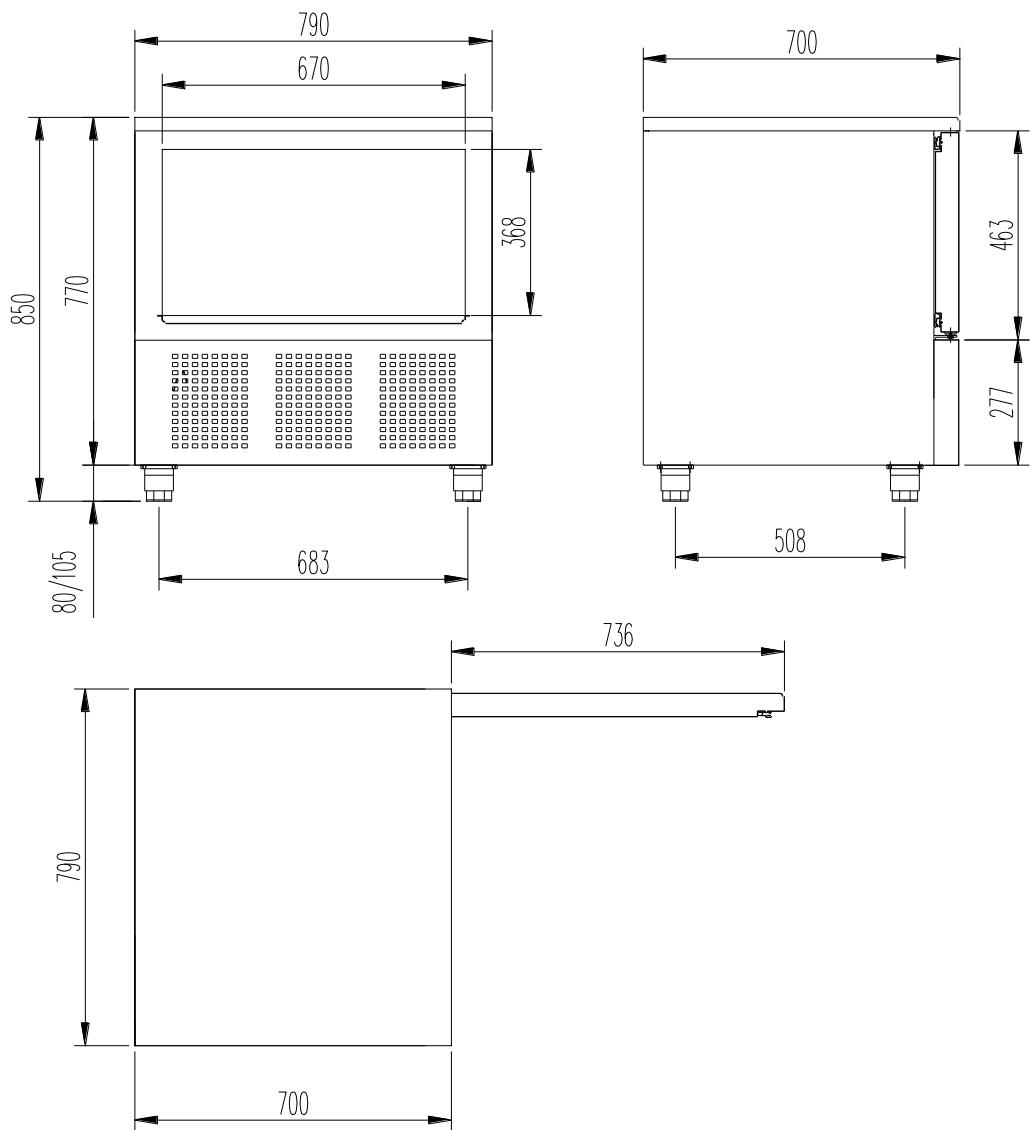
3 GN 1/1 (R-290)



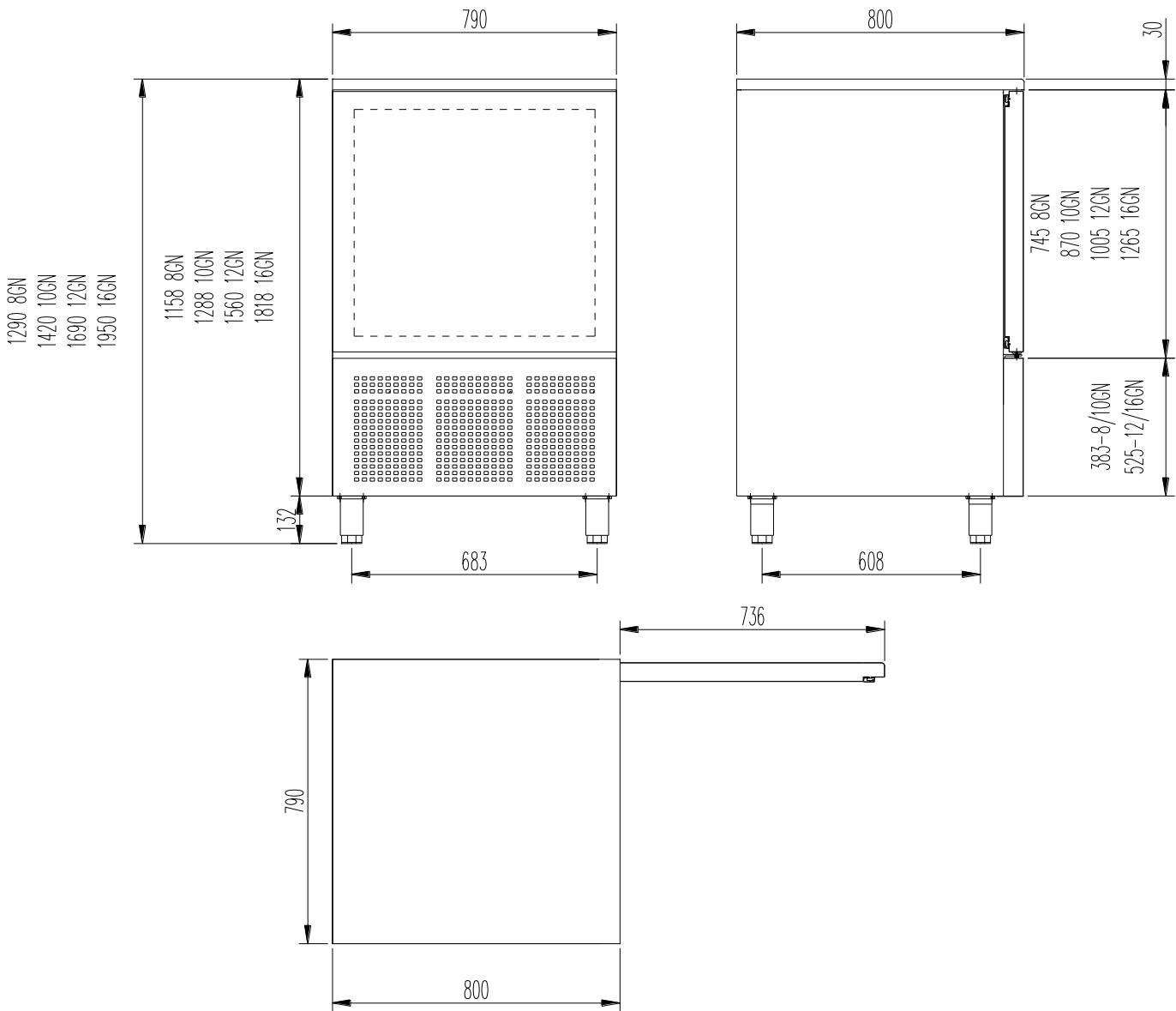
3 GN 1/1



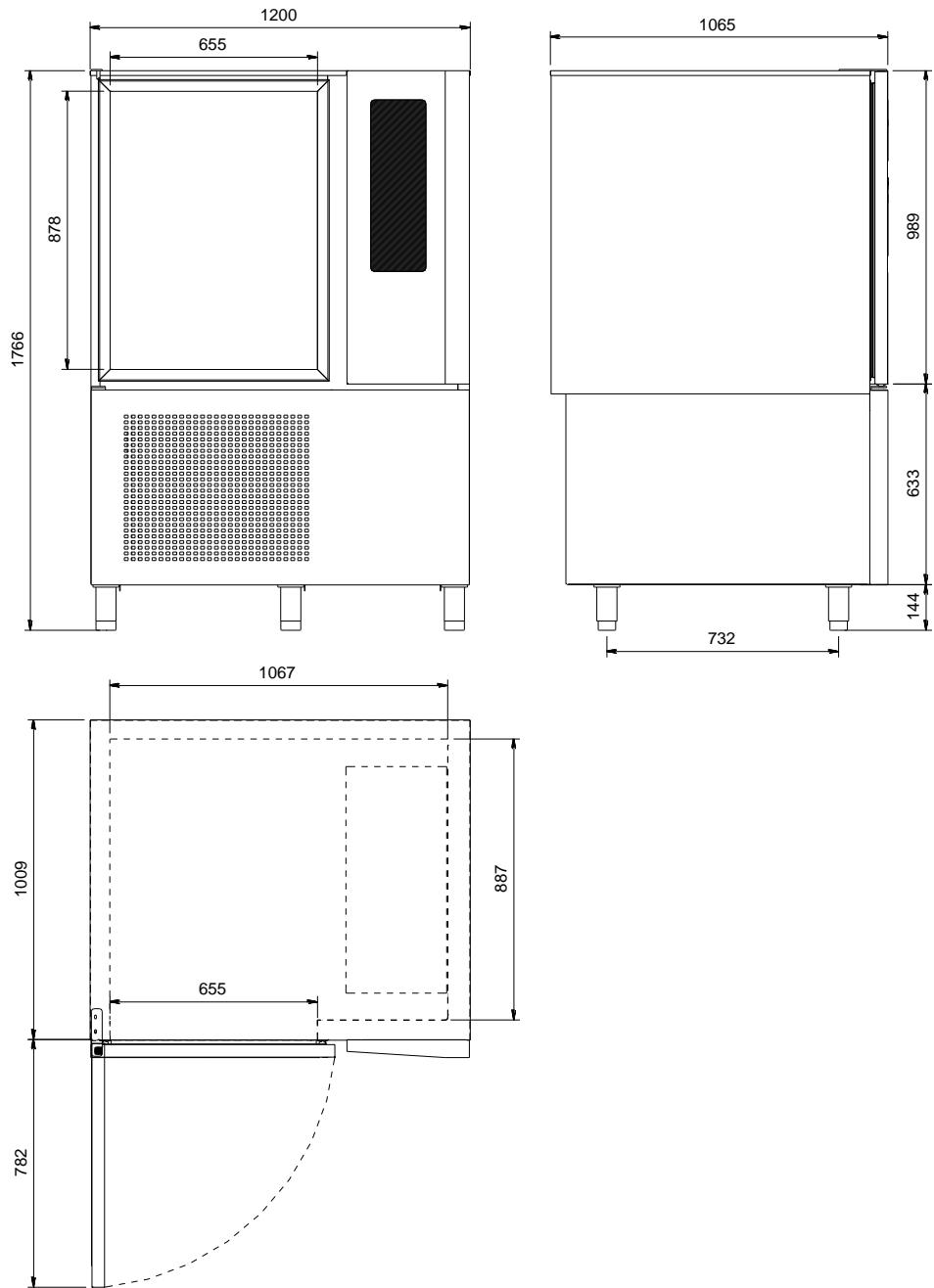
5GN 1/1



- 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	(12kg R290)_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.

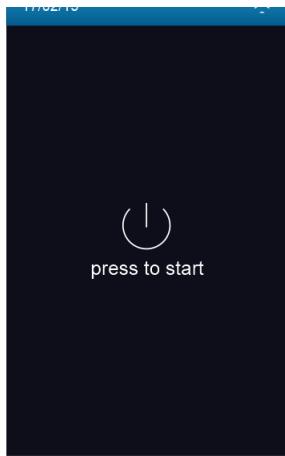
Si se manifiesta una interrupción de la alimentación durante el estado "run", al restablecimiento de la misma el aparato funcionará en el modo siguiente:

- 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

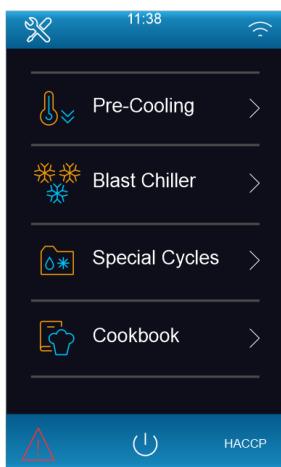
(Las imágenes utilizadas en este manual son a modo de ejemplo, pueden variar con la máquina que usted ha comprado, dependiendo del modelo).

Conectar la alimentación de aparato. En el display se visualizará la pantalla de inicio ,después se situará en el modo "stand-by", desde la cual pulsando el área central se pasará a la pantalla Home.



La Pantalla Home visualizada presentará los menús relativos al funcionamiento de la máquina.

Pantalla Home



Si de la interrupción de la alimentación se generó el error reloj (código "RTC"), será necesario configurar de nuevo el día y la hora real.

Para apagar el dispositivo, desde pantalla Home, apretar el botón.



3.1 BLOQUEO/ DESBLOQUEO DEL TECLADO

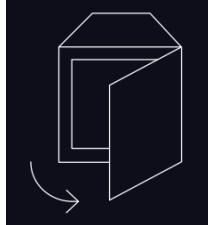
El teclado se bloquea después del tiempo de inactividad. Si el teclado está bloqueado, cuando se toca aparece un pop-up con indicación del bloqueo del teclado y el modo de desbloqueo. Se puede desbloquear deslizando el dedo hacia la derecha.



Para silenciar la alarma apretar cualquier tecla.

3.2 SEÑALIZACION PUERTA ABIERTA

Al abrir la puerta, en la pantalla aparece la señalización siguiente:



Apretar una cualquier tecla del display para quitar la visualización.

4 – FUNCIONAMIENTO

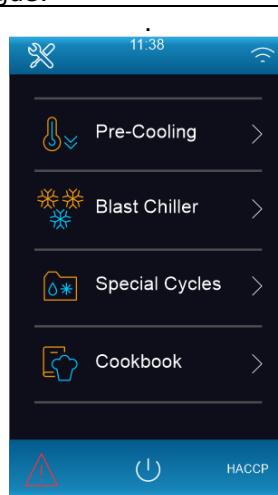
4.0 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

El dispositivo dispone de los siguientes ciclos de funcionamiento:

- Pre-enfriamiento
- Refrigeración rápida por temperatura y conservación
- Refrigeración rápida hard por temperatura y conservación
- Refrigeración rápida por tiempo y conservación
- Refrigeración rápida hard por tiempo y conservación
- Congelación por temperatura y conservación
- Congelación soft por temperatura y conservación
- Congelación por tiempo y conservación
- Congelación soft por tiempo y conservación
- Ciclo continuo multitimer
- Endurecimiento Helado
- Sanificación pescado
- Desescarche
- Calefacción de la sonda pincho (Opcional)

4.1 SELECCIÓN CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

Desde pantalla Home es posible acceder a todas las funciones previstas en la máquina. El menú de la pantalla Home esta diferenciado como sigue:



Pre-Cooling	Permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento cámara
Blast Chiller	Permite habilitar el modo abatidor, en el cual está definida la selección/configuración de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación estándar, un ciclo multi-timer;

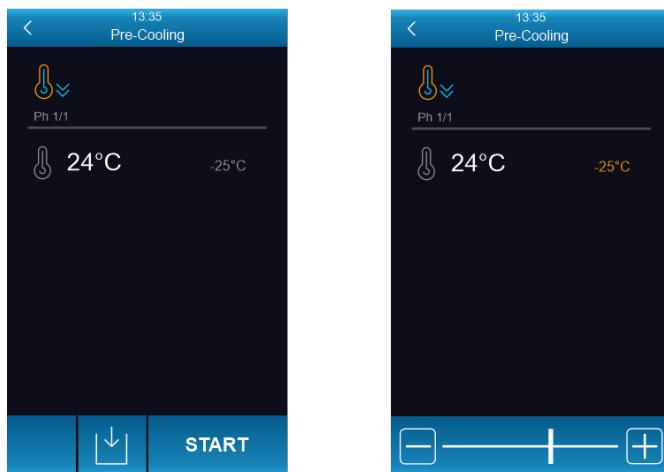
 Special Cycles	Permite habilitar el modo ciclos especiales, en la cual se define la selección de uno entre los ciclos especiales disponibles para la configuración de máquina
 Cookbook	Permite seleccionar el modo Recetas, donde están disponibles recetas precargadas; ver Capítulo correspondiente.
	Se visualizará en caso de alarmas activas.
HACCP	Permite visualizar el histórico de datos grabados durante su funcionamiento.

4.2 PRE-ENFRIAMIENTO

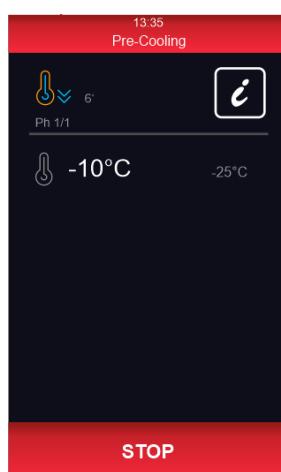


Al pulsar esta tecla, disponible en la página Home, permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento. Se trata de un ciclo similar a un proceso normal de Refrigeración rápida, que puede preceder todos los ciclos de funcionamiento.

Al presionar el área correspondiente se abre la siguiente pantalla.



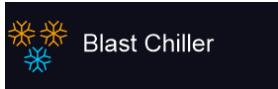
Determinar el valor deseado para el setpoint y apretar el botón **START** para iniciar el Pre-enfriamiento de la cámara. Se visualizará la siguiente pantalla en que se refleja la ejecución del Pre-enfriamiento.



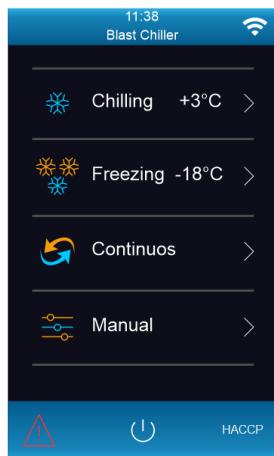
Apretar el botón **STOP** para bloquear el Pre-enfriamiento.

Una vez alcanzado el setpoint cámara deseado, el buzzer se activa, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara alcanzada hasta la presión del botón **STOP**; aparecerá automáticamente la página home.

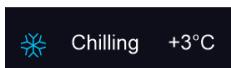
4.3 REFRIGERACION RAPIDA



Pulsando sobre este área abre la pantalla que figura a continuación:



Sí selecciona una de las áreas presentes: Refrigeración rápida, congelación, ciclo continuo y ciclo personalizado:



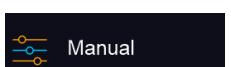
Permite seleccionar un ciclo estándar de Refrigeración rápida. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo de ejecución hard: en este caso la Refrigeración rápida está constituida por dos fases de setpoint distintos. Al término del ciclo se realizará la correspondiente fase de conservación



Permite seleccionar un ciclo estándar de congelación. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo de ejecución soft: en este caso la congelación está constituida por dos fases de setpoint distintos. Al término de la congelación se efectuará la correspondiente fase de conservación.

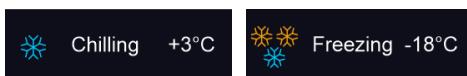


Permite seleccionar un ciclo infinito de Refrigeración rápida/congelación, con la posibilidad de incluir varios temporizadores de funcionamiento.



La presión del botón permite iniciar el procedimiento para la configuración de un ciclo personalizado. En este ciclo se pueden crear hasta cuatro fases. Una vez configuradas las fases se puede iniciar la ejecución o guardar el programa configurado dentro de Recetas.

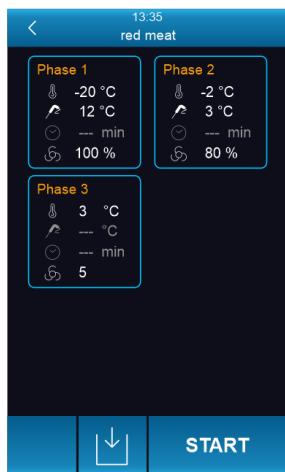
REFRIGERACION RAPIDA/CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN.



Al presionar una de estas teclas se lanza respectivamente un ciclo de Refrigeración rápida y un ciclo de congelación: se abre la pantalla siguiente con el botón "pincho" activo . Cuando la sonda pincho esté presente y no en error, el ciclo estándar es siempre por temperatura. Para pasar a un ciclo por tiempo, presionar el área : se desactiva el área sonda pincho y se activa el área de tiempo.

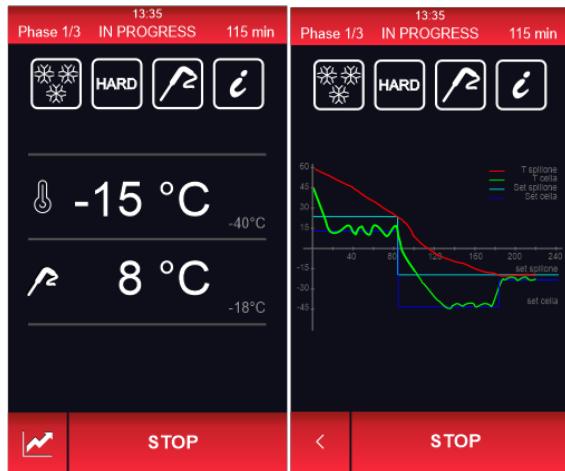


El ciclo seleccionado lanzará las configuraciones predeterminadas para ese ciclo, pero pulsando el área será posible ajustar, dentro de los rangos admitidos, las configuraciones principales visualizadas en pantalla. Para ajustar todos los setpoint de las diferentes fases previstas para el ciclo seleccionado, es posible habilitar el modo Experto pulsando el área . Una vez completadas las diversas configuraciones, pulsar el área para terminar la fase: aparecerá la pantalla de resumen de los datos relativos al ciclo configurado, como se explica a continuación:

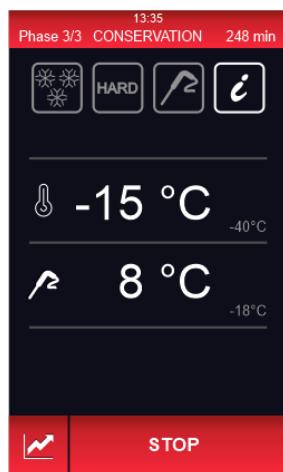


Presionar el área para guardar el programa así configurado, o presionar el área para iniciar el ciclo.

Si el ciclo es por temperatura, se ejecuta el test para averiguar la correcta inserción de la sonda pincho en el alimento. Si no se supera el test, el ciclo pasa automáticamente al modo por tiempo: el buzzer se activa y en la pantalla aparece el símbolo de alarma activo. Durante la ejecución del ciclo, el display visualizará los principales setpoint. El gráfico de evolución de la temperatura se visualiza presionando el botón excepto en caso de reanudación del ciclo trás una falta de tensión cuando el gráfico no está disponible. Es posible terminar el ciclo en cualquier momento presionando el botón .



Una vez terminado el ciclo de Refrigeración rápida/congelación, por temperatura alcanzada con sonda pincho o por tiempo terminado, el buzzer se activa y comienza la fase de conservación.



La fase de conservación es infinita y termina sólo por presión del botón **STOP**.

REFRIGERACION RAPIDA HARD/CONGELACIÓN SOFT Y CONSERVACIÓN.

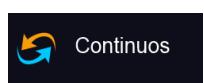
En la pantalla de configuración de un ciclo Refrigeración rápida/congelación es posible seleccionar un ciclo de Refrigeración hard/congelación soft pulsando en la correspondiente área **HARD** o **SOFT**. Antes de seleccionar este modo, asegurarse de haber configurado el tipo de ciclo deseado (por tiempo o temperatura). Este ciclo está formado por dos fases de Refrigeración con setpoint distintos, y por una siguiente fase de conservación.

- Una primera fase, llamada "hard" para la Refrigeración rápida y "soft" para la congelación, con setpoint definidos por los relativos parámetros, y no modificables.
- Una segunda fase de Refrigeración rápida/congelación con setpoint modificables.
- Una tercera fase de conservación con setpoint modificables.

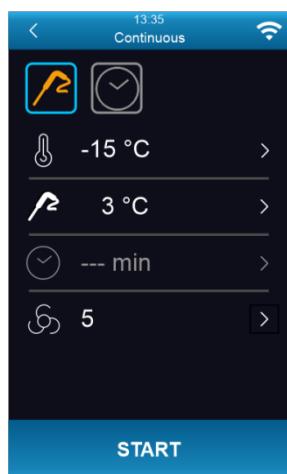
Al terminarse una fase, el control pasa automáticamente a la siguiente. La finalización de las dos primeras fases es señalada por la activación del buzzer.

Para este ciclo también es posible seleccionar el modo de ejecución por tiempo: en este caso, el paso a la fase siguiente es determinado por el vencimiento del tiempo.

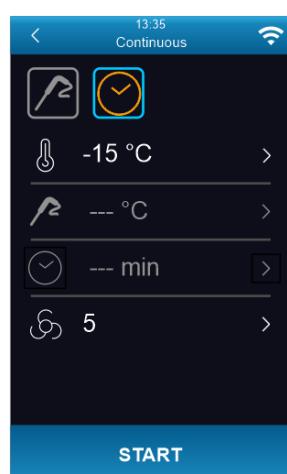
CICLO CONTINUO.



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo continuo, en modo "multitimer", cuando se selecciona un ciclo por tiempo. Una vez seleccionado el ciclo, se abre una pantalla desde la cual se pueden configurar los valores de temperatura cámara.



Ciclo continuo por pincho



Ciclo continuo por tiempo

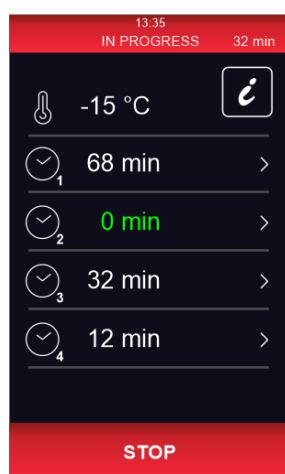
El ciclo se inicializa a la presión del botón **START** y termina cuando todos los temporizadores terminaron, y luego se pasa automáticamente a la fase de conservación.

El ciclo por tiempo prevé la posibilidad de configurar hasta cuatro temporizadores.

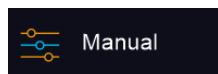
El ciclo inicia activando solo el primer temporizador con sus valores pre-determinados, mientras que los otros temporizadores con sus correspondientes valores pre-determinados se habilitan pulsando el área lápiz y configurando un tiempo, mientras que el ciclo ya está activo.

Al momento de la configuración del tiempo, cuando se confirma el temporizador, inicia directamente el recuento. Cada temporizador es independiente y a su terminación podrá ser re-establecido y el recuento reinicializa.

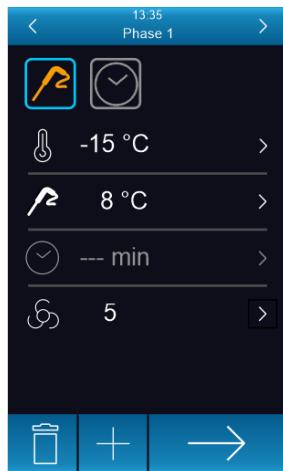
El ciclo termina sólo cuando todos los temporizadores configurados han terminado. Al final del recuento de un temporizador, el buzzer se activa, se presenta en el display una notificación, y el valor "0 min" del temporizador se visualiza en color verde.



CICLO PERSONALIZADO



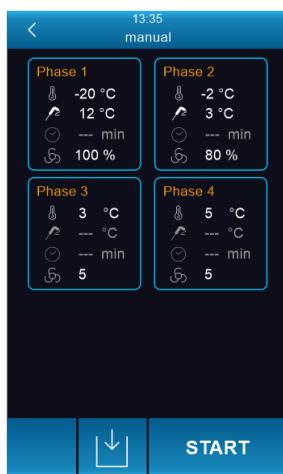
La función "personalizado" permite configurar un ciclo compuesto por un máximo de 4 fases (3 de Refrigeración rápida y 1 de conservación) y podrá estar constituido de fases por temperatura, por tiempo o mixtas.



El ciclo personalizado se inicia activando la primera fase, que por defecto es una fase por pincho. Se puede conmutar la fase por pincho en fase por tiempo, y configurar los setpoint relativos.

Para añadir eventualmente otras fases, apretar el área , mientras que para eliminar una fase presente en el programa, se pulsa el área . Es posible desplazarse entre diferentes fases utilizando las flechas visualizadas arriba.

Una vez determinadas las fases deseadas y ejecutadas las distintas configuraciones, pulsar el área para confirmar que el procedimiento se ha completado: será visualizada una pantalla de resumen:

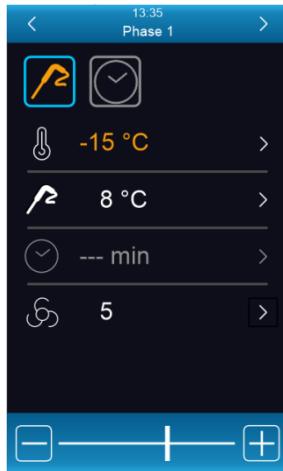


Presionar el área para iniciar el ciclo, o bien el área para guardarlo dentro de Recetas.

5 CONFIGURACION SETPOINT

5.0 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA CAMARA

Cuando se selecciona un ciclo de Refrigeración rápida, congelación, continuo o personalizado, se cargan los valores pre-determinados de temperatura cámara, temperatura producto, tiempo y velocidad ventiladores definidos en fase de configuración parámetros. Estos podrán ser modificados por el usuario dentro del rango fijado para los parámetros. Para habilitar la modificación, apretar el botón al lado del valor que debe ajustarse: aparecerá la pantalla que figura a continuación y el valor en modificación será de color naranja:



Configurar el valor deseado utilizando la barra inferior . Una vez completada la configuración, apretar el botón al lado del valor modificado y volver a la pantalla anterior.

5.1 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO

Seguir como explicado para el setpoint cámara, después de haber pulsado el área relativa a la temperatura producto (es decir, la temperatura grabada por la sonda pincho).

5.2 CONFIGURACION DURACION CICLO

Seguir como explicado para el setpoint cámara, después de haber pulsado el área relativa a la duración del ciclo.

6 EJECUCION CICLO

La presión del botón inicializa el ciclo tal como se ha configurado. Si el ciclo es por temperatura, las fases de Refrigeración rápida/congelación terminan cuando la sonda pincho alcanza la temperatura determinada. Si el ciclo es por tiempo, las fases de Refrigeración rápida/congelación terminan cuando vence el tiempo (o los tiempos) configurados. Durante la ejecución del ciclo, se visualizará la pantalla siguiente:



En la pantalla se resumen las características del ciclo activo.

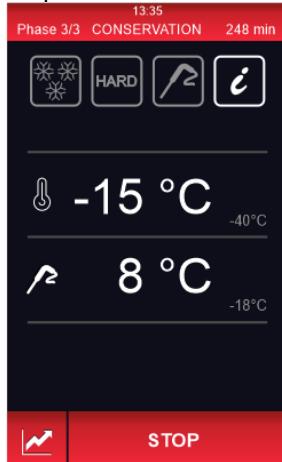
La presión del área permite visualizar los valores de las sondas, el estado de entradas y salidas y eventuales alarmas activas.

La presión del área , activa sólo si está presente una alarma, permite visualizar el tipo de alarma activa.

Durante la ejecución de un ciclo, se graban los valores de temperatura de las sondas habilitadas, las activaciones de las salidas, el estado de las entradas, la ejecución de ciclos de deshielo y la presencia de eventuales alarmas.

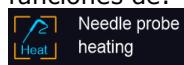
6.0 FINALIZACION DE UN CICLO

Si el ciclo de Refrigeración rápida/congelación por temperatura se termina correctamente, es decir se alcanza la temperatura al corazón del producto dentro del tiempo permitido, se pasa automáticamente a la fase de conservación con visualización de la siguiente pantalla:



Si el ciclo por temperatura no termina en los tiempos permitidos, la anomalía se señalará con el ícono de alarma, pero el ciclo de Refrigeración rápida seguirá adelante.

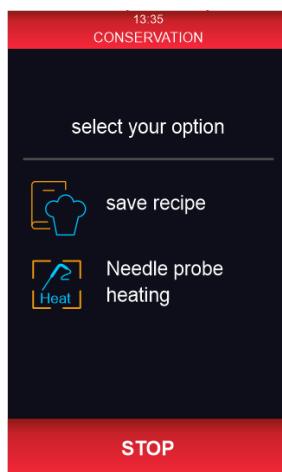
En los ciclos de temperatura, al presionar el botón **STOP** será visualizada la pantalla que permite utilizar las funciones de:



Calentamiento del pincho para la extracción de la sonda del producto;



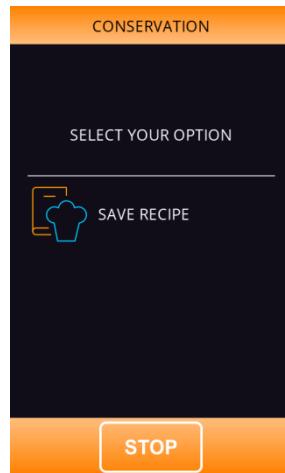
Almacenamiento del ciclo que se acaba de ejecutar.



Al término de un ciclo por tiempo, por el contrario, será visualizada la pantalla que permite utilizar las funciones de :



almacenamiento del ciclo que se acaba de ejecutar.

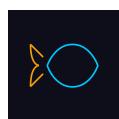


7 CICLOS ESPECIALES



Pulsando sobre esta zona podemos acceder al menús de ciclos especiales.

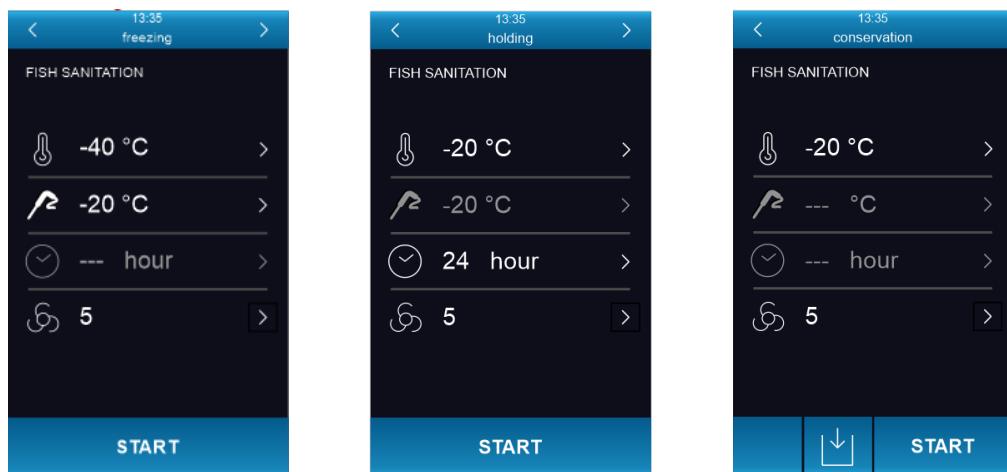
7.0 SANIFICACION DEL PESCADO



La presión de este botón permite seleccionar un ciclo de sanificación del pescado.

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

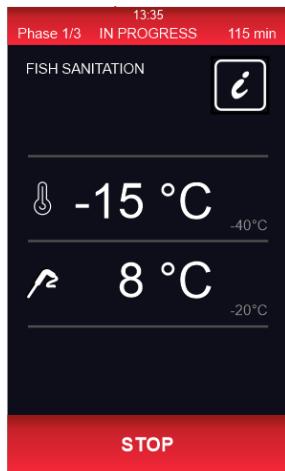
- Refrigeración rápida, mantenimiento y conservación



Las flechas presentes en la parte alta permiten desplazarse entre las diferentes fases de la sanificación para la visualización/modificación de los setpoint. Después de seleccionar la función, aparece la pantalla con los valores pre-determinados, que pueden ser modificados.

La presión del botón **START** permite el inicio de la sanificación.

Durante la ejecución de una sanificación, el dispositivo visualizará la temperatura de fin de Refrigeración rápida, el setpoint de trabajo durante la refrigeración rápida y la duración del mantenimiento.



El ciclo de sanificación comienza con la fase de Refrigeración rápida. Cuando la temperatura detectada por la sonda pincho alcanza la temperatura de finalización de Refrigeración rápida, el dispositivo pasará automáticamente al mantenimiento.

La temperatura de finalización de Refrigeración rápida representa también el setpoint de trabajo durante el mantenimiento.

Transcurrido el tiempo configurado para el mantenimiento, el dispositivo pasa automáticamente a la conservación.

El test de inserción pincho siempre se ejecuta al inicio del ciclo: si el test no se ha completado, el buzzer se activa y el ciclo se interrumpe.

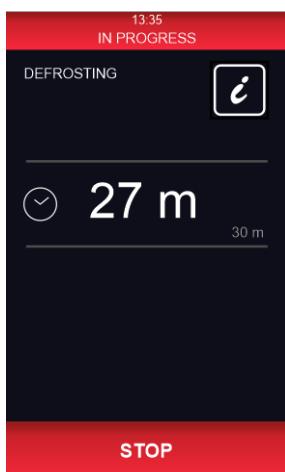
Durante el ciclo de Refrigeración rápida, el dispositivo muestra la temperatura detectada por la sonda pincho, la temperatura de la cámara y el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de Refrigeración rápida.

El ciclo puede ser interrumpido anticipadamente presionando el botón **STOP**.

7.1 DESESCARCHE



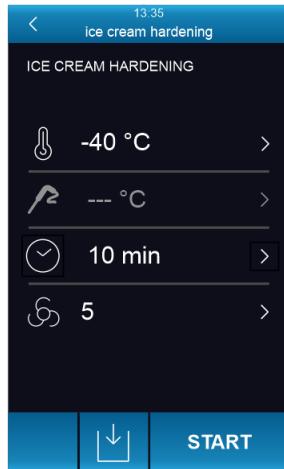
La presión de este botón permite seleccionar un ciclo de deshielo manual, que se lanza pulsando el botón **START**. Cuando el ciclo ha comenzado, se visualizará la siguiente pantalla.



7.2 ENDURECIMIENTO DEL HELADO



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de endurecimiento del helado.



Se trata de un ciclo de congelación por tiempo con un setpoint definido y duración definida . Al final del tiempo, no se pasa a una conservación, pero el ciclo de endurecimiento continúa hasta pulsar el botón **STOP**.

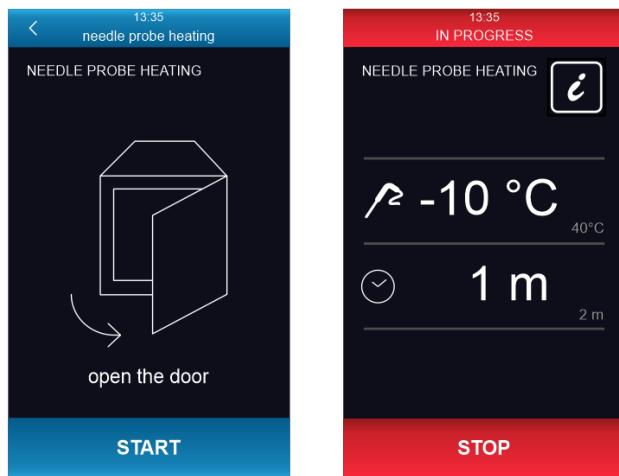
La apertura de la puerta bloquea el recuento del tiempo, que se reanuda al cierre de la misma.

7.3 SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional)



La presión de esta tecla activa el calentamiento de la sonda pincho (según modelo); el ciclo podrá efectuarse sólo con la puerta abierta.

El ciclo se propone también en automático al pulsar el botón **STOP** durante la conservación, tras un ciclo de Refrigeración rápida/congelación.



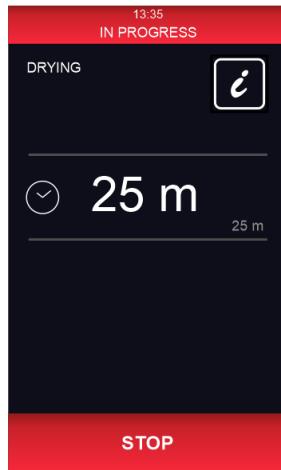
A la terminación del calentamiento, el buzzer se activará.

El calentamiento puede ser bloqueado por presión del botón **STOP**.

7.4 SECADO



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de secado.



Se trata de un ciclo de ventilación forzada ejecutable con puerta cerrada y de duración determinada. La apertura de la puerta durante el secado no afecta a la ejecución del ciclo.

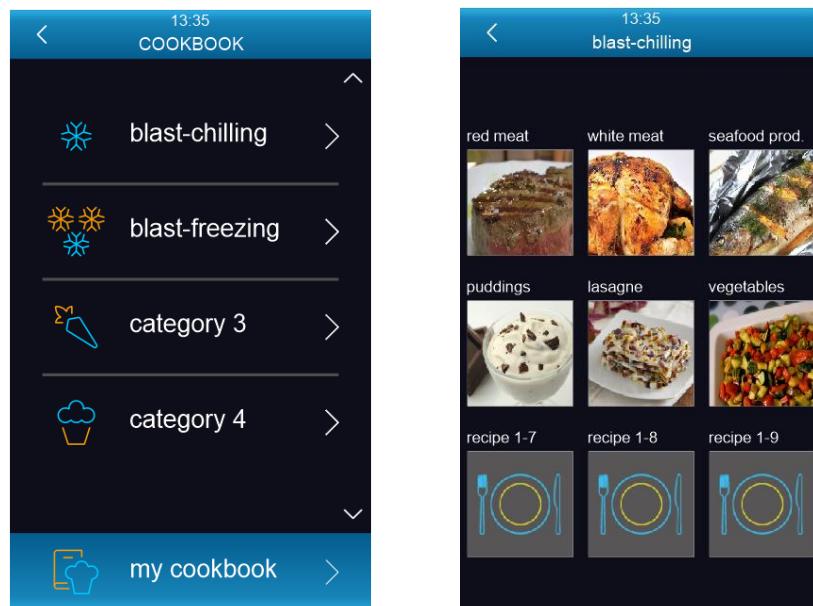
El ciclo se interrumpe al vencimiento del tiempo o por presión del botón **STOP**.

8 RECETARIO



El Controlador dispone de dos tipos de recetario: "Cookbook" y "My Cookbook".

"Cookbook" es un espacio dedicado a las recetas predeterminadas.



"My Cookbook" es un espacio donde pueden ser guardadas hasta 40 recetas.

8.0 ALMACENAMIENTO RECETAS MY COOKBOOK

Es posible guardar ciclos tanto por tiempo como por temperatura: en este último caso, lo que se guarda es el tiempo empleado para llegar a la temperatura sonda pincho deseada.

Es disponible la siguiente modalidad de almacenamiento de una receta:

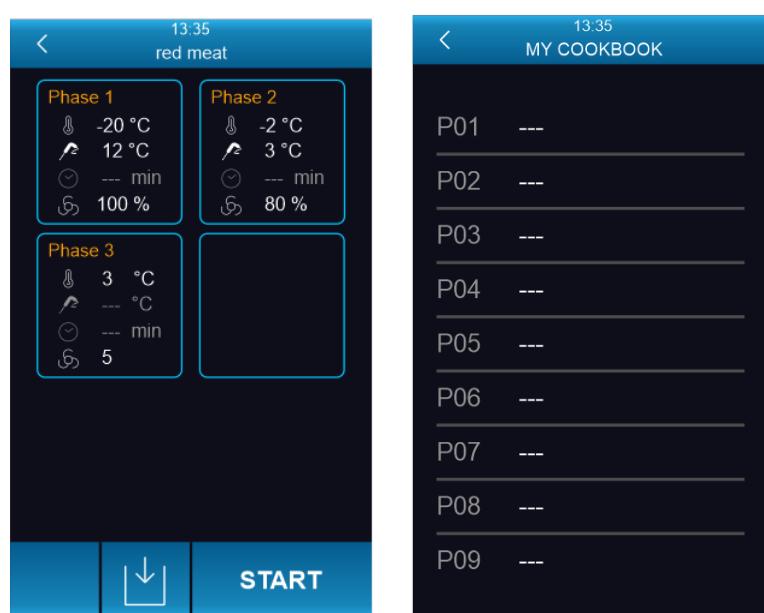
- Durante la conservación después de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación personalizada, al presionar el botón **STOP** el dispositivo propone almacenar la receta realizada;
- Guardar una receta antes de ejecutar el ciclo;
- Seleccionar una receta ya presente, modificarla y guardarla.

A continuación, un ejemplo sobre cómo guardar una receta antes de realizar el ciclo.

Después de configurar el ciclo deseado, colocar el dispositivo en estado de "Resumen Ciclo"

Antes de apretar el botón **START**, almacenar una receta en el modo siguiente:

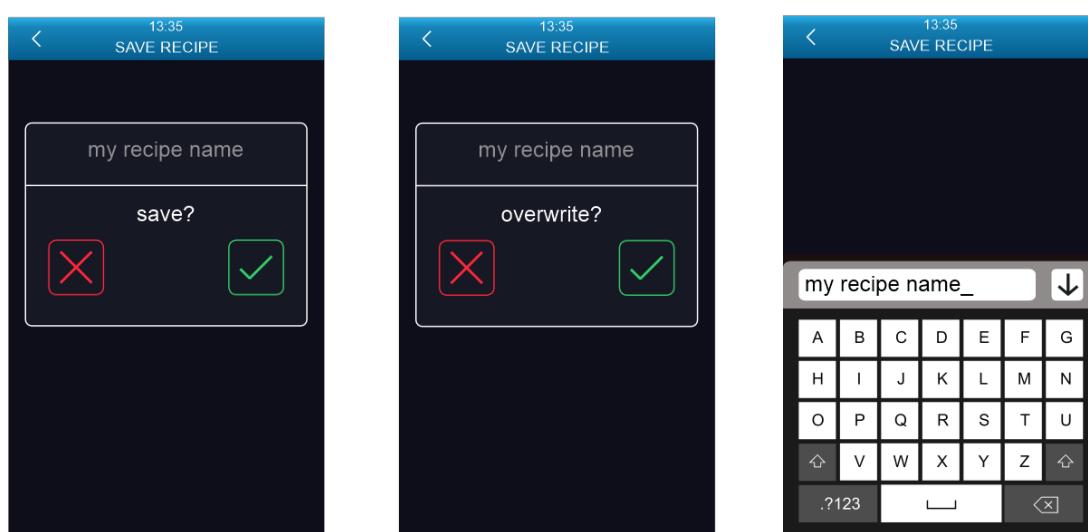
Apretar : se accede a la página "MY COOKBOOK" que visualiza una lista con las posiciones disponibles (identificadas por "---") y las recetas eventualmente guardadas anteriormente.



-Seleccionar en la página la posición en que se desea guardar una nueva receta o sobrescribir una existente

-Apretar para confirmar: se accede al teclado (tocar para salir del procedimiento sin guardar)

-Marcar el nombre de receta deseado y apretar para confirmar



En caso de que se quiera cambiar el nombre de la receta, proceder en la siguiente manera:

- Tocar el nombre de la receta deseada
- Tocar para confirmar la sobreescritura: se accede al teclado (tocar para salir del procedimiento sin guardar)
- Borrar con el botón el nombre de receta visualizado y componer el nuevo nombre de receta deseado
- Apretar para confirmar

8.1 INICIO RECETAS

Para iniciar una receta, seguir el procedimiento:

- Asegurarse de que el dispositivo esté encendido y que no esté activo ningún procedimiento.



- Tocar el botón

- Acceder al menú y seleccionar la receta deseada

- Desde la página de "resumen ciclo" tocar para iniciar la receta

- Si se quiere ajustar los datos de la receta, tocar para entrar en configuración de la misma

8.2 BORRAR RECETAS

Para borrar una receta, desde la lista de "MY COOKBOOK" seleccionar la receta que se quiere eliminar y pulsar el botón .

8.3 CONFIGURACIONES (HORA Y FECHA, SERVICE, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)

Se accede al área de SETTINGS pulsando el ícono de la pantalla Home. La página visualiza los siguientes menús:

- Hora y fecha (Clock-reloj)

El acceso al área CLOCK permite ajustar la hora del día y la fecha del dispositivo.

- Service

Desde esta tecla se accede a las funciones de:

Configuración de parámetros, a través de password

Restauración de los valores de fábrica a través de contraseña.

- Valores internos

Dentro del área INTERNAL VALUES aparece la lista de las funcionalidades disponibles, como sigue:

- Alarms
- Estado entradas y salidas
- Horas funcionamiento compresor
- Selección de datos HACCP

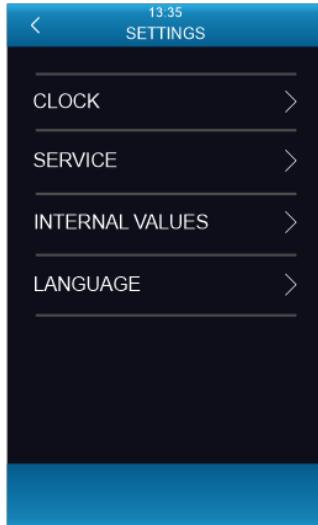
- Reset datos internos.

Dentro del menú "reset datos internos" (accesible a través de contraseña), es posible borrar los siguientes datos:

- Horas funcionamiento compresor
- Alarms HACCP
- Recetas usuario

- Seleccionar idioma

Desde esta tecla es posible seleccionar el idioma.



9 USB

A través del puerto USB es posible ejecutar las operaciones siguientes:

- Download de las configuraciones contenidas en las recetas de la función "MY COOKBOOK" y los ciclos de trabajo de la función "ciclos especiales" (en adelante denominados "programas")
- Download de las informaciones relativas al histórico HACCP.

Para ejecutar el download de los datos HACCP, ejecutar lo siguiente:

1. Asegurarse de que el dispositivo esté en Stand-by y que no esté activo algún procedimiento;
2. insertar una llave USB en el puerto USB del dispositivo y esperar algunos segundos;
3. Tocar "DOWNLOAD DATOS HACCP".
4. Seleccionar la fecha y hora de inicio de grabación del histórico de datos.
5. Tocar para confirmar: se generará un archivo de nombre "haccp.csv".
6. A la terminación, quitar la llave USB desde el puerto USB del dispositivo; en caso de idiomas que no utilizan el alfabeto occidental, los datos en el archivo "haccp.csv" son almacenados en inglés.

10 ALARMAS HACCP

Para acceder al área de alarmas HACCP, pulsar el ícono desde la pantalla Home. Será visualizado lo siguiente:



Las alarmas presentes en la lista HACCP son:

- Duración ciclo de Refrigeración rápida/congelación
- Power failure/corte de energía
- Puerta abierta
- Alarma de alta temperatura

11 SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES

Código	Significado
RTC	<p>Error reloj.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajustar de nuevo el día y la hora real. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo no grabará la fecha y hora en que una alarma HACCP se manifestó - La salida de alarma se activa.
SONDA CÁMARA	<p>Error sonda cámara.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprobar el valor del parámetro P0 - Averiguar la integridad de la sonda - Averiguar la conexión dispositivo-sonda - Comprobar la temperatura de la cámara. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no estará permitido seleccionar ni iniciar algún ciclo de funcionamiento - Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida o la congelación, el ciclo continúa y el compresor funciona en modo continuo - Si el error se manifiesta durante la conservación, la actividad del compresor dependerá de los parámetros C4 y C5 o C9 - La alarma de temperatura máxima no se activará nunca - Las resistencias de la puerta nunca se encenderán. - La salida de alarma se activará.
SONDA EVAPORADOR	<p>Error sonda evaporador.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda evaporador. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el parámetro P4 es configurado en 1, el deshielo durará el tiempo establecido con el parámetro d3 - El parámetro F1 no tendrá algún efecto - La salida de alarma se activará.

Sensor PINCHO	<p>Error sonda/sensor pincho.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las mismas del error sonda cámara pero relativamente a la sonda pincho. <p>Principales consecuencias si el parámetro P3 es configurado en 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento por temperatura funcionarán por tiempo - Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida por temperatura, la refrigeración rápida durará el tiempo establecido con el parámetro r1 - Si el error se manifiesta durante la congelación por temperatura, la congelación durará el tiempo establecido con el parámetro r2 - Si el error se manifiesta durante el calentamiento de la sonda calefactada, el calentamiento será interrumpido - La salida de alarma se activa.
Térmica	<p>Alarma protección térmica</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar las condiciones de la entrada protección térmica - Comprobar el valor del parámetro i11. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo activo será interrumpido - La salida de alarma se activará.
ALTA PRESIÓN	<p>Alarma alta presión.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar las condiciones de la entrada de alta presión y cantidad de producto - Comprobar el valor del parámetro i6. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el ciclo activo prevé el uso del compresor, el ciclo se interrumpe - La salida de alarma se activa.
Puerta abierta	<p>Alarma puerta abierta.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar las condiciones de la puerta - Averiguar el valor de los parámetros i0 e I1. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El efecto establecido con el parámetro i0 - La salida de alarma se activa.
ALTA TEMPERATURA	<p>Alarma de temperatura máxima (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprobar la temperatura de la cámara - Averiguar el valor de los parámetros A4 y A5. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará la alarma - La salida de alarma se activará.

Duración ciclo	<p>Alarma ciclo de Refrigeración rápida por temperatura o de congelación por temperatura no terminado dentro del plazo máximo (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar el valor de los parámetros r5 y r6. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará alarma - La salida de alarma se activará.
Comunicación BASE	<p>Error comunicación interface-módulo de control.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la conexión interface-módulo de control. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.
Compatibilidad la base	<p>Error compatibilidad interface usuario-módulo de control.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar que la interface y el módulo de control sean compatibles. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.
POWER FAILURE	<p>Alarma interrupción de la alimentación (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la conexión dispositivo-alimentación <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará la alarma - El ciclo eventualmente activo se reanudará al restablecimiento de la alimentación - La salida de alarma se activará.
INS PINCHO SANIFICACIÓN	<p>Alarma sanificación.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la correcta inserción de la sonda pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo de sanificación se interrumpirá.
Duración SANIFICACIÓN	<p>Alarma sanificación no concluida dentro de la duración máxima (alarma HACCP).</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar el valor del parámetro r23 <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo grabará la alarma - El ciclo activo será interrumpido - La salida de alarma se activará.

INS PINCHO	<p>Alarma pincho no insertado.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar la correcta inserción de las sondas pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. <p>Principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El ciclo activo por temperatura será comutado a un ciclo por tiempo
-------------------	--

11.0 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.

12 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.

12.0 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.

12.1 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.

12.2 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.

12.3 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERÍODO 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 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 maquina 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 V869:**

BLAST CHILLER

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL: BLAST CHILLER

CONTENTS

1	INSTALLATION	36
1.0	SITING	36
1.1	CLEANING.....	36
1.2	WIRING.....	36
1.3	GENERAL MEASUREMENTS.....	38
2	USE	41
2.0	- ENVIROMENTAL DATA.....	41
2.1	- CONSTRUCTION DATA.....	42
2.2	- UTILIZACIÓN.....	42
2.3	- PRODUCTION	43
3	- INSTRUCTION FOR USE.....	43
3.0	ON / OFF BLAST CHILLER.....	43
3.1	LOCK / UNLOCK KEYPAD.....	44
3.2	DOOR / OPEN SIGNAL	44
4	- OPERATION.....	45
4.0	INITIAL INFORMATION ON OPERATING CYCLES.....	45
4.1	SELECTING THE OPERATING MODE	45
4.2	PRE-COOLING.....	46
4.3	BLAST CHILLING.....	47
	BLAST CHILLING/BLAST-FREEZING AND CONSERVATION	47
	HARD BLAST CHILLING/SOFT BLAST FREEZING AND CONSERVATION.....	49
	CONTINUOS CYCLE.....	50
	CUSTOMIZED CYCLE.....	51
5	SETTING THE SETPOINTS	51
5.0	SETTING THE CABINET TEMPERATURE SETPOINT.....	51
5.1	SETTING THE PRODUCT TEMPERATURE SETPOINT	52
5.2	SETTING THE CYCLE DURATION.....	52
6	RUNNING THE CYCLE	52
6.0	CYCLE END	52
7	ESPECIAL CYCLES	54
7.0	FISH SANITATION	54
7.1	DEFROSTING	55
7.2	ICE CREAM HARDENING	55
7.3	HEATING THE NEEDLE PROBE	56
7.4	DRYING	56
8	RECIPE BOOK	57
8.0	SAVING "MY COOKBOOK" RECIPES.....	57
8.1	STARTING RECIPES.....	58
8.2	DELETING RECIPES	59
8.3	SETTINGS (TIME AND DATE, SERVICE, INTERNAL VALUES, LANGUAGE).....	59
9	USB	60
10	HACCP ALARMS	60
11	ALARMS	60
11.0	USAGE PRECAUTIONS	63
12	MAINTENANCE.....	63
12.0	USER CLEANING	63
12.1	PRICK PROBE.....	64
12.2	REGULAR CHECKS	64
12.3	NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME	64
12.4	GENERAL MACHINE CHECKS	64
12.5	SPECIAL MAINTENANCE	64
12.6	TESTING AND GUARANTEE	65

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

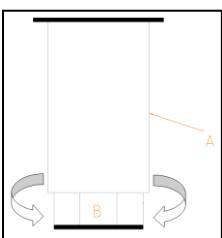
The blast chiller you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

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.

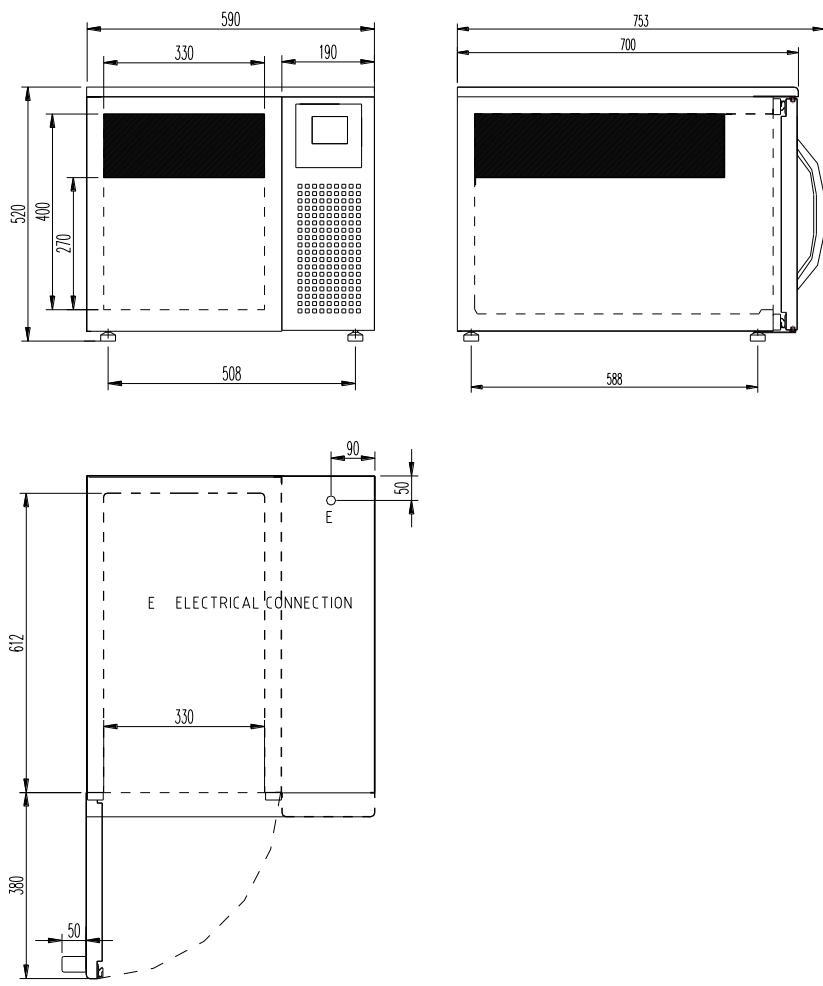
IMPORTANT: Install the inner drainage cover before using.

Consumption table:

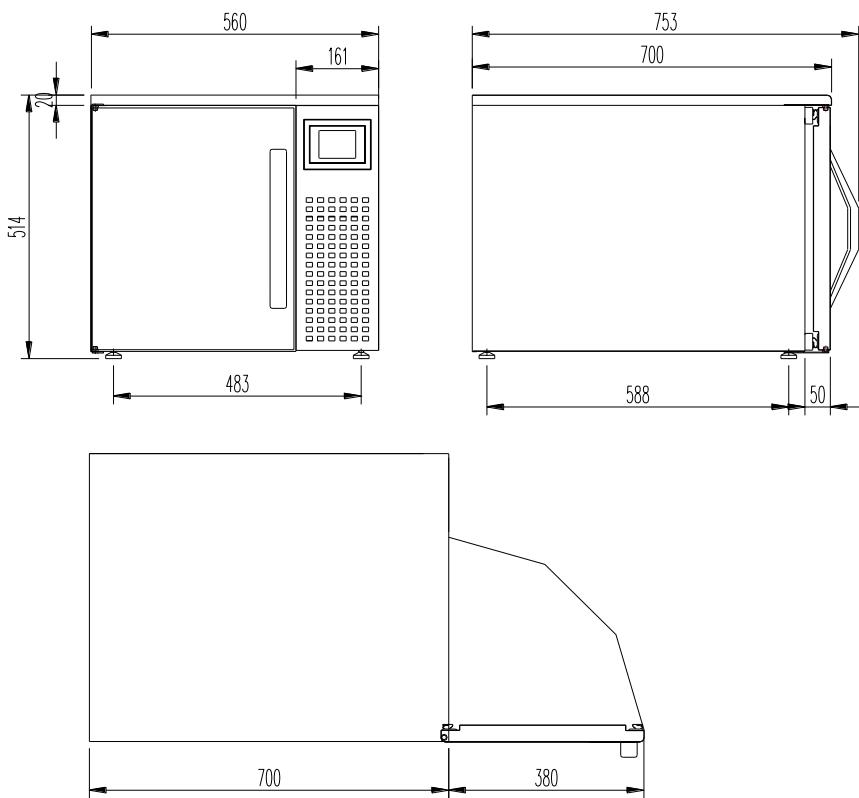
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5	5	230v 1+N	50	1200	790	700	850	
5	5	230v 1+N	60	1250	790	700	850	
8	8	230v 1+N	50	2150	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	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170	

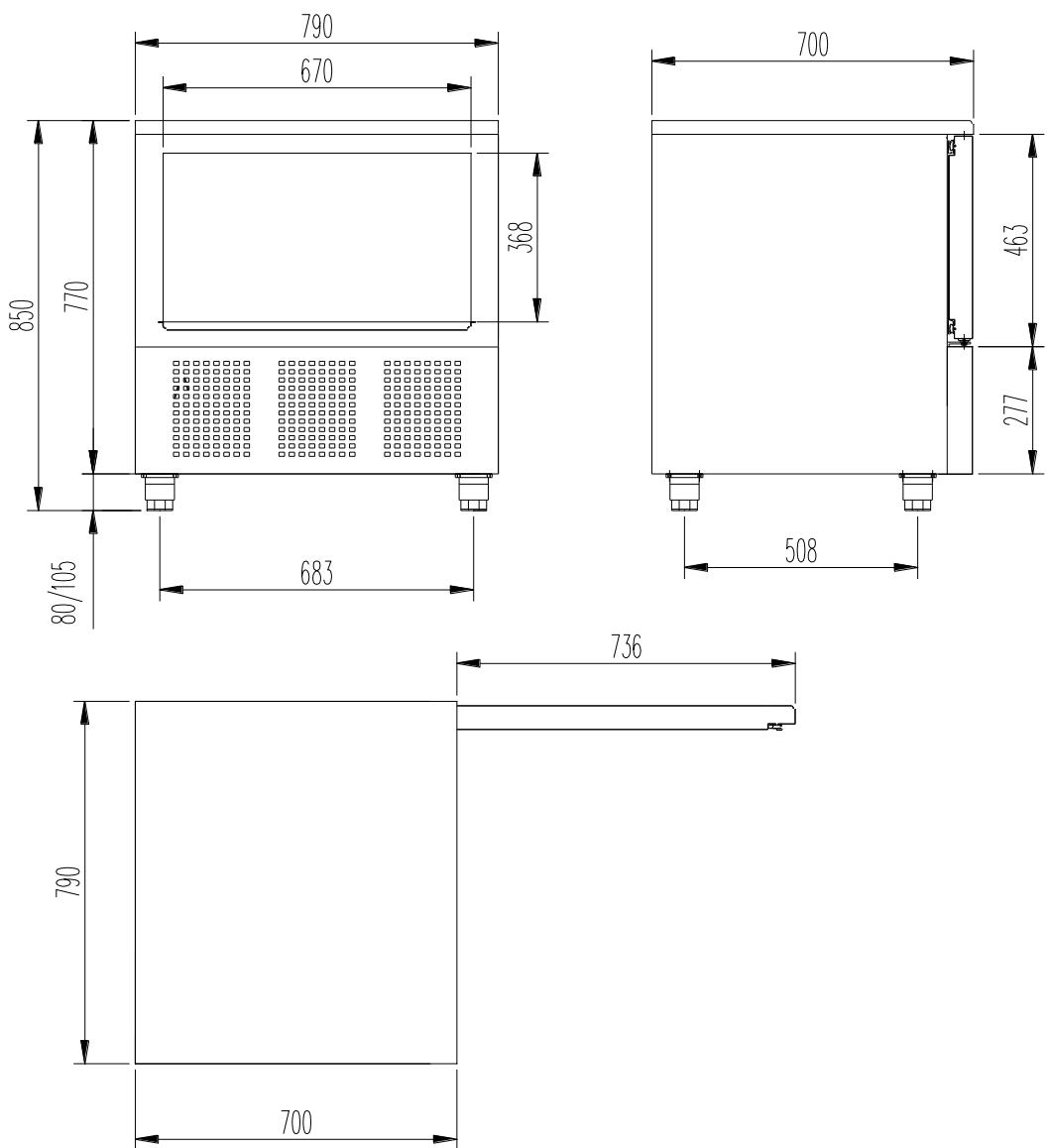
1.3 GENERAL MEASUREMENTS.

3 GN 1/1 (R-290)

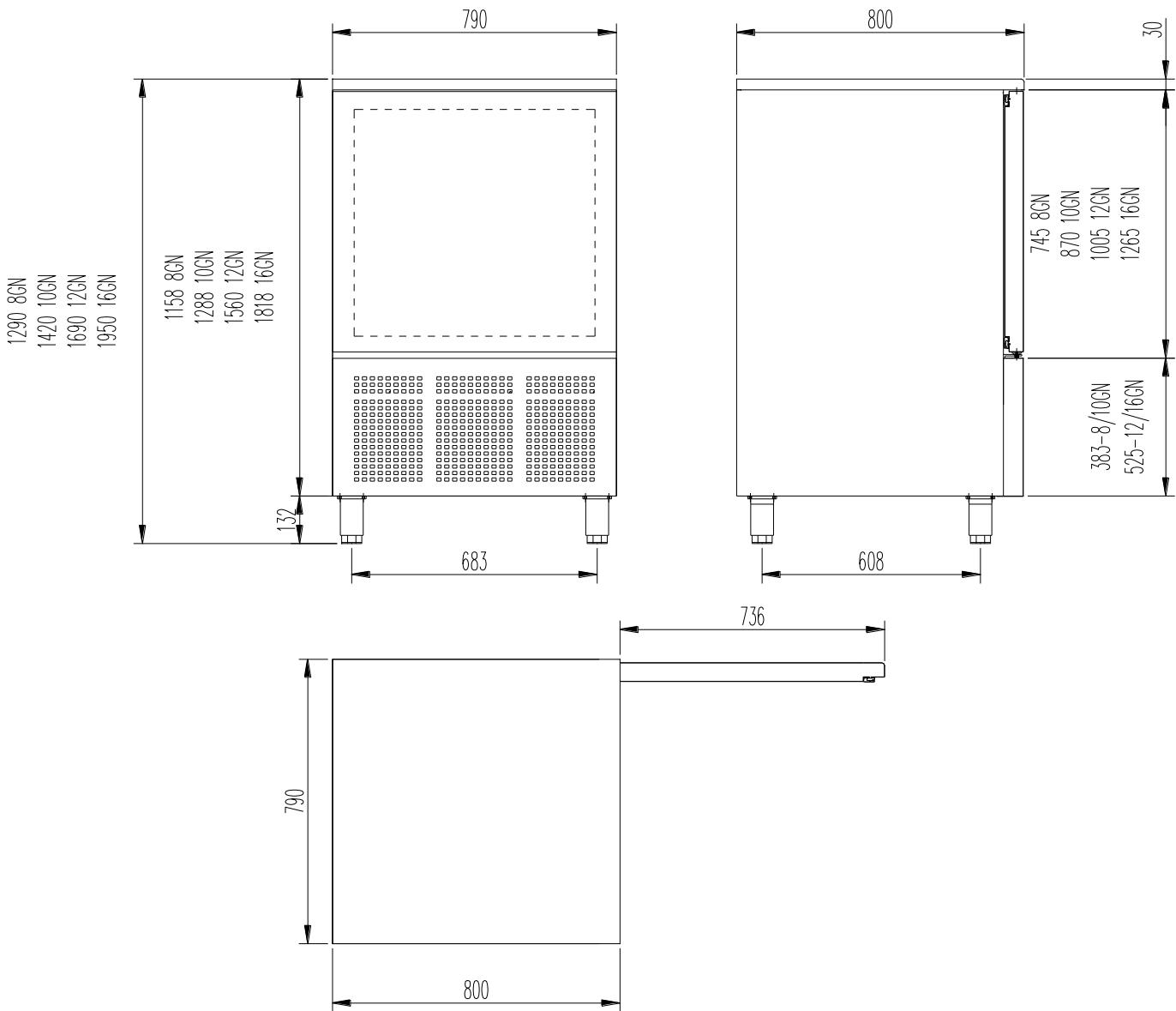


3 GN 1/1

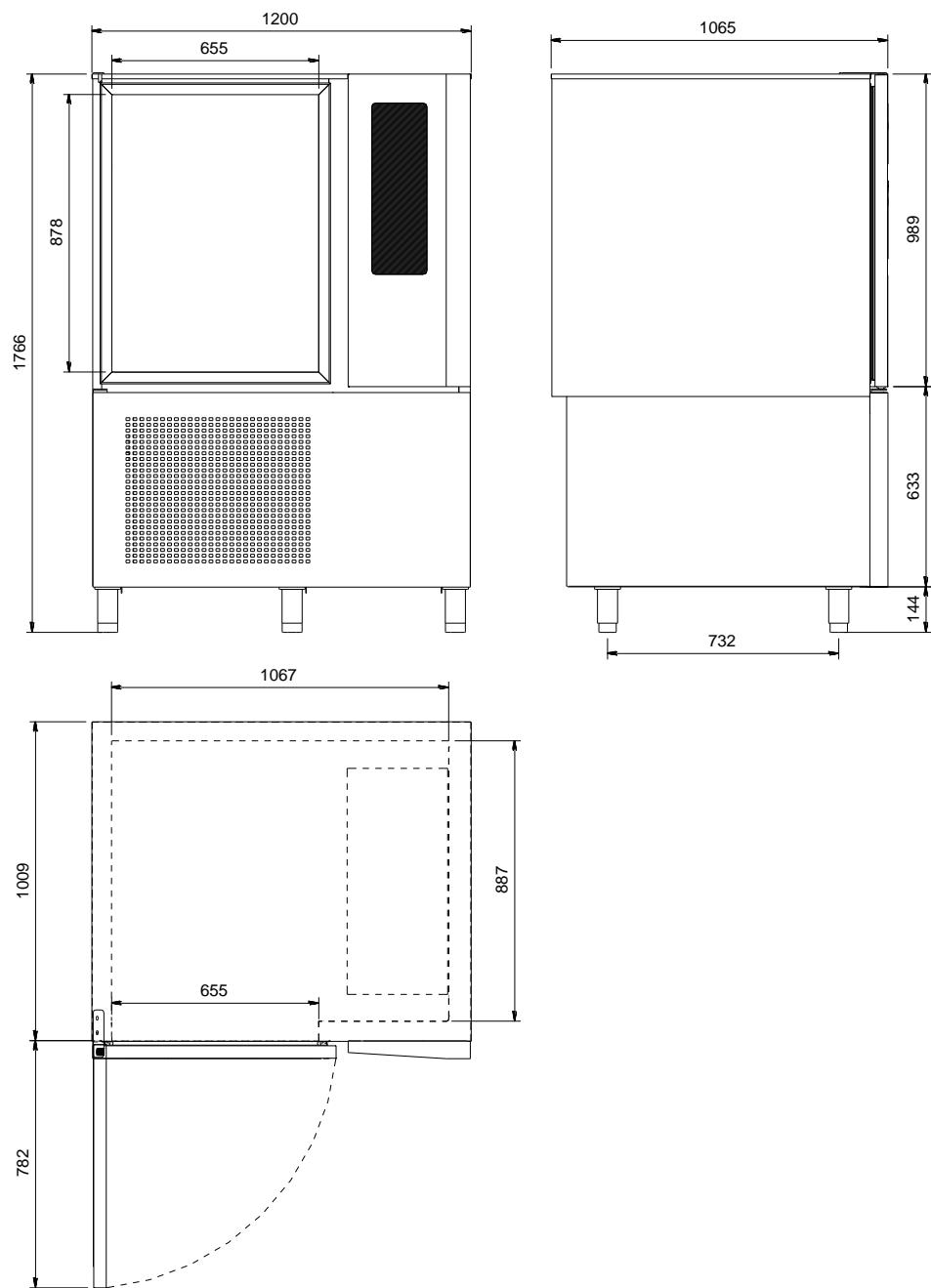


5GN 1/1

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



- 10GN 2/1



2 USE

2.0 – ENVIRONMENTAL 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	(12kg R290)_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 interface has the following operating modes:

- "off" (no power to the device);
- "stand-by" (the device is powered but switched off);
- "on" (the device is powered, switched on and awaiting start-up of an operating cycle);
- "run" (the device is powered, switched on and running an operating cycle).

Terminology: "switch on the device" means moving from "stand-by" to "on" mode and "switch off the device" means moving from "on" to "stand-by" mode.

If the power supply fails during "stand-by" or "on" mode, when power is restored the device will return to the mode set before the failure.

If the power supply fails during "run" mode, when power is restored the device will operate as follows:

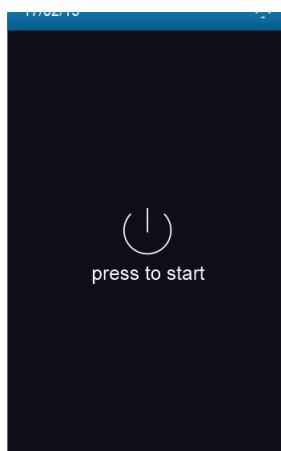
- if blast chilling or blast-freezing was in progress, the cycle will resume, taking into account the duration of the power loss;
- if a conservation cycle was running, this will continue using the same settings;

3.0 ON / OFF BLAST CHILLER

(The images used in this manual are for example, maybe different depending on the model you have purchased)

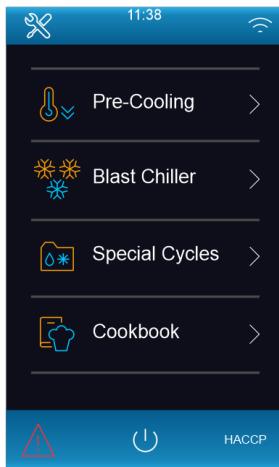
Connect the power supply to the device. Once loading is complete, the device will display the mode it was in before being powered down:

-On/Stand-by screen, press the central area to move to the Home screen;



The Home screen will display either the menu of the BLAST CHILLER mode

Home Screen



If the power supply has been cut off long enough to cause a clock error (RTC code), it will be necessary to reset the date and time.

To switch the device off, press the red area at the bottom of the Home screen



3.1 LOCK / UNLOCK KEYPAD

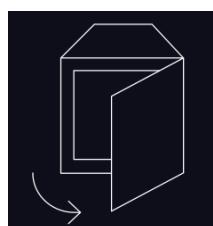
The keypad can be locked after the period of inactivity . If the keypad is locked, a pop-up will appear when it is touched indicating that it is locked and how to unlock it. It can be unlocked by dragging a finger to the right.



Press any key while the buzzer is sounding.

3.2 DOOR / OPEN SIGNAL

When the door is opened the signal shown below will appear on the display.



Press any area on the display to remove this signal.

4 – OPERATION

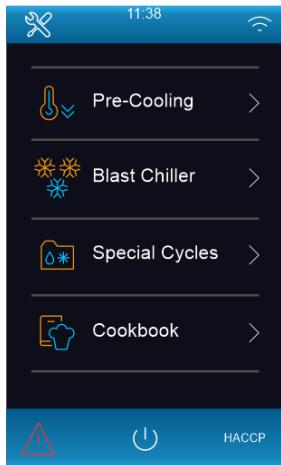
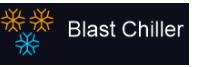
4.0 INITIAL INFORMATION ON OPERATING CYCLES

The device is capable of operating in the following modes:

- temperature controlled blast chilling and conservation
- hard temperature controlled blast chilling and conservation
- time controlled blast chilling and conservation
- hard time controlled blast chilling and conservation
- temperature controlled blast-freezing and conservation
- soft temperature controlled blast-freezing and conservation
- time controlled blast-freezing and conservation
- soft time controlled blast-freezing and conservation
- multi-timer continuous cycle
- pre-cooling
- fish sanitation
- defrosting
- ice cream hardening
- heating the needle probe

4.1 SELECTING THE OPERATING MODE

All the operating functions can be accessed from the Home screen by selecting the specific area. the Home screen menu will differ as detailed in the following table.

 The screenshot shows a mobile-style home screen with a dark background. At the top, there are icons for signal strength, battery level, and time (11:38). Below these are four main menu items, each with an icon and text: 'Pre-Cooling' (thermometer icon), 'Blast Chiller' (snowflake and water droplet icon), 'Special Cycles' (file folder icon), and 'Cookbook' (fork and knife icon). At the bottom of the screen are two large blue buttons: a red triangle pointing up labeled '⚠️' and a white circle with a power symbol labeled 'HACCP'.	
 Pre-Cooling	Makes it possible to select a cabinet pre-cooling cycle
 Blast Chiller	Enables the blast chilling mode in which it is possible to select/set a standard blast chilling/blast-freezing cycle
 Special Cycles	Enables special cycles in which it is possible to select one of the special cycles available according to the configuration of the machine,
 Cookbook	Makes it possible to access the recipe book mode, where pre-saved recipes are available for selection
	This area is displayed if an alarm is in progress
 HACCP	Pressing this area enables the historical data stored during operation to be seen

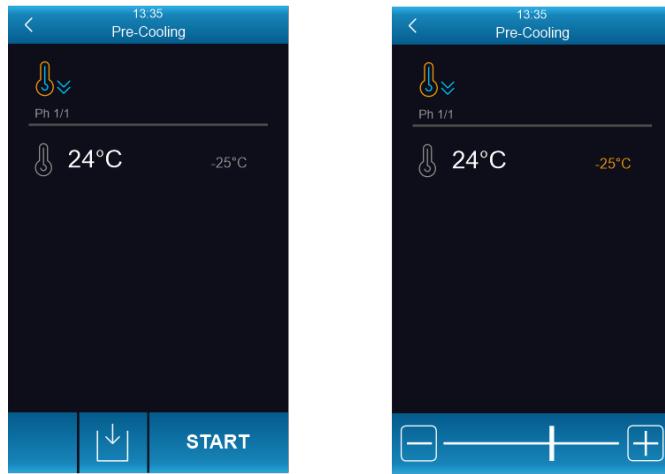
4.2 PRE-COOLING



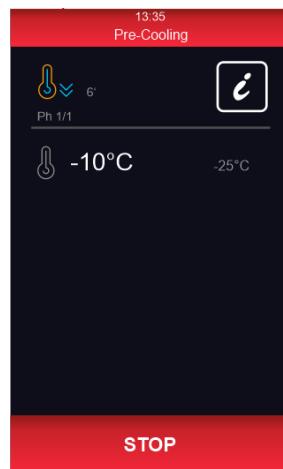
Pre-Cooling

Pressing this area on the Home page enables selection of a pre-cooling cycle. This cycle is similar to a normal blast chilling cycle and it may precede all operating cycles.

Pressing the area in question opens the following screen.



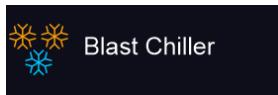
Set the required set point value and press area **START** to start the cabinet pre-cooling cycle. The screen below will be displayed showing the pre-cooling cycle in process.



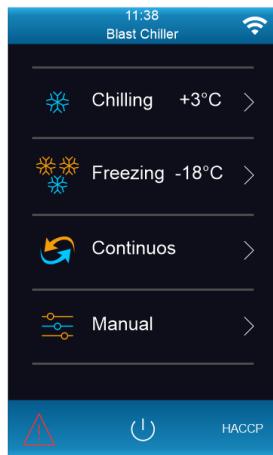
Press the **STOP** key to stop pre-cooling.

Once the required cabinet set point has been reached, the buzzer sounds and the cycle continues maintaining the cabinet temperature reached until the **STOP** key is pressed. The controller will automatically return to the Home page.

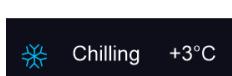
4.3 BLAST CHILLING



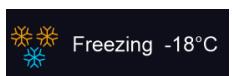
Press on this area to open the screen shown below.



Now one of the areas shown can be selected: blast chilling, blast-freezing, continuous cycle and customized cycle, details below.



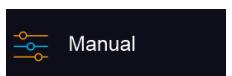
Enables selection of a standard blast chilling cycle, uploading the relevant pre-settings. On the same screen it is possible to select hard mode when blast chilling consists of two phases with different set points. When blast chilling is complete the corresponding conservation phase is run



Enables selection of a standard blast-freezing cycle. On the same screen it is possible to select soft mode when blast-freezing consists of two phases with different set points. When blast-freezing is complete the corresponding conservation phase is run.



Enables selection of a continuous blast chilling/blast-freezing cycle, where it is possible to set multiple operating timers



Press on this area to start up the procedure for setting a customized cycle. This cycle makes it possible to set up to four phases. Once the phases are set they can be started up or the program set can be saved in the recipe book

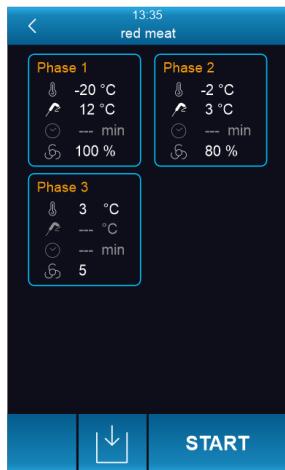
BLAST CHILLING/BLAST-FREEZING AND CONSERVATION



Pressing on one of these areas enables a blast chilling or blast-freezing cycle to be set. The following screen opens and the key is activated. If the needle probe is being used and there is no error, the cycle always defaults to temperature control. To move to a time controlled cycle, press area which will deactivate the needle probe area and the time controlled area will be activated.

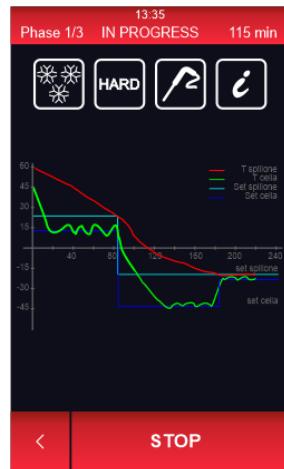


The cycle selected will use the preloaded settings for that cycle, but pressing area makes it possible to change the main settings, within the permitted range, which are shown on the display. To change all the various set points for the phases of the selected cycle, expert mode can be enabled by pressing area . Once all the settings have been done, press area to terminate the phase. The screen summarising all the setting data for the cycle will appear, as shown below.

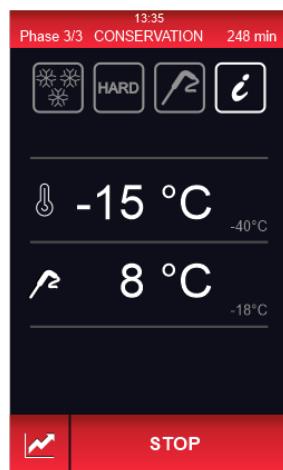


With temperature controlled cycles, a test is performed to check the correct insertion of the needle probe in the food to be blast-chilled. Should the test not succeed, the cycle is automatically converted to the time mode, the buzzer beeps and the icon symbolizing an alarm underway is displayed.

While the cycle is in progress, the display will show the main set points. The graphic charting the temperature will be displayed pressing the key. The key will be displayed after 5 minutes from the cycle start and updates will take place with a one-minute frequency. The cycle can be stopped at any time by pressing the key.



On completion of the blast chilling/blast-freezing cycle, when the needle probe has reached the right temperature or the time period is finished, the buzzer sounds and the conservation phase begins.



The conservation phase is not timed and is only terminated when the **STOP** key is pressed.

HARD BLAST CHILLING/SOFT BLAST FREEZING AND CONSERVATION.

It is possible to select a hard blast chilling/soft blast-freezing cycle on the blast chilling/blast-freezing settings screen by pressing area **HARD** or **SOFT**. Before selecting this mode, make sure the type of cycle (temperature or time controlled) has been set.

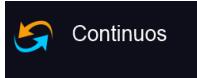
This cycle consists of two blast chilling phases at different set points, followed by a conservation phase.

- The first phase, known as hard for blast chilling and soft for blast-freezing, has set points established by the relevant parameters and these cannot be modified;
- The set points for the second blast chilling/blast-freezing phase can be modified;
- The set points for the third conservation phase can be modified.

Once the phase is complete, the controller moves on automatically to the next one. The end of the first two phases is signalled by the buzzer sounding.

It is also possible to select the time controlled mode for this cycle, in which case the controller moves on to the next phase when the set time has elapsed.

CONTINUOS CYCLE.



Pressing on this area enables selection of a continuous cycle .Once the cycle has been selected, a screen opens up on which the cabinet temperature values can be set.



Continuous cycle-needle probe Continuous cycle-time control

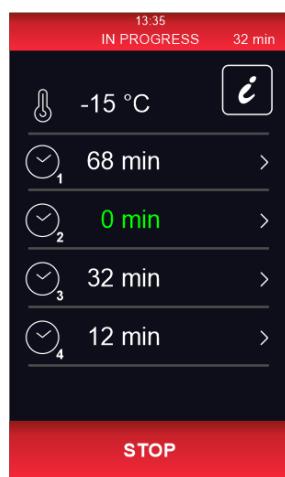
Press the **START** key to start up the cycle and this will only finish when all the needle probes have reached the set temperature or all the timers have elapsed, after which the controller moves on automatically to the conservation phase.

The time controlled cycle makes it possible to set up to four timers.

The cycle starts up activating only the first timer with its pre-set values. The other timers and their pre-set values can be enabled by pressing the pencil icon and setting a time once the cycle is underway.

When the time period is set and the timer setting confirmed, the timer count starts up immediately. Each timer operates independently and on completion of the period it can be reset, starting the timer count up again.

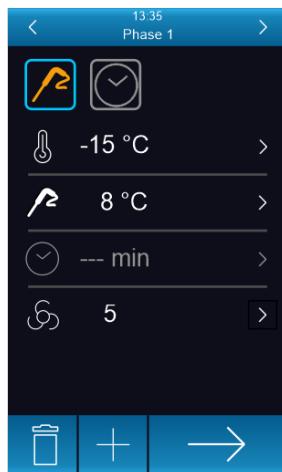
The cycle only terminates when all the set timers have elapsed. When the timer count is complete the buzzer sounds and the display shows in green the value "0 min" for the relevant timer.



CUSTOMIZED CYCLE



The customized mode makes it possible to set up a cycle consisting of a maximum of 4 phases (3 blast chilling and 1 conservation) and these can be temperature or time controlled or a mixture of both.



The customized cycle starts up and activates the first phase, which by default is a needle probe phase. It is possible to change the probe phase to a time controlled phase and to set the relative set points.

To add any more phases press area +, while to eliminate any phase previously set in the program, press area . It is possible to move between the various phases using the arrows at the top of the screen.

Once the desired phases have been selected and set up, press area → to confirm that the settings are complete and a summary screen will be displayed.

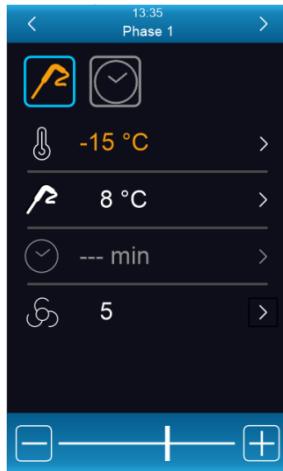


Press area START to start up the cycle or area to save it in the recipe book.

5 SETTING THE SETPOINTS

5.0 SETTING THE CABINET TEMPERATURE SETPOINT

When selecting a continuous or customized blast chilling or blast-freezing cycle, the pre-set cabinet temperature, product temperature, time and fan speed values when the parameters were set are loaded. These can be modified by the user within the permitted range for the parameters. To make a modification press the > key next to the value to be edited. The screen shown below will appear and the editable value will become orange.



Set the desired value using the key. Once set-up is complete press the next to the edited value and return to the previous screen.

5.1 SETTING THE PRODUCT TEMPERATURE SETPOINT

Proceed as described for the cabinet set point, after pressing area for the product temperature (or the temperature indicated by the needle probe).

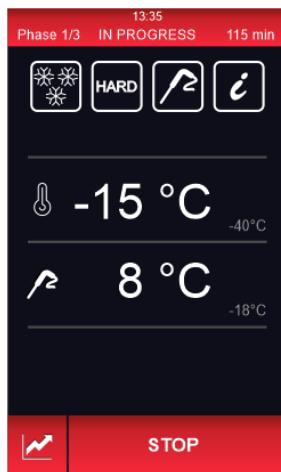
5.2 SETTING THE CYCLE DURATION

Proceed as described for the cabinet set point, after pressing area for the cycle duration.

6 RUNNING THE CYCLE

Pressing the key starts up the cycle as it has been set. If it is a temperature controlled cycle, the blast chilling/blast-freezing phases terminate when the needle probe, reach the set temperature. If it is a time controlled cycle, the blast chilling/blast-freezing phases terminate when the set time period, or periods, have elapsed.

While the cycle is in progress the screen below will be shown.



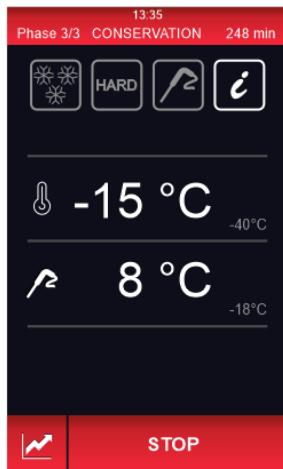
The screen shows a summary of the features of the cycle in progress. Pressing the temperature area the display switches to the screen where the values of the ongoing cycle can be edited.

Press area to see the probe values, input and output status and any alarms underway.

Press area , which is only active when an alarm is underway, to see the type of alarm in progress.

6.0 CYCLE END

If the temperature controlled blast chilling/blast-freezing cycle is successfully completed, in which the centre of the product reaches the required temperature in the allotted time, the device moves on automatically to the conservation phase, with the following screen appearing.



If the temperature controlled cycle is not completed in the allotted time, this problem will be signalled by the appearance of the alarm icon, but the blast chilling cycle will still continue.

In temperature controlled cycles, pressing the **STOP** key will bring up the screen guaranteeing access to the following functions.



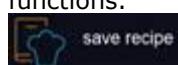
heat needle probe to remove it from the product



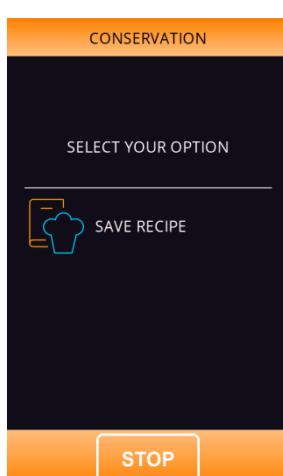
record the cycle just performed in the memory.



In time controlled cycles, , pressing the **STOP** key will bring up the screen granting access to the following functions.



record the cycle just performed in the memory.



7 ESPECIAL CYCLES



Press this area on the Home page to open the screen shown below.

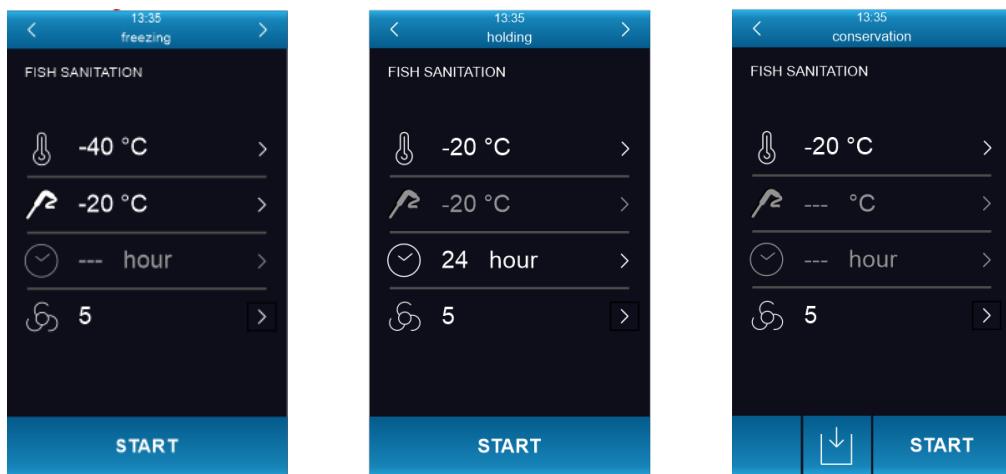
7.0 FISH SANITATION



Pressing this area enables selection of a fish sanitation cycle.

This special cycle consists of the following phases:

-Blast chilling with the cabinet set point, holding for the time period and conservation.

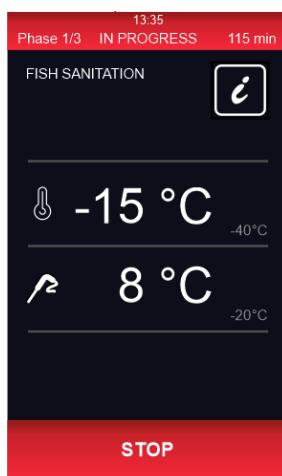


The arrows at the top make it possible to move between the various sanitation phases to see/modify the set points.

After the function is selected, the screen with the pre-settings will be shown, that can be modified.

Pressing the **START** key starts up the sanitation.

While a sanitation cycle is in progress the device will show the temperature to end blast chilling, the working set point during blast chilling and the duration of the holding phase.



The sanitation cycle starts with the blast chilling phase. When the temperature recorded by the needle probe reaches the temperature to end blast chilling, the device will move on automatically to holding.

The temperature to end blast chilling is also the working set point during holding.

When the holding period has elapsed, the device will move on automatically to conservation.

The probe insertion test is always carried out at the beginning of the cycle: if the test is not completed, the buzzer sounds and the cycle is interrupted.

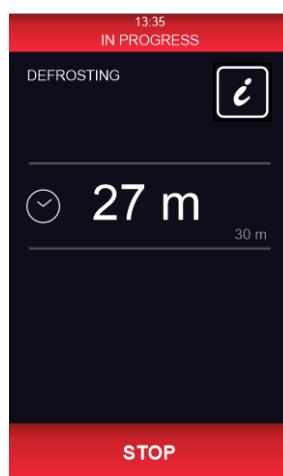
During blast chilling the device shows the temperature recorded by the needle probe, the cabinet temperature and the time elapsed since the start of the blast chilling process.

The cycle may be interrupted early by pressing the **STOP** key.

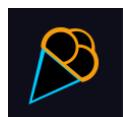
7.1 DEFROSTING



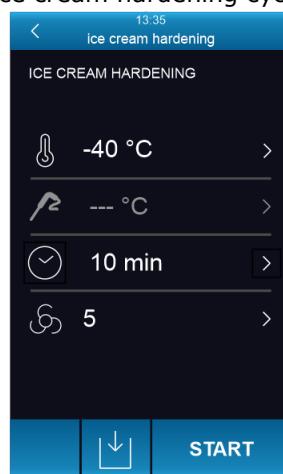
Pressing this area enables selection of a manual defrosting cycle, which is started up by pressing area **START**. When the cycle starts up the following page is displayed.



7.2 ICE CREAM HARDENING



Pressing this area enables selection of an ice cream hardening cycle.



This is a time controlled blast-freezing cycle . At the end of the time set, there is no move to a conservation phase, the hardening cycle continues until the **STOP** key is pressed.

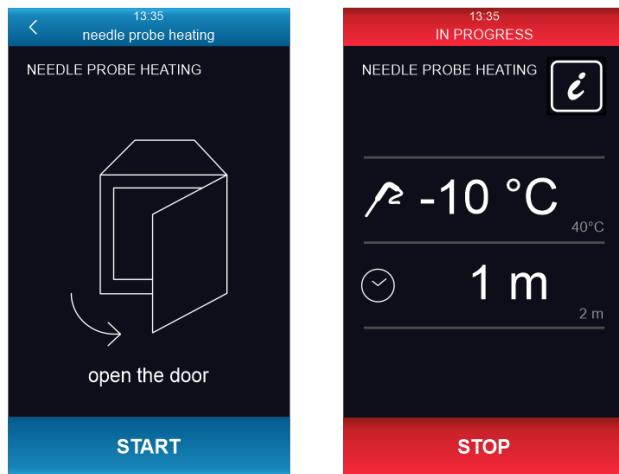
If the door is opened the time count stops and restarts when the door is closed.

7.3 HEATING THE NEEDLE PROBE



Pressing this area enables selection of a needle probe, or probes, heating cycle. The cycle can be run only if the door is open.

This cycle can also be run automatically if the **STOP** key is pressed during conservation, following a blast chilling/defrosting cycle.



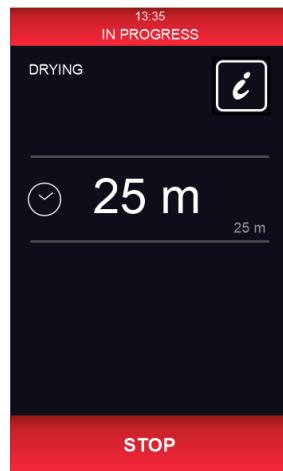
At the end of heating, the buzzer sounds.

Heating can be stopped by pressing the **STOP** key.

7.4 DRYING



Pressing this area enables selection of a drying cycle.



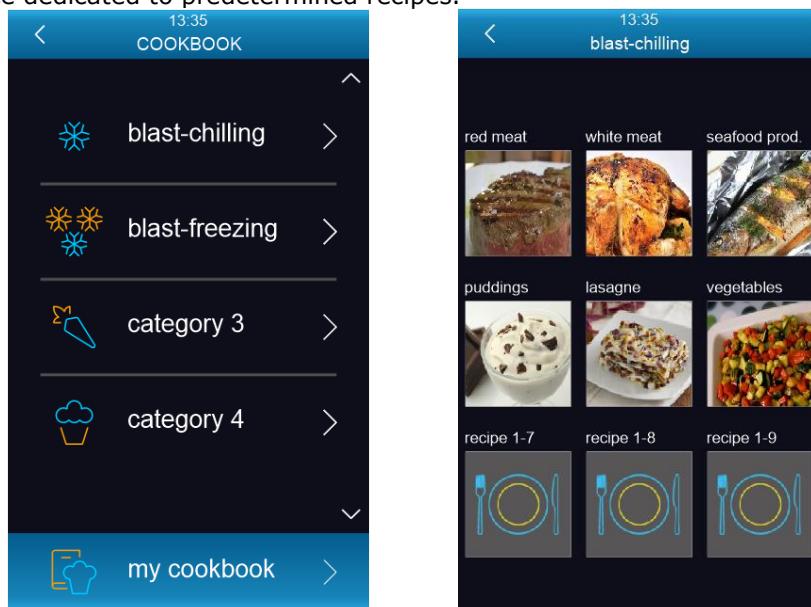
This is a cycle of forced-air ventilation that can be activated with the door closed and for a determined duration. If the door is opened during drying this does not affect the cycle.

The cycle stops when the prescribed time has elapsed or when the **STOP** key is pressed.

8 RECIPE BOOK



The controller has two types of recipe book: "Cookbook" and "My Cookbook".
"Cookbook" is a space dedicated to predetermined recipes.



"My Cookbook" It is an area dedicated to the final customer. It is possible to save up to 40 recipes.

8.0 SAVING "MY COOKBOOK" RECIPES

It is possible to save both time and temperature controlled cycles. In the latter case the time required to reach the core temperature is saved.

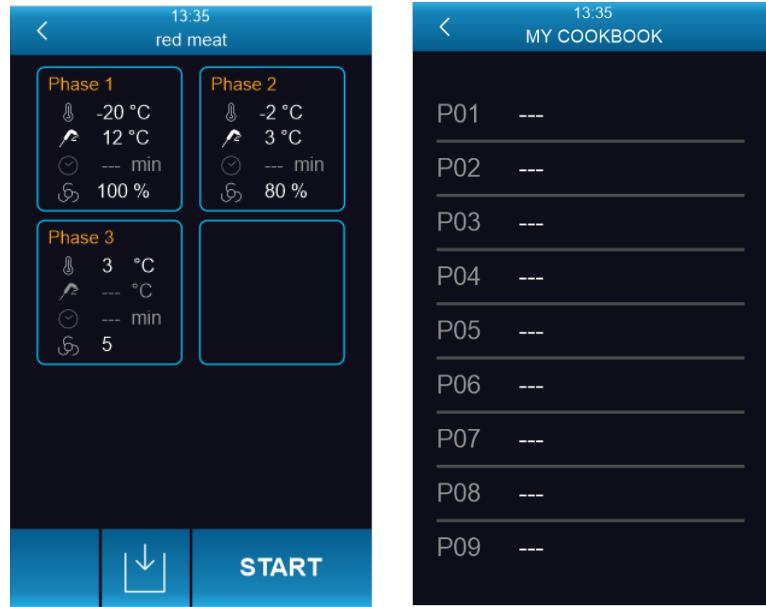
Recipes can be saved in the following ways.

- During conservation after a customized blast chilling/blast-freezing cycle. When the key is pressed the device will offer to save the recipe used;
- save a recipe before starting the cycle;
- Select a recipe already present, modify it and save it.

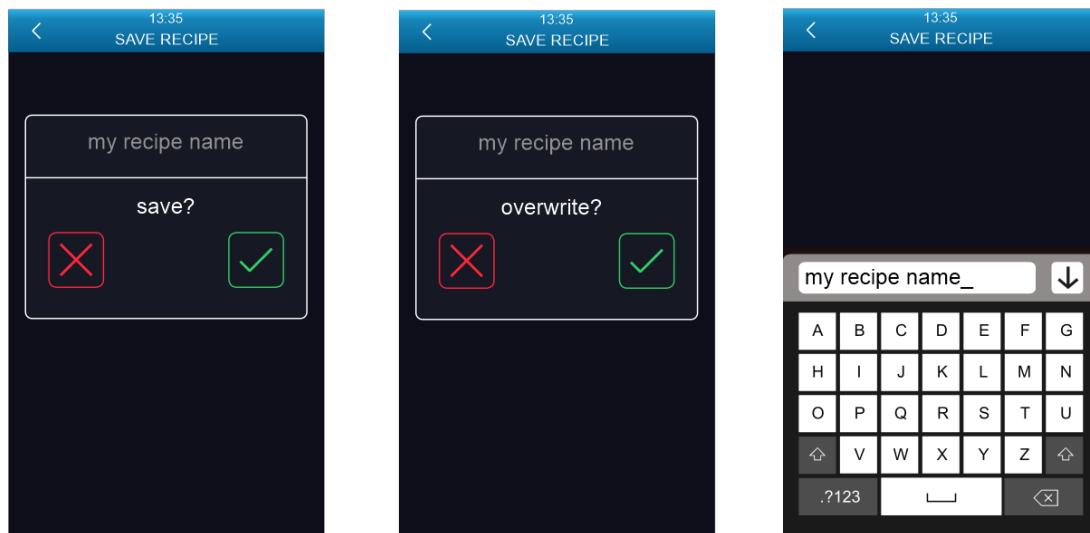
Below is an example showing how to save a recipe before starting the cycle.
After setting the cycle as desired, go to the "Cycle summary" page.

Before pressing the key for the cycle start, save the recipe as follows:

Press the key to access the "MY COOKBOOK" page displaying a list with available positions (indicated with "---") and previously saved recipes, if present;



- Scroll the page and select the desired position where to save a new recipe or overwrite an existing one;
- Press to confirm : the alphabetic keyboard is now accessible (press to exit the procedure without saving);
- Type the desired recipe name and press to confirm.



If you wish to change the recipe name, proceed as follows:

- Touch the name of the desired recipe;
- Touch to confirm you want to overwrite: the alphabetic keyboard is now accessible (press to exit the procedure without saving);
- Cancel the displayed recipe name and type the new name you wish to save;
- Press to confirm.

8.1 STARTING RECIPES

To start a recipe, operate as follows:

- Make sure the device is on and no procedure is underway;.
- Touch the key
- Enter the menu and select the desired recipe

- If you wish to modify the recipe, touch the field to edit (cabinet temperature, needle temperature, time,) to access the recipe settings
- In the "Cycle Summary" page touch the  key to start the recipe.

8.2 DELETING RECIPES

To delete a recipe, operate as follows:

- From "MY COOKBOOK"list, select the recipe you wish to delete and press .

8.3 SETTINGS (TIME AND DATE, SERVICE, INTERNAL VALUES, LANGUAGE)

The SETTINGS are accessed by pressing area  on the Home page. The page displays the following menu:

- Time and date

Access the "time and date" area to change the device date and time

- Service

This area grants access to the following functions:

- Configure parameters, using password
- Restore default values, using password

- Internal Values

The INTERNAL VALUES area displays the list of available functions, as follows.

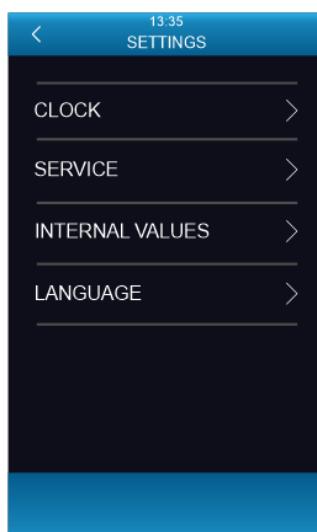
- alarms
- input and output status
- compressor operating hours
- set date/time
- select HACCP data
- reset internal values

From the "reset internal values" menu, the following data can be reset:

- compressor operating hours
- HACCP alarms
- user recipes

- Select language

Press this area to select the desired language among the pre-set ones.



9 USB

The USB port makes possible the following operations.

- upload and download settings of "MY COOKBOOK" recipes and of "Special cycles" working cycles (hereinafter referred to as "programs");
- download historical HACCP information.

To download the HACCP data, operate as follows:

1. Make sure the device is in stand-by and no procedure is underway;
2. Insert the USB flash drive into the USB port and wait until the menu is displayed;
3. Touch "DOWNLOAD HACCP DATA";
4. Select date and hour of start for historical data recording ;
5. Touch  to confirm. A file named "haccp.csv" will be generated;
6. When the download is complete, remove the USB flash drive from the device USB port.

If the language in use is not a Western alphabetic language, data are saved in English in the "haccp.csv" file.

10 HACCP ALARMS

To access the HACCP alarm area, press area  in the Home screen. The screen below will be displayed.



The following HACCP alarms are listed.

- Blast chilling/blast-freezing cycle duration
- Power failure
- Door open
- High temperature alarm

11 ALARMS

The table below lists the various alarms.

Code	Meaning
RTC	<p>Clock error. To correct</p> <ul style="list-style-type: none">- Re-set the date and time. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none">- The device will not memorise the date and time an HACCP alarm happened.- The alarm output will be activated.

CABINET PROBE	<p>Cabinet probe error.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the parameter P0 value. - Check that the probe is undamaged. - Check the device-probe connection. - Check the cabinet temperature. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - If the error happens during stand-by, it will not be possible to set or start any operating cycle. - If the error happens during blast chilling or blast-freezing, the cycle will continue with the compressor in continuous mode. - If the error happens during conservation, the compressor will operate according to parameters C4 and C5 or C9. - If the error happens during a proofing, slow cooking or a thawing cycle, the cycle will be interrupted. - The maximum temperature alarm will never be activated. - The door heaters will never be switched on. - The alarm output will be activated.
EVAPORATOR PROBE	<p>Evaporator probe error.</p> <p>To correct:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The same as for the cabinet probe error but with reference to the evaporator probe. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - If parameter P4 is set to 1, defrosting will last for the time set by parameter d3. - Parameter F1 will have no effect. - The alarm output will be activated.
NEEDLE PROBE SENSOR	<p>Needle probe/sensor error.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - The same as for the cabinet probe error but with reference to needle probe. <p>Main consequences if parameter P3 is set to 1 (single probe)</p> <ul style="list-style-type: none"> - If the error happens during stand-by, the temperature controlled cycles will be started up as time-controlled. - If the error happens during temperature controlled blast chilling, blast chilling will last for the time set by parameter r1 - If the error happens during temperature controlled blast-freezing, blast-freezing will last for the time set by parameter r2 - If the error happens during needle probe heating, the heating will be interrupted. - The alarm output will be activated.
THERMAL SWITCH	<p>Thermal switch alarm</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the state of the thermal switch input. - Check the value of parameter i11. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The cycle in progress will be interrupted - The alarm output will be activated.

HIGH PRESSURE SWITCH	<p>High pressure alarm.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the state of the high pressure input. - Check the value of parameter i6. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - If the cycle underway requires use of the compressor, the cycle will be interrupted. - The alarm output will be activated.
DOOR OPEN	<p>Door open alarm.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the door status. - Check the value of parameters i0 and i1. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The effect set by parameter i0. - The alarm output will be activated.
HIGH TEMPERATURE	<p>Maximum temperature alarm (HACCP alarm).</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the cabinet temperature. - Check the value of parameters A4 and A5. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The device will memorise the alarm. - The alarm output will be activated.
CYCLE DURATION	<p>Alarm indicating that temperature controlled blast chilling or blast-freezing has not been completed within the maximum duration (HACCP alarm).</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the value of parameters r5 and r6. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The device will memorise the alarm. - The alarm output will be activated.
BOARD COMMUNICATIONS	<p>User interface-control module communication error.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the user interface-control module connection. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - Any cycle underway will be terminated and it will not be possible to start one up.
BOARD COMPATIBILITY	<p>User interface-control module compatibility error.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check that the user interface and the control module are compatible. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - Any cycle underway will be terminated and it will not be possible to start one up.

POWER FAILURE	<p>Power failure alarm (HACCP alarm).</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the device-power supply connection. <p>Main consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The device will memorise the alarm. - Any cycle underway will resume when power is restored. - The alarm output will be activated.
SANITATION PROBE INSERTION	<p>Sanitation alarm.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check that the needle probe has been correctly inserted and check the value of parameters r17 and r18. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The sanitation cycle will be interrupted.
SANITATION DURATION	<p>Alarm indicating that sanitation has not been completed within the maximum duration (HACCP alarm).</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check the value of parameter r23 <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The device will memorise the alarm. - The cycle underway will be interrupted. - The alarm output will be activated.
NEEDLE PROBE INSERTION	<p>Needle probe not inserted alarm.</p> <p>To correct</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check that the needle probes have been correctly inserted and check the value of parameters r17 and r18. <p>Main consequences</p> <ul style="list-style-type: none"> - The temperature controlled cycle in progress will be converted to a time controlled cycle.

11.0 **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.

12 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.

12.0 **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.

12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 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 V869:

SCHOCKFROSTER

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG: SCHOCKFROSTER

INHALTSVERZEICHNIS

1	INSTALLATION	68
1.0	AUFSTELLUNG	68
1.1	REINIGUNG	68
1.2	ANSCHLUSS	68
1.3	ALLGEMEINE ABMESSUNGEN	70
2	GEBRAUCH	73
2.0	- ANGABEN ZUR UMGEBUNG	73
2.1	- KONSTRUKTIVE ANGABEN	74
2.2	- VERWENDUNG	74
2.3	- PRODUKTION	75
3	- GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN SCHOCKFROSTER	75
3.0	EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS	75
3.1	SPERREN/ENTSPERREN DES TASTENFELDS	76
3.2	HINWEIS FÜR GEÖFFNETE TÜR	77
4	BETRIEB	77
4.0	BETRIEBSZYKLEN	77
4.1	AUSWAHL DER BETRIEBSZYKLEN	78
4.2	VORKÜHLUNG	78
4.3	SCHNELLKÜHLUNG	79
	SCHNELLKÜHLUNG/SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG	80
	HARD-SCHNELLKÜHLUNG/SOFT-SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG	82
	DAUERZYKLUS	82
	BENUTZERDEFINIERTER ZYKLUS	83
5	SOLLWERT-EINSTELLUNG	84
5.0	EINSTELLUNG DER SOLLTEMPERATURWERTE DER KÜHLKAMMER	84
5.1	EINSTELLUNG DES SOLLTEMPERATURWERTS DES PRODUKTS	84
5.2	EINSTELLUNG DER ZYKLUSDAUER	85
6	ZYKLUSAUSFÜHRUNG	85
6.0	ENDE EINES ZYKLUS	85
7	SONDERZYKLEN	86
7.0	ABTÖTEN VON KEIMEN BEI FISCH	86
7.1	ABTAUEN	87
7.2	SPEISEEIS-SCHOCKFROSTEN	88
7.3	BEHEIZTER KERNTEMPERATURFÜHLER	88
7.4	TROCKNEN	89
8	KOCHBUCH	89
8.0	REZEPTE IN „MY COOKBOOK“ SPEICHERN	90
8.1	REZEPT STARTEN	91
8.2	REZEPT LÖSCHEN	91
8.3	EINSTELLUNGEN (UHRZEIT UND DATUM, SERVICE, INTERNE WERTE, SPRACHEN)	91
9	USB	92
10	HACCP-ALARME	92
11	BEDEUTUNG VON ALARMMELDUNGEN UND FEHLERN	93
11.0	VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH	96
12	WARTUNG	96
12.0	VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSArbeiten	96
12.1	KERNTEMPERATURMESSONDE	97
12.2	REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG	97
12.3	BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS	97
12.4	ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES	97
12.5	BESONDERE WARTUNGSArbeiten	98
12.6	PRÜFUNGEN UND GARANTIE	98

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

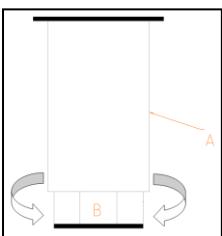
1.0 AUFSTELLUNG

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

Aus Sicherheitsgründen ist die Verlängerung des Schlauchs am Stromeinlass verboten.

Es dürfen keine Elemente durch die Schutzwand 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 ordnungsgemäße Funktionsweise aller Bestandteile des Kühlsystems ist es von entscheidender Bedeutung, dass sowohl die Lüftungseinlässe 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.

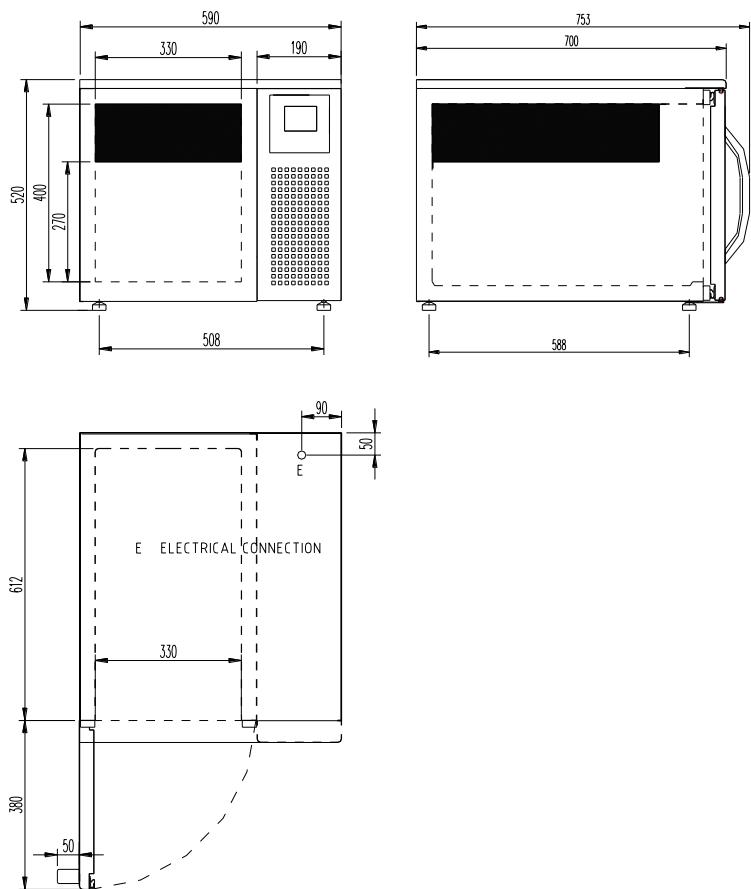
ACHTUNG: Vor Gebrauch den Stöpsel für den inneren Abfluss einsetzen.

Tabelle mit den Verbrauchswerten:

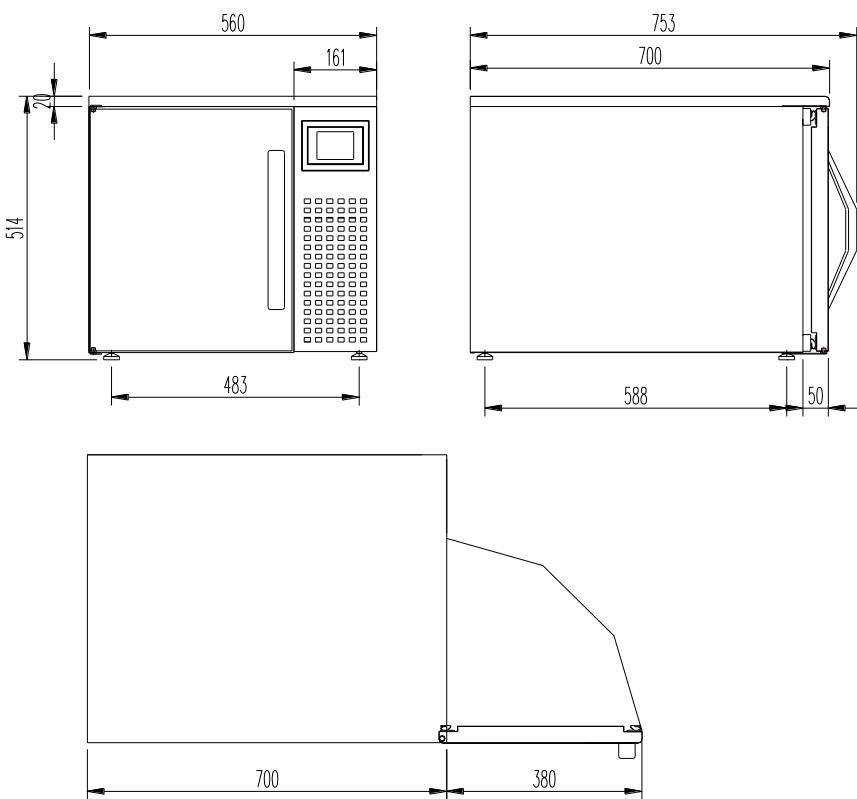
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5	5		230v 1+N	50	1200	790	700	850
5	5		230v 1+N	60	1250	790	700	850
8	8		230v 1+N	50	2150	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

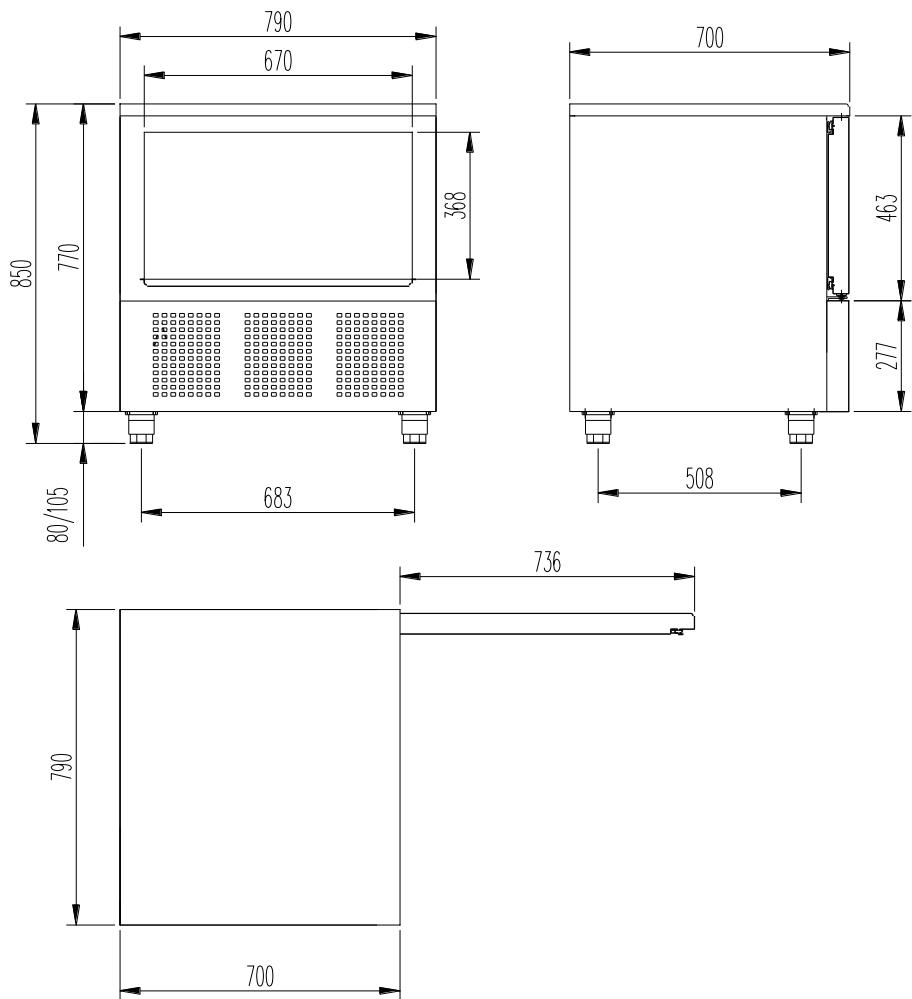
1.3 ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.

3 GN 1/1 (R-290)

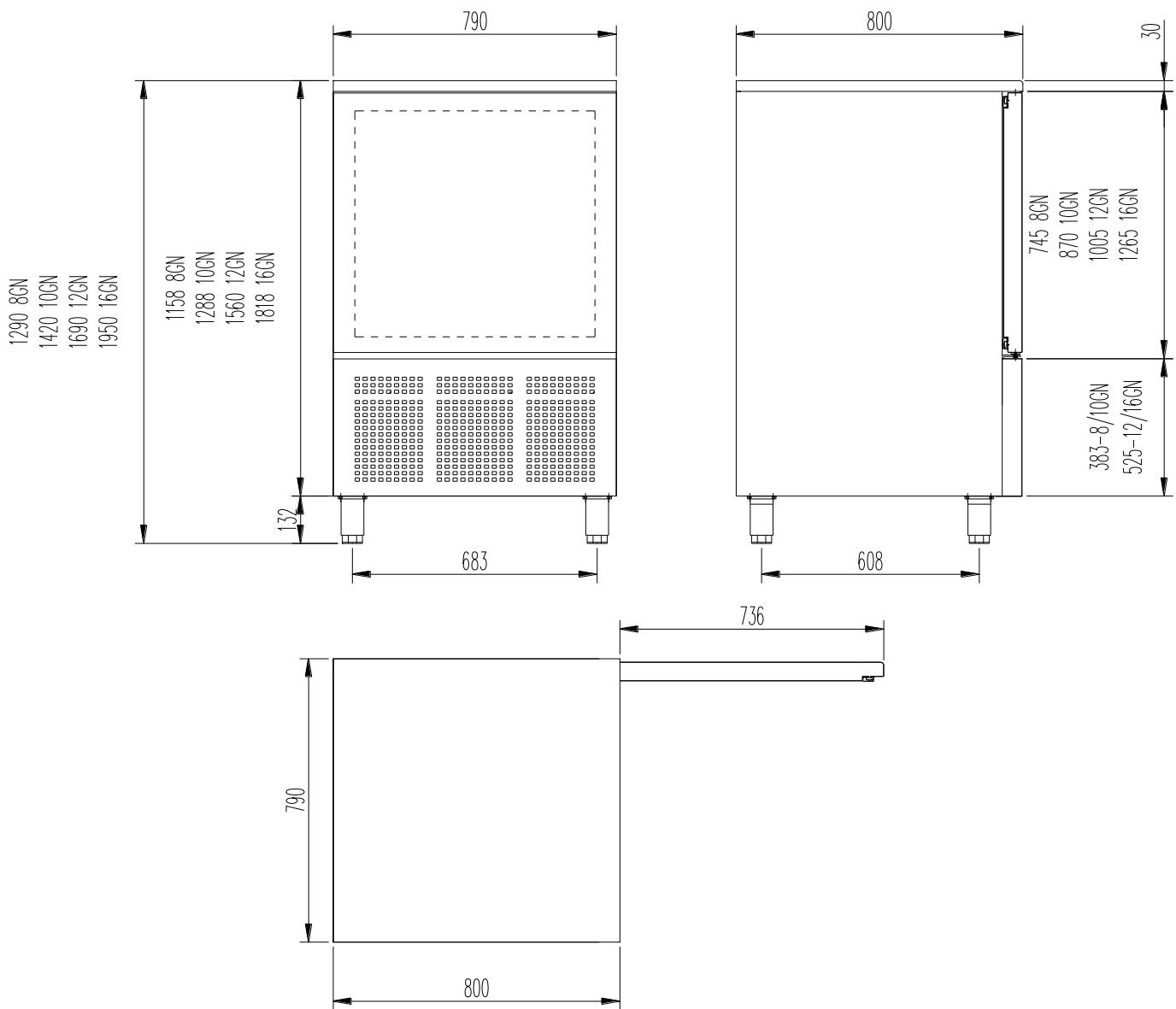


3 GN 1/1

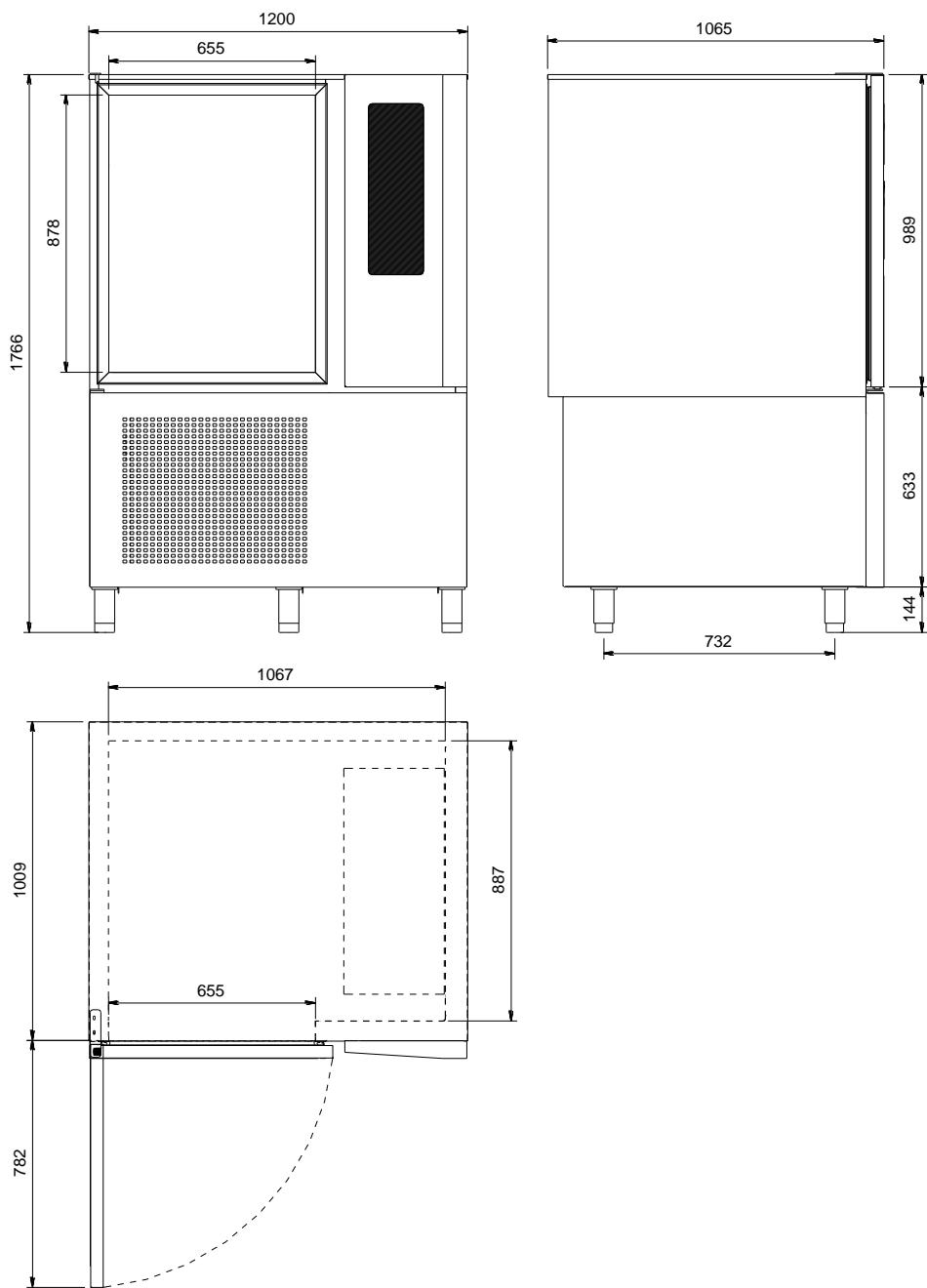


5GN 1/1

- 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 lärm schützende Maßnahmen durchgeführt worden.

2.1 – KONSTRUKTIVE ANGABEN

- Gerätinneres aus Edelstahl.
- Außenpanele 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 Schockfrosten auf Temperaturen zum Kühlen (+2° C) oder Tieffrieren (-18° C).

Es können zwei verschiedene Vorgänge zum Schockfrosten 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 Tablette 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	(12kg R290)_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 – GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN SCHOCKFROSTER

Das Gerät verfügt über folgende Betriebszyklen:

- Off-Modus, das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.
- Stand-by-Modus, das Gerät wird mit Strom versorgt und ist ausgeschaltet.
- On-Modus, das Gerät wird mit Strom versorgt, ist eingeschaltet und wartet auf den Beginn eines Betriebszyklus
- Run-Modus, das Gerät wird mit Strom versorgt, ist eingeschaltet und in Betrieb. Nachfolgend wird unter „Einschalten des Geräts“ der Wechsel vom Stand-by- in den On-Modus verstanden und mit „Ausschalten des Geräts“ der Wechsel vom On- in den Stand-by-Modus.

Wenn die Spannungsversorgung im Standby- oder On-Modus unterbrochen wird, kehrt das Gerät bei erneuter Stromzufuhr wieder in den vorherigen Modus zurück.

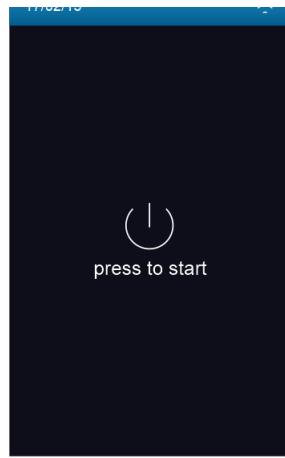
Kommt es im Run-Modus zu einer Stromunterbrechung, funktioniert das Gerät bei erneuter Stromzufuhr wie folgt:

- Wenn es einen temperaturgesteuerten Zyklus ausführt, wird dieser Zyklus neu gestartet.
- Wenn es einen zeitgesteuerten Zyklus ausführt, erfolgt ein Neustart des Zyklus im Augenblick der Stromunterbrechung.
- Wenn es einen Konservierungszyklus ausführt, kehrt es in diesen Zyklus zurück.

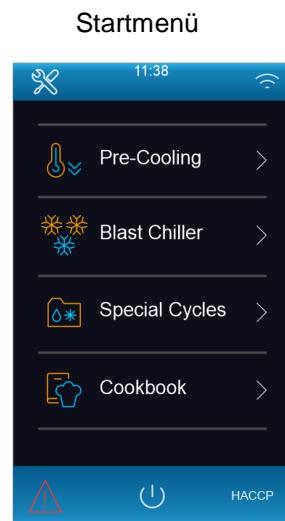
3.0 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS

(Die in dieser Bedienungsanleitung verwendeten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und können je nach dem von Ihnen erworbenen Modell abweichen).

Einschalten der Spannungsversorgung. Auf dem Display wird zunächst der Starthinweis angezeigt, anschließend wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Drücken Sie nun auf die Einschalttaste, um in das Startmenü zu gelangen.



Hier werden die verschiedenen Funktionen des Geräts angezeigt.



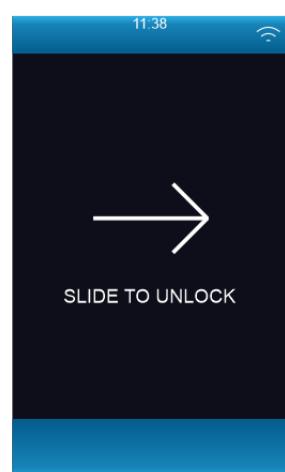
Wenn während der Stromunterbrechung ein Uhrzeitfehler auftritt (Fehlercode „RTC“), müssen der aktuelle Tag und die Uhrzeit wieder eingestellt werden.

Um das Gerät auszuschalten, muss im Startmenü folgende Taste gedrückt werden:



3.1 SPERREN/ENTSPERREN DES TASTENFELDS

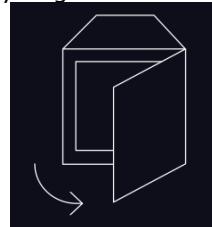
Die Tastatur wird nach der Inaktivitätszeit automatisch gesperrt. Wenn die Tastatur gesperrt ist, öffnet sich bei Berührung ein Pop-up-Fenster mit der Sperrmeldung und dem Hinweis, wie die Tastatur wieder entsperrt werden kann. Wischen Sie mit dem Finger nach rechts, um sie zu entsperren.



Zum Stummschalten des Alarms einfach eine beliebige Taste drücken.

3.2 HINWEIS FÜR GEÖFFNETE TÜR

Beim Öffnen der Tür erscheint auf dem Display folgendes Bild:



Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Hinweis zu entfernen.

4 BETRIEB

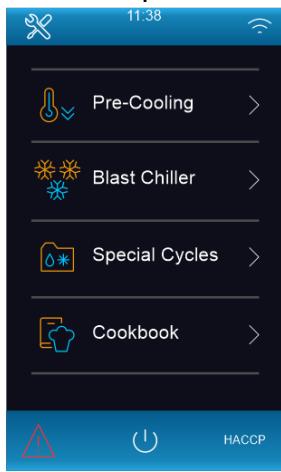
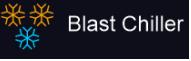
4.0 BETRIEBSZYKLEN

Das Gerät verfügt über folgende Betriebszyklen:

- Vorkühlung
- Temperaturgesteuerte Schnellkühlung und Konservierung
- Temperaturgesteuerte Hard-Schnellkühlung und Konservierung
- Zeitgesteuerte Schnellkühlung und Konservierung
- Zeitgesteuerte Hard-Schnellkühlung und Konservierung
- Temperaturgesteuertes Schockfrosten und Konservieren
- Temperaturgesteuertes Soft-Schockfrosten und Konservierung
- Zeitgesteuertes Schockfrosten und Konservierung
- Zeitgesteuertes Soft-Schockfrosten und Konservierung
- Multitimer-Dauerzyklus
- Speiseeis-Schockfrosten
- Abtöten von Keimen bei Fisch
- Abtauen
- Kerntemperaturfühler (Optional)

4.1 AUSWAHL DER BETRIEBSZYKLEN

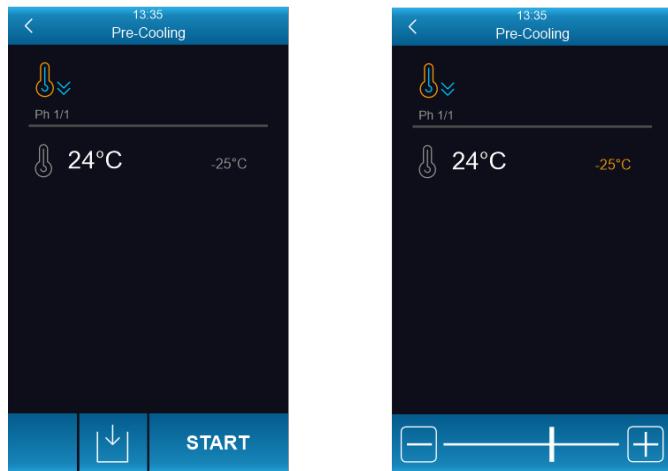
Vom Startmenü aus kann man auf alle Funktionen des Geräts zugreifen. Hier werden folgende Betriebszyklen aufgeführt:

	
 Pre-Cooling	Ermöglicht die Auswahl eines Vorkühlungszyklus für die Kühlkammer.
 Blast Chiller	Einschalten des Schockfrosters mit Auswahl/Einstellung eines Standard-Schnellkühl-/Schockfrostzyklus sowie eines Multitimer-Zyklus.
 Special Cycles	In diesem Menü kann einer der verfügbaren Sonderzyklen ausgewählt werden.
 Cookbook	Auswahl des Kochbuchs mit fertigen Rezepten; siehe entsprechendes Kapitel.
	Dieses Symbol wird bei einer Alarmmeldung angezeigt.
 HACCP	Anzeigen der während des Betriebs registrierten Historiendaten.

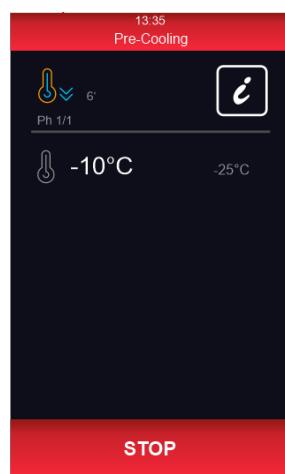
4.2 VORKÜHLUNG



Durch Drücken dieser Taste im Startmenü wird der Vorkühlungszyklus ausgewählt. Dieser Zyklus ähnelt dem einer normalen Schnellkühlung und kann allen Betriebszyklen vorausgehen.
Bei Auswahl erscheint folgende Anzeige:



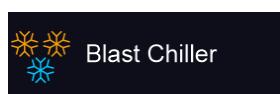
Bestimmen Sie den gewünschten Solltemperaturwert und drücken Sie die Taste **START**, um die Vorkühlung in der Kühlkammer zu starten. Daraufhin erscheint in folgender Anzeige, dass der Vorkühlungszyklus begonnen hat.



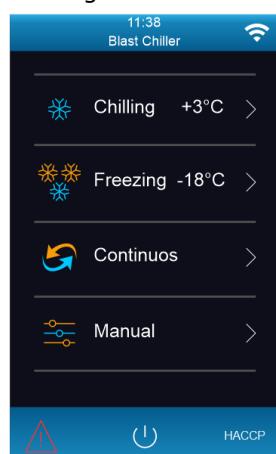
Drücken Sie die Taste **STOP**, um die Vorkühlung zu stoppen.

Wenn der gewünschte Solltemperaturwert erreicht ist, ertönt der Summer und der Zyklus hält die Kühlkammertemperatur solange aufrecht, bis die Taste **STOP** gedrückt wird; daraufhin erscheint automatisch das Startmenü.

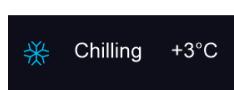
4.3 SCHNELLKÜHLUNG



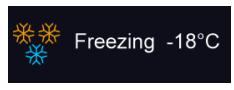
Wenn dieser Zyklus gewählt wird, erscheint folgendes Untermenü:



Hier stehen folgende Zyklen zur Auswahl: Schnellkühlung, Schockfrosten, Dauerzyklus und benutzerdefinierter Zyklus:



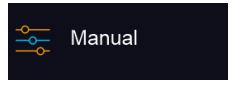
Ermöglicht die Auswahl einer Standard-Schnellkühlung. Im gleichen Menü besteht die Möglichkeit, den Hard-Modus auszuwählen, der für den Schnellkühlzyklus zwei verschiedene Solltemperaturwerte vorsieht. Am Ende des Zyklus wird dann die entsprechende Konservierungsphase eingeleitet.



Ermöglicht die Auswahl eines Standard-Schockfrostzyklus. Im gleichen Menü kann der Soft-Modus ausgewählt werden, der für den Schockfrostzyklus zwei verschiedene Sollwerte vorsieht. Am Ende des Schockfrostzyklus wird dann die entsprechende Konservierungsphase eingeleitet.



Ermöglicht die Auswahl eines fortlaufenden Schnellkühl-/Schockfrostzyklus, mit der Möglichkeit, mehrere Timer zu aktivieren.



Mit dieser Funktion wird der Vorgang zur Einstellung eines benutzerdefinierten Zyklus gestartet. In diesem Zyklus können bis zu vier Phasen erstellt werden. Nach Einstellung der einzelnen Phasen kann man entweder den Zyklus starten oder aber das konfigurierte Programm im Kochbuch speichern.

SCHNELLKÜHLUNG/SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG

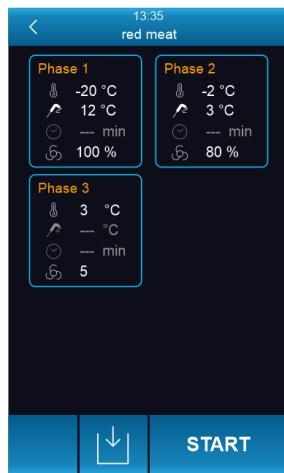


Durch Drücken einer dieser Tasten wird ein Schnellkühl- bzw. ein Schockfrostzyklus gestartet, woraufhin folgende Anzeige mit dem aktivierte „Fühlersymbol“ erscheint . Das Aufleuchten des Fühlersymbols bedeutet, dass der Standardzyklus immer temperaturgesteuert abläuft. Um auf den zeitgesteuerten Zyklus umzuschalten, ist die Taste zu drücken, woraufhin das Fühlersymbol deaktiviert wird und das Zeitsymbol aufleuchtet.



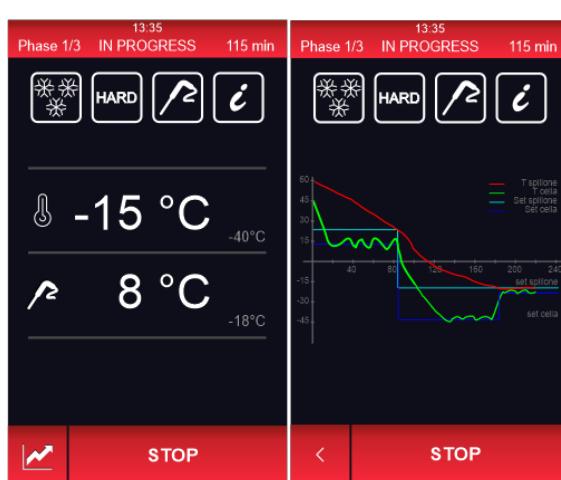
Der ausgewählte Zyklus startet mit den für ihn festgelegten Standardeinstellungen, wobei man durch Drücken der Taste innerhalb der zulässigen Bereiche die wichtigsten Werte einstellen kann. Um alle Sollwerte der verschiedenen Phasen für den ausgewählten Zyklus einzustellen, muss man den Expertenmodus mit der Taste aktivieren. Nachdem die verschiedenen Einstellungen vorgenommen

wurden, beenden Sie die Phase mit der Taste . Daraufhin erscheint eine Übersicht der für den Zyklus eingestellten Daten, die nachfolgend erläutert werden:

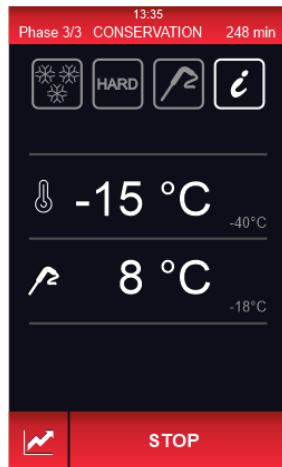


Drücken Sie die Taste , um das konfigurierte Programm zu speichern, oder die Taste , um den Zyklus zu starten.

Wenn der Zyklus temperaturgesteuert abläuft, wird zunächst der Test durchgeführt, um das korrekte Einstecken des Fühlers in das Lebensmittel zu überprüfen. Sollte der Test negativ ausfallen, wird automatisch auf den zeitgesteuerten Zyklus umgeschaltet, der Summer ertönt und auf dem Display leuchtet das Alarmsymbol auf. Während der Ausführung des Zyklus werden auf dem Display die wichtigsten Sollwerte angezeigt. Die Grafik für den Temperaturverlauf wird durch Drücken der Taste angezeigt, außer bei einem Neustart des Zyklus nach einem Stromausfall. Der Zyklus kann jederzeit durch Drücken der Taste beendet werden.



Nachdem der Schnellkühl-/Schockfrostzyklus durch Erreichen der mit dem Fühler gemessenen Temperatur oder nach Ablauf der vorgegebenen Zeit abgeschlossen ist, ertönt der Summer und es beginnt die Konservierungsphase.



Die Konservierungsphase ist unbegrenzt und endet erst durch Drücken der Taste **STOP**.

HARD-SCHNELLKÜHLUNG/SOFT-SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG

Im Einstellungsmenü eines Schnellkühl-/Schockfrostzyklus hat man die Möglichkeit, einen Hard-Schnellkühl-/Soft-Schockfrostzyklus auszuwählen, indem man jeweils auf die Taste **HARD** oder **SOFT** tippt. Stellen Sie vor der Auswahl dieses Modus sicher, dass Sie den gewünschten Zyklustyp eingestellt haben (also zeit- oder temperaturgesteuert).

Dieser Zyklus besteht aus zwei Kühlphasen mit unterschiedlichen Sollwerten sowie einer nachfolgenden Konservierungsphase.

- Einer ersten sog. Hard-Phase zum schnellen Kühlen und einer Soft-Phase zum Schockfrosten, mit den durch die jeweiligen Parameter festgelegten und nicht änderbaren Sollwerten.
- Einer zweiten Schnellkühl-/Schockfrostphase mit modifizierbaren Sollwerten.
- Einer dritten Konservierungsphase mit modifizierbaren Sollwerten.

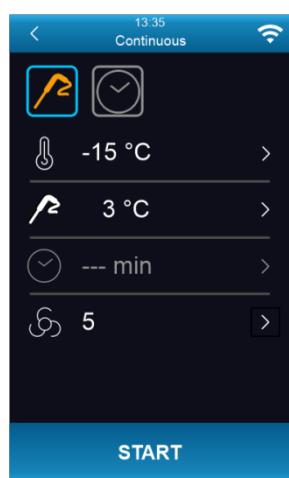
Am Ende einer Phase schaltet die Steuerung automatisch auf die nächste. Der Abschluss der ersten beiden Phasen wird durch das Er tönen des Summers signalisiert.

Für diesen Zyklus kann man auch den zeitgesteuerten Modus wählen. In diesem Fall wird der Wechsel auf die nächste Phase durch die vorgegebene Zeit bestimmt.

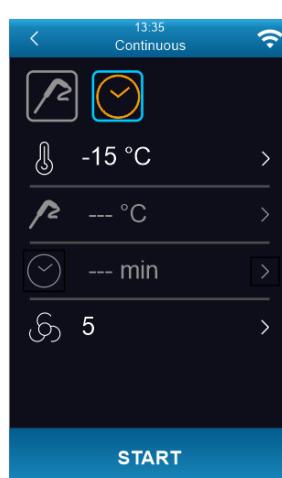
DAUERZYKLUS



Mit dieser Taste kann beim zeitgesteuerten Zyklus ein Dauerzyklus mit Multitimer ausgewählt werden. Nach Auswahl dieses Zyklus erscheint eine Anzeige, in der die entsprechenden Temperaturwerte der Kühlkammer eingestellt werden können.



Dauerzyklus nach Kerntemperaturfühler



Dauerzyklus nach Zeit

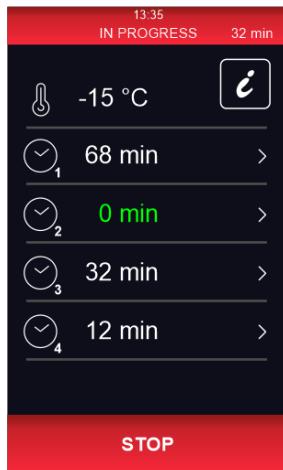
Der Zyklus wird durch Drücken der Taste **START** gestartet und endet, wenn alle Timer abgelaufen sind; anschließend wechselt das Gerät automatisch in die Konservierungsphase.

Der zeitgesteuerte Zyklus bietet die Möglichkeit, bis zu vier Timer zu programmieren.

Er beginnt mit dem Einschalten des ersten Timers mit den jeweils voreingestellten Werten, während die anderen Timer bei bereits laufendem Zyklus mit ihren entsprechenden voreingestellten Werten durch Drücken des jeweiligen Stift-Symbols und Einstellen einer Zeit aktiviert werden.

Zum Zeitpunkt der Zeiteinstellung, wenn der Timer bestätigt wird, startet das Gerät direkt mit dem Countdown. Jeder Timer ist unabhängig und kann bei seiner Beendigung zurückgesetzt werden, woraufhin der Countdown erneut beginnt.

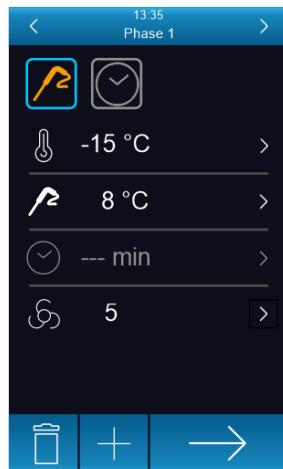
Der Zyklus endet erst, wenn alle eingestellten Timer abgelaufen sind. Am Ende eines Timer-Countdowns ertönt der Summer, im Display erscheint eine Benachrichtigung und der Timerwert „0 min“ wird grün angezeigt.



BENUTZERDEFINIERTER ZYKLUS



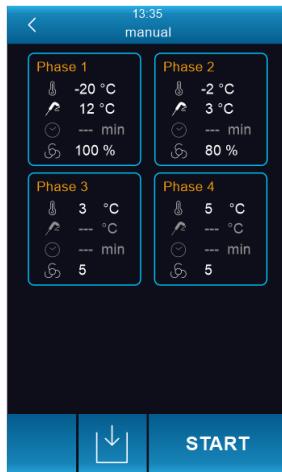
Mit der Funktion „Benutzerdefiniert“ lässt sich ein maximal aus 4 Phasen (3 Schnellkühlungsphasen und 1 Konservierungsphase) bestehender Zyklus programmieren, wobei die Phasen temperatur- oder zeitgesteuert ablaufen oder aus einem Mix beider Steuerungsarten bestehen können.



Der benutzerdefinierte Zyklus wird durch Aktivieren der ersten Phase gestartet, die standardmäßig vom Temperaturfühler gesteuert wird. Die Steuerung durch den Temperaturfühler kann auf Zeitsteuerung umgeschaltet und die jeweiligen Sollwerte können geändert werden.

Um weitere Phasen hinzuzufügen, drückt man die Taste **+**, während man eine im Programm vorhandene Phase mit der Taste **–** löscht. Mit den in der Kopfzeile vorhandenen Pfeilen kann man zwischen den verschiedenen Phasen hin- und herwechseln.

Wenn die gewünschten Phasen festgelegt und die verschiedenen Einstellungen erfolgt sind, drücken Sie bitte die Taste →, um zu bestätigen, dass die Programmierung abgeschlossen ist; daraufhin erscheint folgende Übersicht:

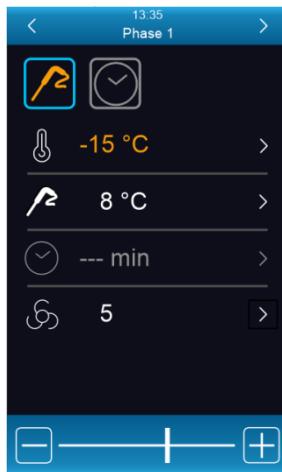


Drücken Sie die Taste START, um den Zyklus zu starten, oder die Taste ↓, um ihn im Kochbuch zu speichern.

5 SOLLWERT-EINSTELLUNG

5.0 EINSTELLUNG DER SOLLTEMPERATURWERTE DER KÜHLKAMMER

Wenn ein Schnellkühl-, Schockfrost-, Dauer- oder ein kundenspezifischer Zyklus ausgewählt wird, werden die in der Einstellungsphase voreingestellten Temperaturwerte für Kühlkammer und Produkt, die Zeit sowie die Lüfterdrehzahl geladen. Diese Werte können vom Benutzer innerhalb des für jeden Parameter eingestellten Bereichs geändert werden. Für diese Änderung drücken Sie die neben dem einzustellenden Wert vorhandene Taste >, woraufhin die nachfolgende Anzeige erscheint und der Änderungswert orange aufleuchtet.



Stellen Sie den gewünschten Wert mithilfe des unteren Schiebereglers [−]—[+] ein. Nach der Einstellung drücken Sie die neben dem geänderten Wert vorhandene Taste >, woraufhin man zum vorherigen Menü zurückkehrt.

5.1 EINSTELLUNG DES SOLLTEMPERATURWERTS DES PRODUKTS

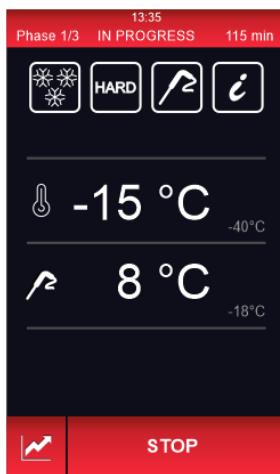
Gehen Sie vor wie bei der Einstellung des Solltemperaturwerts der Kühlkammer, nachdem Sie vorher die Taste > für die Einstellung der Produkttemperatur gedrückt haben (also die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur).

5.2 EINSTELLUNG DER ZYKLUSDAUER

Gehen Sie vor wie bei der Einstellung des Solltemperaturwerts der Kühlkammer, nachdem Sie vorher die Taste für die Einstellung der Zyklusdauer gedrückt haben.

6 ZYKLUSAUSFÜHRUNG

Durch Drücken der Taste wird der vorher eingestellte Zyklus gestartet. Wenn der Zyklus temperaturgesteuert erfolgt, endet die Schnellkühl- bzw. Schockfrostphase, sobald der Kerntemperaturfühler die voreingestellte Temperatur erreicht hat. Wenn der Zyklus zeitgesteuert erfolgt, endet die Schnellkühl- bzw. Schockfrostphase, wenn die voreingestellte(n) Zeit(en) abgelaufen ist(sind). Während der Zyklusausführung erscheint folgende Anzeige:



Sie informiert zusammengefasst über die Merkmale des aktiven Zyklus.

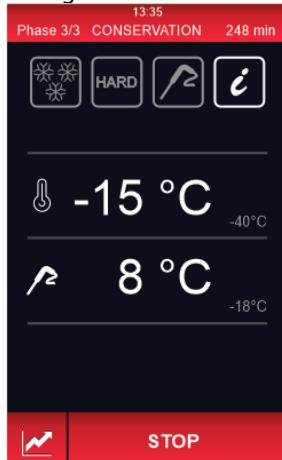
Durch Drücken der Taste kann man sich die Werte der Fühler, den Status der Ein- und Ausgänge und eventuelle aktive Alarne anzeigen lassen.

Durch Drücken der Taste , die nur bei einer Alarmmeldung aufleuchtet, wird angezeigt, um welche Art von Alarm es sich handelt.

Während der Ausführung eines Zyklus werden die Temperaturwerte der aktivierten Fühler, die aktivierten Ausgänge, der Status der Eingänge, die Ausführung von Abtauzyklen und das Vorhandensein von eventuellen Alarmen registriert.

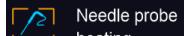
6.0 ENDE EINES ZYKLUS

Wenn der temperaturgesteuerte Schnellkühl-/Schockfrostzyklus korrekt beendet wird, also die Produktkerntemperatur innerhalb der zulässigen Zeit erreicht wird, wechselt das Gerät automatisch in die Konservierungsphase, woraufhin folgende Anzeige erscheint:



Sollte der temperaturgesteuerte Zyklus nicht innerhalb der zulässigen Zeit beendet werden, wird dies durch das Alarmsymbol im Display mitgeteilt, der Schnellkühlzyklus wird jedoch fortgesetzt.

In den temperaturgesteuerten Zyklen wird bei Betätigen der Taste **STOP** das unten stehende Menü angezeigt, in dem die nachfolgenden Funktionen aktiviert werden können:



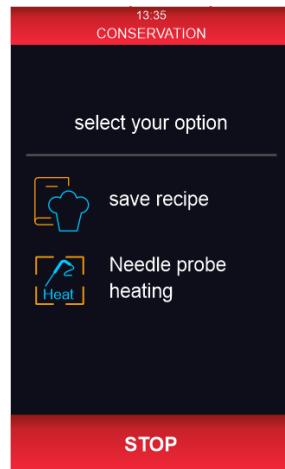
Needle probe heating

Heizen des Kerntemperaturfühlers zum Herausziehen aus dem Produkt.

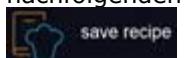


save recipe

Speichern des gerade ausgeführten Zyklus.



Am Ende eines zeitgesteuerten Zyklus hingegen wird das unten stehende Menü angezeigt, in dem die nachfolgenden Funktionen aktiviert werden können:



save recipe

Speicherung des gerade ausgeführten Zyklus.



7 SONDERZYKLEN



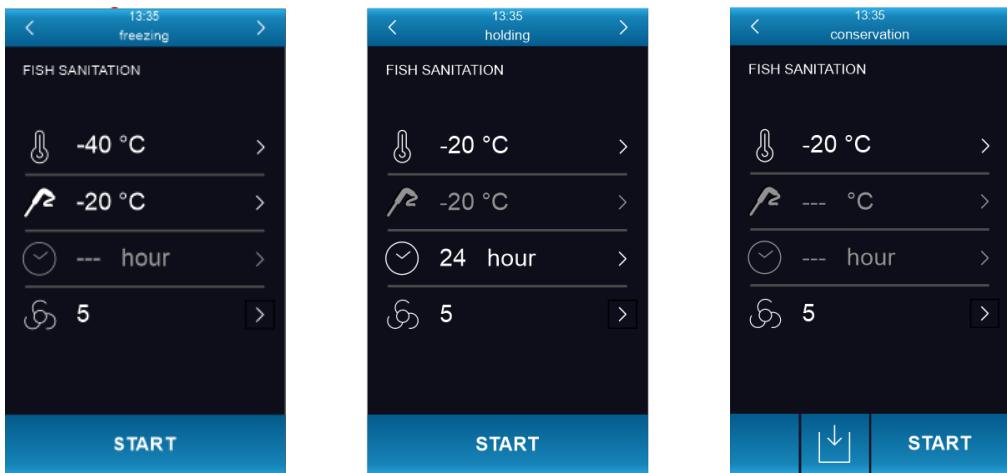
Special Cycles

Mit dieser Taste kann man auf das Menü für Sonderzyklen zugreifen.

7.0 ABTÖTEN VON KEIMEN BEI FISCH

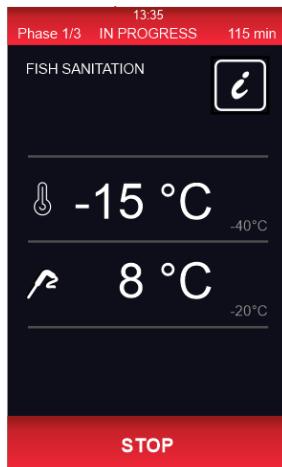


Mit dieser Taste wird ein Zyklus für das Abtöten von Keimen bei Fisch ausgewählt.
Es ist ein spezieller Zyklus, der aus den folgenden Phasen besteht:
- Schnellkühlung, Temperaturerhaltung und Konservierung



Mit den in der Kopfzeile befindlichen Pfeilen kann man zwischen den verschiedenen Phasen dieses Sonderzyklus hin- und herwechseln und deren Sollwerte einsehen/ändern. Nach Auswahl der gewünschten Funktion erscheint das entsprechende Menü mit den voreingestellten Werten, die geändert werden können.

Durch Drücken der Taste **START** wird der Zyklus für das Abtöten von Keimen bei Fisch gestartet. Während der Zyklusausführung werden die Endtemperatur der Schnellkühlung, die aktuelle Betriebstemperatur und die Dauer der Temperaturerhaltung angezeigt.



Der Sonderzyklus beginnt mit der Schnellkühlphase. Wenn die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur die Endtemperatur der Schnellkühlung erreicht, schaltet das Gerät automatisch auf Temperaturerhaltung um.

Die Endtemperatur der Schnellkühlung ist gleichzeitig auch der Sollwert für die Temperaturerhaltungsphase. Nach Ablauf der für die Temperaturerhaltung festgelegten Zeit schaltet das Gerät automatisch in die Konservierungsphase.

Der Test für das Einsticken des Kerntemperaturfühlers wird immer am Anfang des Zyklus ausgeführt. Sollte der Test nicht abgeschlossen werden, ertönt der Summer und der Zyklus wird unterbrochen.

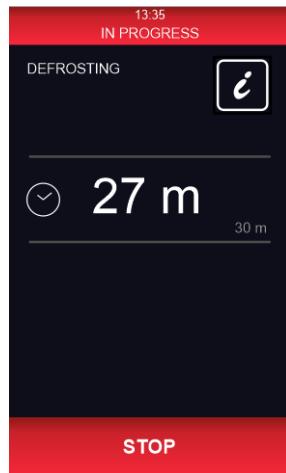
Während des Schnellkühlzyklus werden im Display die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur, die Temperatur der Kühlkammer und die seit Beginn des Schnellkühlzyklus verstrichene Zeit angezeigt.

Der Zyklus kann vorzeitig durch Drücken der Taste **STOP** unterbrochen werden.

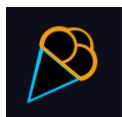
7.1 ABTAUEN



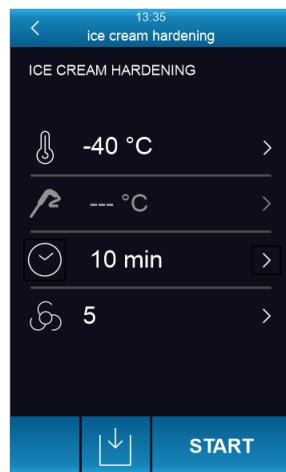
Diese Funktion ermöglicht einen manuellen Abtauzyklus, der durch Drücken der Taste **START** eingeleitet wird. Wenn der Zyklus begonnen hat, erscheint folgende Anzeige:



7.2 SPEISEEIS-SCHOCKFROSTEN



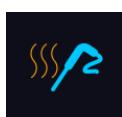
Durch Drücken dieser Taste wird ein Zyklus für das Schockfrosten von Speiseeis ausgewählt.



Es handelt sich um einen zeitgesteuerten Schockfrostzyklus mit voreingestelltem Sollwert und festgelegter Dauer. Nach Ablauf der Zeit erfolgt kein Wechsel in die Konservierungsphase, sondern der Schockfrostzyklus läuft weiter, bis die Taste **STOP** betätigt wird.

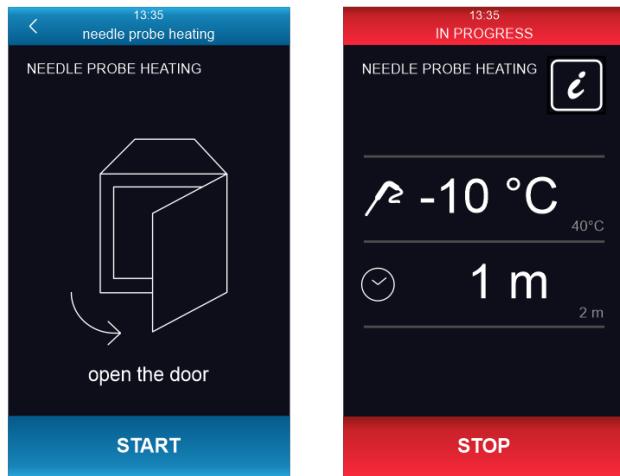
Das Öffnen der Tür unterbricht den Countdown, der durch das Schließen der Tür wieder fortgesetzt wird.

7.3 BEHEIZTER KERNTEMPERATURFÜHLER



Durch Drücken dieser Taste wird der Heizwiderstand des Kerntemperaturfühlers eingeschaltet (je nach Modell); der Zyklus kann nur bei geöffneter Tür durchgeführt werden.

Der Zyklus wird auch im Automatikbetrieb durch Drücken der Taste **STOP** während der Konservierungsphase, nach einem Schnellkühl-/Schockfrostzyklus vorgeschlagen.

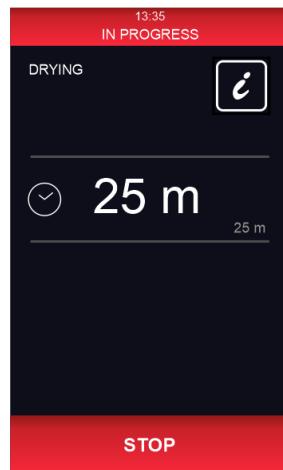


Das Ende des Heizvorgangs wird akustisch durch den Summer angezeigt.
Der Heizwiderstand kann durch Drücken der Taste **STOP** ausgeschaltet werden.

7.4 TROCKNEN



Durch Drücken dieser Taste wird ein Trockencyklus ausgewählt.



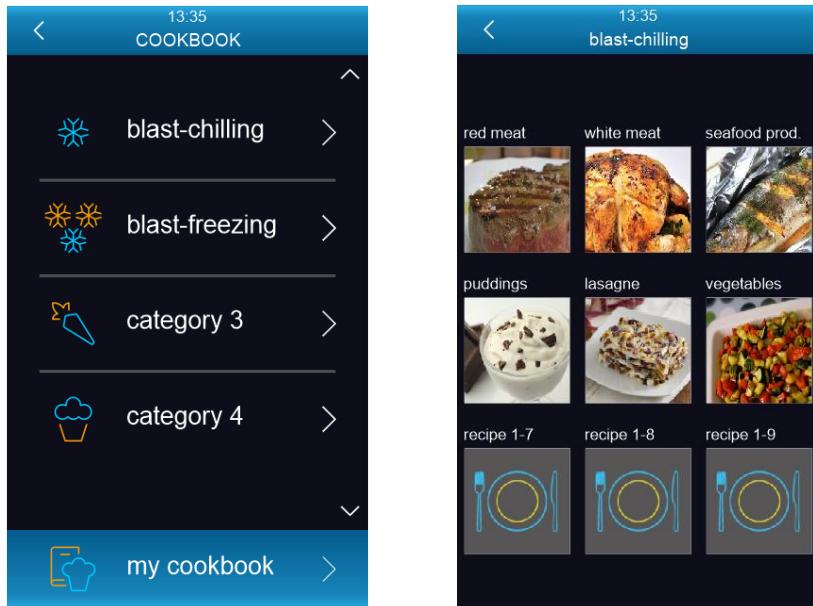
Es handelt sich um einen Zyklus mit Zwangslüftung bei geschlossener Tür und bestimmter Dauer. Das Öffnen der Tür während des Trockencyklus hat keinen Einfluss auf diesen Vorgang.
Der Zyklus wird nach Ablauf der Zeit beendet oder durch Drücken der Taste **STOP** unterbrochen.

8 KOCHBUCH



Das Gerät verfügt über zwei Kochbücher: „Cookbook“ und „My Cookbook“.

Im „Cookbook“ sind bereits fertige Rezepte gespeichert.



In „My Cookbook“ kann man bis zu 40 eigene Rezepte speichern.

8.0 REZEPTE IN „MY COOKBOOK“ SPEICHERN

Zyklen können sowohl zeit- als auch temperaturgesteuert gespeichert werden. Im letzteren Fall wird die Zeit gespeichert, die benötigt wird, um die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen.
Ein Rezept kann auf folgende Arten gespeichert werden:

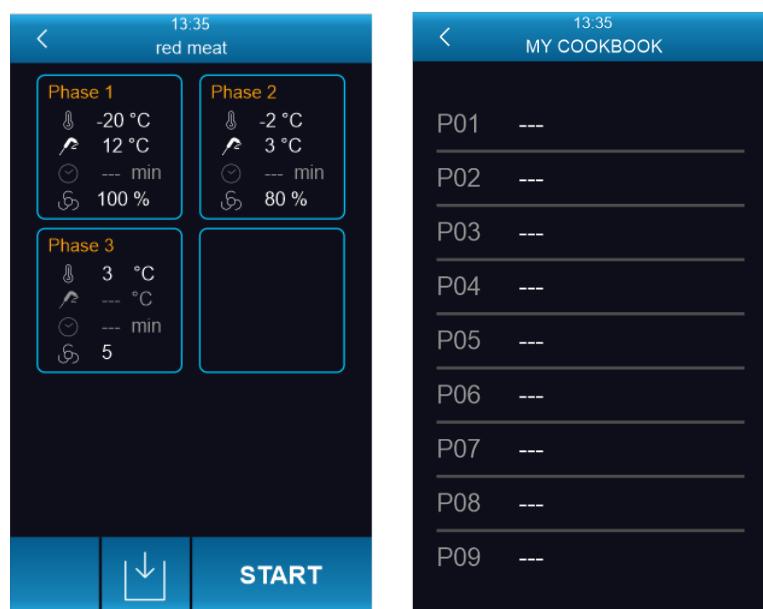
- Während der Konservierung nach einem benutzerdefinierten Schnellkühl-/ Schockfrostzyklus, indem man die Taste **STOP** betätigt, woraufhin das Gerät das Abspeichern des erstellten Rezepts vorschlägt.
- Speichern eines Rezepts vor der Ausführung eines Zyklus.
- Die Auswahl und Änderung eines bereits gespeicherten Rezepts.

Nachfolgend ein Beispiel für das Speichern eines Rezepts vor Ausführung des Zyklus.

Nachdem Sie den gewünschten Zyklus eingestellt haben, in den Modus „Zyklusübersicht“ wechseln.

Bevor Sie die Taste **START** drücken, ist das Rezept folgendermaßen zu speichern:

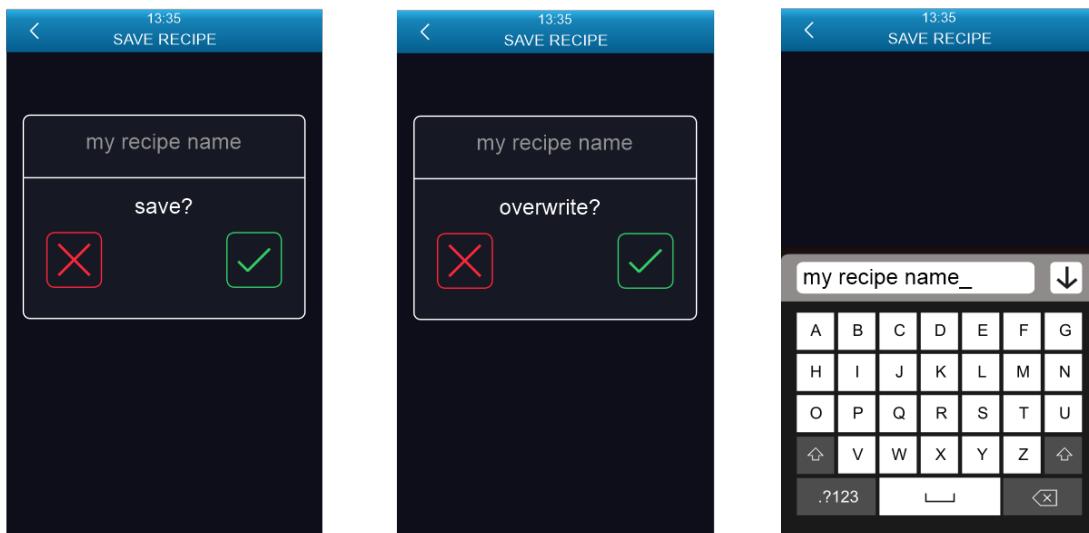
Drücken Sie die Taste **↓**: Damit gelangen Sie auf die Seite „MY COOKBOOK“, auf der eine Liste der verfügbaren Positionen (gekennzeichnet durch „---“) sowie alle zuvor gespeicherten Rezepte angezeigt werden.



- Wählen Sie die Position aus, an der Sie das neue Rezept speichern oder ein bestehendes überschreiben möchten.

-Drücken Sie die Taste zur Bestätigung, woraufhin das Tastatutfeld angezeigt wird (tippen Sie auf , wenn Sie den Vorgang ohne Speichern beenden möchten).

- Geben Sie den gewünschten Rezeptnamen ein und drücken Sie zur Bestätigung auf .



Wenn Sie den Namen des Rezepts ändern möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Tippen Sie auf den Namen des gewünschten Rezepts.

- Tippen Sie auf die Taste , um das Überschreiben zu bestätigen, woraufhin das Tastatutfeld angezeigt wird (tippen Sie auf , wenn Sie den Vorgang ohne Speichern beenden möchten).

- Löschen Sie mit der Taste den angezeigten Rezeptnamen und geben Sie den neuen Rezeptnamen ein.

- Drücken Sie die Taste zur Bestätigung.

8.1 REZEPT STARTEN

Wenn Sie ein Rezept beginnen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet und kein Zyklus in Betrieb ist.

- Drücken Sie die Taste .

- Gehen Sie in das Menü und wählen Sie das gewünschte Rezept aus.

- Tippen Sie auf der Seite „Zyklusübersicht“ auf die Taste , um das Rezept zu starten.

- Wenn Sie die Rezepturdaten ändern möchten, tippen Sie auf die Taste , um auf die Einstellungen zuzugreifen.

8.2 REZEPT LÖSCHEN

Um ein Rezept zu löschen, wählen Sie in der Liste „MY COOKBOOK“ das zu löschenende Rezept aus und drücken Sie die Taste .

8.3 EINSTELLUNGEN (UHRZEIT UND DATUM, SERVICE, INTERNE WERTE, SPRACHEN)

Durch Drücken der Taste im Startmenü gelangt man in den Bereich EINSTELLUNGEN (SETTINGS). Hier hat man Zugriff auf folgenden Menüs:

- Uhrzeit und Datum (Clock)

In diesem Bereich können Sie die Uhrzeit und das Datum des Geräts einstellen.

- Service

Über diese Taste gelangt man auf folgende Funktionen:

Einstellung der Parameter mittels Passwort.
Wiederherstellung der Werkseinstellungen mittels Passwort.

- Interne Werte

Im Bereich INTERNE WERTE (INTERNAL VALUES) hat man Zugriff auf die folgenden Funktionen:

- Alarne
- Status der Ein- und Ausgänge
- Betriebsstunden des Kompressors
- Auswahl der HACCP-Daten

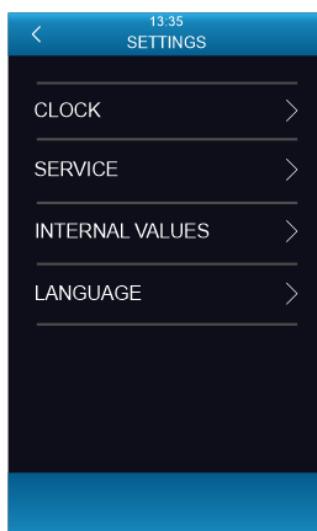
- Interne Daten zurücksetzen

Im Menü „Interne Daten zurücksetzen“ (über Passwort zugänglich) können die folgenden Daten gelöscht werden:

- Betriebsstunden des Kompressors
- HACCP-Alarne
- Benutzerdefinierte Rezepte

- Sprache auswählen

Mit dieser Taste können Sie die Sprache auswählen.



9 USB

Die folgenden Vorgänge können über den USB-Anschluss durchgeführt werden:

- Download der Einstellungen in den Rezepten von „MY COOKBOOK“ und in den Arbeitszyklen von „Sonderzyklen“ (im Folgenden als „Programme“ bezeichnet).
- Download von Informationen über die HACCP-Historie.

Für den Download der HACCP-Daten gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet und kein Zyklus in Betrieb ist.
2. Stecken Sie einen USB-Stick in den USB-Anschluss des Geräts und warten Sie ein paar Sekunden.
3. Tippen Sie auf „DOWNLOAD HACCP-DATEN“.
4. Wählen Sie das Datum und die Startzeit der aufgezeichneten Datenhistorie.
5. Tippen Sie zur Bestätigung auf , woraufhin eine Datei namens „haccp.csv“ erzeugt wird.
6. Ziehen Sie abschließend den USB-Stick wieder aus dem USB-Anschluss. Im Falle von Sprachen, die nicht das lateinische Alphabet verwenden, werden die Daten in der Datei „haccp.csv“ in englischer Sprache gespeichert.

10 HACCP-ALARME

Um in den Bereich HACCP-Alarme zu gelangen, drücken Sie im Startmenü auf die Taste , woraufhin hin folgende Anzeige erscheint:



In der HACCP-Liste werden folgende Alarme gespeichert:

- Dauer des Schnellkühl-/ Schockfrostzyklus
- Stromausfall (Power failure)
- Tür geöffnet
- Alarm für hohe Temperatur

11 BEDEUTUNG VON ALARMMELDUNGEN UND FEHLERN

Code	Bedeutung
RTC	<p>Uhrfehler Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie erneut den aktuellen Tag und die Uhrzeit ein. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät zeichnet nicht das Datum und die Uhrzeit auf, zu der ein HACCP-Alarm aufgetreten ist. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KÜHLKAMMER-TEMPERATURFÜHLER	<p>Fehler des Kühlkammer-Temperaturfühlers Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie den Wert des Parameters P0. - Überprüfen Sie, dass der Temperaturföhler nicht beschädigt ist. - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gerät und Temperaturföhler. - Überprüfen Sie die Temperatur der Kühlkammer. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Fehler im Stand-by-Modus auftritt, kann kein Betriebszyklus ausgewählt oder begonnen werden. - Wenn der Fehler während der Schnellkühlung oder dem Schockfrosten auftritt, läuft der Zyklus weiter und der Kompressor läuft im Dauerbetrieb. - Wenn der Fehler während der Konservierung auftritt, hängt der Status des Kompressors von den Parametern C4 und C5 oder C9 ab. - Der Alarm für Höchsttemperatur wird zu keinem Zeitpunkt ausgelöst. - Die Türwiderstände schalten sich zu keinem Zeitpunkt ein. - Der Alarmausgang wird aktiviert.

VERDAMPFER-TEMPERATURFÜHLER	<p>Fehler des Verdampfer-Temperaturfühlers</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieselben Fehler wie beim Kühlkammer-Temperaturföhler, jedoch bezogen auf den Verdampfer-Temperaturföhler. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Parameter P4 auf 1 eingestellt ist, gilt für die Dauer des Abtauens die mit dem Parameter d3 eingestellte Zeit. - Der Parameter F1 hat keine Wirkung. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KERNTEMPERATURFÜHLER	<p>Fehler des Kerntemperaturfühlers</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieselben Fehler wie beim Kühlkammer-Temperaturföhler, jedoch bezogen auf den Kerntemperaturföhler. <p>Hauptsächliche Folgen, wenn der Parameter P3 auf 1 eingestellt ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Fehler im Stand-by-Modus auftritt, funktionieren die temperaturgesteuerten Betriebszyklen zeitgesteuert. - Wenn der Fehler während der temperaturgesteuerten Schnellkühlung auftritt, gilt für die Dauer der Schnellkühlung die mit Parameter r1 eingestellte Zeit. - Wenn der Fehler während dem temperaturgesteuerten Schockfrostens auftritt, gilt für die Dauer des Schockfrostens die mit Parameter r2 eingestellte Zeit. - Wenn der Fehler beim Aufheizen der beheizten Sonde auftritt, wird der Heizvorgang unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	<p>Überhitzungsschutz-Alarm</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Bedingungen für den Überhitzungsschutz. - Überprüfen Sie den Wert des Parameters i11. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der aktive Zyklus wird unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
HOCHDRUCK	<p>Hochdruck-Alarm</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Bedingungen am Hochdruckeingang und die Produktmenge. - Überprüfen Sie den Wert des Parameters i6. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn für den aktiven Zyklus der Kompressor erforderlich ist, wird der Zyklus unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.

TÜR GEÖFFNET	<p>Alarmmeldung bei geöffneter Tür</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Zustand der Tür. - Überprüfen Sie den Wert der Parameter i0 und I1. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der mit dem Parameter i0 eingestellte Effekt. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
HOHE TEMPERATUR	<p>Alarmmeldung bei Höchsttemperatur (HACCP-Alarm)</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Temperatur der Kühlkammer. - Überprüfen Sie den Wert der Parameter A4 und A5. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
ZYKLUSZEIT	<p>Der temperaturgesteuerte Schnellkühl- oder Schockfrostzyklus wurde nicht innerhalb der maximalen Zeit abgeschlossen (HACCP-Alarm).</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Wert der Parameter r5 und r6. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KOMMUNIKATIONSFEHLER	<p>Kommunikationsfehler Benutzeroberfläche-Steuermodul</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Benutzeroberfläche und Steuermodul. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ein eventuell aktiver Zyklus wird beendet und es kann kein anderer gestartet werden.
KOMPATIBILITÄTSFEHLER	<p>Kompatibilitätsfehler Benutzeroberfläche-Steuermodul</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie sicher, dass Benutzeroberfläche und Steuermodul miteinander kompatibel sind. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der eventuell aktive Zyklus wird beendet und es kann kein anderer gestartet werden.
STROMAUSFALL	<p>Alarmmeldung bei Stromunterbrechung (HACCP-Alarm)</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gerät und Spannungsversorgung. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der möglicherweise aktive Zyklus wird fortgeführt, wenn die Spannungsversorgung wiederhergestellt ist. - Der Alarmausgang wird aktiviert.

KERNTEMPERATURFÜHLER BEIM SONDERZYKLUS ABTÖTEN VON KEIMEN	<p>Alarmmeldung beim Sonderzyklus Abtöten von Keimen</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, dass der Kerntemperaturfühler richtig eingesteckt ist und den Wert der Parameter r17 und r18. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Sonderzyklus wird unterbrochen.
DAUER DES SONDERZYKLUS ABTÖTEN VON KEIMEN	<p>Alarmmeldung, wenn der Sonderzyklus nicht innerhalb der maximalen Dauer abgeschlossen wird (HACCP-Alarm)</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Wert des Parameters r23. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der aktive Zyklus wird unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KERNTEMPERATURFÜHLER	<p>Alarmmeldung bei nicht eingestecktem Kerntemperaturfühler</p> <p>Lösungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, dass der Kerntemperaturfühler richtig eingesteckt ist und den Wert der Parameter r17 und r18. <p>Hauptsächliche Folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der aktive temperaturgesteuerte Zyklus wird auf zeitgesteuerten Zyklus umgeschaltet.

11.0 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.

12 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 Störungsfall an den Kundendienst wenden. Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen von Nutzen sind.

12.0 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 Abflusstopfen 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 Stopfen wieder ordnungsgemäß eingesetzt werden.**

Wird zur Reinigung Wasser verwendet, so muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden. Die Paneele 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.

12.1 KERNTEMPERATURMESSSONDE

Bei der Kerntemperaturmeßsonde handelt es sich um ein 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 Tablette eingeführt werden.

12.2 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG

Vom Benutzer durchzuführen

- In Gerätenähe sollten sich keine Wärmequellen befinden.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß nivelliert sein, um Vibratoren 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.

12.3 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.

12.4 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.

12.5 BESONDERE WARTUNGSSARBEITEN

(Autorisiertes Fachpersonal)

- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung muss darauf geachtet werden, die Kühlrippen des Kondensators aus Aluminium nicht zu beschädigen, da dann der Lufteinlass 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 vorhanden 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 Kabelaustausch 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.

12.6 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 V869 :**

ABATTEUR DE TEMPÉRATURE

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

TABLE DES MATIÈRES

1	INSTALLATION	101
1.0	EMPLACEMENT	101
1.1	NETTOYAGE	101
1.2	BRANCHEMENT	101
1.3	DIMENSIONS GÉNÉRALES	103
2	UTILISATION	106
2.0	- DONNÉES ENVIRONNEMENTALES	106
	- DONNÉES CONSTRUCTIVES	107
2.1	- UTILISATION	107
2.2	- PRODUCTION	108
3	- MODE D'EMPLOI CELLULE DE REFROIDISSEMENT	108
3.0	MISE SOUS TENSION/ CELLULE DE REFROIDISSEMENT	108
3.1	VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER	109
3.2	SIGNALEMENT PORTE OUVERTE	110
4	- FONCTIONNEMENT	110
4.0	CYCLES DE FONCTIONNEMENT	110
4.1	SÉLECTION CYCLES DE FONCTIONNEMENT	111
4.2	PRÉ-REFROIDISSEMENT	111
4.3	RÉFRIGÉRATION RAPIDE	112
	RÉFRIGÉRATION RAPIDE/CONGÉLATION ET CONSERVATION	113
	RÉFRIGÉRATION RAPIDE/CONGÉLATION SOFT ET CONSERVATION	115
	CYCLE CONTINU	115
	CYCLE PERSONNALISÉ	116
5	PARAMÉTRAGE DU POINT DE CONSIGNE	117
5.0	PARAMÉTRAGE DU POINT DE CONSIGNE TEMPÉRATURE CHAMBRE	117
5.1	PARAMÉTRAGE DU POINT DE CONSIGNE TEMPÉRATURE PRODUIT	117
5.2	PARAMÉTRAGE DURÉE CYCLE	118
6	EXÉCUTION DU CYCLE	118
6.0	FINALISATION D'UN CYCLE	118
7	CYCLES SPÉCIAUX	119
7.0	HYGIÉNISATION DU POISSON	119
7.1	DÉGIVRAGE	120
7.2	DURCISSEMENT DE LA GLACE	121
7.3	SONDE À PIQUER CHAUFFANTE	121
7.4	SÉCHAGE	122
8	LIVRE DE RECETTES	122
8.0	STOCKAGE RECETTES MY COOKBOOK	123
8.1	DÉBUT RECETTES	124
8.2	EFFACER LES RECETTES	124
8.3	CONFIGURATIONS (HEURE ET DATE, SERVICE, VALEURS INTERNES, LANGUES)	124
9	USB	125
10	ALARMES HACCP	125
11	SIGNIFICATION ALARMES ET ERREURS	126
11.0	PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	129
12	ENTRETIEN	129
12.0	NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR	129
12.1	SONDE À COEUR (optional)	129
12.3	INUTILISATION PROLONGÉE	130
12.4	GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DE LA MACHINE	130
12.5	ENTRETIEN SPÉCIAL	131
12.6	TEST ET GARANTIE	131

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

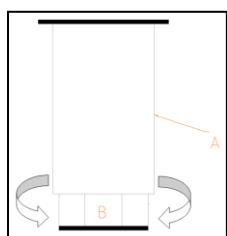
1.0 EMPLACEMENT

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'Abattement à l'air libre.

Branchements électriques 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.

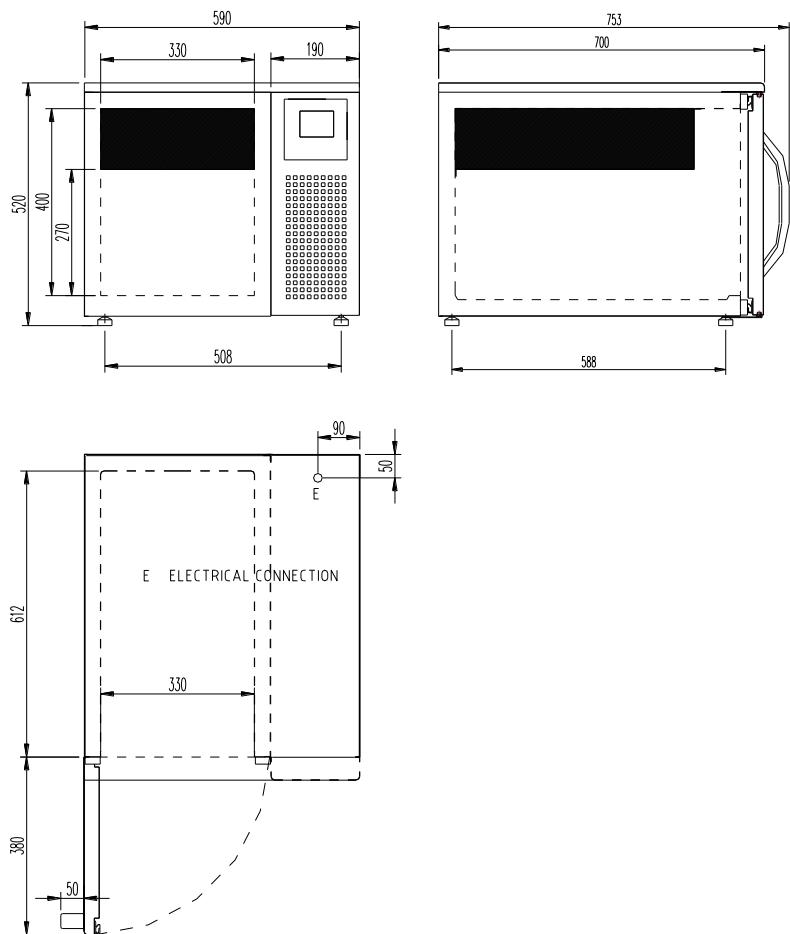
IMPORTANT: Insérer le bouchon de la bonde d'évacuation intérieure avant utilisation.

Tableau de consommations:

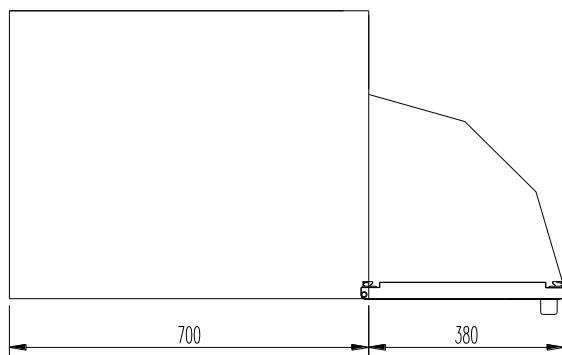
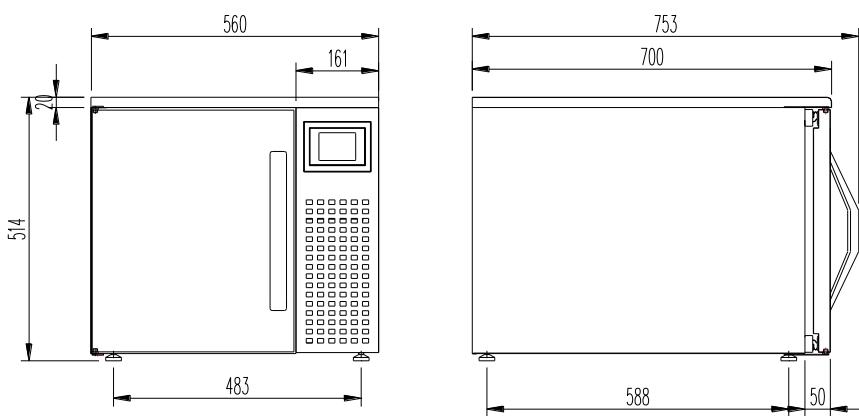
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	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 DIMENSIONS GÉNÉRALES.

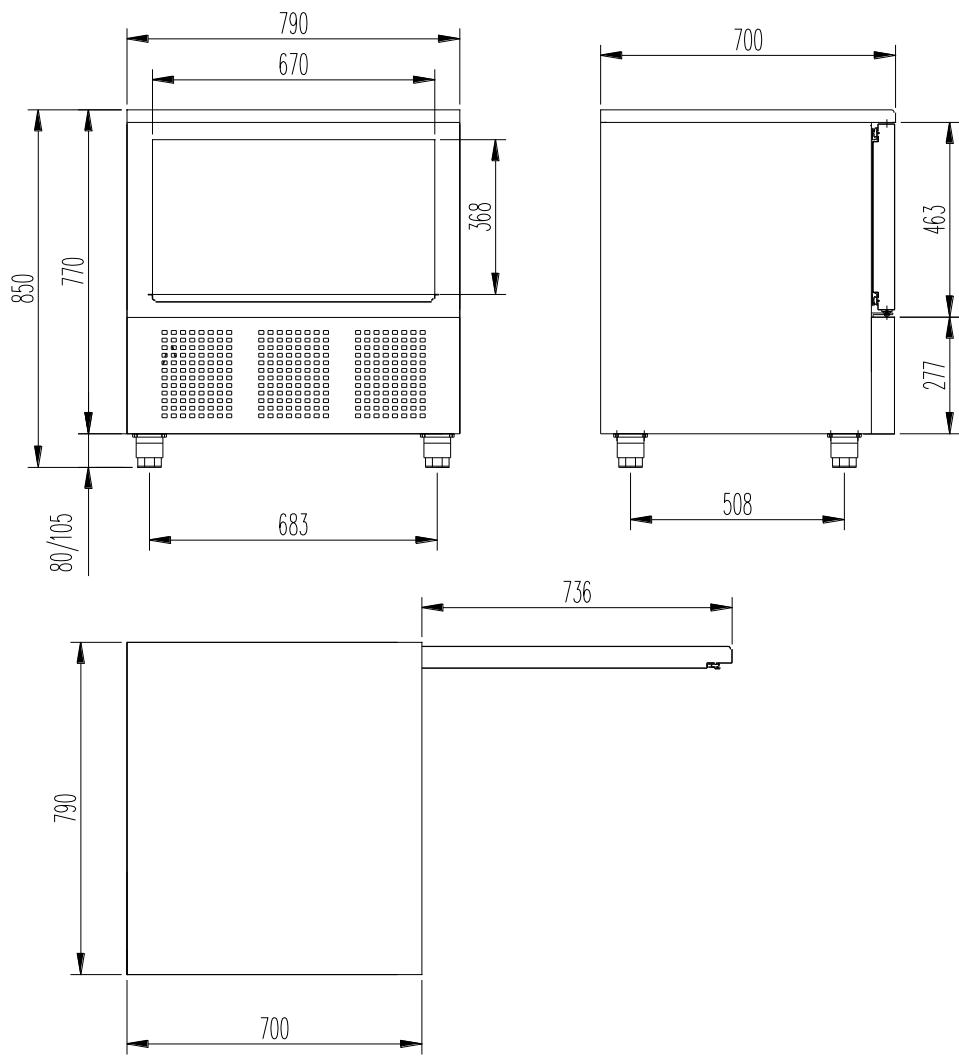
3 GN 1/1 (R-290)



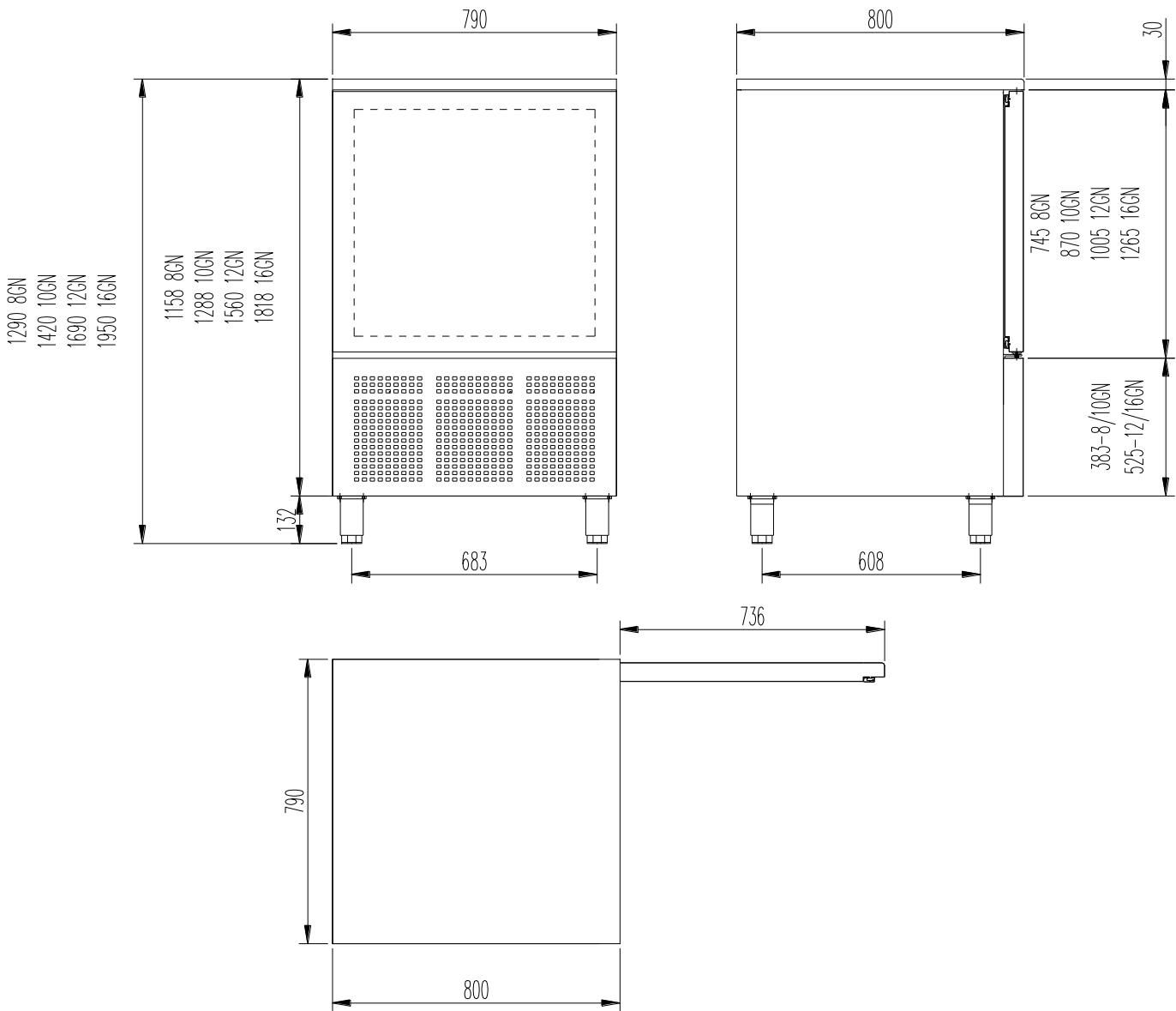
3 GN 1/1



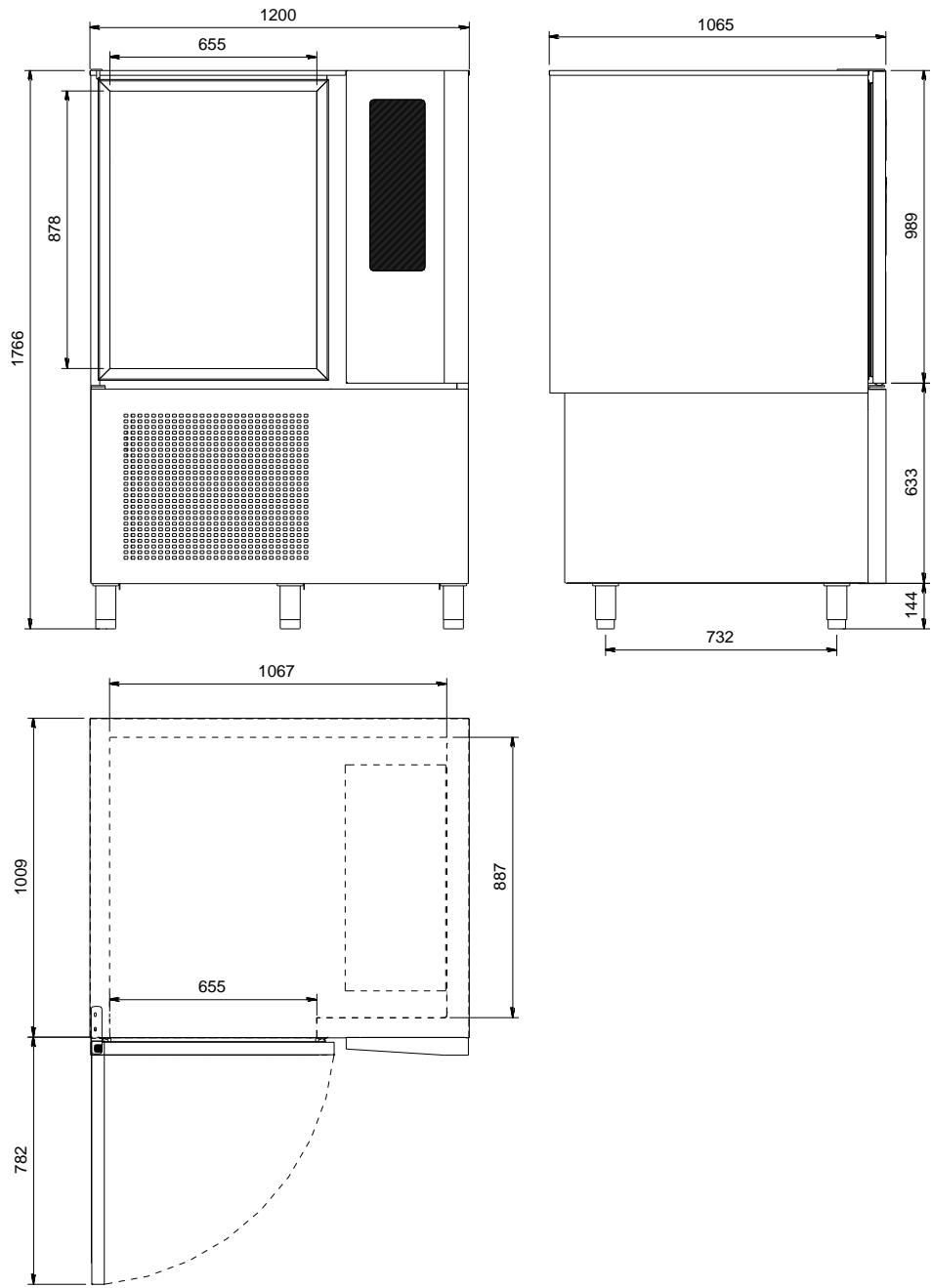
5GN 1/1



- 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.
- Paroies 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 polyuréthan 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 matière 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 A 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 cœur.

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 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	(12kg R290)_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 calculées 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 – MODE D’EMPLOI CELLULE DE REFROIDISSEMENT

On distingue les états de fonctionnement suivants :

- l'état « off » indique que l'appareil est hors tension.
- l'état « stand-by » (le dispositif est alimenté et mis hors tension)
- l'état « on » (le dispositif est alimenté, sous tension et est en attente du démarrage d'un cycle de fonctionnement)
- l'état « run » (l'appareil est alimenté, sous tension et avec un cycle en cours). Ci-après, le terme « mise sous tension du dispositif » désigne le passage de l'état de « stand-by » à l'état « on » et le terme « hors tension » désigne le passage de l'état « on » à l'état « stand-by. »

En cas de coupure de courant lorsque l'appareil est en mode « stand-by » ou lorsqu'il est « on » le rétablissement de l'alimentation de l'appareil le remet au même état.

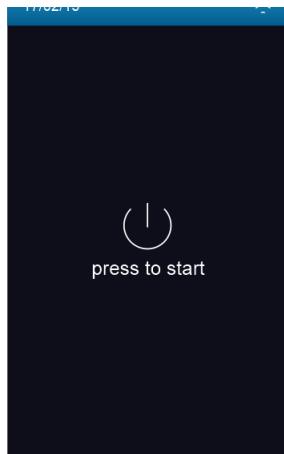
En cas de coupure de courant lorsque l'appareil est « run », lors du rétablissement de l'alimentation, l'appareil fonctionnera de la manière suivante :

- si un cycle par température était en cours, il sera rétabli au début,
- si un cycle par durée était en cours, il reprendra au moment où il s'est arrêté,
- si un cycle de conservation était en cours, il reprendra au cycle de conservation.

3.0 MISE SOUS TENSION/CELLULE DE REFROIDISSEMENT

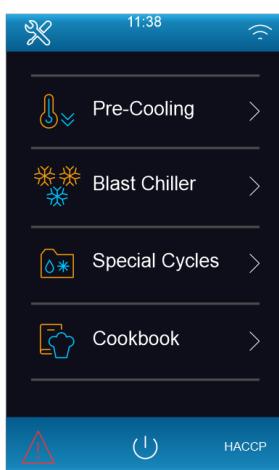
(Les images utilisées dans ce manuel sont données à titre d'exemple ; elles peuvent varier selon l'appareil acheté, en fonction du modèle).

Brancher l'alimentation de l'appareil. L'écran d'accueil s'affichera. Il passera ensuite en mode « stand-by » dont la zone centrale permet de passer à l'écran d'accueil.



L'écran d'accueil qui s'affiche montrera les menus relatifs au fonctionnement de la machine.

Écran d'accueil



Si la coupure d'électricité a généré l'erreur d'horloge (code « RTC »), il sera nécessaire de paramétrier à nouveau le jour et l'heure.

Pour éteindre l'appareil, à partir de l'écran d'accueil, appuyez sur le bouton.



3.1 VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER

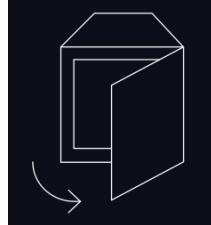
Le clavier se verrouille après la période d'inactivité. Si le clavier est verrouillé, lorsqu'on appuie sur une touche, un pop-up indiquant que le clavier est verrouillé et comment le déverrouiller s'affiche. Vous pouvez le déverrouiller en faisant glisser votre doigt vers la droite.



Pour éteindre l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche.

3.2 SIGNALLEMENT PORTE OUVERTE

Lors de l'ouverture de la porte, l'indication suivante s'affiche sur l'écran :



appuyer sur une touche de l'écran pour supprimer l'affichage.

4 - FONCTIONNEMENT

4.0 CYCLES DE FONCTIONNEMENT

Le dispositif présente les cycles de fonctionnement suivants :

- Pré-refroidissement
- Réfrigération rapide par température et conservation
- Réfrigération rapide hard par température et conservation
- Réfrigération rapide par durée et conservation
- Réfrigération rapide hard par durée et conservation
- Congélation par température et conservation
- Congélation soft par température et conservation
- Congélation par durée et conservation
- Congélation soft par durée et conservation
- Cycle continu multimer
- Durcissement Glace
- Hygiénisation poisson
- Dégivrage
- Chauffage de la sonde à piquer (facultatif)

4.1 SÉLECTION CYCLES DE FONCTIONNEMENT

À partir de l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à toutes les fonctions prévues dans la machine. Le menu sur l'écran d'accueil se différencie de la façon suivante :

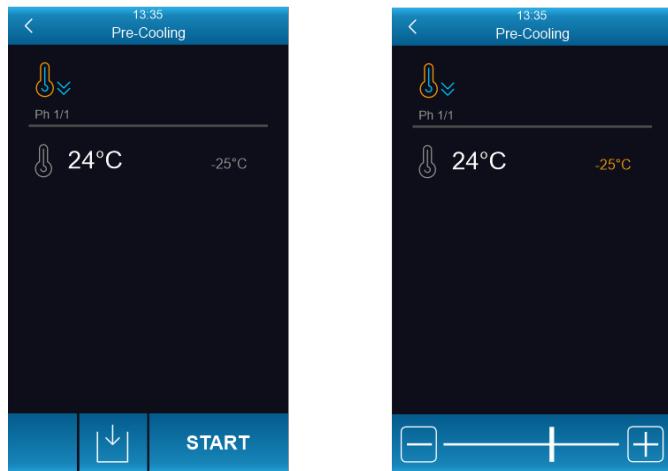
	Permet de sélectionner un cycle de pré-refroidissement en chambre.
	Permet d'activer le mode de refroidissement, dans lequel est définie la sélection/le réglage d'un cycle de réfrigération rapide/congélation standard, un cycle multimer.
	Permet d'activer le mode de cycles spéciaux dans lequel on procède à la sélection d'un cycle spécial parmi ceux disponibles pour le réglage de la machine.
	Permet de sélectionner le mode Recettes où des recettes pré-chargées sont disponibles ; se reporter au chapitre correspondant.
	Sera affiché en cas d'alarmes actives.
	Il permet d'afficher l'historique des données enregistrées pendant le fonctionnement.

4.2 PRÉ-REFROIDISSEMENT

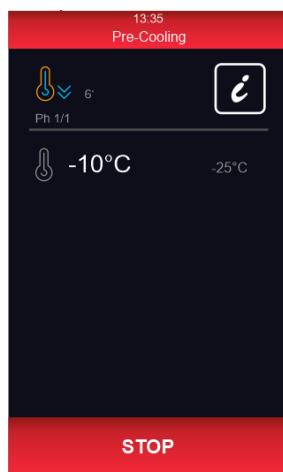


En appuyant sur cette touche, au niveau de la page d'accueil, vous pouvez sélectionner un cycle de pré-refroidissement. Il s'agit d'un cycle similaire à un procédé de refroidissement rapide normal qui peut précéder tous les cycles de fonctionnement.

En appuyant sur la zone correspondante, l'écran suivant s'affiche.

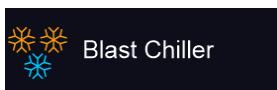


Détermine la valeur souhaitée pour le point de consigne et appuyer sur le bouton **START** pour démarrer le pré-refroidissement de la chambre. L'écran suivant indiquant l'exécution du pré-refroidissement s'affichera.

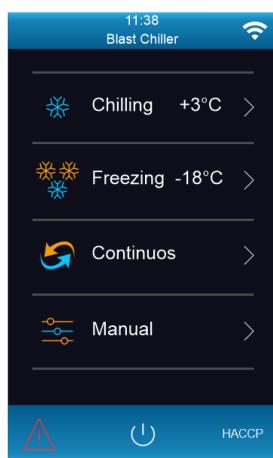


Il faut appuyer sur le bouton **STOP** pour bloquer le pré-refroidissement. Une fois que le point souhaité est atteint, le buzzer s'active, le cycle continue en maintenant la température de la chambre jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton **STOP**; la page d'accueil s'affichera automatiquement.

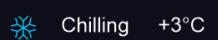
4.3 RÉFRIGÉRATION RAPIDE



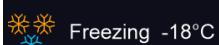
En cliquant sur cette zone, l'écran ci-dessous s'affiche :



il permet de sélectionner l'une ou l'autre des options suivantes : réfrigération rapide, congélation, cycle continu et cycle personnalisé :



Permet de sélectionner un cycle standard de réfrigération rapide. Ce même écran permet de sélectionner le mode d'exécution hard : dans ce cas, la réfrigération rapide s'articule en deux phases de points définis distincts. Au terme de ce cycle, la phase de conservation suivante interviendra.



Permet de sélectionner un cycle de congélation standard. Ce même écran permet de sélectionner le mode d'exécution soft : dans ce cas, la congélation rapide s'articule en deux phases de points définis distincts. Au terme de la congélation, la phase de conservation correspondante sera effectuée.

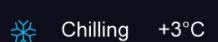


Permet de sélectionner un cycle sans fin de réfrigération rapide/congélation, avec la possibilité d'inclure plusieurs minuteries en cours d'exécution.



En appuyant sur le bouton, on lance la procédure de réglage d'un cycle personnalisé. Ce cycle peut créer jusqu'à quatre phases. Une fois les phases configurées, on peut commencer l'exécution ou maintenir le programme configuré dans Recettes.

RÉFRIGÉRATION RAPIDE/CONGÉLATION ET CONSERVATION

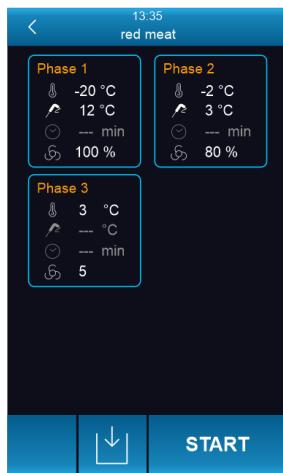


En appuyant sur l'un de ces touches, on lance respectivement un cycle de réfrigération rapide et un cycle de congélation : l'écran ci-dessous s'affiche ; il contient la touche « sonde à piquer » active . Lorsque la sonde à piquer est présente et qu'il n'y a pas d'erreur, le cycle standard est toujours par température. Pour passer à un cycle par durée, appuyez sur la zone : la zone pic est désactivée et la zone durée est activée.



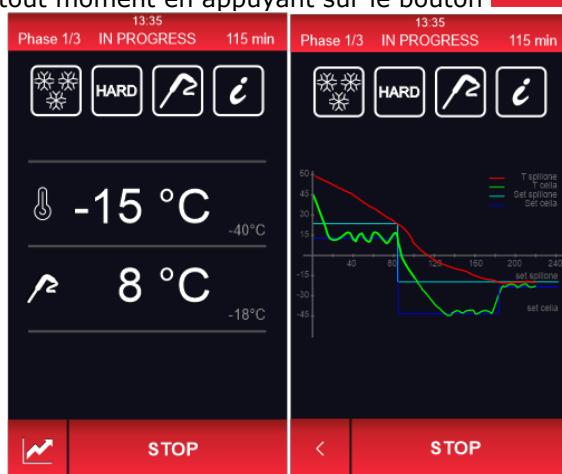
Le cycle sélectionné lancera les paramètres par défaut pour ce cycle, mais en appuyant sur la zone il sera possible de modifier les principaux paramètres affichés à l'écran en restant dans la plage sélectionnée. Pour régler tous les points définis des différentes phases prévues pour le cycle sélectionné, il est possible d'activer le mode Expert en appuyant sur la zone . Une fois les différents réglages effectués, il faut appuyer sur la

zone → pour terminer la phase : l'écran récapitulatif des données relatives au cycle configuré, s'affichera, en procédant comme suit :

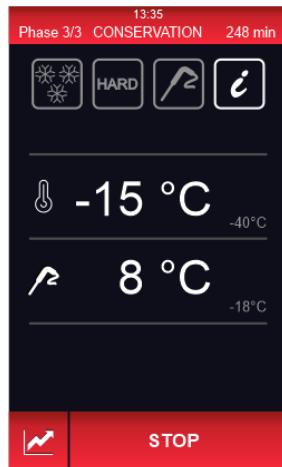


Il faut appuyer sur la zone ↓ pour conserver la configuration du programme ou appuyer sur la zone START pour démarrer le cycle.

Si le cycle est par température, il faut faire un test pour s'assurer de la bonne insertion de la sonde à piquer dans l'aliment. Si le test échoue, le cycle passe automatiquement au mode par durée : le buzzer s'active et l'écran affiche le symbole d'alarme active. Au cours de l'exécution du cycle, l'écran affichera les principaux points déterminés. Le graphique d'évolution de la température s'affiche en appuyant sur le bouton sauf en cas de reprise du cycle après une coupure d'alimentation lorsque le graphique n'est pas disponible. Il est possible de terminer le cycle à tout moment en appuyant sur le bouton STOP.



Une fois le cycle de réfrigération rapide/congélation terminé, par température atteinte avec la sonde à piquer ou par durée déterminée, le buzzer s'active et la phase de conservation commence.



La phase de conservation est illimitée et s'achève uniquement lorsqu'on presse sur le bouton **STOP**.

RÉFRIGÉRATION RAPIDE/CONGÉLATION SOFT ET CONSERVATION

Au niveau de l'écran de configuration d'un cycle réfrigération rapide/congélation, il est possible de sélectionner un cycle de réfrigération hard/congélation soft en appuyant sur la zone correspondante ou . Avant de sélectionner ce mode, il faut s'assurer d'avoir paramétré le type de cycle souhaité (par durée ou par température).

Ce cycle compte deux phases de Réfrigération, avec deux points déterminés distincts, suivies d'une phase de conservation.

- Une première phase dite « hard » pour la réfrigération rapide et une phase « soft » pour la congélation avec des points déterminés définis en fonction des paramètres établis et qui ne sont pas modifiables.
- Une deuxième phase de réfrigération rapide/congélation avec des paramètres établis modifiables.
- Une troisième phase de conservation avec des points déterminés modifiables.

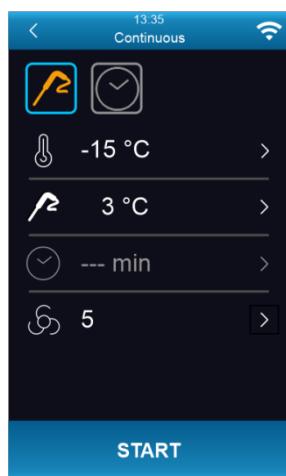
Au terme d'une phase, la commande passe automatiquement à la suivante. L'achèvement des deux premières phases est marqué par l'activation du buzzer.

Pour ce cycle également, il est possible de sélectionner le mode d'exécution par durée : dans ce cas, le passage à la phase suivante est déterminé par l'expiration de la durée paramétrée.

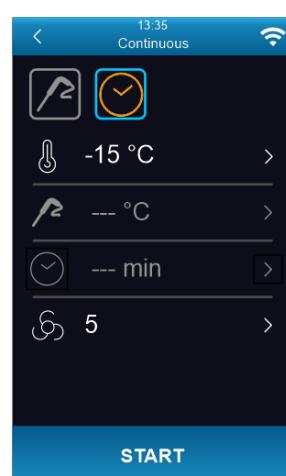
CYCLE CONTINU.



En appuyant sur cette touche, on peut sélectionner un cycle continu, en mode multimer, lorsqu'un cycle par durée est sélectionné. Une fois le cycle sélectionné, un écran s'ouvre. Il permet de paramétrer les valeurs de température de la chambre.



Cycle continu par sonde



Cycle continu par durée

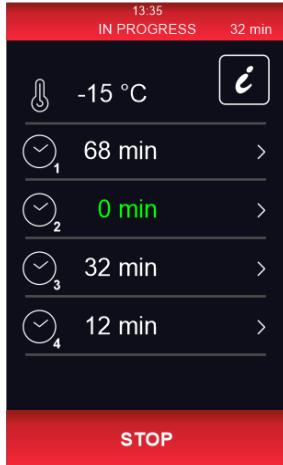
Le cycle commence lorsqu'on appuie sur le bouton **START** et s'achève lorsque les minuteurs arrivent à zéro. La phase de conservation démarre.

Le cycle par durée prévoit la possibilité de configurer jusqu'à quatre minuteurs.

Le cycle commence en activant uniquement le premier minuteur avec ses valeurs prédéfinies, tandis que les autres minuteries et leurs valeurs prédéfinies correspondantes s'activent en appuyant sur le crayon et en définissant une durée, alors que le cycle est déjà activé.

Lors du paramétrage de la durée et que le minuteur est confirmé, le compte à rebours commence. Chaque minuteur est indépendant et une fois le compte à rebours terminé, il pourra être paramétré à nouveau.

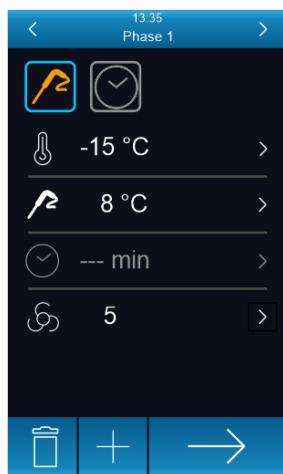
Le cycle ne s'achève que lorsque tous les minuteurs paramétrés sont à zéro. Lorsque le compte à rebours d'un minuteur s'achève, le buzzer s'active, l'écran affiche une notification et la valeur 0 min du minuteur apparaît de couleur verte.



CYCLE PERSONNALISÉ



La fonction « personnalisé » permet de configurer un cycle composé d'un maximum de 4 phases (3 de réfrigération rapide et 1 de conservation) et pourra être constituée de phases par température, par durée ou mixtes.



Le cycle personnalisé commence en activant la première phase qui, par défaut est une phase avec sonde. La phase avec sonde et la phase par durée peuvent être interchangées et les points déterminés correspondants peuvent être configurés.

Pour ajouter d'autres phases, il faut appuyer sur **+**, tandis que pour supprimer une phase présente dans le programme, il faut appuyer sur **–**. Il est possible de se déplacer entre les différentes phases en utilisant les flèches ci-dessus.

Une fois les phases souhaitées déterminées et les paramétrages correspondants effectués, il faut appuyer sur la zone  pour confirmer que la procédure est terminée : un écran récapitulatif s'affichera :

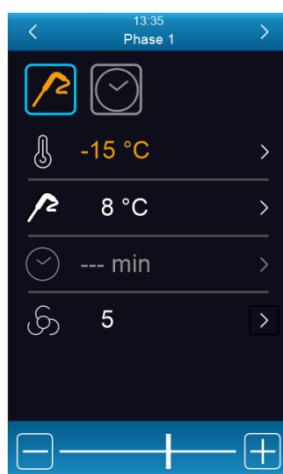


Appuyer sur  pour démarrer le cycle ou bien sur  pour le stocker dans Recettes.

5 PARAMÉTRAGE DU POINT DE CONSIGNE

5.0 PARAMÉTRAGE DU POINT DE CONSIGNE TEMPÉRATURE CHAMBRE

Lorsqu'on sélectionne un cycle de réfrigération rapide, de congélation, continu ou personnalisé, les valeurs prédéfinies de température de chambre, de température de produit, de durée et de vitesse des ventilateurs définies au cours de la phase de définition des paramètres. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur dans la plage de valeurs définies pour les paramètres. Pour autoriser la modification, appuyer sur le bouton  à côté de la valeur à modifier : l'écran ci-dessous s'affichera et la valeur modifiée sera de couleur orange :



Configurer la valeur souhaitée en utilisant la barre du bas  . Une fois la configuration terminée, appuyer sur le bouton  à côté de la valeur modifiée et revenir à l'écran précédent.

5.1 PARAMÉTRAGE DU POINT DE CONSIGNE TEMPÉRATURE PRODUIT

Reprendre les explications données pour le point de consigne de la chambre, après avoir appuyé sur la zone  relative à la température du produit (à savoir la température enregistrée par la sonde à piquer).

5.2 PARAMÉTRAGE DURÉE CYCLE

Reprendre les explications données pour le point de consigne de la chambre, après avoir appuyé sur la zone  relative à la durée du cycle.

6 EXÉCUTION DU CYCLE

Le fait d'appuyer sur le bouton  démarre le cycle tel qu'il a été configuré. Si le cycle est par température, les phases de réfrigération rapide/congélation s'achèvent lorsque la sonde à piquer atteint la température déterminée. Si le cycle est par durée, les phases de réfrigération rapide/congélation s'achèvent lorsque la sonde à piquer atteint la durée (ou les durées) paramétrées. Au cours de l'exécution du cycle, l'écran ci-dessous s'affichera :



L'écran récapitule les caractéristiques du cycle actif.

Le fait d'appuyer sur la zone  permet d'afficher les valeurs des sondes, l'état des entrées/sorties et les alarmes actives éventuelles.

Le fait d'appuyer sur la zone  qui est active uniquement si une alarme est présente permet de visualiser le type d'alarme active.

Au cours de l'exécution d'un cycle, les valeurs de température des sondes habilitées sont enregistrées, de même que les activations des sorties, l'état des entrées, l'exécution des cycles de dégivrage et la présence d'alarmes éventuelles.

6.0 FINALISATION D'UN CYCLE

Si le cycle de réfrigération rapide/congélation par température s'est achevé correctement, c'est-à-dire que la température est atteinte au cœur du produit dans le délai imparti, il passe automatiquement à la phase de conservation en affichant l'écran suivant :



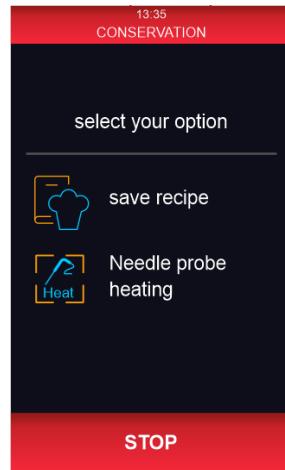
Si le cycle de température ne se termine pas dans le temps imparti, l'anomalie est signalée par l'icône d'alarme, mais le cycle de réfrigération rapide continue.

Dans les cycles de température, le fait d'appuyer sur le bouton **STOP** affichera l'écran permettant d'utiliser les fonctions de :



Chaussage de la sonde à piquer pour l'extraction de la sonde du produit ;

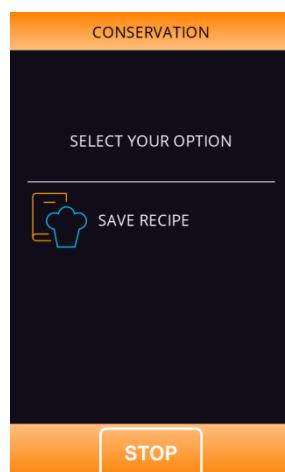
Stockage du cycle qui vient d'être exécuté.



Au terme d'un cycle par durée, au contraire, l'écran permettant d'utiliser les fonctions ci-dessous s'affichera :



stockage du cycle qui vient d'être exécuté.

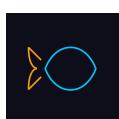


7 CYCLES SPÉCIAUX



En cliquant sur cette zone, nous pouvons accéder aux menus des cycles spéciaux.

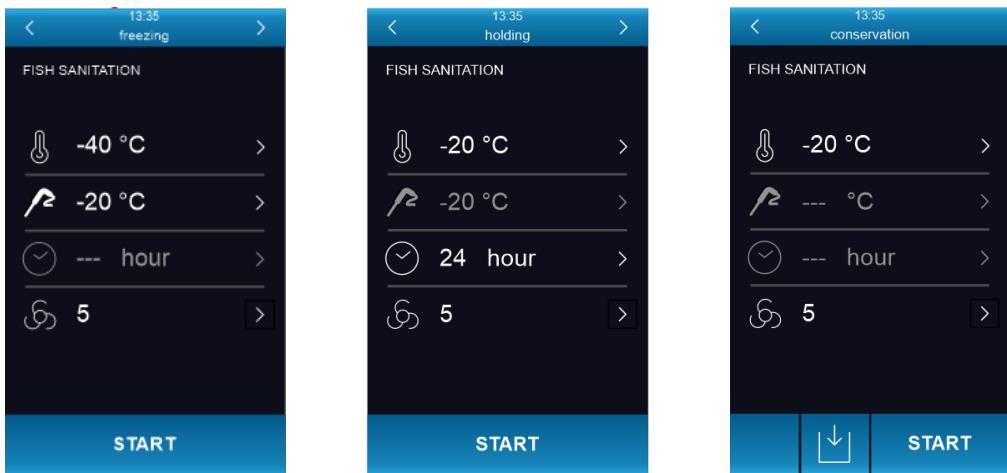
7.0 HYGIÉNISATION DU POISSON



En appuyant sur ce bouton, on peut sélectionner un cycle d'hygiénisation du poisson.

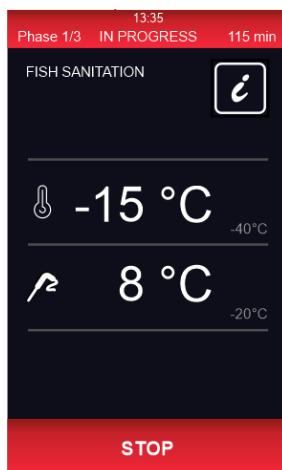
Il s'agit d'un cycle spécial qui est organisé comme suit :

- Réfrigération rapide, maintenance et conservation.



Les flèches présentes sur la partie supérieure permettent de se déplacer entre les différentes phases d'hygiénisation pour l'affichage/la modification des points déterminés. Après avoir sélectionné la fonction, l'écran contenant les valeurs pré-paramétrées pouvant être modifiées s'affiche.

Le fait d'appuyer sur le bouton **START** permet de commencer l'hygiénisation. Au cours de l'exécution d'une hygiénisation, le dispositif affichera la température de fin de réfrigération rapide, le point de consigne du travail au cours de la réfrigération rapide et la durée de la maintenance.



Le cycle d'hygiénisation commence avec la phase de réfrigération rapide. Lorsque la température détectée par la sonde à piquer atteint la température de finalisation de la réfrigération rapide, le dispositif passera automatiquement en maintenance.

La température de finalisation de réfrigération rapide représente aussi le point de consigne de fonctionnement pendant la maintenance.

Une fois la durée de maintenance paramétrée terminée, le dispositif passe automatiquement à la conservation.

Le test d'insertion de la sonde à piquer est toujours effectué en début de cycle : si le test n'est pas terminé, le buzzer s'active et le cycle s'arrête.

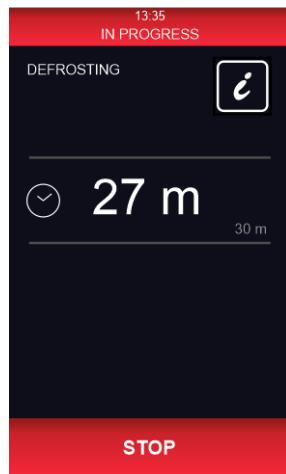
Au cours du cycle de réfrigération rapide, le dispositif affiche la température détectée par la sonde à piquer, la température de la chambre et la durée écoulée depuis le début du cycle de réfrigération rapide.

Le cycle peut être interrompu de façon anticipée en cliquant sur **STOP**.

7.1 DÉGIVRAGE



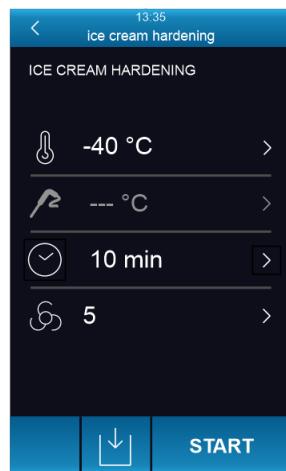
Le fait d'appuyer sur ce bouton permet de sélectionner un cycle de dégivrage manuel qui se lance en appuyant sur le bouton **START**. Lorsque le cycle a commencé, l'écran ci-dessous s'affichera.



7.2 DURCISSEMENT DE LA GLACE



En appuyant sur ce bouton, on peut sélectionner un cycle de durcissement de la glace.



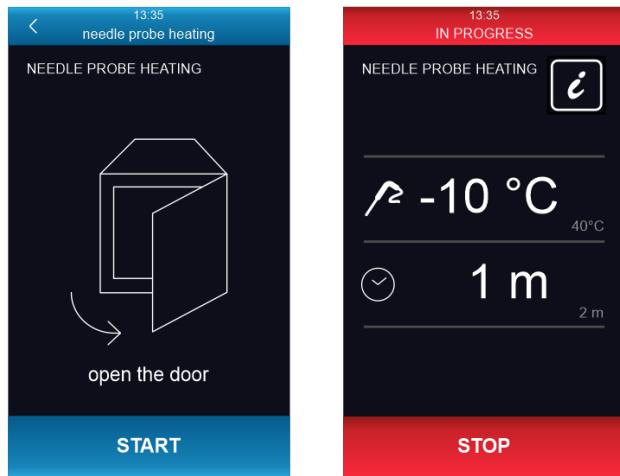
Il s'agit d'un cycle de congélation par durée avec un point de consigne défini et une durée définie. Une fois cette durée terminée, on ne passe pas à une conservation, mais le cycle de durcissement continue jusqu'à la prochaine pression sur le bouton **STOP**. L'ouverture de la porte bloque le compte à rebours qui sera relancé à la fermeture de celle-ci.

7.3 SONDE À PIQUER CHAUFFANTE



Le fait d'appuyer sur ce bouton active le chauffage de la sonde à piquer (selon le modèle) : le cycle pourra s'effectuer uniquement avec la porte ouverte.

Le cycle est également proposé en automatique en appuyant sur le bouton **STOP** au cours de la conservation, après un cycle de réfrigération rapide/congélation.



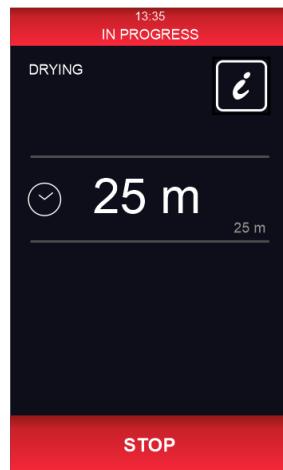
Une fois le temps de chauffe terminé, le buzzer s'active.

Le chauffage peut être bloqué par une pression sur le bouton **STOP**.

7.4 SÉCHAGE



En appuyant sur ce bouton, on peut sélectionner un cycle de séchage.



Il s'agit d'un cycle de ventilation forcée qui peut être exécuté porte fermée et ayant une durée prédéfinie. L'ouverture de la porte pendant le séchage n'affecte pas l'exécution du cycle.

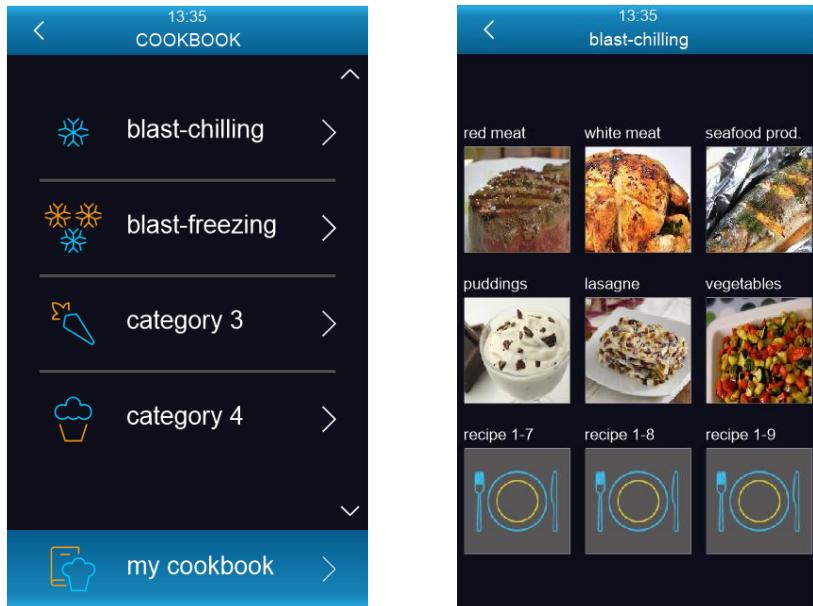
Le cycle s'interrompt lorsque le temps s'est écoulé ou en appuyant sur le bouton **STOP**.

8 LIVRE DE RECETTES



Le Contrôleur dispose de deux types de livres de recettes : « Cookbook » et « My Cookbook ».

« Cookbook » est un espace dédié aux recettes pré-enregistrées.



« My Cookbook » est un espace où 40 recettes peuvent être conservées.

8.0 STOCKAGE RECETTES MY COOKBOOK

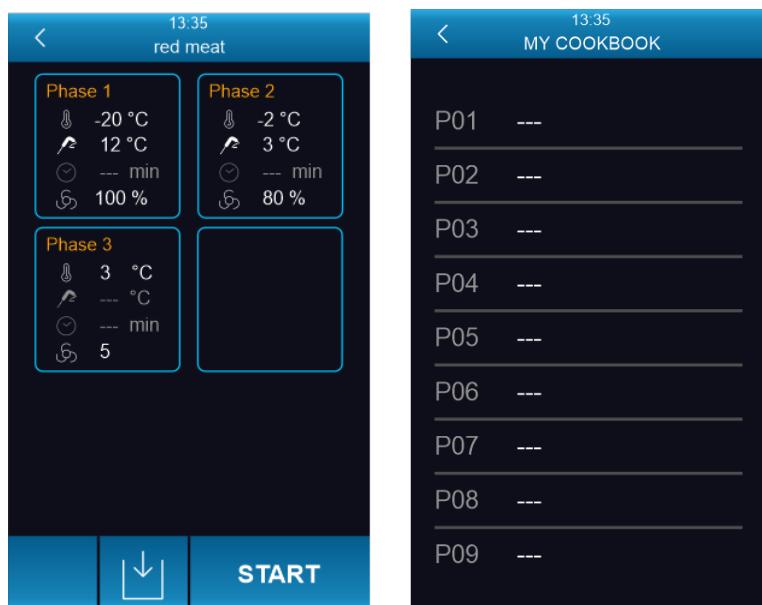
Il est possible de mémoriser les cycles définis par durée ou par température : dans ce dernier cas, la valeur qui est mémorisée est la durée mise à atteindre la température de la sonde à piquer souhaitée.
La modalité suivante de stockage d'une recette est disponible :

- Au cours du processus de conservation, après un cycle de réfrigération rapide/congélation personnalisée, lorsqu'on appuie sur le bouton **STOP** le dispositif propose de stocker la recette réalisée ;
- Conserver une recette avant d'exécuter le cycle ;
- Sélectionner une recette déjà présente, la modifier et la conserver.

Ci-après, vous verrez un exemple de conservation d'une recette avant de réaliser le cycle.
Après avoir configuré le cycle souhaité, placer le dispositif au statut de Récapitulatif Cycle.

Avant d'appuyer sur le bouton **START**, stocker une recette de la manière suivante :

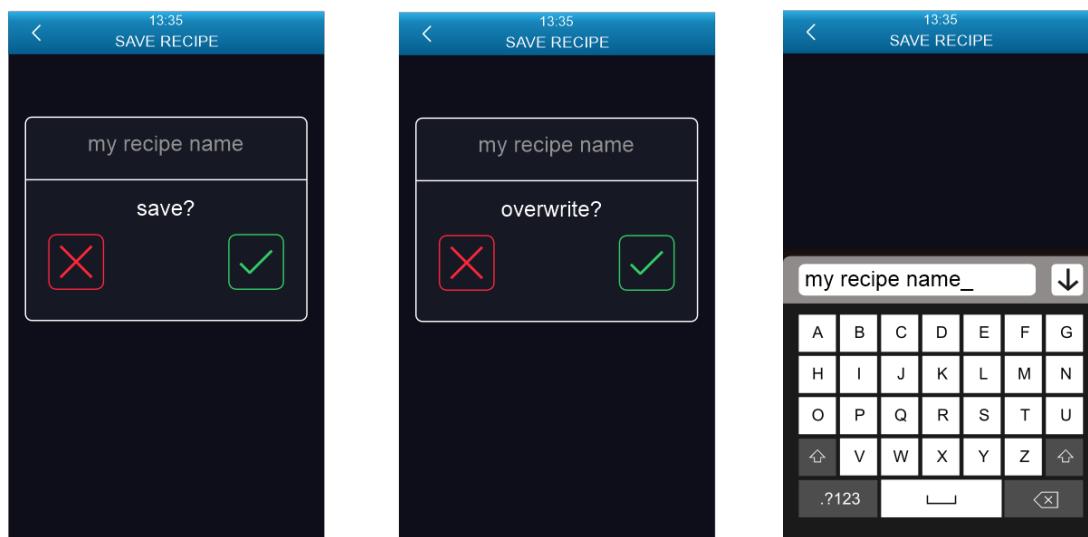
Appuyer sur **↓** : permet d'accéder à la page « MY COOKBOOK » qui affiche une liste avec les positions disponibles (identifiées par "---") et les recettes éventuellement stockées précédemment.



-Dans la page, sélectionner la position à laquelle stocker une nouvelle recette ou en écraser une recette existante.

-Appuyer pour confirmer : on accède au clavier (toucher pour quitter sans sauvegarder)

-Marquer le nom de la recette souhaité et appuyer pour confirmer



Si vous voulez changer le nom de la recette, procédez comme suit :

- Toucher le nom de la recette souhaitée

- Appuyer sur pour confirmer le remplacement : accéder au clavier (appuyer sur pour quitter sans sauvegarder)

- Effacer avec le bouton le nom de la recette affiché et composer le nouveau nom de recette souhaité

- Appuyer pour confirmer

8.1 DÉBUT RECETTES

Pour commencer une recette, suivez la procédure :

- Assurez-vous que l'appareil est allumé et qu'aucune procédure n'est active.

- Appuyez sur le bouton

- Accédez au menu et sélectionnez la recette souhaitée

- Depuis la page « aperçu cycle », appuyez sur pour démarrer la recette

- Si vous souhaitez régler les données de recette, appuyez sur pour accéder à sa configuration

8.2 EFFACER LES RECETTES

Pour effacer une recette de la liste « MY COOKBOOK », sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur le bouton .

8.3 CONFIGURATIONS (HEURE ET DATE, SERVICE, VALEURS INTERNES, LANGUES)

On accède à l'espace SETTINGS, en appuyant sur l'icône de l'écran Accueil. La page affiche les menus suivants :

- Heure et date (Clock-horloge)

L'accès à l'espace CLOCK permet de régler l'heure et la date de l'appareil.

- Service

Cette touche permet d'accéder aux fonctions de :

Réglages des paramètres par mot de passe

Restauration des paramètres d'usine par mot de passe.

- Valeurs internes

Au sein de l'espace INTERNAL VALUES s'affiche la liste des fonctionnalités disponibles, à savoir :

- Alarmes
- État des entrées et des sorties
- Heures fonctionnement compresseur
- Sélection des données HACCP

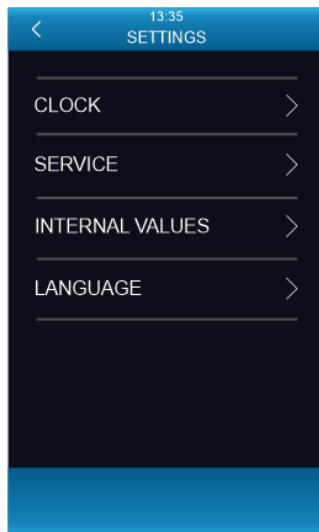
- Remise à zéro des données internes.

Au sein du menu « remise à zéro des données internes » (accessible par mot de passe), vous pouvez supprimer les données suivantes :

- Heures fonctionnement compresseur
- Alarmes HACCP
- Recettes utilisateur

- Sélectionner langue

Cette touche permet de sélectionner la langue.



9 USB

Grâce au port USB, vous pouvez effectuer les opérations suivantes :

- Téléchargement des configurations contenues dans les recettes de la fonction « MY COOKBOOK » et les cycles de service de la fonction « cycles spéciaux » (ci-après dénommés « programmes »)
- Téléchargez les informations concernant l'historique HACCP.

Pour exécuter le téléchargement des données HACCP, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que le dispositif est en veille, et qu'aucune procédure n'est active ;
2. insérez une clé USB dans le port USB de l'appareil et attendez quelques secondes ;
3. Appuyez sur « Télécharger les données HACCP ».
4. Sélectionnez la date et l'heure de début de l'enregistrement des données historiques.
5. Appuyez sur pour confirmer : une archive intitulée « haccp.csv » sera générée.
6. Une fois que vous avez terminé, retirez la clé USB du port USB du dispositif ; si les langues utilisées n'utilisent pas l'alphabet occidental, les données dans le fichier « haccp.csv » sont stockées en anglais.

10 ALARMES HACCP

Pour accéder à la zone des alarmes HACCP, cliquez sur l'icône  au niveau de l'écran d'accueil. L'écran suivant s'affichera :



Les alarmes présentes dans la liste HACCP sont :

- Durée cycle de réfrigération rapide/congélation
- Coupure/panne de courant
- Porte ouverte
- Alarme haute température

11 SIGNIFICATION ALARMES ET ERREURS

Code	Signification
RTC	<p>Erreur horloge.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réajuster le jour et l'heure. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dispositif ne vérifiera pas la date et l'heure auxquelles une alarme HACCP s'est déclenchée - La sortie d'alarme est activée.
SONDE CHAMBRE	<p>Erreur sonde chambre.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la valeur du paramètre P0 - Vérifier l'intégrité de la sonde - Vérifier le branchement dispositif-sonde - Vérifier la température de la chambre. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si l'erreur se produit au cours de l'état de « stand-by », il ne sera pas permis de sélectionner/démarrer un cycle de fonctionnement. - Si l'erreur se produit pendant la réfrigération rapide ou la congélation, le cycle continue et le compresseur fonctionne en mode continu - Si l'erreur se produit pendant la conservation, l'activité du compresseur dépendra des paramètres C4 et C5 ou C9 - L'alarme de température maximale ne sera jamais activée - Les résistances de la porte ne s'allumeront jamais. - La sortie d'alarme sera activée.

SONDE ÉVAPORATEUR	<p>Erreur sonde évaporateur.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mêmes que pour l'erreur sonde chambre, mais par rapport à la sonde évaporateur. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si le paramètre P4 est réglé sur 1, le dégivrage durera pendant le temps indiqué par le paramètre d3 - Le paramètre F1 n'aura aucun effet - La sortie d'alarme est activée.
Capteur SONDE À PIQUER	<p>Erreur sonde/capteur sonde à piquer.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mêmes que pour l'erreur sonde chambre, mais par rapport à la sonde à piquer. <p>Principales conséquences si le paramètre P3 est réglé sur 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si l'erreur se produit en état de « veille », les cycles de fonctionnement par température fonctionneront par durée. - Si l'erreur se produit au cours de la réfrigération rapide par température, la réfrigération rapide durera pendant toute la durée définie par le paramètre r1. - Si l'erreur se produit au cours de la congélation par température, la congélation durera pendant toute la durée définie par le paramètre r2. - Si l'erreur se produit pendant le chauffage de la sonde chauffée, le chauffage sera interrompu - La sortie d'alarme est activée.
Thermique	<p>Alarme de protection thermique</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trouver les conditions d'entrée de la protection thermique - Vérifier la valeur du paramètre i11. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cycle actif sera interrompu - La sortie d'alarme est activée.
HAUTE PRESSION	<p>Alarme haute pression.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les conditions d'entrée à haute pression et la quantité de produit - Vérifier la valeur du paramètre i6. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si le cycle actif prévoit l'utilisation du compresseur, le cycle s'interrompt. - La sortie d'alarme est activée.
Porte ouverte	<p>Alarme porte ouverte.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier l'état de la porte - Vérifier la valeur des paramètres i0 et I1. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'effet établi avec le paramètre i0 - La sortie d'alarme est activée.

TEMPÉRATURE ÉLEVÉE	<p>Alarme de température maximale (alarme HACCP).</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la température de la chambre - Vérifier la valeur des paramètres A4 et A5. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dispositif enregistrera l'alarme - La sortie d'alarme est activée.
Durée du cycle	<p>Alarme cycle de réfrigération rapide par température ou de congélation par température non terminé dans le délai maximum (alarme HACCP).</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la valeur des paramètres r5 et r6. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dispositif enregistrera l'alarme - La sortie d'alarme est activée.
Communication BASE	<p>Erreurs communication interface-module de commande.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le branchement interface-module de commande. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cycle éventuellement actif sera terminé et il sera impossible d'en lancer d'autres.
Compatibilité base	<p>Erreurs compatibilité interface utilisateur-module de contrôle.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que l'interface et le module de commande sont compatibles. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cycle éventuellement actif sera terminé et il sera impossible d'en lancer d'autres.
PANNE ÉLECTRIQUE	<p>Alarme de coupure de l'alimentation (alarme HACCP).</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le branchement dispositif-alimentation <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dispositif enregistrera l'alarme - Le cycle éventuellement actif reprendra au rétablissement de l'alimentation - La sortie d'alarme est activée.
INS SONDE À PIQUER HYGIÉNISATION	<p>Alarme hygiénisation.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la sonde à piquer est bien insérée et vérifier la valeur des paramètres r17 et r18. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cycle d'hygiénisation s'interrompra.

Durée HYGIÉNISATION	<p>Alarme hygiénisation ne s'est pas terminée dans la durée maximale (alarme HACCP).</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la valeur du paramètre r23 <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dispositif enregistrera l'alarme - Le cycle actif sera interrompu - La sortie d'alarme est activée.
INS SONDE À PIQUER	<p>Alarme sonde à piquer non insérée.</p> <p>Solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la sonde à piquer est bien insérée et vérifier la valeur des paramètres r17 et r18. <p>Principales conséquences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cycle actif par température sera commuté à un cycle par durée

11.0 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.

12 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.

12.0 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'entrainement 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.

12.1 SONDE À 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.

12.2 RÉVISION RÉGULIÈRE

À effectuer par l'Utilisateur

- Il est important qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité de l'abattement.
- 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.

12.3 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.

12.4 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'abattement.
- Vérifier que les vis (à tout le moins celles qui sont visibles) sont correctement serrées.

12.5 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.

12.6 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 V869

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

INDICE DEI CONTENUTI

1	INSTALLAZIONE	134
1.0	POSIZIONAMENTO	134
1.1	PULIZIA	134
1.2	CONNESSIONE	134
1.3	MISURE GENERALI	136
2	USO	139
2.0	- DATI AMBIENTALI	139
2.1	- DATI COSTRUTTIVI	140
2.2	- USO	140
2.3	- PRODUZIONE	141
3	- ISTRUZIONI D'USO ABBATTITORE	141
3.0	ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL ABBATTITORE	141
3.1	BLOCCO/ SBLOCCO DELLA TASTIERA	142
3.2	SEGNALAZIONE PORTA APERTA	143
4	- FUNZIONAMENTO	143
4.0	CICLI DI FUNZIONAMENTO	143
4.1	SELEZIONE MODALITA DI FUNZIONAMENTO	144
4.2	PRERAFFREDDAMENTO	144
4.3	ABBATTIMENTO	145
	ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE E CONSERVAZIONE	146
	ABBATTIMENTO HARD/SURGELAZIONE SOFT E CONSERVAZIONE	148
	CICLO CONTINUO	148
	CICLO PERSONALIZZATO	149
5	IMPOSTAZIONE SETPOINT	150
5.0	IMPOSTAZIONE SETPOINT TEMPERATURA CELLA	150
5.1	IMPOSTAZIONE SETPOINT TEMPERATURA PRODOTTO	150
5.2	IMPOSTAZIONE DURATA CICLO	150
6	ESECUZIONE CICLO	150
6.0	FINE CICLO	151
7	CICLI SPECIALI	152
7.0	SANIFICAZIONE DEL PESCE	152
7.1	SBRINAMENTO	153
7.2	INDURIMENTO GELATO	154
7.3	RISCALDAMENTO DELLA SONDA SPILLONE	154
7.4	ASCIUGATURA	155
8	RICETTARIO	155
8.0	MEMORIZZAZIONE RICETTE MY COOKBOOK	156
8.1	AVVIO RICETTE	157
8.2	CANCELLAZIONE RICETTE	157
8.3	IMPOSTAZIONI (ora e data, Service, Valori interni, lingua)	157
9	USB	158
10	ALLARMI HACCP	159
11	ALLARMI	159
11.0	PRECAUZIONI D'USO	162
12	MANUTENZIONE	162
12.0	PULIZIA CHE PUÒ REALIZZARE L'UTENTE	162
12.1	SONDA ASTA (opzionale)	162
12.2	VERIFICHE REGOLARI	163
12.3	INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO	163
12.4	PRELIMINARI PER IL CONTROLLO DELLA MACCHINA	163
12.5	MANUTENZIONE SPECIALE	163
12.6	PROVE E GARANZIA	164

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

1 INSTALLAZIONE

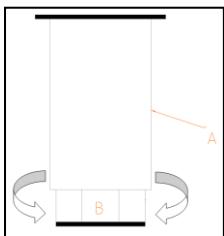
1.0 POSIZIONAMENTO

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 abrasive.

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'Abattitore 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.

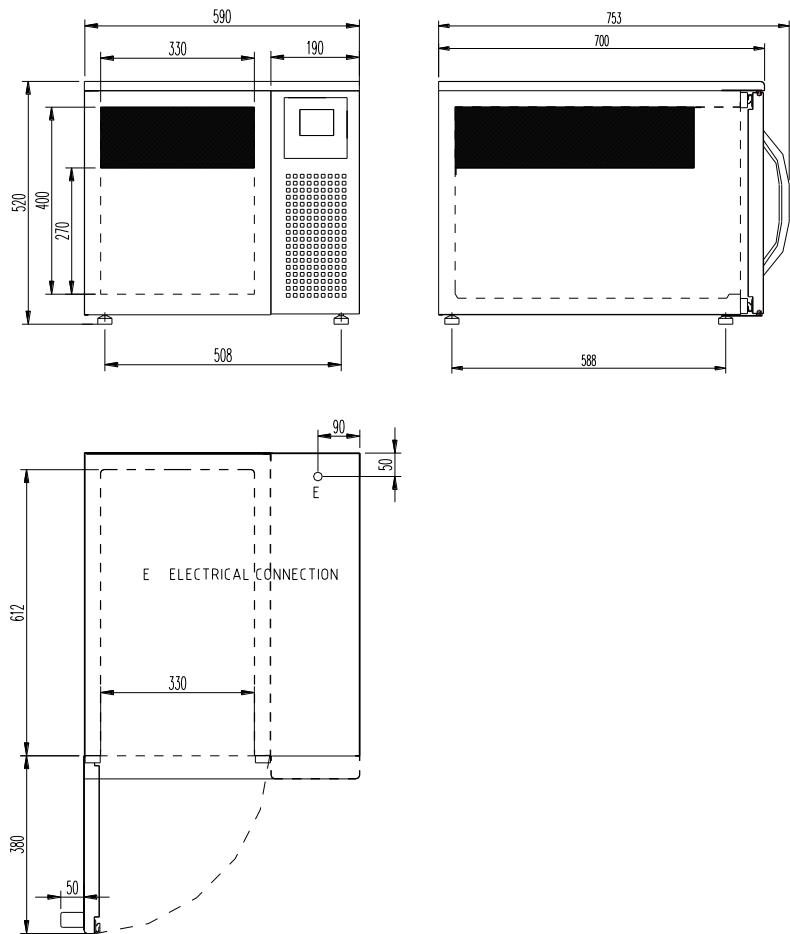
IMPORTANTE: montare il tappo di scarico interno prima dell'uso.

Tabella dei consumi:

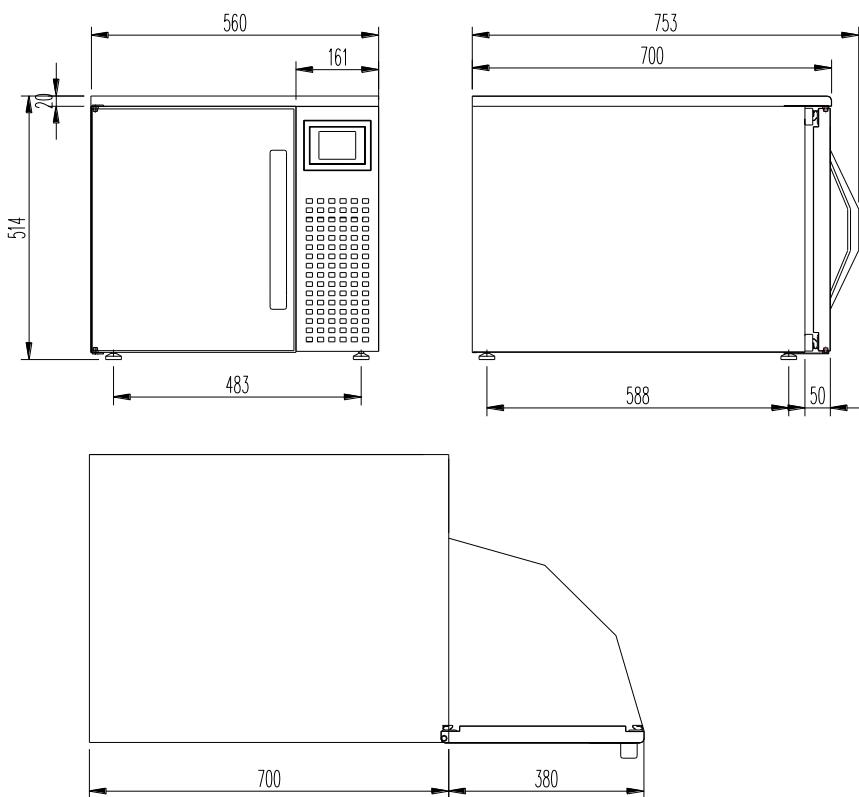
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5	5		230v 1+N	50	1200	790	700	850
5	5		230v 1+N	60	1250	790	700	850
8	8		230v 1+N	50	2150	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	400v 3+N		50	4200	1200	1065	1170

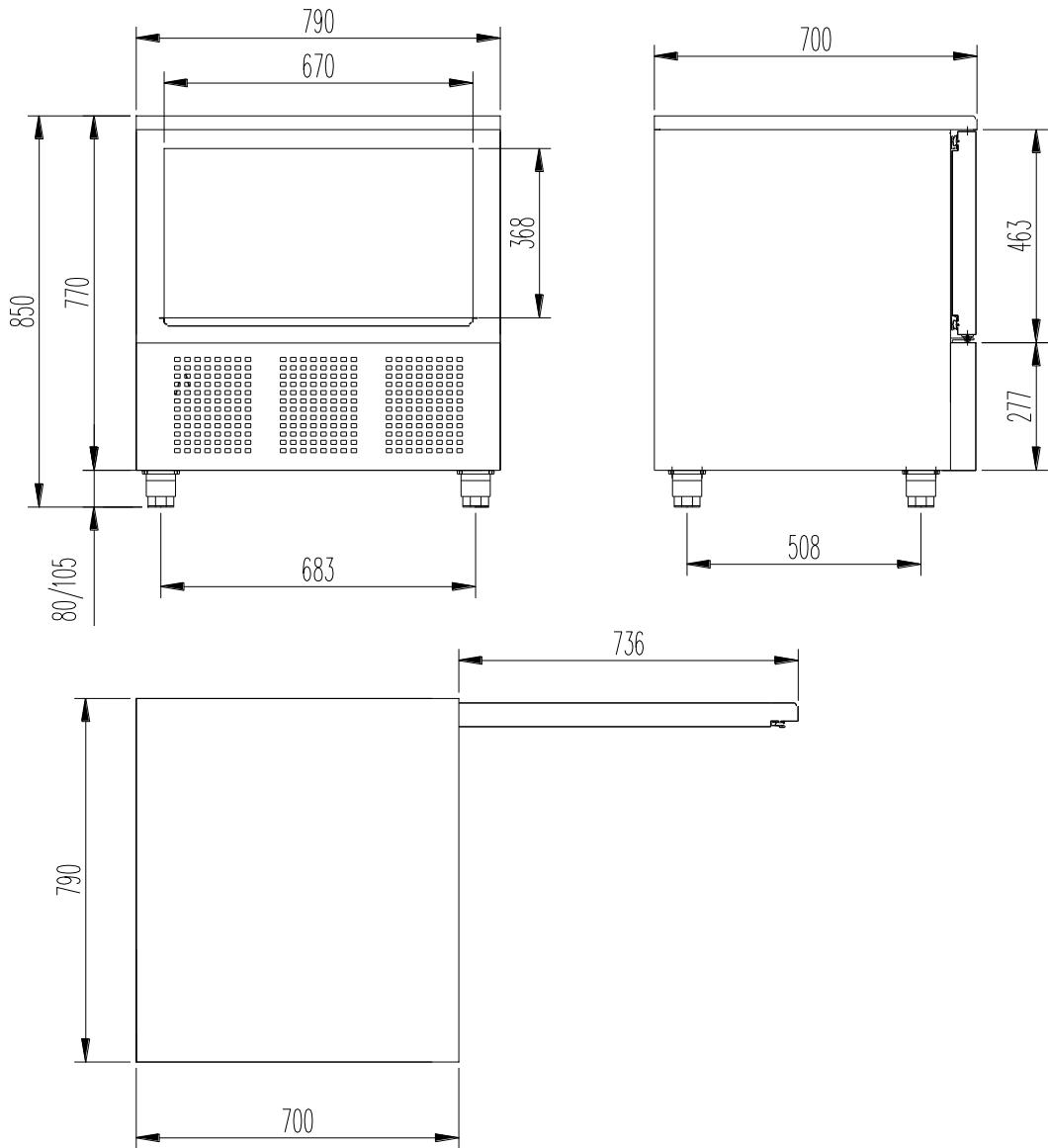
1.3 MISURE GENERALI.

3 GN 1/1 (R-290)

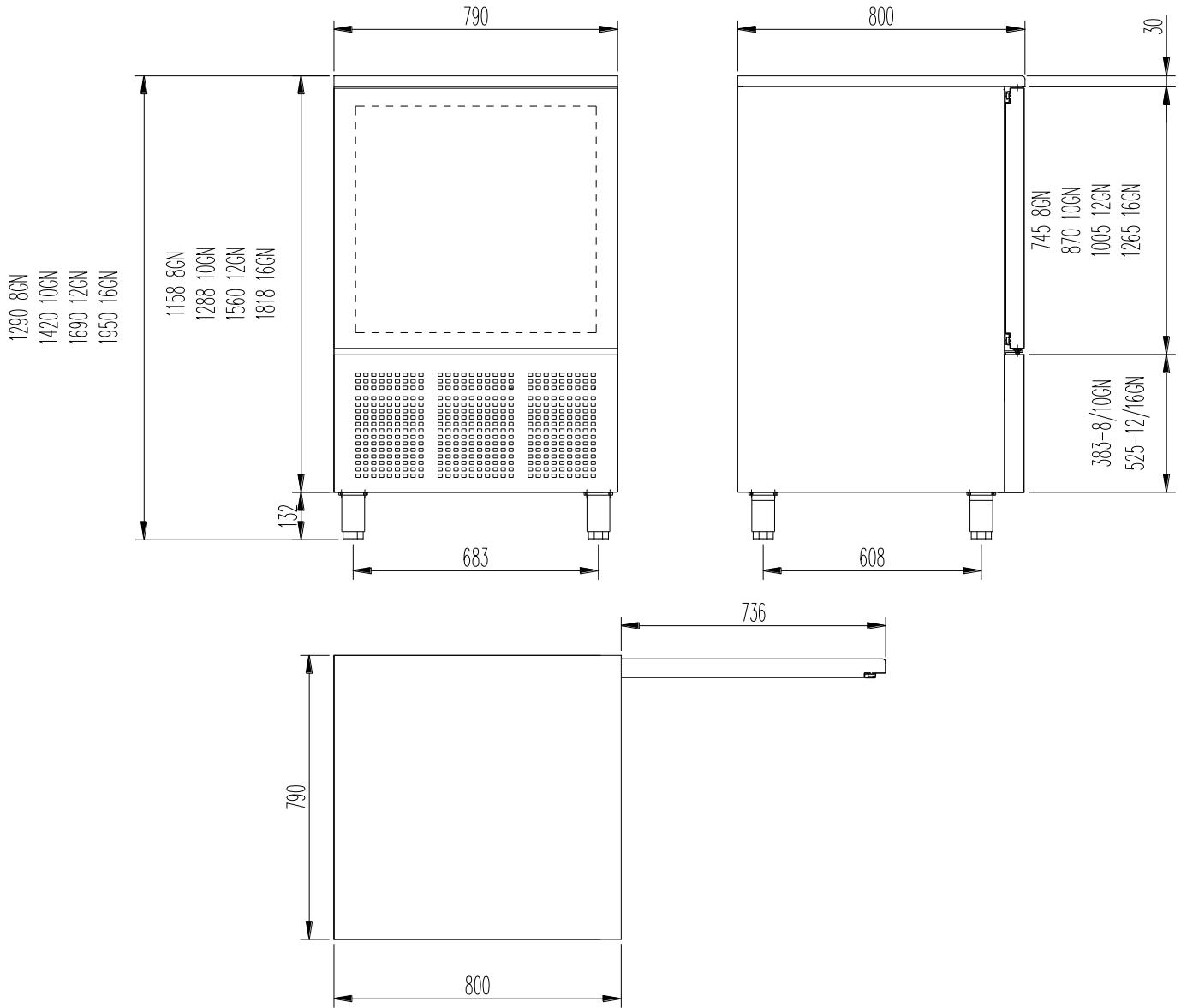


3 GN 1/1

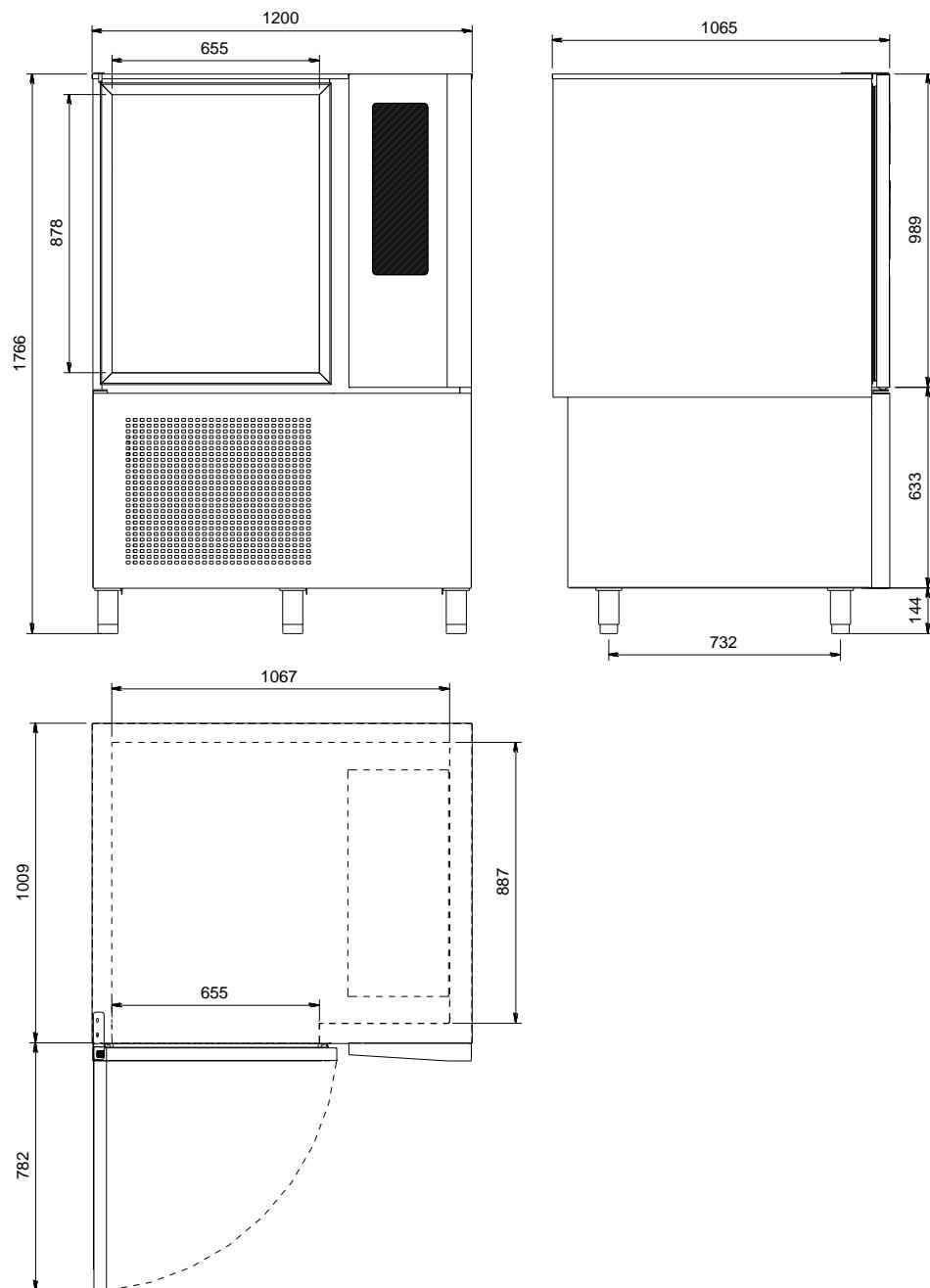


5GN 1/1

- 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 CONSTRUTTIVI

- 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 MENU 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	(12kg R290)_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:

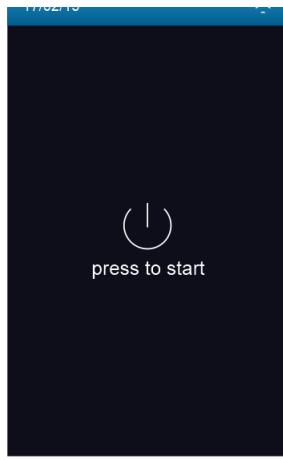
- Se è in corso un ciclo per temperatura, si ripristinerà dall'inizio.
- Se è in corso un ciclo per tempo, viene riavviata non appena l'alimentazione elettrica viene interrotta.
- Se è in corso un ciclo di conservazione, ritorna al ciclo di conservazione.

3.0 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELL’ABBATTITORE

(Le immagini utilizzate in questo manuale sono ad esempio, possono variare a seconda della macchina acquistata, a seconda del modello).

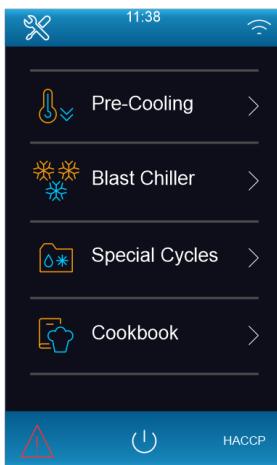
Collegare l'alimentazione del dispositivo. Completato il caricamento, il dispositivo si porterà nello stato in cui si trovava prima di essere disalimentato, ovvero:

- nella schermata On/stand-by, da cui premendo l'area centrale si passerà alla schermata Home;



La schermata iniziale visualizzata presenterà i menu relativi al funzionamento della macchina.

Schermata Home



Se la durata dell'interruzione dell'alimentazione è stata tale da provocare l'errore orologio (codice "RTC"), sarà necessario impostare nuovamente il giorno e l'ora reale

Per spegnere il dispositivo, dalla schermata Home, premere l'area in basso.



3.1 BLOCCO/ SBLOCCO DELLA TASTIERA

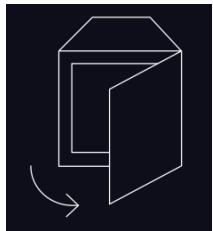
La tastiera si blocca dopo il tempo di inattività. Se la tastiera è bloccata, quando si tocca appare un pop-up con l'indicazione del blocco della tastiera e la modalità di sblocco. Lo sblocco avviene strisciando il dito verso destra.



Per silenziare l'allarme, premere un tasto qualsiasi.

3.2 SEGNALAZIONE PORTA APERTA

Al momento dell'apertura della porta sul display appare la segnalazione seguente:



Premere una qualsiasi area del display per togliere la visualizzazione.

4 – FUNZIONAMENTO

4.0 CICLI DI FUNZIONAMENTO

Il dispositivo è in grado di gestire i seguenti cicli di funzionamento:

- abbattimento a temperatura e conservazione
- abbattimento hard a temperatura e conservazione
- abbattimento a tempo e conservazione
- abbattimento hard a tempo e conservazione
- surgelazione a temperatura e conservazione
- surgelazione soft a temperatura e conservazione
- surgelazione a tempo e conservazione
- surgelazione soft a tempo e conservazione
- ciclo continuo multimer
- preraffreddamento
- sanificazione pesce
- indurimento gelato
- riscaldamento della sonda spillone (Opzionale)

4.1 SELEZIONE MODALITA DI FUNZIONAMENTO

Dalla schermata Home è possibile accedere a tutte le funzioni previste dalla macchina. Il menu della schermata Home differirà come da tabella seguente.

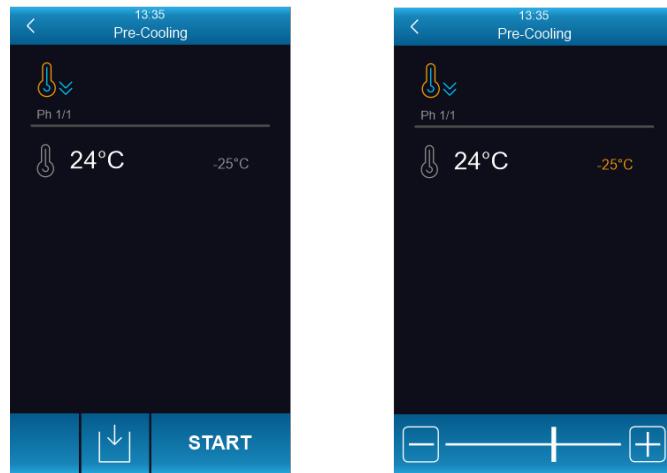
Pre-Cooling	Permette di selezionare un ciclo di preraffreddamento cella
Blast Chiller	Permette di abilitare la modalità abbattitore, nella quale è contemplata la selezione/impostazione di un ciclo di abbattimento/surgelazione standard, un ciclo multimer
Special Cycles	Permette di abilitare la modalità cicli speciali, nella quale è contemplata la selezione di uno tra i cicli speciali disponibili per la configurazione macchina
Cookbook	Permette di selezionare la modalità ricettario, in cui sono disponibili ricette prememorizzate; vedere capitolo corrispondente.
 ⚠	L'area si visualizza in caso di allarmi in corso.
HACCP	La pressione dell'area permette di visualizzare lo storico dati registrato durante il funzionamento

4.2 PRERAFFREDDAMENTO

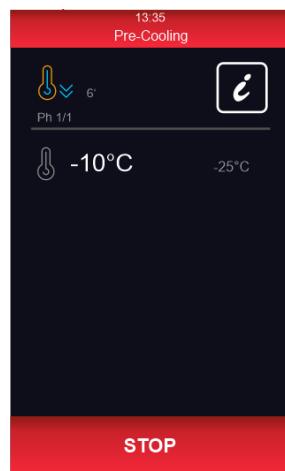


La pressione di quest'area, presente sulla pagina Home, permette di selezionare un ciclo di preraffreddamento. Si tratta di un ciclo simile ad un normale abbattimento, che può precedere tutti i cicli di funzionamento.

Alla pressione dell'area sensibile si apre la seguente schermata



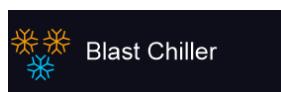
Impostare il valore desiderato per il setpoint e premere l'area **START** per avviare il preraffreddamento della cella. Si visualizzerà la seguente schermata in cui viene evidenziata l'esecuzione del preraffreddamento.



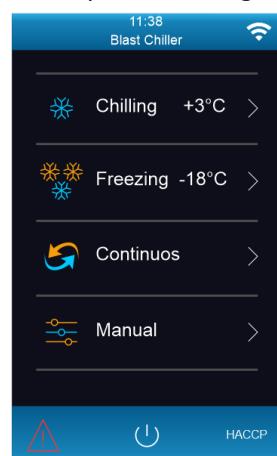
Premere il tasto **STOP** per bloccare il preraffreddamento.

Una volta raggiunto il setpoint cella desiderato, il buzzer suona, il ciclo continua mantenendo la temperatura cella raggiunta fino alla pressione del tasto **STOP**; il controllore si posizionerà automaticamente nella pagina home.

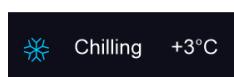
4.3 ABBATTIMENTO



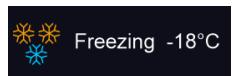
La pressione di quest'area apre la schermata riportata di seguito.



Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti: abbattimento, surgelazione, ciclo continuo e ciclo personalizzato. Di seguito il dettaglio.



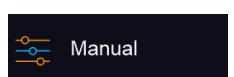
Permette di selezionare un ciclo standard di abbattimento, con il caricamento dei preset relativi. Sulla medesima schermata è possibile selezionare la modalità di esecuzione hard: in tal caso l'abbattimento è costituito da due fasi a setpoint diversi. Al termine dell'abbattimento viene eseguita la corrispondente fase di conservazione



Permette di selezionare un ciclo standard di surgelazione, con il caricamento dei preset relativi. Sulla medesima schermata è possibile selezionare la modalità di esecuzione soft: in tal caso la surgelazione è costituita da due fasi a setpoint diversi. Al termine della surgelazione viene eseguita la corrispondente fase di conservazione

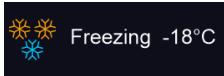
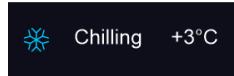


Permette di selezionare un ciclo infinito di abbattimento/surgelazione, con la possibilità di inserire più timer di funzionamento.



La pressione dell'area permette di avviare la procedura per l'impostazione di un ciclo personalizzato. In questo ciclo si possono creare fino a quattro fasi. Una volta impostate le fasi si può avviare l'esecuzione oppure salvare il programma impostato all'interno del ricettario.

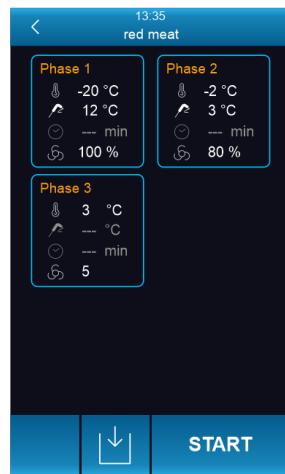
ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE E CONSERVAZIONE.



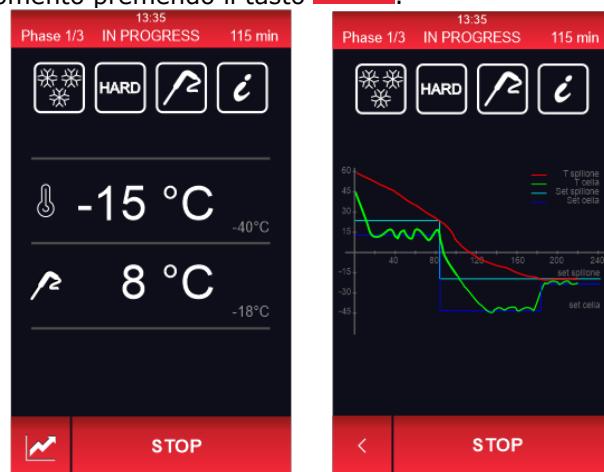
La pressione di queste aree porta rispettivamente ad un ciclo di abbattimento e ad un ciclo di surgelazione: si apre la schermata seguente con il tasto "spillone" attivo. Qualora la sonda spillone sia presente e non sia in errore, di default il ciclo è sempre a temperatura. Per passare ad un ciclo a tempo, premere l'area : si disattiverà l'area sonda spillone e si attiverà l'area tempo.



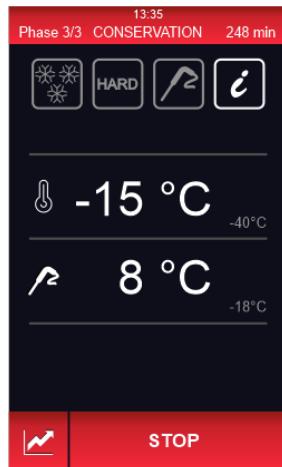
Il ciclo selezionato proporrà le impostazioni precaricate per quel ciclo, ma premendo l'area sarà possibile modificare, entro i range ammessi, le impostazioni principali visualizzate a display. Per modificare invece tutti i setpoint delle varie fasi previste per il ciclo selezionato, è possibile abilitare la modalità esperto premendo l'area . Una volta completate le varie impostazioni, premere l'area per terminare la fase: apparirà la schermata di riepilogo dei dati relativi al ciclo impostato, come illustrato di seguito.



Se il ciclo è a temperatura, viene eseguito il test per verificare il corretto inserimento della sonda spillone nell'alimento da abbattere. Se il test non viene superato, il ciclo si commuta automaticamente sulla modalità a tempo: il buzzer emette un suono e sul display viene visualizzato il simbolo di allarme in corso. Per maggiori dettagli sulla modalità di esecuzione del test. Durante l'esecuzione del ciclo, il display visualizzerà i principali setpoint. Il grafico di andamento della temperatura si visualizza premendo il tasto ; questo tasto sarà disponibile dopo 5 minuti dall'avvio del ciclo e l'aggiornamento avviene ogni minuto. È possibile terminare il ciclo in ogni momento premendo il tasto .



Una volta terminato il ciclo di abbattimento/surgelazione, per raggiunta temperatura della sonda spillone o per termine del tempo, il buzzer suona ed inizia la fase di conservazione



La fase di conservazione è infinita ed ha termine solo alla pressione del tasto **STOP**.

ABBATTIMENTO HARD/SURGELAZIONE SOFT E CONSERVAZIONE.

Nella schermata di impostazione di un abbattimento/surgelazione è possibile selezionare un ciclo di abbattimento hard/surgelazione soft premendo l'apposita area **HARD** o **SOFT**. Prima di selezionare questa modalità, assicurarsi di aver impostato il tipo di ciclo desiderato (a tempo o temperatura). Questo ciclo è costituito da due fasi di abbattimento a setpoint diversi e da una successiva fase di conservazione.

- una prima fase detta "hard" per l'abbattimento e "soft" per la surgelazione, con setpoint definiti dai parametri relativi e non modificabili;
- una seconda fase di abbattimento/surgelazione con setpoint modificabili;
- una terza fase di conservazione con setpoint modificabili.

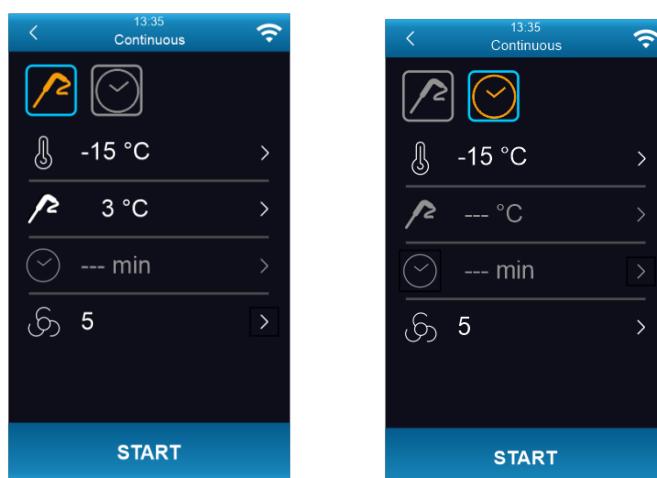
Alla conclusione di una fase, il controllore passa automaticamente alla successiva. Il termine delle prime due fasi è segnalato dal suono del buzzer.

Anche per questo ciclo è possibile selezionare la modalità di esecuzione a tempo: in questo caso il passaggio alla fase successiva è dato dalla scadenza del tempo.

CICLO CONTINUO.



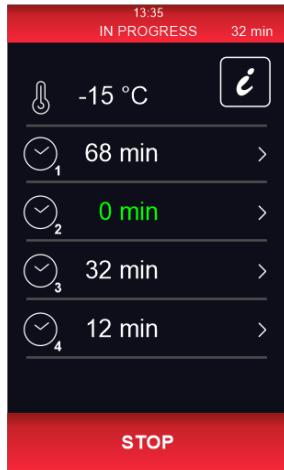
La pressione di quest'area permette di selezionare un ciclo continuo, in modalità "multitimer", qualora si selezioni un ciclo a tempo. Una volta selezionato il ciclo, si apre una schermata in cui si possono impostare i valori di temperatura cella



Ciclo continuo a spillone

Ciclo continuo a tempo

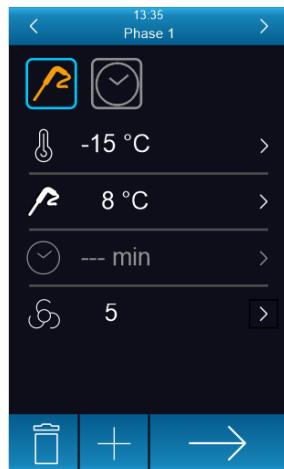
Il ciclo si avvia alla pressione del tasto **START** e ha termine solo quando tutti timer sono scaduti, dopodiché si passa automaticamente alla fase di conservazione.
 Il ciclo a tempo prevede la possibilità di impostare fino a quattro timer.
 Il ciclo si avvia attivando solo il primo timer con i suoi preset, mentre gli altri timer con i relativi preset si abilitano premendo l'area matita e impostando un tempo mentre il ciclo è già in corso.
 Al momento dell'impostazione del tempo, quando il timer è confermato, parte direttamente il suo conteggio.
 Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato e fatto ripartire il conteggio.
 Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti. Al termine del conteggio di un timer, il buzzer suona, appare a display una notifica e il valore "0 min" del relativo timer si visualizza in verde.



CICLO PERSONALIZZATO



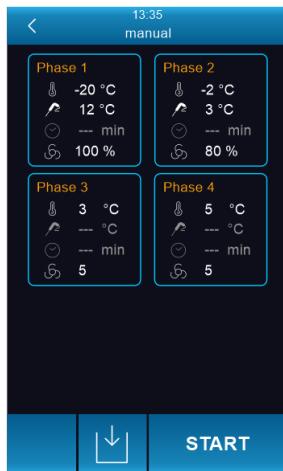
La funzione "personalizzato" permette di impostare un ciclo costituito da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione) e può essere costituito da fasi a temperatura, a tempo o miste..



Il ciclo personalizzato si avvia attivando la prima fase, che di default è una fase a spillone. E' possibile commutare la fase da spillone a tempo ed impostare i setpoint relativi.

Per aggiungere altre eventuali fasi, premere l'area **+**, mentre per eliminare una fase presente nel programma, premere l'area **⌫**. Ci si sposta tra le varie fasi utilizzando le frecce visualizzate in alto.

Una volta inserite le fasi desiderate ed eseguite le varie impostazioni, premere l'area **→** per confermare che l'inserimento è stato completato: verrà visualizzata una schermata di riepilogo.

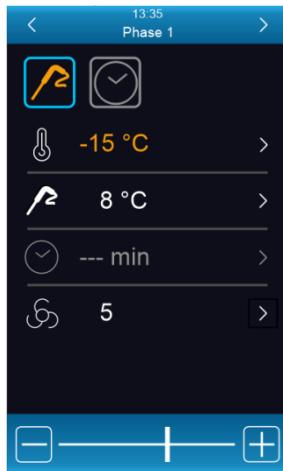


Premere l'area **START** per avviare il ciclo o l'area per salvarlo all'interno del ricettario.

5 IMPOSTAZIONE SETPOINT

5.0 IMPOSTAZIONE SETPOINT TEMPERATURA CELLA

Quando si seleziona un ciclo di abbattimento, surgelazione, continuo o personalizzato, vengono caricati i preset di temperatura cella, temperatura prodotto, tempo e velocità ventole definiti in fase di impostazione parametri. Questi possono essere modificati dall'utilizzatore all'interno del range fissato per i parametri. Per abilitare la modifica, premere il tasto a fianco del valore da modificare: apparirà la schermata riportata di seguito e il valore in modifica diventerà di colore arancione.



Impostare il valore desiderato utilizzando la barra inferiore . Una volta completata l'impostazione, premere il tasto a fianco del valore modificato e tornare alla schermata precedente.

5.1 IMPOSTAZIONE SETPOINT TEMPERATURA PRODOTTO

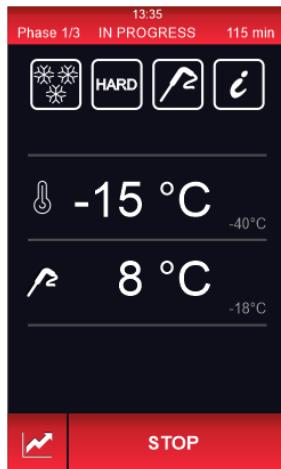
Procedere come illustrato per il setpoint cella, dopo aver premuto l'area relativa alla temperatura prodotto (ovvero la temperatura rilevata dalla sonda spillone).

5.2 IMPOSTAZIONE DURATA CICLO

Procedere come illustrato per il setpoint cella, dopo aver premuto l'area relativa alla durata del ciclo.

6 ESECUZIONE CICLO

La pressione del tasto **START** dà avvio al ciclo così come è stato impostato. Se il ciclo è a temperatura, le fasi di abbattimento/surgelazione terminano quando la sonda spillone raggiungono la temperatura impostata. Se il ciclo è a tempo, le fasi di abbattimento/surgelazione terminano quando scade il tempo impostato. Durante l'esecuzione del ciclo, viene visualizzata la schermata seguente.



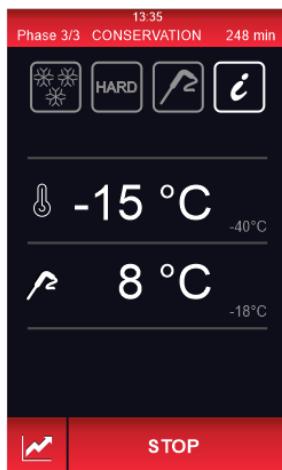
E Nella schermata sono riportate in sintesi le caratteristiche del ciclo in corso

La pressione dell'area permette di visualizzare i valori delle sonde, lo stato ingressi e uscite ed eventuali allarmi in corso. La pressione dell'area , attiva solo se è presente un allarme, permette di visualizzare il tipo di allarme in corso.

Durante l'esecuzione di un ciclo, vengono registrati i valori di temperatura delle sonde abilitate, le attivazioni delle uscite, lo stato degli ingressi, l'esecuzione di cicli di sbrinamento e la presenza di eventuali allarmi.

6.0 FINE CICLO

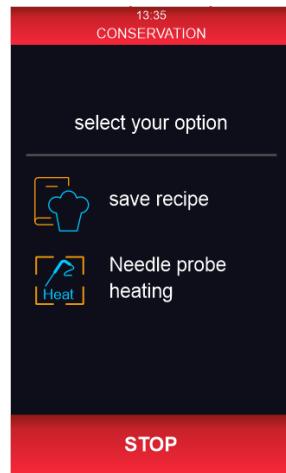
Se il ciclo di abbattimento/surgelazione a temperatura si conclude correttamente, cioè si raggiunge la temperatura al cuore del prodotto all'interno del tempo consentito, si passa automaticamente alla fase di conservazione con visualizzazione della seguente schermata



Se il ciclo a temperatura non termina nei tempi consentiti, l'anomalia verrà segnalata dalla presenza dell'icona di allarme, ma il ciclo di abbattimento proseguirà comunque.

Nei cicli a temperatura, alla pressione del tasto , verrà visualizzata la schermata che permette di utilizzare le funzioni di:

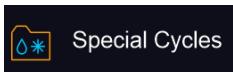
- Needle probe heating riscaldamento dello spillone per l'estrazione della sonda dal prodotto;
- save recipe memorizzazione del ciclo appena eseguito.



Nei cicli a tempo, alla pressione del tasto **STOP**, verrà visualizzata la schermata che permette di utilizzare la funzione di:

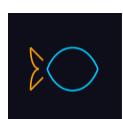


7 CICLI SPECIALI

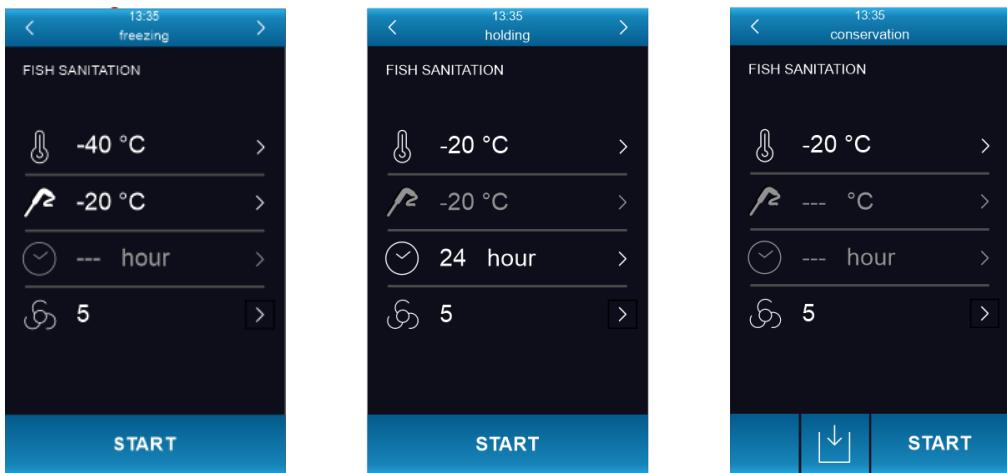


Cliccando su quest'area possiamo accedere ai menù dei cicli speciali.

7.0 SANIFICAZIONE DEL PESCE



La pressione di quest'area permette di selezionare un ciclo di sanificazione del pesce.
Si tratta di un ciclo speciale costituito dalle seguenti fasi:
- abbattimento, mantenimento e conservazione.

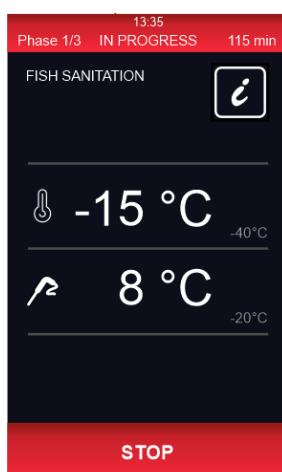


Le frecce presenti nella parte alta permettono di spostarsi nelle varie fasi della sanificazione per la visualizzazione/modifica dei setpoint.

Dopo la selezione della funzione, viene presentata la schermata con i preset, che possono essere modificati.

La pressione del tasto **START** permette l'avvio della sanificazione.

Durante l'esecuzione di una sanificazione, il dispositivo visualizzerà la temperatura di fine abbattimento, il setpoint di lavoro durante l'abbattimento e la durata del mantenimento.



Il ciclo di sanificazione inizia con la fase di abbattimento. Quando la temperatura rilevata dalla sonda spillone raggiunge la temperatura di fine abbattimento, il dispositivo passerà automaticamente al mantenimento.

La temperatura di fine abbattimento rappresenta anche il setpoint di lavoro durante il mantenimento.

Trascorso il tempo impostato per il mantenimento, il dispositivo passa automaticamente alla conservazione.

Il test di inserimento spillone viene sempre eseguito all'inizio del ciclo: se il test non viene completato, il buzzer suona ed il ciclo viene interrotto.

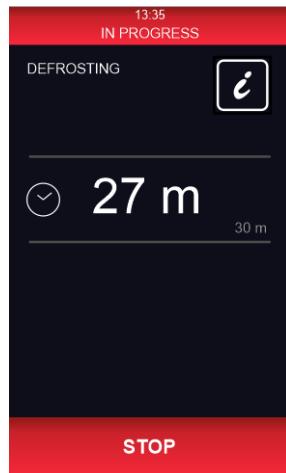
Durante l'abbattimento, il dispositivo visualizza la temperatura rilevata dalla sonda spillone, la temperatura della cella e il tempo trascorso dall'avvio dell'abbattimento.

Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto **STOP**.

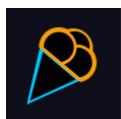
7.1 SBRINAMENTO



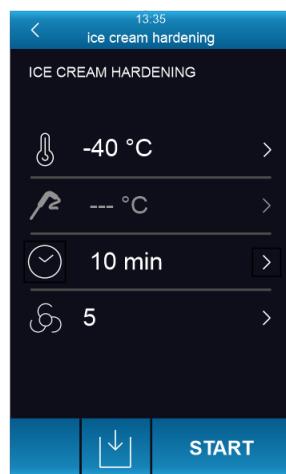
La pressione di quest'area permette di selezionare un ciclo di sbrinamento manuale, che si avvia premendo l'area **START**. Quando il ciclo è avviato, si visualizza la seguente pagina.



7.2 INDURIMENTO GELATO



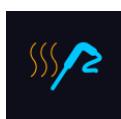
La pressione di quest'area permette di selezionare un ciclo di indurimento gelato.



Si tratta di un ciclo di surgelazione a tempo con un setpoint dato da parametro r8 e durata data da parametro r24. Al termine del tempo r24, non si passa ad una conservazione, ma il ciclo di indurimento prosegue fino alla pressione del tasto **STOP**.

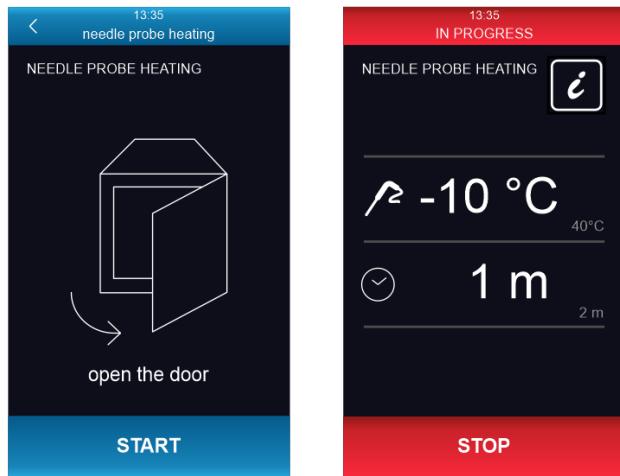
L'apertura della porta blocca il conteggio del tempo, che riprende alla chiusura della stessa.

7.3 RISCALDAMENTO DELLA SONDA SPILLONE



La pressione di quest'area permette di selezionare un ciclo di riscaldamento sonda spillone (opzionale) ; il ciclo può essere eseguito solo con la porta aperta.

Il ciclo viene proposto anche in automatico alla pressione del tasto **STOP** durante la conservazione, dopo un ciclo di abbattimento/surgelazione



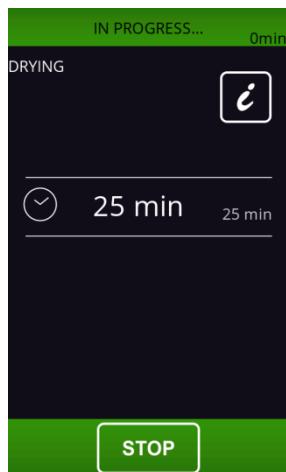
Alla conclusione del riscaldamento, il buzzer viene attivato.

Il riscaldamento può essere bloccato con la pressione del tasto **STOP**.

7.4 ASCIUGATURA



La pressione di quest'area permette di selezionare un ciclo di asciugatura.



Si tratta di un ciclo di ventilazione forzata attivabile con porta chiusa e di durata data dal parametro u13.

L'apertura della porta durante l'asciugatura non influenza l'esecuzione del ciclo.

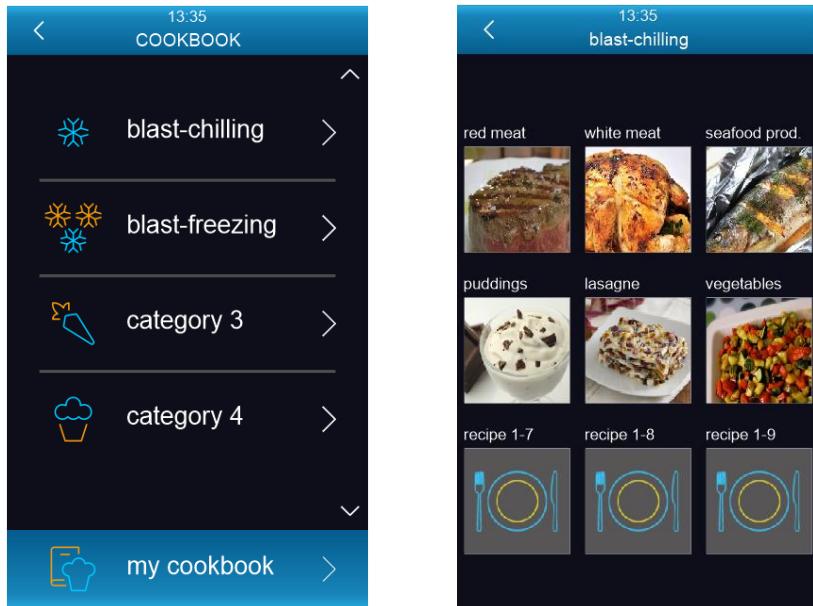
Il ciclo si interrompe alla scadenza del tempo o per pressione del tasto **STOP**.

8 RICETTARIO



Il controllore dispone di due tipologie di ricettario: "Cookbook" e "My Cookbook".

"Cookbook" è uno spazio dedicato a ricette predeterminate.



. "My Cookbook" è uno spazio in cui è possibile salvare fino a 40 ricette.

8.0 MEMORIZZAZIONE RICETTE MY COOKBOOK

È possibile memorizzare cicli sia a tempo sia a temperatura: in quest'ultimo caso, ciò che viene memorizzato è il tempo impiegato a raggiungere al cuore la temperatura desiderata.
Sono disponibili le seguenti modalità di memorizzazione di una ricetta:

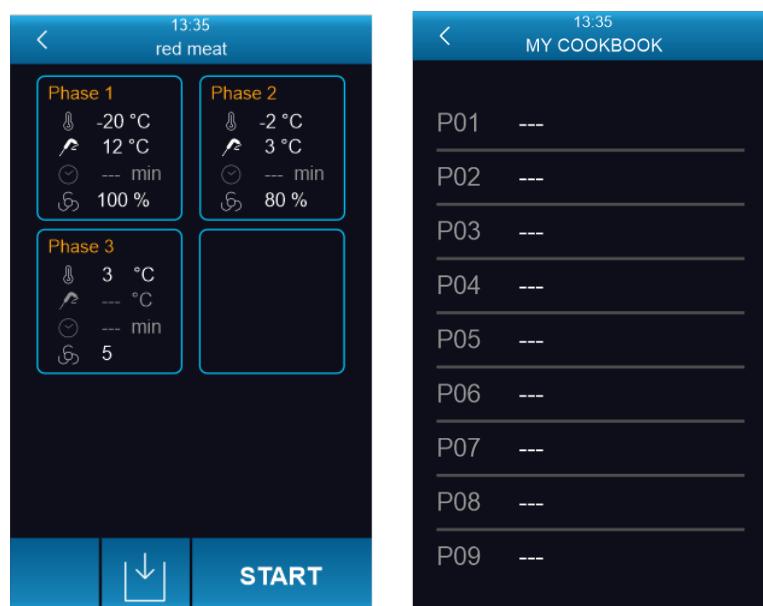
- durante la conservazione dopo un ciclo di abbattimento/surgelazione personalizzato, alla pressione del tasto **STOP** il dispositivo proporrà di memorizzare la ricetta eseguita;
- salvare una ricetta prima di eseguire il ciclo;
- selezionare una ricetta già presente, modificarla e salvarla.

Di seguito un esempio su come salvare una ricetta prima di eseguire il ciclo.

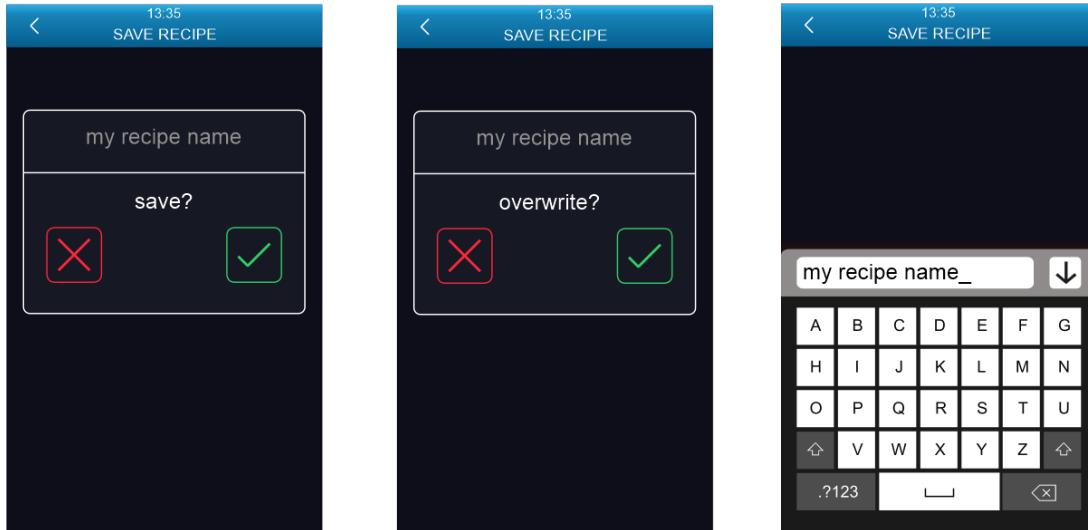
Dopo aver impostato il ciclo desiderato, posizionare il dispositivo in stato di "Riepilogo Ciclo"

Prima di premere il tasto **START**, procedere alla memorizzazione di una ricetta nel seguente modo:

- Premere **↓**: si accede alla pagina "MY COOKBOOK" che visualizza un elenco con le posizioni disponibili (contraddistinte da "---") e le ricette eventualmente salvate in precedenza.



- Scorrere la pagina e selezionare la posizione su cui si desidera salvare una nuova ricetta o sovrascriverne una esistente
- Premere per confermare: si accede alla tastiera alfabetica (toccare per uscire dalla procedura senza salvare)
- Comporre il nome ricetta desiderato e premere per confermare



Nel caso in cui si voglia procedere al cambiamento del nome della ricetta, procedere nel seguente modo:

- Toccare sopra il nome della ricetta desiderata
- Toccare per confermare la sovrascrittura: si accede alla tastiera alfabetica (toccare per uscire dalla procedura senza salvare)
- Cancellare il nome ricetta visualizzato e comporre il nuovo nome ricetta desiderato
- Premere per confermare

8.1 AVVIO RICETTE

Per avviare una ricetta, operare nel modo seguente:

- Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e che non sia in corso alcuna procedura.
- Toccare il tasto Cookbook
- Entrare nel menu my cookbook > e selezionare la ricetta desiderata
- Dalla pagina di "riepilogo ciclo" toccare START per avviare la ricetta.
- Se si desidera variare i dati della ricetta, toccare il campo da modificare per entrare nell'impostazione della stessa

8.2 CANCELLAZIONE RICETTE

Per cancellare una ricetta,, Dall'elenco "MY COOKBOOK" selezionare la ricetta che si vuole eliminare e premere il tasto .

8.3 IMPOSTAZIONI (ora e data, Service, Valori interni, lingua)

Si accede all'area SETTINGS premendo l'area dalla schermata Home. La pagina visualizza i seguenti menu:

- ora e data (Clock-reloj)

L'accesso all'area "ora e data" permette la modifica dell'ora del giorno e della data del dispositivo

- Service

Da quest'area si accede alle funzioni di:

- configurazione parametri, tramite password.
- ripristino dei valori di default, tramite password

- Valori interni

All'interno dell'area INTERNAL VALUES viene visualizzato l'elenco delle funzionalità disponibili, come segue:

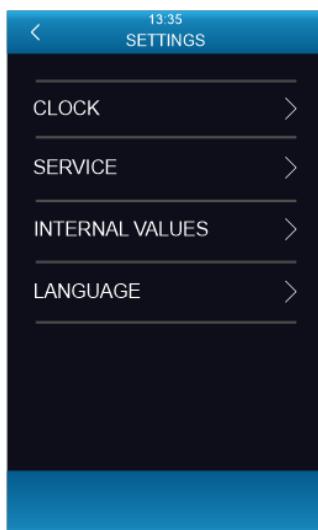
- allarmi;
- stato ingressi e uscite;
- ore funzionamento compressore;
- selezione dati HACCP;
- reset dati interni.

All'interno del menu "reset dati interni" (accessibile tramite password 99), è possibile resettare i seguenti dati:

- ore funzionamento compressore;
- allarmi HACCP
- ricette utente

- Selezione lingua

Da quest'area è possibile selezionare la lingua di consultazione tra quelle presenti.



9 USB

Attraverso la porta USB è possibile eseguire le seguenti operazioni:

- download delle impostazioni contenute nelle ricette della funzione "MY COOKBOOK" e nei cicli di lavoro della funzione "Cicli speciali" (in seguito denominate "programmi");
- download delle informazioni relative allo storico HACCP.

Per eseguire il download dei dati HACCP, operare nel modo seguente:

1. Assicurarsi che il dispositivo sia in stand-by e che non sia in corso alcuna procedura;
2. Inserire una chiave USB nella porta USB del dispositivo e attendere che appaia il menu;
3. Toccare "DOWNLOAD DATI HACCP";
4. Selezionare la data e l'ora di inizio registrazione dello storico dati;
5. Toccare per confermare: verrà creato un file di nome "haccp.csv";
6. Alla conclusione dell'upload rimuovere la chiave USB dalla porta USB del dispositivo; in caso di lingue che non utilizzano l'alfabeto occidentale, i dati nel file "haccp.csv" sono memorizzati in inglese.

10 ALLARMI HACCP

Per accedere all'area allarmi HACCP, premere l'area **HACCP** dalla schermata Home. Viene visualizzata la seguente schermata.



Gli allarmi presenti nella lista HACCP sono:

- Durata ciclo di abbattimento/surgelazione
- Power failure
- Porta aperta
- Allarme alta temperatura

11 ALLARMI

Codice	Significato
RTC	<p>Errore orologio.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none">- impostare nuovamente il giorno e l'ora reale. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- il dispositivo non memorizzerà la data e l'ora in cui un allarme HACCP si è manifestato- l'uscita di allarme verrà attivata.
SONDA CELLA	<p>Errore sonda cella.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none">- verificare il valore del parametro P0- verificare l'integrità della sonda- verificare il collegamento dispositivo-sonda- verificare la temperatura della cella. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento- se l'errore si manifesta durante l'abbattimento o la surgelazione, il ciclo prosegue e il compressore funziona in modo continuo- se l'errore si manifesta durante la conservazione, l'attività del compressore dipenderà dai parametri C4 e C5 o C9- l'allarme di temperatura di massima non verrà mai attivato- le resistenze della porta non verranno mai accese- l'uscita di allarme verrà attivata.

SONDA EVAPORATORE	<p>Errore sonda evaporatore.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli stessi dell'errore sonda cella ma relativamente alla sonda evaporatore. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se il parametro P4 è impostato a 1, lo sbrinamento durerà il tempo stabilito con il parametro d3 - il parametro F1 non avrà alcun effetto - l'uscita di allarme verrà attivata.
SENSORE SPILLONE	<p>Errore sonda/sensore spillone.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli stessi dell'errore sonda cella ma relativamente alla sonda spillone. <p>Principali conseguenze se il parametro P3 è impostato a 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", i cicli di funzionamento a temperatura verranno avviati a tempo - se l'errore si manifesta durante l'abbattimento a temperatura, l'abbattimento durerà il tempo stabilito con il parametro r1 - se l'errore si manifesta durante la surgelazione a temperatura, la surgelazione durerà il tempo stabilito con il parametro r2 - se l'errore si manifesta durante il riscaldamento della sonda ad ago, il riscaldamento verrà interrotto - l'uscita di allarme verrà attivata.
TERMICA	<p>Allarme protezione termica</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare le condizioni dell'ingresso protezione termica - verificare il valore del parametro i11. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il ciclo in corso verrà interrotto - l'uscita di allarme verrà attivata.
ALTA PRESSIONE	<p>Allarme alta pressione.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare le condizioni dell'ingresso alta pressione - verificare il valore del parametro i6. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se il ciclo in corso prevede l'uso del compressore, il ciclo viene interrotto - l'uscita di allarme verrà attivata.
PORTE APERTA	<p>Allarme porta aperta.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare le condizioni della porta - verificare il valore dei parametri i0 e i1. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'effetto stabilito con il parametro i0 - l'uscita di allarme verrà attivata.

ALTA TEMPERATURA	Allarme di temperatura di massima (allarme HACCP). Rimedi: <ul style="list-style-type: none">- verificare la temperatura della cella- verificare il valore dei parametri A4 e A5. Principali conseguenze: <ul style="list-style-type: none">- il dispositivo memorizzerà l'allarme- l'uscita di allarme verrà attivata.
DURATA CICLO	Allarme abbattimento a temperatura o surgelazione a temperatura non conclusi entro la durata massima (allarme HACCP). Rimedi: <ul style="list-style-type: none">- verificare il valore dei parametri r5 e r6. Principali conseguenze: <ul style="list-style-type: none">- il dispositivo memorizzerà l'allarme- l'uscita di allarme verrà attivata.
COMUNICAZIONE BASE	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo. Rimedi: <ul style="list-style-type: none">- verificare il collegamento interfaccia utente-modulo di controllo. Principali conseguenze: <ul style="list-style-type: none">- un eventuale ciclo in corso verrà terminato e non sarà possibile avviare uno
COMPATIBILITÀ BASE	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo. Rimedi: <ul style="list-style-type: none">- verificare che l'interfaccia utente e il modulo di controllo siano compatibili. Principali conseguenze: <ul style="list-style-type: none">- l'eventuale ciclo in corso verrà terminato e non sarà possibile avviare uno.
POWER FAILURE	Allarme interruzione dell'alimentazione (allarme HACCP). Rimedi: <ul style="list-style-type: none">- verificare il collegamento dispositivo-alimentazione Principali conseguenze: <ul style="list-style-type: none">- il dispositivo memorizzerà l'allarme- l'eventuale ciclo in corso riprenderà al ripristino dell'alimentazione- l'uscita di allarme verrà attivata.
INS SPILLONE SANIFICAZIONE	Allarme sanificazione. Rimedi: <ul style="list-style-type: none">- verificare il corretto inserimento della sonda spillone e il valore dei parametri r17 e r18. Principali conseguenze: <ul style="list-style-type: none">- il ciclo di sanificazione verrà interrotto.

DURATA SANIFICAZIONE	<p>Allarme sanificazione non conclusa entro la durata massima (allarme HACCP).</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare il valore dei parametri r23 <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il dispositivo memorizzerà l'allarme - il ciclo in corso verrà interrotto - l'uscita di allarme verrà attivata
INS SPILLONE	<p>Allarme spillone non inserito.</p> <p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare il corretto inserimento delle sonde spillone e il valore dei parametri r17 e r18. <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il ciclo a temperatura in corso viene commutato in un ciclo a tempo

11.0 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.

12 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 Le sia utile.

12.0 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.

12.1 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.

12.2 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.

12.3 INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO

- Collegare l'apparecchio con il pulsante ON / OFF nel caso in cui fosse dotato di quest'opzione.
- Collegare 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.

12.4 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'Abattitore non funziona

- Verificare che giunge corrente all'Abattitore 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'abattitore.
- Verificare che le viti (almeno quelle visibili) siano ben strette.

12.5 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 Abattitore.
- 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 bruciature.
- 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 accorciarlo mai.
- Il coperchio interno dell'installazione elettrica è importantissima, nel caso in cui bisogna smontarlo, rimontarlo lasciandolo nello stesso modo.

12.6 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 direttive 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 V869:**

ABATEDOR DE TEMPERATURA

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO: ABATEDORES

ÍNDICE

1	INSTALAÇÃO	167
1.0	ESCOLHA DO LOCAL	167
1.1	LIMPEZA	167
1.2	LIGAÇÃO	167
1.3	MEDIDAS GERAIS	169
2	UTILIZAÇÃO	172
2.0	- DADOS AMBIENTAIS	172
2.1	- DADOS DE CONSTRUÇÃO	173
2.2	- UTILIZAÇÃO	173
2.3	- PRODUÇÃO	174
3	- INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO DO CONGELADOR	174
3.0	LIGADO / CONGELADOR DESLIGADO	174
3.1	BLOQUEIO/DESBLOQUEIO DO TECLADO	175
3.2	SINALIZAÇÃO DE PORTA ABERTA	176
4	- FUNCIONAMENTO	176
4.0	CICLOS DE FUNCIONAMENTO	176
4.1	SELEÇÃO DOS CICLOS DE FUNCIONAMENTO	176
4.2	PRÉ-ARREFECIMENTO	177
4.3	REFRIGERAÇÃO RÁPIDA	178
	REFRIGERAÇÃO RÁPIDA/CONGELAÇÃO E CONSERVAÇÃO	178
	REFRIGERAÇÃO RÁPIDA HARD/CONGELAÇÃO SOFT E CONSERVAÇÃO	180
	CICLO CONTÍNUO	180
	CICLO PERSONALIZADO	181
5	CONFIGURAÇÃO SETPOINT	182
5.0	CONFIGURAÇÃO SETPOINT DA TEMPERATURA DA CÂMARA	182
5.1	CONFIGURAÇÃO SETPOINT DA TEMPERATURA DO PRODUTO	183
5.2	CONFIGURAÇÃO DE DURAÇÃO DO CICLO	183
6	EXECUÇÃO DO CICLO	183
6.0	FINALIZAÇÃO DE UM CICLO	184
7	CICLOS ESPECIAIS	185
7.0	HIGIENIZAÇÃO DO PEIXE	185
7.1	DESCONGELAÇÃO	186
7.2	ENDURECIMENTO DO GELADO	187
7.3	SONDA DE PONTA DE AQUECIMENTO	187
7.4	SECAGEM	188
8	RECEITUÁRIO	188
8.0	ARMAZENAMENTO DE RECEITAS EM MY COOKBOOK	189
8.1	INÍCIO DE RECEITAS	190
8.2	APAGAR RECEITAS	190
8.3	CONFIGURAÇÕES (HORA E DATA, SERVIÇO, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)	190
9	USB	191
10	ALARMES HACCP	191
11	SIGNIFICADO DOS ALARMES E ERROS	192
11.0	PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	195
12	MANUTENÇÃO	195
12.0	LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR	195
12.1	SONDA DE HASTE (opcional)	195
12.2	INSPECÇÃO REGULAR	195
12.3	NÃO UTILIZAÇÃO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO	196
12.4	GENERALIDADES DA INSPECÇÃO DA MÁQUINA	196
12.5	MANUTENÇÃO ESPECIAL	196
12.6	TESTES E GARANTIA	196

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

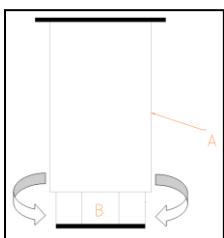
1.0 ESCOLHA DO LOCAL

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 paleta, 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: ROSÇA:

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.

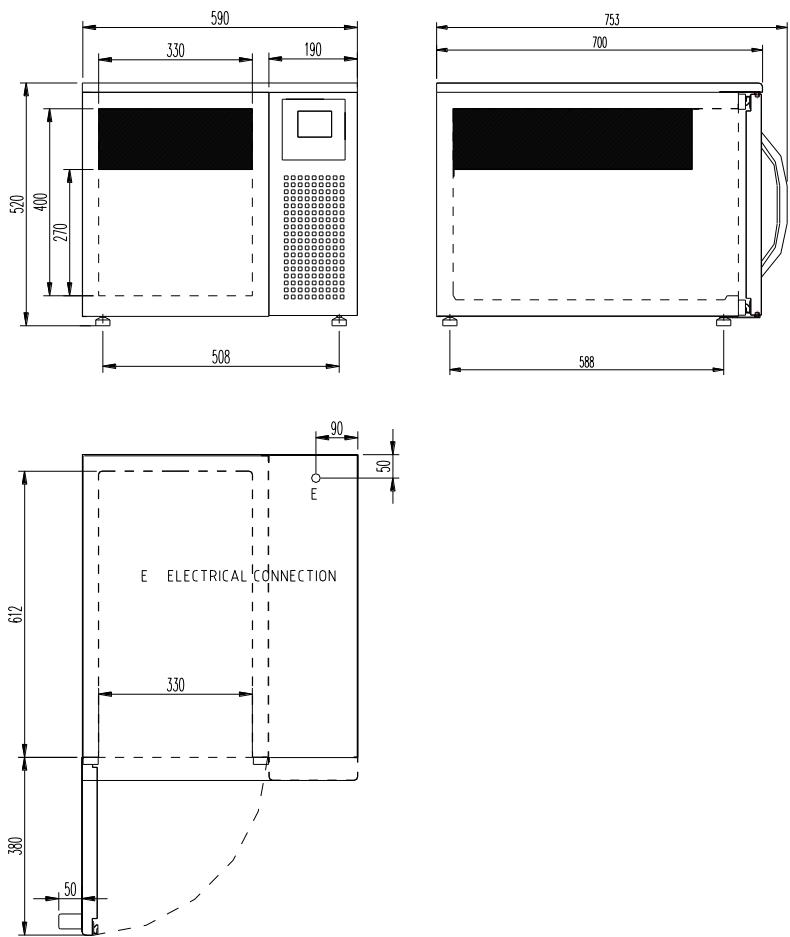
Em caso de incêndio não utilizar água. Utilizar extintores com CO₂ (anidrido carbónico) e arrefecer o mais rapidamente possível a zona do motor.

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

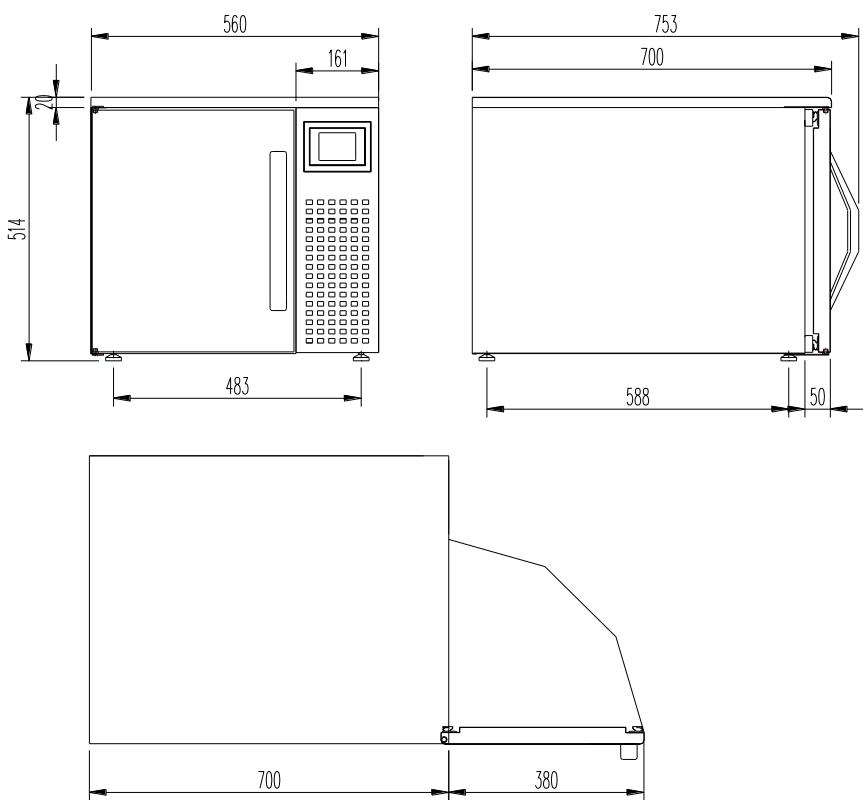
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	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

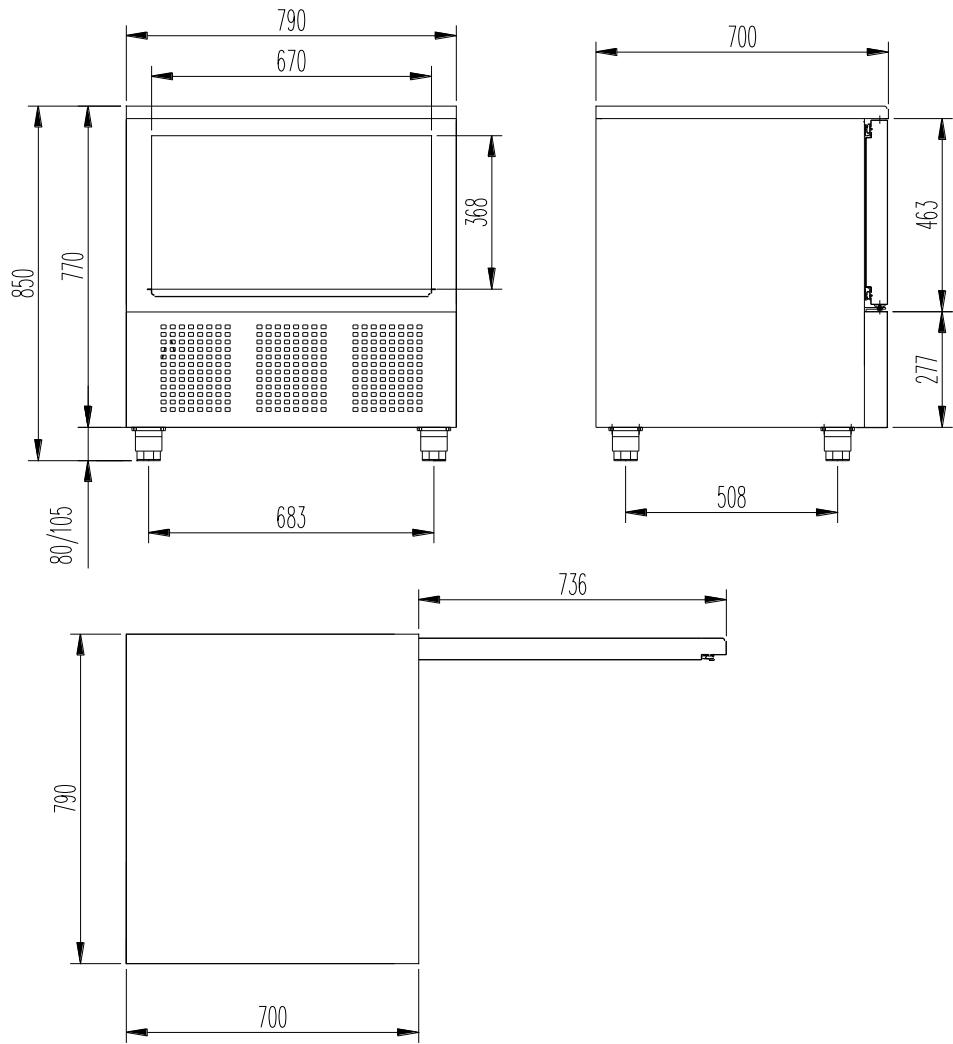
1.3 MEDIDAS GERAIS.

3 GN 1/1 (R-290)

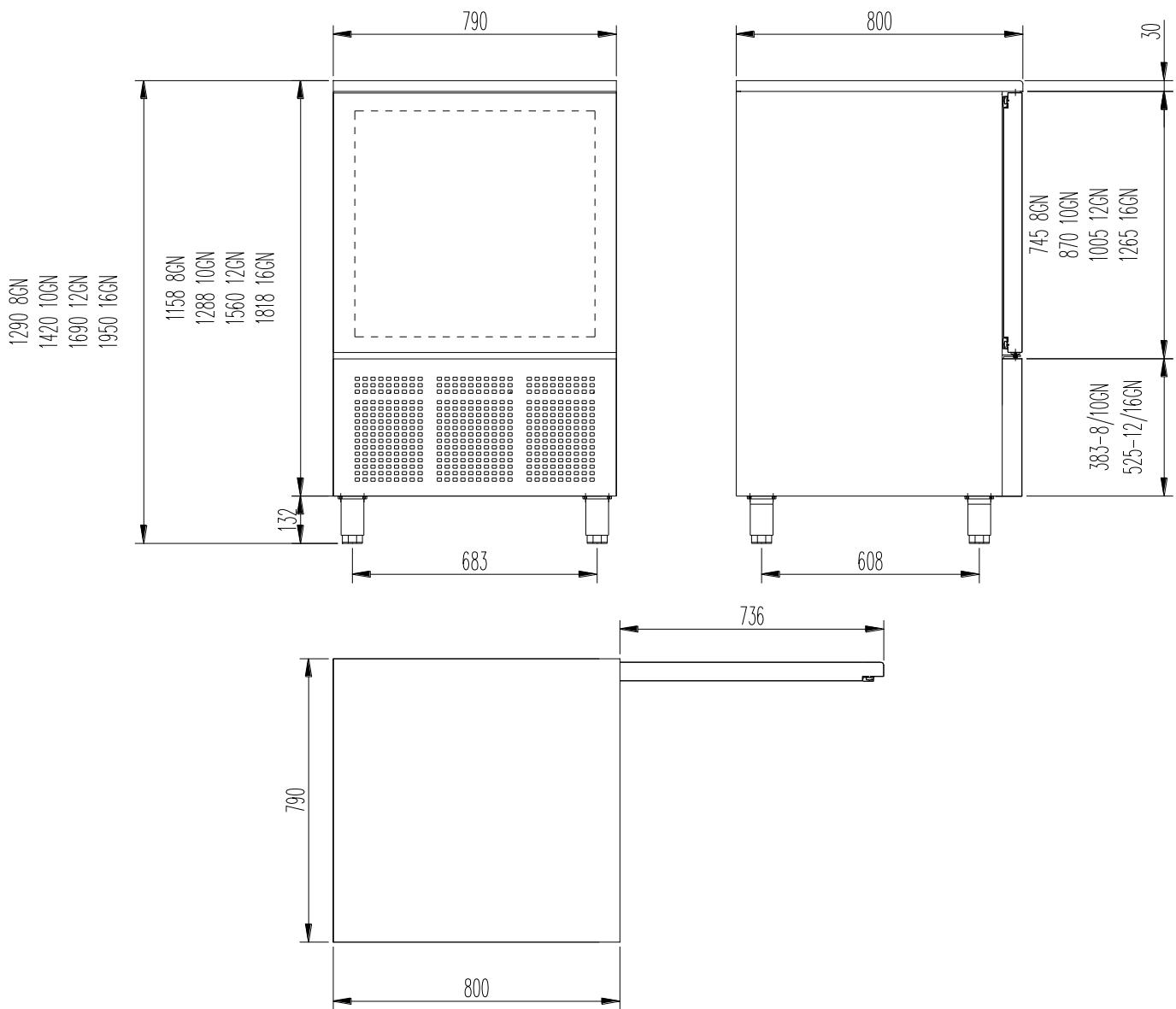


3 GN 1/1

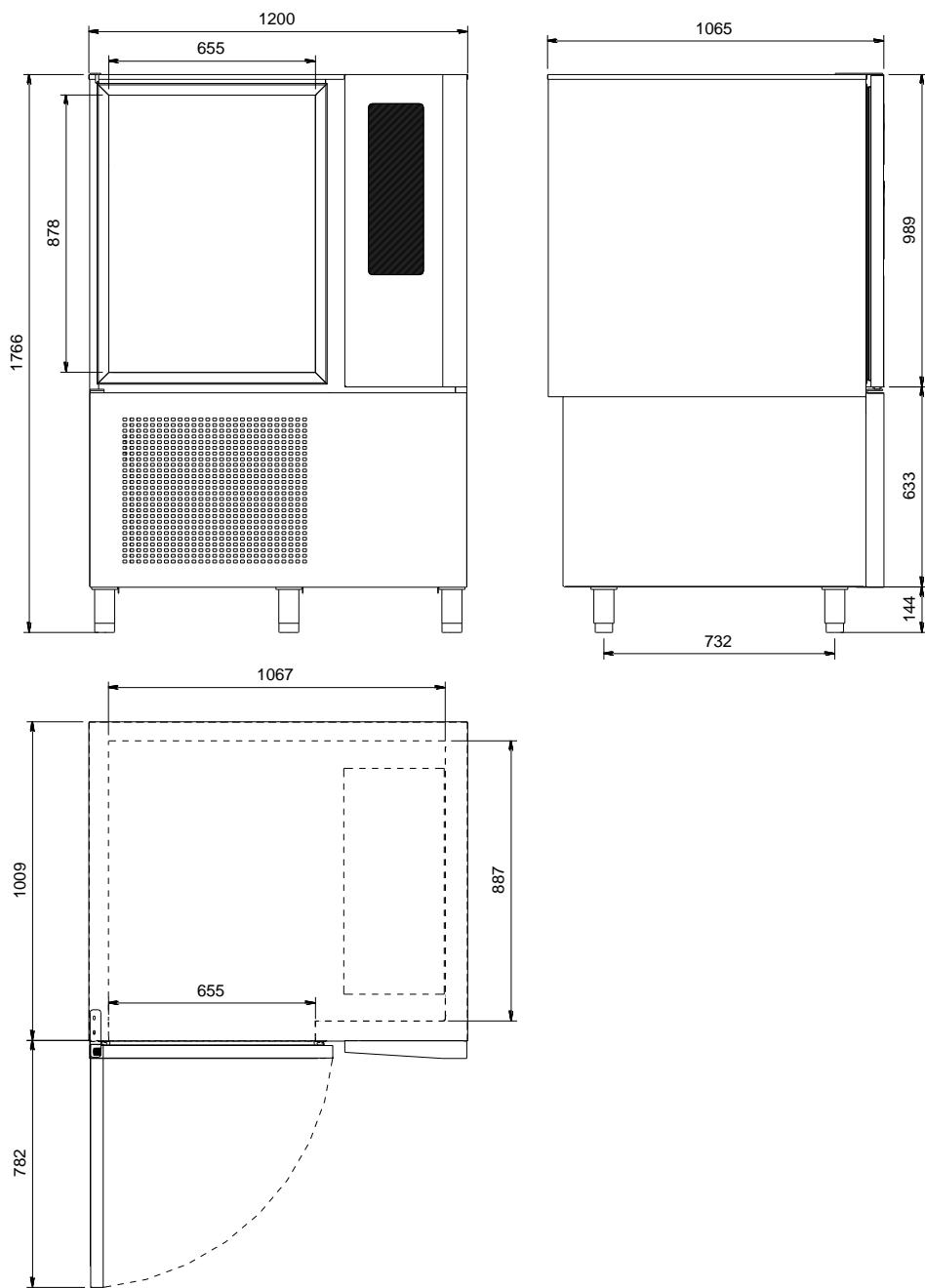


5GN 1/1

- 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 INTRODUZIR O PRODUTO QUENTE. PARA ISSO, NO MENU PRINCIPAL, SELECCIONE 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	(12kg R290)_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 acordo com EN17032 (Refr, +65 °C → +10 °C em 120'; Cong +65 °C → -18 °C em 270')

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

3 – INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO DO CONGELADOR

Existem os seguintes estados de funcionamento:

- o estado "off", o aparelho está desligado.
- o estado "standby" (o aparelho está ligado à corrente e desligado no interruptor)
- o estado "on" (o aparelho está ligado à corrente, está ligado no interruptor e a aguardar o início de um ciclo de funcionamento)
- O estado "run" (o aparelho está ligado à corrente, está ligado no interruptor e com um ciclo em curso). Sucessivamente, por "aparelho ligado", entende-se a passagem do estado "standby" para "on" e com "desligado" no aparelho, entende-se a passagem do estado "on" para "standby".

Caso haja uma interrupção na alimentação durante o estado "standby" ou durante o estado "on", aquando do restabelecimento da alimentação, o aparelho voltará ao mesmo estado.

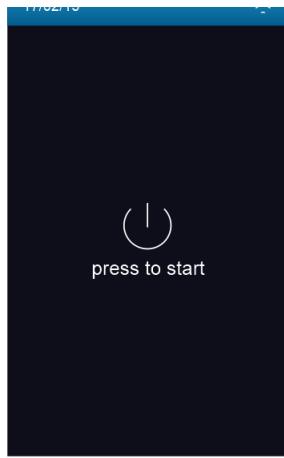
Caso se manifeste uma interrupção da alimentação durante o estado "run", aquando do restabelecimento da mesma, o aparelho irá funcionar no seguinte modo:

- Caso esteja em curso um ciclo por temperatura, esse ciclo será restabelecido a partir do princípio
- Caso esteja em curso um ciclo por tempo, será reiniciado a partir do momento em que a interrupção da alimentação tenha ocorrido.
- Caso esteja em curso um ciclo de conservação, irá voltar ao ciclo de conservação.

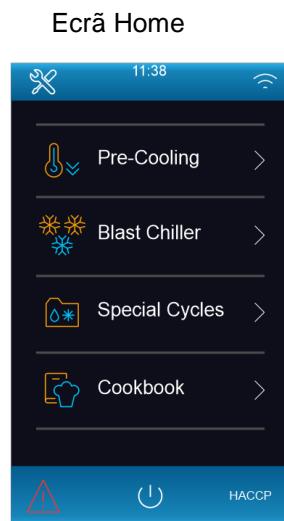
3.0 LIGADO / CONGELADOR DESLIGADO

(As imagens utilizadas neste manual são exemplificativas, podem variar de acordo com o aparelho que adquirir, a depender do modelo).

Ligar a alimentação do aparelho. O visor mostrará o ecrã inicial, em seguida, ele entrará no modo "stand-by", do qual pressionar a área central irá para a tela inicial.



O ecrã Home visualizado irá apresentar os menus relativos ao funcionamento do aparelho.



Se com a interrupção de alimentação for gerado um erro no relógio (código “RTC”), será preciso configurar novamente o dia e hora atuais.

Para desligar o aparelho, a partir do ecrã Home, prima a tecla.



3.1 BLOQUEIO/DESBLOQUEIO DO TECLADO

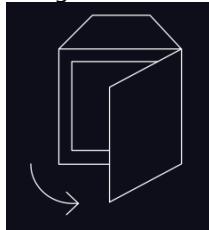
O teclado fica bloqueado após o período de inatividade. Se o teclado estiver bloqueado, quando toca, surge um pop-up com a indicação do bloqueio do teclado e o modo de desbloqueio. Pode ser desbloqueado ao deslizar com o dedo para a direita.



Para silenciar o alarme, premir qualquer tecla.

3.2 SINALIZAÇÃO DE PORTA ABERTA

Ao abrir a porta, no ecrã irá surgir a sinalização seguinte:



Prima qualquer tecla do ecrã para sair da visualização.

4 - FUNCIONAMENTO

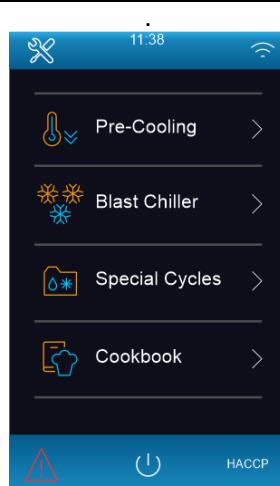
4.0 CICLOS DE FUNCIONAMENTO

O aparelho dispõe dos seguintes ciclos de funcionamento:

- Pré-arrefecimento
- Refrigeração rápida por temperatura e conservação
- Refrigeração rápida hard por temperatura e conservação
- Refrigeração rápida por tempo e conservação
- Refrigeração rápida hard por tempo e conservação
- Congelação por temperatura e conservação
- Congelação soft por temperatura e conservação
- Congelação por tempo e conservação
- Congelação soft por tempo e conservação
- Ciclo contínuo multitemperatura
- Endurecimento gelado
- Desinfecção de peixe
- Descongelação
- Aquecimento da sonda de vara

4.1 SELEÇÃO DOS CICLOS DE FUNCIONAMENTO

A partir do ecrã Home, é possível aceder a todas as funções previstas no aparelho. O menu do ecrã Home está diferenciado do seguinte modo:



Pre-Cooling	Permite selecionar um ciclo de pré-arrefecimento da câmara
Blast Chiller	Permite ativar o modo congelador, onde está definida a seleção/configuração de um ciclo de Refrigeração rápida/congelação padrão, um ciclo multitemperatura;

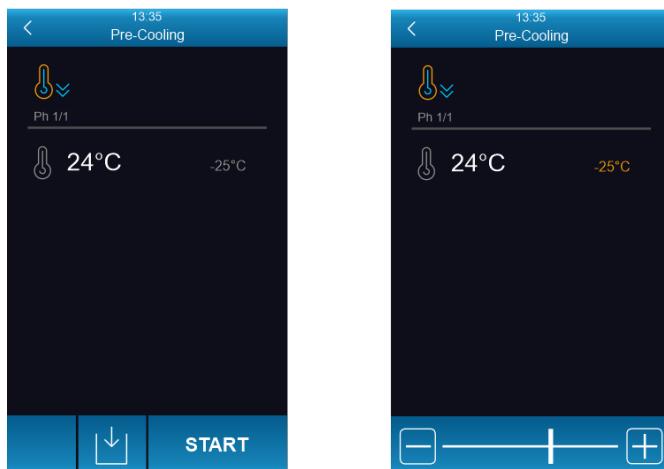
 Special Cycles	Permite acionar o modo ciclos especiais, onde define-se a seleção de um entre os ciclos especiais disponíveis para a configuração da máquina
 Cookbook	Permite selecionar o modo Receitas, onde estão disponíveis receitas previamente carregadas; ver o Capítulo correspondente.
	Será visualizado no caso de alarmes ativados.
HACCP	Permite visualizar o histórico de dados gravados durante o seu funcionamento.

4.2 PRÉ-ARREFECIMENTO

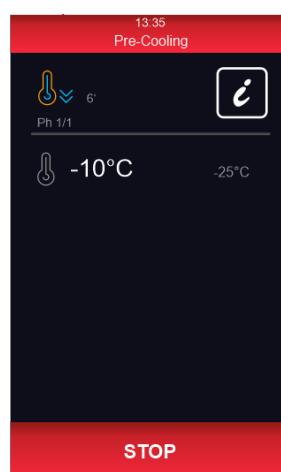


Ao premir esta tecla, disponível na página Home, permite selecionar um ciclo de Pré-arrefecimento. Trata-se de um ciclo semelhante a um processo normal de Refrigeração rápida, que pode preceder todos os ciclos de funcionamento.

Ao premir a área correspondente, surge o seguinte ecrã.



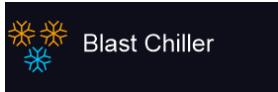
Determinar o valor pretendido para o setpoint e premir a tecla **START** para iniciar o pré-arrefecimento da câmara. Será visualizado o seguinte ecrã onde se reflete a execução do pré-arrefecimento.



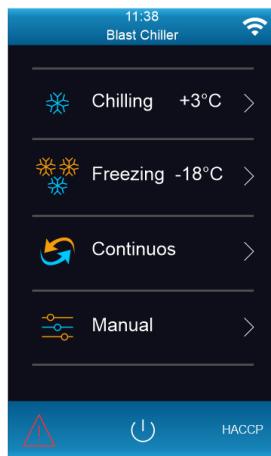
Premir a tecla **STOP** para bloquear o pré-arrefecimento.

Uma vez alcançado o setpoint desejado da câmara, o aviso sonoro ativa-se e o ciclo continua a manter a temperatura da câmara alcançada, até premir a tecla **STOP**; irá surgir automaticamente a página Home.

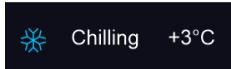
4.3 REFRIGERAÇÃO RÁPIDA



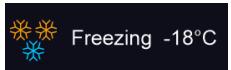
Ao premir sobre esta área abre o ecrã que figura de seguida:



Seleciona uma das áreas presentes: Refrigeração rápida, congelação, ciclo contínuo e ciclo personalizado:



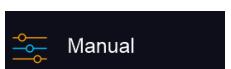
Permite selecionar um ciclo normal de Refrigeração rápida. No mesmo ecrã é possível selecionar o modo de execução hard: neste caso, a Refrigeração rápida é constituída por duas fases de setpoint distintas. No final do ciclo será realizada a correspondente fase de conservação



Permite selecionar um ciclo normal de congelação. No mesmo ecrã é possível selecionar o modo de execução soft: neste caso, a congelação é constituída por duas fases de setpoint distintas. No final da congelação será efetuada a correspondente fase de conservação.



Permite selecionar um ciclo infinito de Refrigeração rápida/congelação, com a possibilidade de incluir vários temporizadores de funcionamento.



A pressão do botão permite iniciar o procedimento de configuração de um ciclo personalizado. Neste ciclo podem criar-se até quatro fases. Uma vez configuradas as fases, pode iniciar-se a execução ou guardar o programa configurado dentro de Receitas.

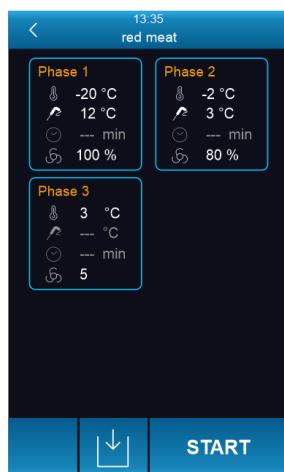
REFRIGERAÇÃO RÁPIDA/CONGELAÇÃO E CONSERVAÇÃO.



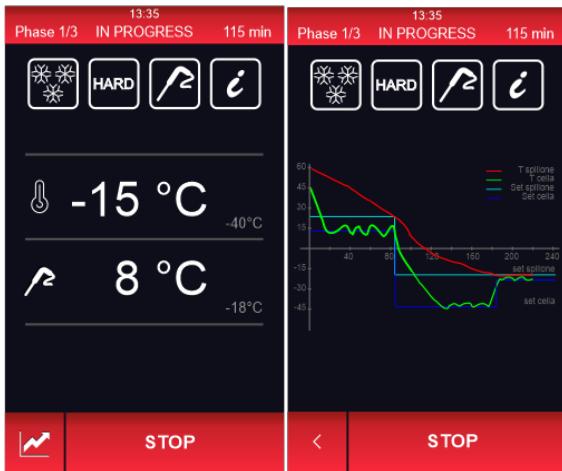
Ao premir uma dessas teclas, lança-se respetivamente um ciclo de Refrigeração rápida e um ciclo de congelação: abre-se o ecrã seguinte com o botão "ponta" ativo . Quando a sonda de ponta está presente e não em erro, o ciclo normal é sempre por temperatura. Para passar a um ciclo por tempo, premir a área : desativa-se a área da sonda de ponta e ativa-se a área de tempo.



O ciclo selecionado irá lançar as configurações predefinidas para esse ciclo, mas ao premir a área será possível ajustar, dentro dos intervalos admitidos, as configurações principais visualizadas no ecrã. Para ajustar todos os setpoint das diferentes fases previstas para o ciclo selecionado, é possível acionar o modo Perito, ao premir a área . Uma vez completadas as diversas configurações, prima a área para terminar a fase: irá surgir no ecrã de resumo os dados relativos ao ciclo configurado, como explicado de seguida:



Prima a área para guardar o programa assim configurado ou premir a área para iniciar o ciclo. Se o ciclo é por temperatura, executa-se o teste para averiguar a correta inserção da sonda de ponta no alimento. Caso o teste não seja bem sucedido, o ciclo passa automaticamente para o modo por tempo: o aviso sonoro é ativado e no ecrã surge o símbolo de alarme ativo. Durante a execução do ciclo, o ecrã irá visualizar os principais setpoints. O gráfico de evolução da temperatura é visualizado ao premir a tecla , exceto no caso de retoma do ciclo após uma falha de tensão, quando o gráfico não está disponível. É possível terminar o ciclo em qualquer momento, ao premir a tecla .



Uma vez terminado o ciclo de Refrigeração rápida/congelação, pela temperatura alcançada com a sonda de ponta ou pelo tempo terminado, o aviso sonoro ativa-se e inicia a fase de conservação.



A fase de conservação é infinita e termina apenas ao premir a tecla **STOP**.

REFRIGERAÇÃO RÁPIDA HARD/CONGELAÇÃO SOFT E CONSERVAÇÃO.

No ecrã de configuração de um ciclo de Refrigeração rápida/congelação, é possível selecionar um ciclo de Refrigeração hard/congelação soft ao premir na área correspondente ou . Antes de selecionar este modo, certifique-se de que configurou o tipo de ciclo pretendido (por tempo ou temperatura). Este ciclo é formado por duas fases de Refrigeração com setpoints distintos, e por uma fase seguinte de conservação.

- Uma primeira fase, chamada "hard" para a Refrigeração rápida e "soft" para a congelação, com setpoints definidos pelos respetivos parâmetros e não modificáveis.
- Uma segunda fase de Refrigeração rápida/congelação com setpoints modificáveis.
- Uma terceira fase de conservação, com setpoints modificáveis.

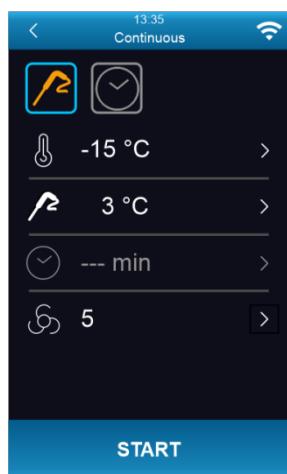
Ao terminar uma fase, o controlo passa automaticamente à fase seguinte. A finalização das duas primeiras fases é assinalada pela ativação do aviso sonoro.

Para este ciclo é também possível selecionar o modo de execução por tempo: neste caso, a passagem à fase seguinte é determinada pela finalização do tempo.

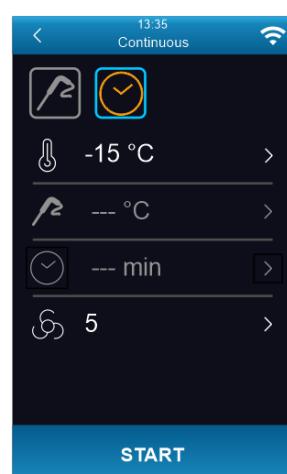
CICLO CONTÍNUO.



Ao premir esta tecla permite selecionar um ciclo contínuo, no modo "multitimer", quando se seleciona um ciclo por tempo. Uma vez selecionado o ciclo, abre-se um ecrã a partir do qual pode configurar os valores de temperatura da câmara.



Ciclo continuo por ponto



Ciclo continuo por tempo

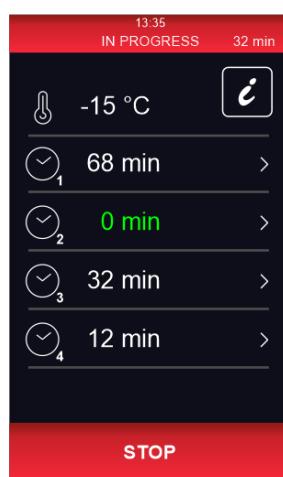
O ciclo é iniciado ao premir a tecla **START** e termina quando todos os temporizadores chegarem ao vi, e de seguida passa automaticamente para a fase de conservação.

O ciclo por tempo prevê a possibilidade de configurar até quatro temporizadores.

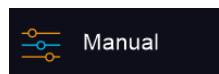
O ciclo inicia-se ao ativar apenas o primeiro temporizador com os seus valores predeterminados, enquanto os outros temporizadores com os respondentes valores predeterminados são acionados ao premir a área do lápis e ao configurar um tempo, enquanto o ciclo já está ativo.

No momento da configuração do tempo, quando se confirma o temporizador, a recontagem inicia diretamente. Cada temporizador é independente e o seu fim pode ser restabelecido e a recontagem reiniciada.

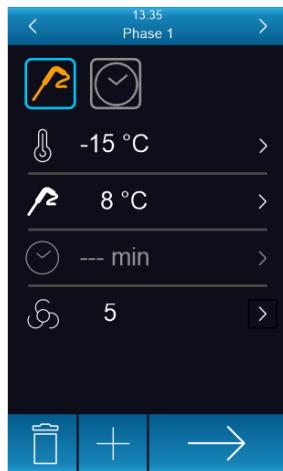
O ciclo termina apenas quando todos os temporizadores configurados tenham chegado ao fim. No final da recontagem de um temporizador, o aviso sonoro ativa-se e apresenta no visor uma notificação e o valor "0 min" do temporizador é exibido em verde.



CICLO PERSONALIZADO



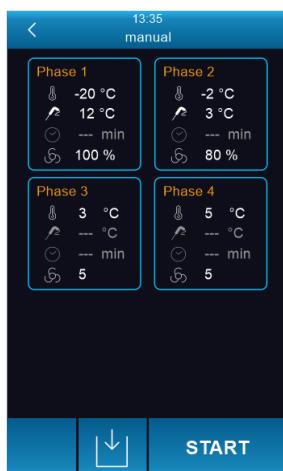
A função “personalizado” permite configurar um ciclo composto pelo máximo de 4 fases (3 de Refrigeração rápida e 1 de conservação) e poderá ser constituído por fases de temperatura, por tempo ou mistas.



O ciclo personalizado inicia-se ao ativar a primeira fase que, por defeito, é uma fase por ponta. Pode alterar a fase por ponta em fase por tempo e configurar os setpoints relativos.

Para adicionar eventualmente outras fases, premir a área enquanto que para eliminar uma fase presente no programa, prime a área . É possível deslocar entre diferentes fases com as setas visualizadas acima.

Uma vez determinadas as fases pretendidas e executadas as diferentes configurações, prima a área para confirmar que o procedimento tenha sido concluído: será visualizado um ecrã de resumo:

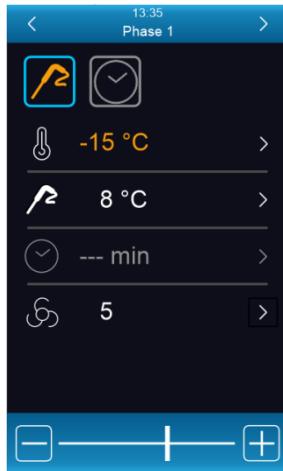


Premir a área para iniciar o ciclo, ou a área para guardar dentro de Receitas.

5 CONFIGURAÇÃO SETPOINT

5.0 CONFIGURAÇÃO SETPOINT DA TEMPERATURA DA CÂMARA

Quando se seleciona um ciclo de Refrigeração rápida, congelação, contínuo ou personalizado, são carregados os valores predeterminados de temperatura da câmara, temperatura de produto, tempo e velocidade dos ventiladores definidos na fase de configuração dos parâmetros. Estes poderão ser modificados pelo utilizador a partir do intervalo fixo para os parâmetros. Para ativar a modificação, premir a tecla ao lado do valor que pretende ajustar: irá surgir o ecrã que é apresentado de seguida e o valor na modificação surge a laranja:



Configurar o valor pretendido com a barra inferior . Uma vez completada a configuração, premir a tecla ao lado do valor modificado e voltar ao ecrã anterior.

5.1 CONFIGURAÇÃO SETPOINT DA TEMPERATURA DO PRODUTO

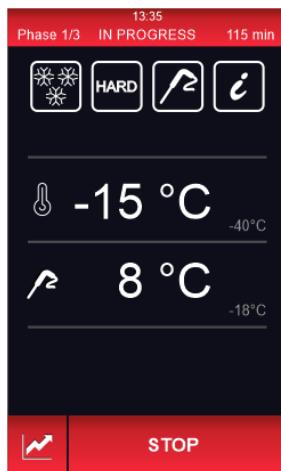
Continuar como explicado para o setpoint da câmara, depois de ter premido a área relativa à temperatura do produto (isto é, a temperatura gravada pela sonda de ponta).

5.2 CONFIGURAÇÃO DE DURAÇÃO DO CICLO

Continuar como explicado para o setpoint da câmara, depois de ter premido a área relativa à duração do ciclo.

6 EXECUÇÃO DO CICLO

Ao premir a tecla inicializa o ciclo, tal como foi configurado. Se o ciclo for por temperatura, as fases de Refrigeração rápida/congelação terminam quando a sonda de ponta alcança a temperatura determinada. Se o ciclo for por tempo, as fases de Refrigeração rápida/congelação terminam quando o tempo termina (ou os tempos) configurados. Durante a execução do ciclo, será visualizado o ecrã seguinte:



No ecrã são resumidas as características do ciclo ativo.

Ao premir a área permite visualizar os valores das sondas, o estado de entradas e saídas e eventuais alarmes ativos.

Ao premir a área , ativa apenas se existir um alarme, permite visualizar o tipo de alarme ativo.

Durante a execução de um ciclo, são registados os valores de temperatura das sondas acionadas, as ativações das saídas, o estado das entradas, a execução de ciclos de degelo e a presença de eventuais alarmes.

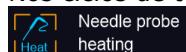
6.0 FINALIZAÇÃO DE UM CICLO

Se o ciclo de Refrigeração rápida/congelação por temperatura for terminado corretamente, significa que se alcança a temperatura no centro do produto, dentro do tempo permitido, e passa automaticamente para a fase de conservação, com visualização do seguinte ecrã:



Se o ciclo por temperatura não terminar nos tempos permitidos, a anomalia será assinalada com o ícone de alarme, porém o ciclo de Refrigeração rápida irá prosseguir.

Nos ciclos de temperatura ao premir a tecla **STOP** será visualizado o ecrã que permite utilizar as funções de:



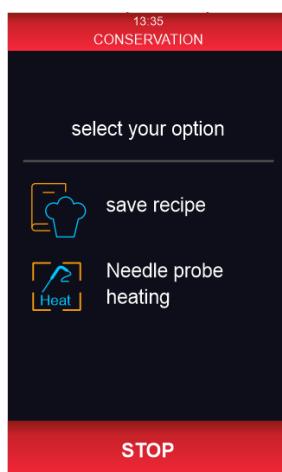
Needle probe heating



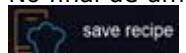
save recipe

Aquecimento do ponto para a extração da sonda do produto;

Armazenamento do ciclo que acabou de ser executado.

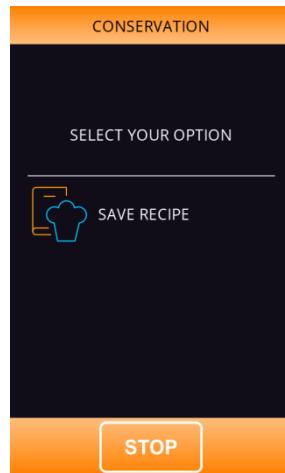


No final de um ciclo por tempo, por outro lado, será visualizado o ecrã que permite utilizar as funções de:



save recipe

Armazenamento do ciclo que acabou de ser executado.



7 CICLOS ESPECIAIS



Ao premir sobre esta zona, poderemos aceder aos menus de ciclos especiais.

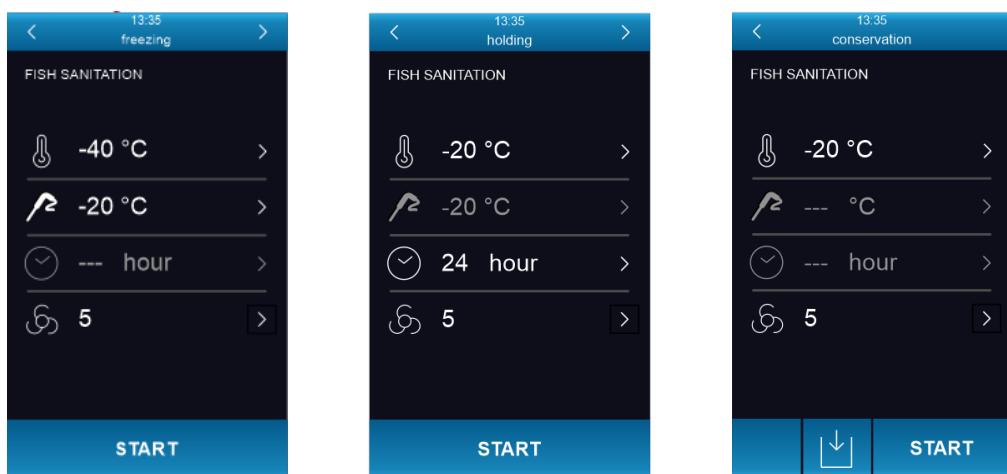
7.0 HIGIENIZAÇÃO DO PEIXE



Ao premir esta tecla permite selecionar um ciclo de higienização do peixe.

Trata-se de um ciclo especial, constituído pelas seguintes fases

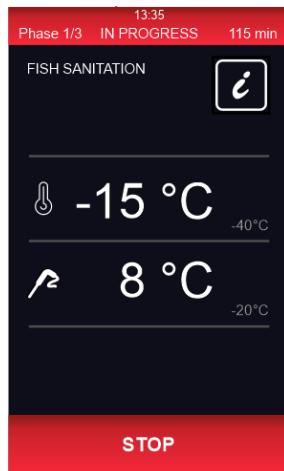
- Refrigeração rápida, manutenção e conservação



As setas presentes na parte alta permitem deslocar entre as diferentes fases de higienização para a visualização/modificação dos setpoint. Depois de selecionar a função, surge o ecrã com os valores predeterminados que podem ser modificados.

Ao premir a tecla **START** permite o início da higienização.

Durante a execução de uma higienização, o dispositivo irá visualizar a temperatura de fim da Refrigeração rápida, o setpoint de trabalho durante a refrigeração rápida e a duração da manutenção.



O ciclo de higienização começa com a fase de Refrigeração rápida. Quando a temperatura detetada pela sonda de ponta alcança a temperatura de finalização de Refrigeração rápida, o dispositivo passa automaticamente para manutenção.

A temperatura de finalização de Refrigeração rápida representa também o setpoint de trabalho durante a manutenção.

Decorrido o tempo configurado para a manutenção, o dispositivo passa automaticamente para conservação. O teste de inserção de ponto executa-se sempre no início do ciclo: se o teste não tiver sido concluído, o aviso sonoro é ativado e o ciclo interrompido.

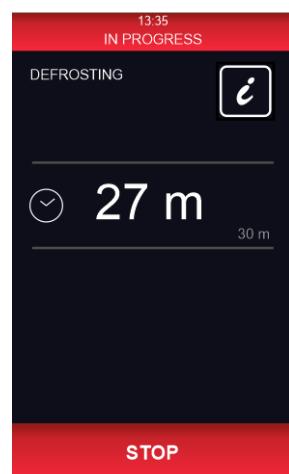
Durante o ciclo de Refrigeração rápida, o dispositivo mostra a temperatura detetada pela sonda de ponta, a temperatura da câmara e o tempo decorrido a partir do início do ciclo de Refrigeração rápida.

O ciclo pode ser interrompido antecipadamente ao premir a tecla **STOP**.

7.1 DESCONGELAÇÃO



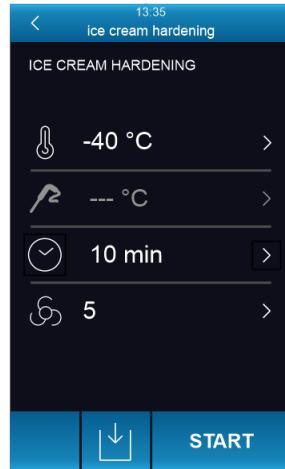
Ao premir esta tecla permite selecionar um ciclo de degelo manual, que é iniciado ao premir a tecla **START**.



7.2 ENDURECIMENTO DO GELADO



Ao premir esta tecla permite selecionar um ciclo de endurecimento do gelado.



Trata-se de um ciclo de congelação por tempo, com um setpoint definido e duração definida. No final do tempo, não se avança para uma conservação, mas o ciclo de endurecimento continua até premir a tecla **STOP**.

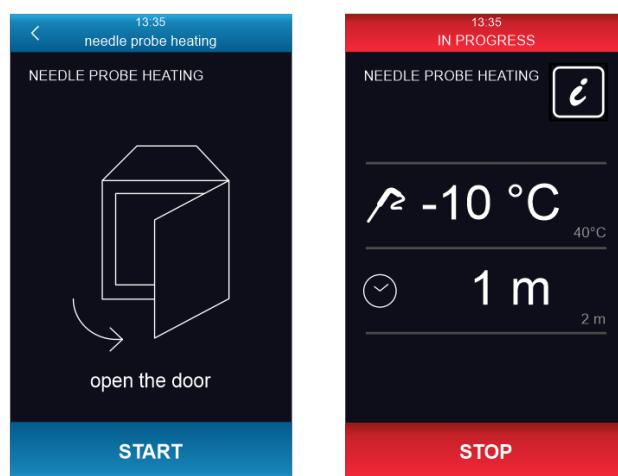
A abertura da porta bloqueia a recontagem do tempo, que retoma quando fecha a porta.

7.3 SONDA DE PONTA DE AQUECIMENTO



Ao premir esta tecla ativa o aquecimento da sonda de ponta (de acordo com o modelo); o ciclo apenas poderá ser efetuado com a porta aberta.

O ciclo funciona também em automático ao premir a tecla **STOP** durante a conservação, após um ciclo de Refrigeração rápida/congelação.



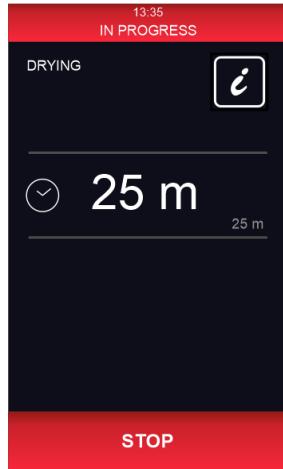
No final do aquecimento, o aviso sonoro será ativado.

O aquecimento pode ser bloqueado ao premir a tecla **STOP**.

7.4 SECAGEM



Ao premir esta tecla permite selecionar um ciclo de secagem.



Trata-se de um ciclo de ventilação forçada, executável com a porta fechada e de duração determinada. A abertura da porta durante a secagem não afeta a execução do ciclo.

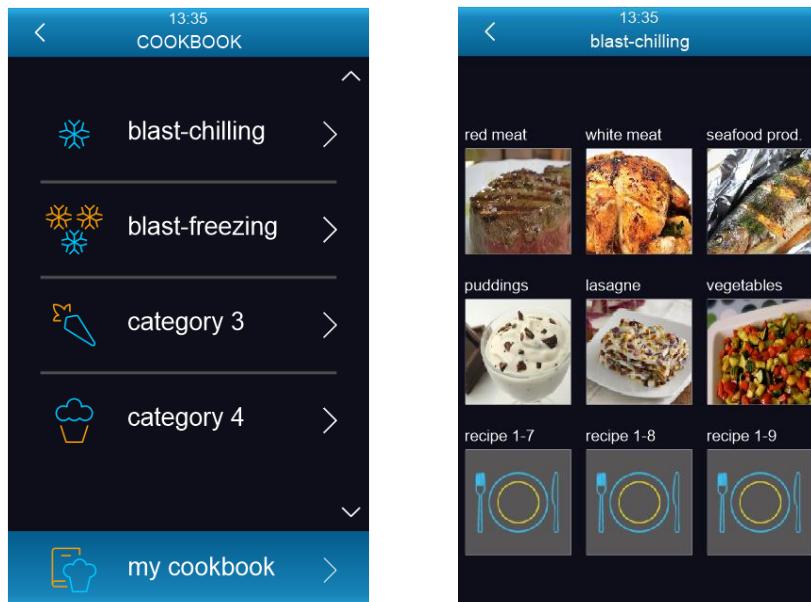
O ciclo é interrompido no final do tempo ou ao premir a tecla **STOP**.

8 RECEITUÁRIO



O Controlador dispõe de dois tipos de receituários: "Cookbook" e "My Cookbook".

"Cookbook" é um espaço dedicado às receitas predeterminadas.



"My Cookbook" é um espaço em que podem ser guardadas até 40 receitas.

8.0 ARMAZENAMENTO DE RECEITAS EM MY COOKBOOK

É possível guardar ciclos, tanto por tempo como por temperatura: no último caso, o que é guardado é o tempo empregue para alcançar a temperatura da sonda de ponta pretendida.

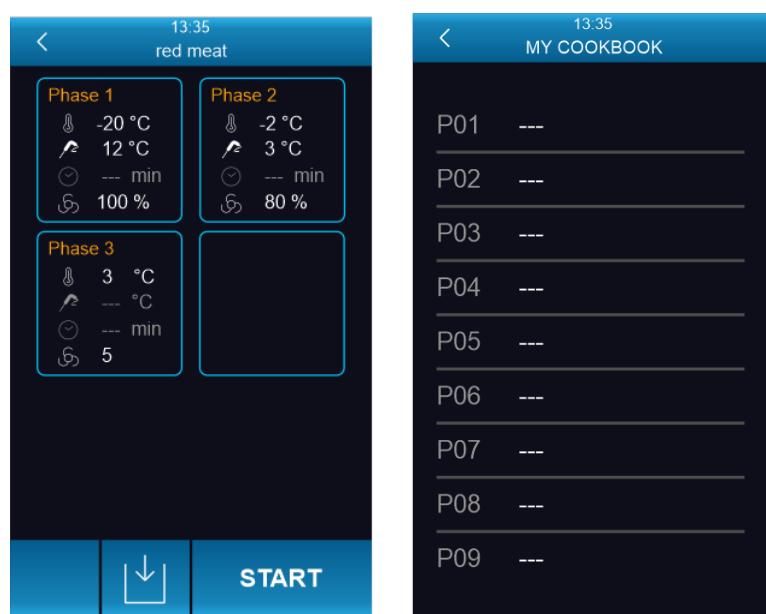
Está disponível a seguinte modalidade de armazenamento de uma receita:

- Durante a conservação, após um ciclo de Refrigeração rápida/congelação personalizada, ao premir a tecla **STOP** o dispositivo propõe guardar a receita realizada;
- Guardar uma receita antes de executar o ciclo;
- Selecionar uma receita já presente, modificar e guardar.

De seguida, apresentamos um exemplo de como guardar uma receita antes de realizar o ciclo.
Depois de configurar o ciclo pretendido, coloque o aparelho em estado "Retomar Ciclo"

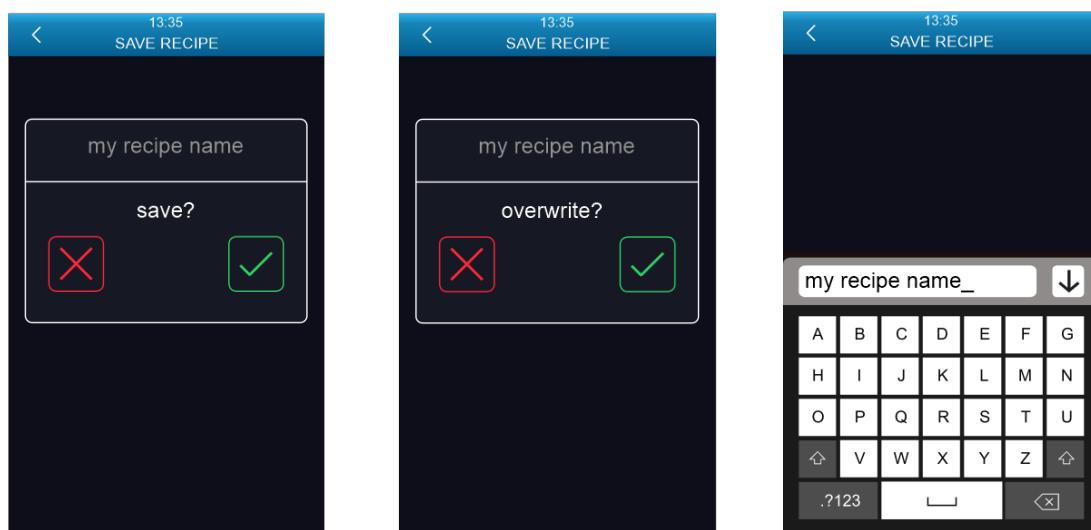
Antes de premir a tecla **START**, guardar uma receita no modo seguinte:

Premir : acede à página "MY COOKBOOK" que visualiza uma lista com as posições disponíveis (identificadas por "---") e as receitas eventualmente guardadas anteriormente.



- Selecionar na página a posição em que pretende guardar uma nova receita ou substituir uma receita existente.

- Premir para confirmar: acede ao teclado (tocar para sair do procedimento sem guardar)
- Marcar o nome da receita pretendida e premir para confirmar



No caso de querer alterar o nome da receita, proceder da seguinte maneira:

- Tocar no nome da receita pretendida
- Tocar para confirmar a subscrição: acede ao teclado (tocar para sair do procedimento sem guardar)
- Apagar com a tecla o nome da receita visualizado e escrever o novo nome da receita pretendido
- Premir para confirmar

8.1 INÍCIO DE RECEITAS

Para iniciar uma receita, seguir o procedimento:

- Certifique-se de que o aparelho está ligado e que não está ativo nenhum procedimento.



- Tocar a tecla

- Aceder ao menu e selecionar a receita pretendida

- A partir da página "retomar ciclo" tocar para iniciar a receita

- Caso pretenda ajustar os dados da receita, tocar para entrar na configuração da mesma

8.2 APAGAR RECEITAS

Para apagar uma receita, a partir da lista "MY COOKBOOK" selecionar a receita que pretende eliminar e premir a tecla .

8.3 CONFIGURAÇÕES (HORA E DATA, SERVIÇO, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)

Aceder à área SETTINGS ao premir o ícone no ecrã Home. A página apresenta os seguintes menus:

- Hora e data (Clock-relógio)

O acesso à área CLOCK permite ajustar a hora do dia e a data do aparelho.

- Serviço

Através desta tecla acede às funções de:

Configuração de parâmetros, através de palavra-passe

Restauro dos valores de fábrica, através de contra-senha.

- Valores internos

Dentro da área INTERNAL VALUES surge a lista das funcionalidades disponíveis, do seguinte modo:

- Alarmes
- Estado de entradas e saídas
- Horas de funcionamento do compressor
- Seleção de dados HACCP

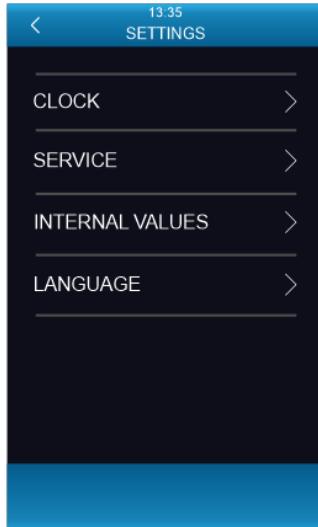
- Reposição dos dados internos

No menu "reposição dos dados internos" (acessível através de contra-senha) é possível apagar os seguintes dados:

- Horas de funcionamento do compressor
- Alarmes HACCP
- Receitas do utilizador

- Selecionar idioma

Através desta tecla é possível selecionar o idioma.



9 USB

Através da porta USB é possível executar as operações seguintes:

- Transferência das configurações contidas nas receitas da função "MY COOKBOOK" e os ciclos de trabalho da função "ciclos especiais" (doravante denominados "programas")
- Transferir as informações relativas ao histórico HACCP.

Para executar a transferência dos dados HACCP, executar o seguinte:

1. Certifique-se de que o aparelho está em Standby e que não está ativo nenhum procedimento;
2. Inserir uma pen USB na porta USB do aparelho e aguardar alguns segundos;
3. Tocar "DOWNLOAD DE DADOS HACCP".
4. Selecionar a data e hora de início do registo do histórico de dados.
5. Tocar para confirmar: será criado um ficheiro com o nome "haccp.csv".
6. Para terminar, retire a pen USB da porta USB do aparelho; no caso de idiomas que não utilizem o alfabeto ocidental, os dados no ficheiro "haccp.csv" são guardados em inglês.

10 ALARMES HACCP

Para aceder à área Alarmes HACCP, premir o ícone a partir do ecrã Home. Será visualizado o seguinte:



Os alarmes presentes na lista HACCP são:

- Duração do ciclo de Refrigeração rápida/congelação

- Falha elétrica/corte de energia
- Porta aberta
- Alarme de temperatura alta

11 SIGNIFICADO DOS ALARMES E ERROS

Código	Significado
RTC	<p>Erro do relógio.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajustar novamente o dia e hora reais. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O aparelho não irá registar a data e hora em que um alarme HACCP se manifestou - Ativa-se a saída do alarme.
SONDA DA CÂMARA	<p>Erro da sonda da câmara:</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar o valor do parâmetro P0 - Averiguar a integridade da sonda - Averiguar a ligação entre o dispositivo e a sonda - Verificar a temperatura da câmara. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se o erro se manifestar durante o estado "standby", não será permitido selecionar nem iniciar nenhum ciclo de funcionamento - Se o erro se manifestar durante a Refrigeração rápida ou a congelação, o ciclo continua e o compressor funciona em modo contínuo - Se o erro se manifestar durante a conversação, a atividade do compressor irá depender dos parâmetros C4 e C5 ou C9 - O alarme de temperatura máxima nunca se ativará - As resistências da porta nunca se acenderão - A saída do alarme ativar-se-á
SONDA DO EVAPORADOR	<p>Erro da sonda do evaporador.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - As mesmas do erro da sonda da câmara, porém relativas à sonda do evaporador. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se o parâmetro P4 estiver configurado em 1, o degelo irá durar o tempo estabelecido com o parâmetro d3 - O parâmetro F1 não terá qualquer efeito - A saída do alarme ativar-se-á

	<p>Erro de sonda/sensor de ponta.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - As mesmas do erro da sonda da câmara, porém relativas à sonda de ponta. <p>Principais consequências se o parâmetro P3 estiver configurado em 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se o erro se manifestar durante o estado "standby", os ciclos de funcionamento por temperatura irão funcionar por tempo - Se o erro se manifestar durante a Refrigeração rápida por temperatura, a refrigeração rápida irá durar o tempo estabelecido com o parâmetro r1 - Se o erro se manifestar durante a congelação por temperatura, a congelação irá durar o tempo estabelecido com o parâmetro r2 - Se o erro se manifestar durante o aquecimento da sonda de aquecimento, o aquecimento será interrompido - Ativa-se a saída do alarme.
Térmica	<p>Alarme de proteção térmica</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar as condições da entrada de proteção térmica - Verificar o valor do parâmetro i11. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O ciclo ativo será interrompido - A saída do alarme ativar-se-á
ALTA PRESSÃO	<p>Alarme de alta pressão.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar as condições da entrada de alta pressão e de quantidade do produto - Verificar o valor do parâmetro i6 <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se o ciclo ativo prever o uso do compressor, o ciclo é interrompido - Ativa-se a saída do alarme.
Porta aberta	<p>Alarme de porta aberta.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar as condições da porta - Averiguar o valor dos parâmetros i0 e I1. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O efeito estabelecido com o parâmetro i0 - Ativa-se a saída do alarme.
TEMPERATURA ALTA	<p>Alarme de temperatura máxima (alarme HACCP).</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar a temperatura da câmara - Averiguar o valor dos parâmetros A4 e A5. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O dispositivo irá registar o alarme - A saída do alarme ativar-se-á

Duração do ciclo	<p>Alarme do ciclo de Refrigeração rápida por temperatura ou de congelação por temperatura não terminado dentro do prazo máximo (alarme HACCP).</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar o valor dos parâmetros r5 e r6. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O dispositivo irá registar o alarme - A saída do alarme ativar-se-á
Comunicação BASE	<p>Erro de comunicação interface-módulo de controlo.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar a ligação interface-módulo de controlo. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Um ciclo eventualmente ativo que será terminado e não será possível lançar outros ciclos.
Compatibilidade com a base	<p>Erro de compatibilidade de interface utilizador-módulo de controlo.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar que la interface e o módulo de controlo são compatíveis. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O ciclo eventualmente ativo será terminado e não será possível lançar outros ciclos.
POWER FAILURE	<p>Alarme de interrupção da alimentação (alarme HACCP).</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar a ligação dispositivo-alimentação <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O dispositivo irá registar o alarme - O ciclo eventualmente ativo será retomado com o restabelecimento da alimentação - A saída do alarme ativar-se-á
INS PONTA DE HIGIENIZAÇÃO	<p>Alarme de higienização.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar a correta inserção da sonda de ponta e o valor dos parâmetros r17 e r18. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O ciclo de higienização será interrompido.
Duração da HIGIENIZAÇÃO	<p>Alarme de higienização não concluído dentro da duração máxima (alarme HACCP).</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar o valor do parâmetro r23. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O dispositivo irá registar o alarme - O ciclo ativo será interrompido - A saída do alarme ativar-se-á

INS DE PONTA	<p>Alarme de ponta não inserido.</p> <p>Soluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguar a correta inserção das sondas de ponta e o valor dos parâmetros r17 e r18. <p>Principais consequências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O ciclo ativo por temperatura será alterado para um ciclo por tempo
---------------------	---

11.0 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.

12 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.

12.0 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.

12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 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.

INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI V869:

SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA

INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI: SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA

SPIS TREŚCI

1	MONTAŻ	199
1.0	USTAWIENIE	199
1.1	CZYSZCZENIE.....	199
1.2	INSTALACJA ELEKTRYCZNA.....	200
1.3	GŁÓWNE WYMIARY.....	201
2	ZASTOSOWANIE	204
2.0	- DANE ŚRODOWISKOWE	204
2.1	- DANE KONSTRUKCYJNE	205
2.2	- UŻYCIE	205
2.3	- PRODUKCJA	206
3	- INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	206
3.0	WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE SZYBKOSCHŁADZARKI	206
3.1	BLOKOWANIE / ODBLOKOWANIE KLAWIATURY	207
3.2	SYGNAŁ OTWARTYCH DRZWI	207
4	- PRACA	208
4.0	WSTĘPNE INFORMACJE DOTYCZĄCE CYKLI ROBOCZYCH	208
4.1	WYBÓR TRYBU PRACY	208
4.2	CHŁODZENIE WSTĘPNE	209
4.3	CHŁODZENIE SZOKOWE	209
	CHŁODZENIE SZOKOWE / ZAMRAŻANIE SZOKOWE I KONSERWACJA	210
	CHŁODZENIE SZOKOWE TWARDE / ZAMRAŻANIE SZOKOWE MIĘKKIE I KONSERWACJA	212
	CYKL CIĄGŁY	212
	CYKL WŁASNY	213
5	USTAWIANIE NASTAW	214
5.0	USTAWIANIE NASTAWY TEMPERATURY WEWNĄTRZ	214
5.1	USTAWIANIE NASTAWY TEMPERATURY PRODUKTU	214
5.2	USTAWIANIE CZASU TRWANIA CYKLU	214
6	URUCHAMIANIE CYKLU	214
6.0	KONIEC CYKLU	215
7	CYKLE SPECJALNE	216
7.0	SANITYZACJA RYB	216
7.1	ROZMRAŻANIE	217

7.2	UTWARDZANIE LODÓW.....	218
7.3	OGRZEWANIE SONDY IGŁOWEJ.....	218
7.4	SUSZENIE.....	219
8	KSIĄŻKA KUCHARSKA	219
8.0	ZAPISYWANIE PRZEPISÓW W "MOJEJ KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ".....	220
8.1	TWORZENIE PRZEPISÓW.....	221
8.2	USUWANIE PRZEPISÓW.....	222
8.3	USTAWIENIA (CZAS I DATA, SERWIS, WARTOŚCI WEWNĘTRZNE, JĘZYK)	222
9	USB	223
10	ALARMY HACCP	223
11	ALARMY	224
	11.0 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA.....	227
12	KONSERWACJA.....	227
12.0	CZYSZCZENIE PRZEZ UŻYTKOWNIKA	227
12.1	SONDA DO	227
12.2	REGULARNE PRZEGŁĄDY	227
12.3	PRZESTÓJ PRZEZ DŁUGI CZAS	227
12.4	OGÓLNE KONTROLE MASZYN	228
12.5	KONSERWACJA DODATKOWA.....	228
12.6	TESTY I GWARANCJA.....	228

INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Przed uruchomieniem urządzenia chcielibyśmy podziękować za zaufanie, jakim nas obdarzyliście przy zakupie i zalecamy przeczytanie oraz wykonanie kroków wyszczególnionych w instrukcji.
Niniejsza instrukcja ma na celu dostarczenie informacji niezbędnych do instalacji, uruchomienia i konserwacji szybkoschładzarek. Montażem i konserwacją może zajmować się wyłącznie wykwalifikowany technik.

PRÓBY EKSPOLOATACYJNE

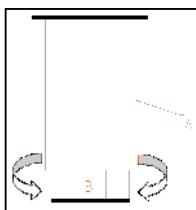
Zakupiona szybkoschładzarka jest przygotowana do prawidłowego działania, czego wynik potwierdza rygorystyczny test kontroli jakości.

1 MONTAŻ

1.0 USTAWIENIE

Usuń opakowanie z wyjątkiem palety podtrzymującej. Nie należy jej przeciągać po podłodze.
Instrukcje pozwalające zapewnić, że urządzenie nie zostanie uszkodzone podczas transportu/przechowywania i załadunku/rozładunku, są oznaczone na opakowaniu. Należy przestrzegać przepisów obowiązujących w Twoim kraju dotyczących utylizacji opakowania.
Obszar, w którym jest umieszczony, musi być przestronny i czysty, aby wentylator urządzenia nie wchłaniał materiałów, które następnie osadzają się na ożebrowaniu skraplacza, zmniejszając wydajność systemu.

Wyjmij paletę, uważając, aby nie uszkodzić urządzenia. Urządzenie można teraz wypoziomować, wkręcając lub wykrecając nogi. Po wypoziomowaniu, ze stali nierdzewnej można usunąć folię ochronną za pomocą tępego przedmiotu, unikając zarysowania stali (zalecane jest aluminium)



A: KORPUS NOGI
B: ŚRUBA:

Zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby opuścić urządzenie
Przeciwne do ruchu wskazówek zegara, aby podnieść urządzenie

1.1 CZYSZCZENIE

Przed uruchomieniem:

Wyczyść wnętrze komory i akcesoria niewielką ilością wody z neutralnym mydłem, aby usunąć charakterystyczny zapach nowej maszyny. Gdy jest czyste i suche, włóż akcesoria w odpowiednie miejsca, zgodnie z preferencjami.

CZYSZCZENIE CODZIENNE

Nie myj urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, zalanie elementów elektrycznych, może mieć wpływ na prawidłowe działanie, lub może grozić porażeniem.

Zalecamy czyszczenie zewnętrznej części urządzenia wilgotną szmatką i postępowanie zgodnie z polegowanym wykończeniem stali nierdzewnej. Urządzenie powinno być dobrze wysuszone, do mycia nie stosować środków na bazie wybielaczy i/lub ściernych, stosować neutralne detergenty.

Nie używaj narzędzi, które mogą spowodować zarysowania, a następnie nagromadzenie się osadów nieczystości.

W przypadku stwardniałego brudu użyj wody z mydłem lub neutralnych detergentów, w razie potrzeby używając plastikowej lub drewnianej szpatułki.

Wyczyść wnętrze komory, aby zapobiec gromadzeniu się brudu za pomocą neutralnych detergentów, które nie zawierają wybielacza i nie są ścierne.

Obszary wokół urządzenia również powinny być czyszczone codziennie, zawsze mydłem i wodą, a nie toksycznymi lub wybielającymi detergentami. Wytrzyj wilgotną szmatkę z czystą wodą i dobrze wysusz.



1.2 INSTALACJA ELEKTRYCZNA

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, upewnij się, że napięcie i częstotliwość sieci są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej. Sprawdź również, czy parametry zasilania elektrycznego są odpowiednie do urządzenia.

Istotne jest, aby instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie, posiadała GNAZDO Z BOLCEM UZIEMIAJĄCYM, oraz odpowiednie zabezpieczenia magnetotermiczne i różnicowe (zalecamy 30 mA).

Dla własnego bezpieczeństwa zabrania się przedłużania kabla zasilającego.

Nie wkładać żadnych elementów przez osłonę wentylatora lub kratki w obszarze wyposażenia chłodziarki.

Podczas rozruchu, upewnij się, że w pobliżu nie ma żadnych źródeł ciepła.

Dla perfekcyjnego działania elementów składających się na układ chłodniczy, niezwykle ważne jest, aby wloty powietrza, zarówno z umieszczonego w nim wentylatora, jak i dostępu powietrza do skraplacza nie były blokowane.

Nie instaluj maszyny na zewnątrz.

Połączenie elektryczne z kablem z wtyczką europejską w modelach 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 i 10GN 1/1.

10GN 2/1, 16GN 1/1: Przewody do podłączenia do gniazda trójfazowego (zaleca się umieszczenie wyłącznika odcinającego)

Wszystkie szybkoschładzarki powinny być instalowane przez profesjonalnych techników posiadających wiedzę na temat instalacji elektrycznych i chłodniczych. W modelu 10GN 2/1, przy pierwszym podłączeniu szybkoschładzarki zaleca się sprawdzenie kierunku obrotów wentylatora parownika, który jest zgodny z kierunkiem wskazanym na naklejce dołączonej do wentylatora.

Chcąc zamontować urządzenie w miejscu stałym i docelowym, należy podłączyć odpływ do kanalizacji wodnej w lokalu, tworząc syfon spustowy, aby zapobiec stratom zimna. Czynność ta powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny.

Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w instalacjach zagrożonych wybuchem.

Nie używaj wody w przypadku pożaru. Użyj gaśnic CO2 (dwutlenek węgla) i jak najszybciej schłodź obszar kompresora.

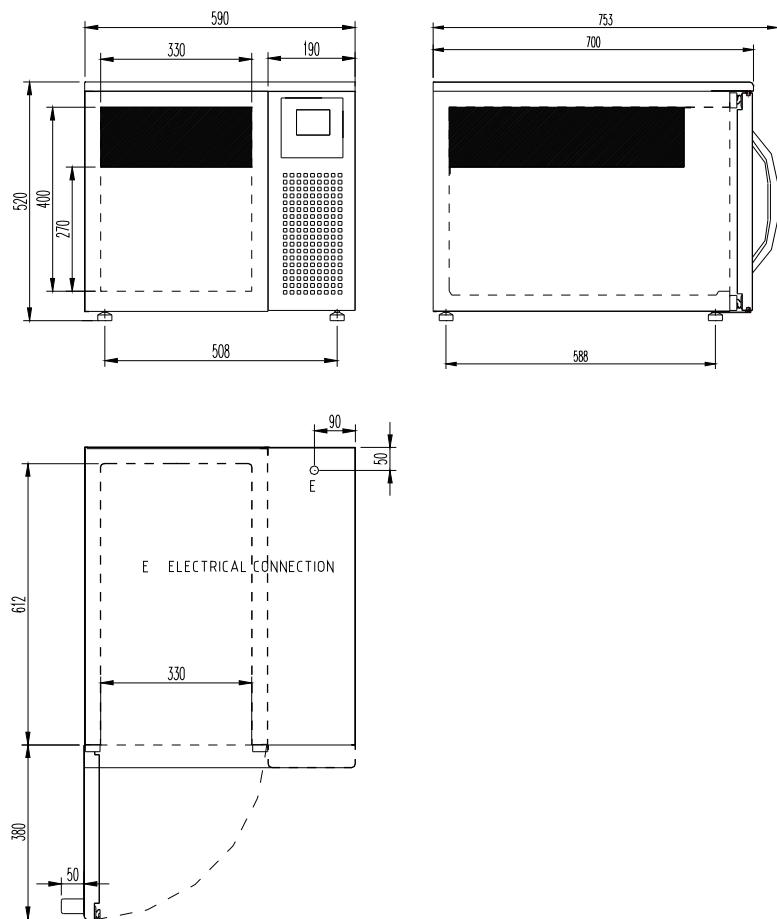
WAŻNE: Przed użyciem zainstaluj wewnętrzną korek spustowy wewnątrz komory.

Tabela danych technicznych:

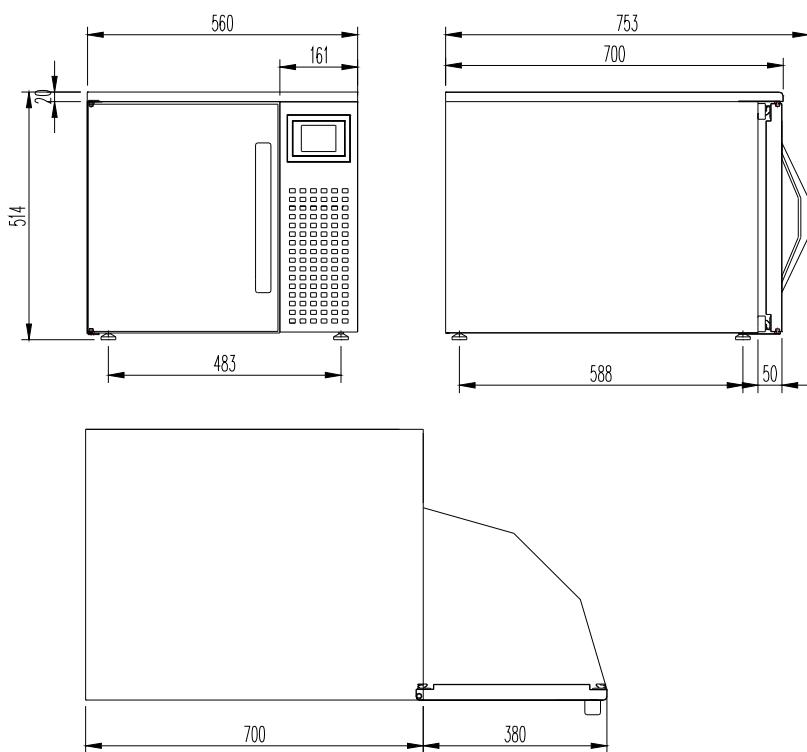
GN 1/1	GN 2/1	Wymiar tac	Napięcie	Częstotliwość	Moc elektryczna	Wymiary		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	szerokość	Głębokość	Wys.
3 (R290)			230v 1+N	50	410	590	700	520
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5	5	230v 1+N	50	1200	790	700	850	
5	5	230v 1+N	60	1250	790	700	850	
8	8	230v 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	400v 3+N	50	4200	1200	1065	1170	

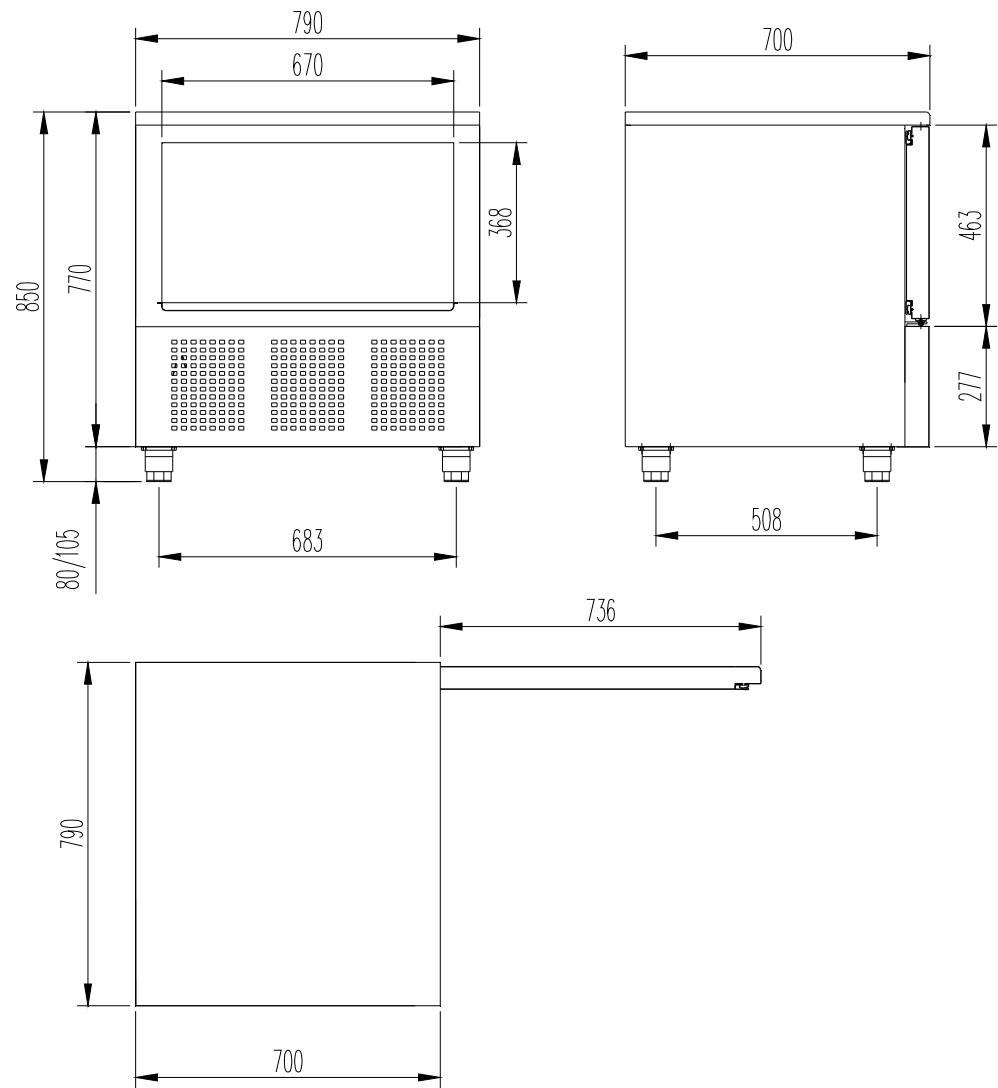
1.3 GŁÓWNE WYMIARY

3 GN 1/1 (R-290)

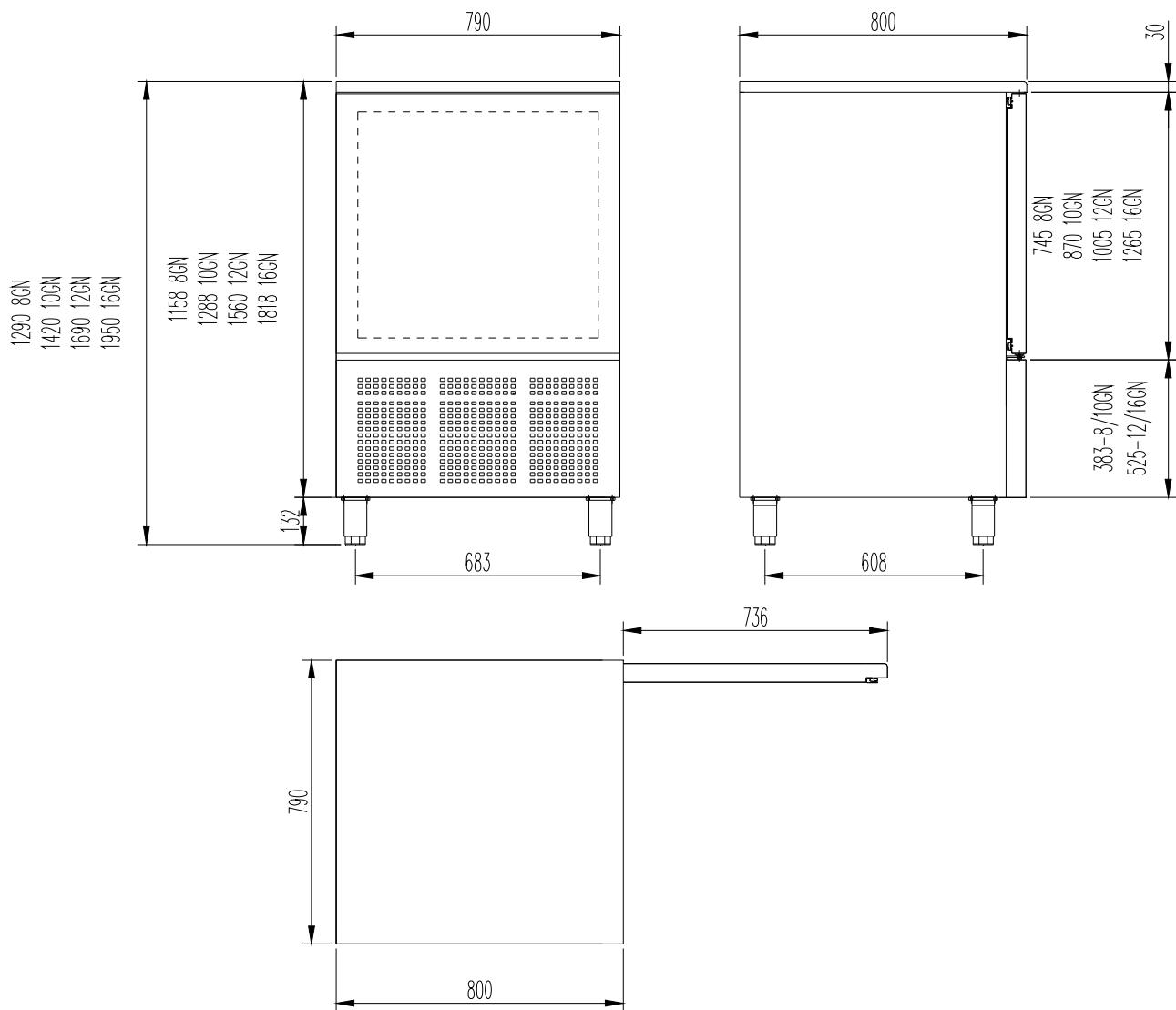


3 GN 1/1

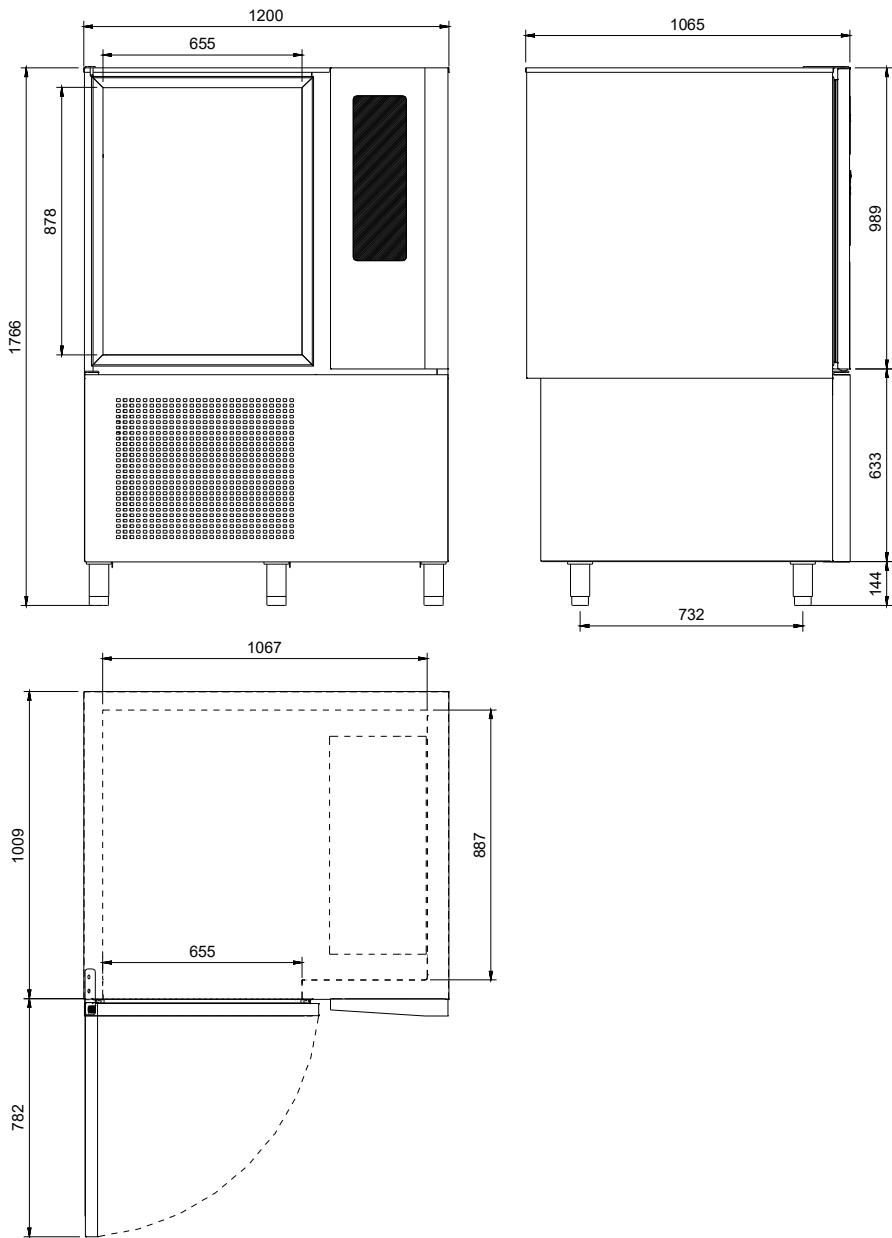




- 8GN 1/1, 10GN 1/1, 12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



2 ZASTOSOWANIE

2.0 - DANE ŚRODOWISKOWE

Temperatura pokojowa.

Dane produkcyjne zostały sprawdzone w laboratorium technicznym na podstawie następujących warunków środowiskowych zgodnie z EN17032

Poziom hałasu

Leq w punkcie o poziomie hałasu w odległości 1 metra i w warunkach pracy <70 dB(A)

Lpc w odległości 1 metra w warunkach pracy <130 dB(C)

Pomiary testów akustycznych przeprowadzono zgodnie z normą ISO 230-5, w pomieszczeniu ekspozycyjnym o prostokątnym kształcie, bez zabiegów dźwiękochłonnych.

2.1 - DANE KONSTRUKCYJNE

- Komora wewnętrz ze stali nierdzewnej.
- Zewnętrzne panele maszyny ze stali nierdzewnej.
- Umożliwia korzystanie z blach do ciasta (z wyjątkiem 3 GN 1/1)
- Drzwi z automatycznym urządzeniem zamkającym. (za wyjątkiem 3 GN 1/1)
- Model mieszany umożliwiający wykonanie cykli chłodzenia do temperatury przechowywania (+2 °C) lub temperatury zamrażania (-18 °C).

W szybkoschładzarce można wykonać dwa rodzaje chłodzenia i dwa w zamrażaniu (miękki i twardy):

- Chłodzenie: 90 minut.
- Zamrażanie: 240 minut.

Maszyna jest wyposażona w elektroniczny timer oraz czujnik temperatury komory. Kontrola cyklu według czasu lub za pomocą sondy wewnętrza potrawy. Po zakończeniu cyklu chłodzenia może służyć jako komora chłodnicza: + 2, + 4 °C; lub jako komora do przechowywania mrożonek: -18 °C przez krótki czas.

- Kompresor hermetyczny z wentylowanym skraplaczem.
- Izolacja z wtryskiwanego poliuretanu. Gęstość 40 kg. Bez CFC.
- Parownik z miedzianymi rurkami i aluminiowymi kołnierzami z powłoką antykorozyjną.
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem.

2.2 – UŻYCIE

Maszyny te zostały zbudowane zgodnie z dyrektywami WE dotyczącymi obróbki i konserwacji żywności.

Użycie szybkoschładzarki polega na szybkim obniżeniu temperatury z danego poziomu (produkty gotowane lub świeże) do poziomu gwarantującego zachowanie idealnych właściwości odżywczych, fizycznych i chemicznych żywności.

Należy podkreślić, że krytyczny zakres temperatur pomiędzy 10 °C a 85 °C w producie należy minąć tak szybko, jak to możliwe. **(PRZED WŁOŻENIEM GORĄCEGO PRODUKTU DO ŚRODKA NALEŻY KONIECZNIE URUCHOMIĆ SZYBKOSCHŁADZARKĘ W CYKLU WSTĘPNEGO SCHŁODZENIA. W TYM CELU WYBIERZ SET UP W MENU GŁÓWNYM. GDY MASZYNA BĘDZIE GOTOWA, ZASYGNALIZUJE TO.)**

Wskazane jest, gdy ładunek zajmować będzie 50% pojemności, aby wykonać redukcję temperatury za pomocą sondy punktowej.

Podczas cyklu chłodzenia:

- Nie otwierać drzwi.
- Nie owijaj produktu ani nie przykrywaj tac.
- Nie zaleca się stosowania tac o wysokości powyżej 40 mm.
- Grubość produktu na tacce mieści się w zakresie od 2 do 2,5 cm.
- Zaleca się stosowanie pojemników ze stali nierdzewnej lub aluminium.

Podczas cyklu konserwowania:

- Produkt powinien być dostarczany w porcjach gotowanych próżniowo, aby zachować aromat, świeżość... i ułatwić jego odtworzenie.
- Umieśń produkt w miejscu, w którym powietrze może krażyc wokół niego.
- Nie umieszczaj na stojakach elementów, które mogłyby utrudniać cyrkulację powietrza.
- Otwórz drzwi i jak najkrócej transportuj produkt.
- Nie należy wkładać do środka gorących produktów lub niezakrytych płynów.

2.3 – PRODUKCJA

W zależności od kilku czynników i według przygotowanych danych, chodzi o przekazanie użytkownikowi informacji na temat bardzo jednorodnych i standardowych produktów wykorzystywanych w kuchni międzynarodowej.

MODEL	PRODUKCJA (kg) (*)	
	CHŁODZENIE	ZAMRAŻANIE
3GN 1/1	(12kg R290)_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

(*) Produkcja obliczona zgodnie z normą EN17032 (Chłodzenie +65 °C □ +10 °C w 120'; Zamrażanie +65 °C □ -18 °C w 270')

Ilość produktu może się różnić, jeśli zmienią się warunki testu, takie jak temperatura....

3 - INSTRUKCJA OBSŁUGI

Interfejs posiada następujące tryby pracy:

- „off” (brak zasilania urządzenia);
- „stand-by” (urządzenie jest zasilane, ale wyłączone);
- „on” (urządzenie jest zasilane, włączone i oczekuje na uruchomienie cyklu pracy);
- „run” (urządzenie jest zasilane, włączone i wykonuje cykl pracy).

Terminologia: „włącz urządzenie” oznacza przejście z trybu „stand-by” do „on” a „off the device” oznacza przejście z trybu „on” do „stand-by”.

W przypadku awarii zasilania w trybie „stand-by” lub „on”, po przywróceniu zasilania urządzenie powróci do trybu ustawionego przed awarią.

W przypadku awarii zasilania w trybie „run”, po przywróceniu zasilania urządzenie będzie działać w następujący sposób:

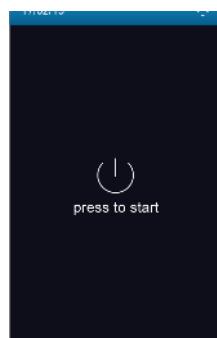
- jeżeli trwało schładzanie lub zamrażanie, cykl zostanie wznowiony, biorąc pod uwagę czas trwania utraty mocy;
- jeśli trwał cykl konserwacji, będzie on kontynuowany przy użyciu tych samych ustawień;

3.0 WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE SZYBKOSCHŁADZARKI

(Ilustracje użyte w tej instrukcji podane zostały przykładowo, mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu)

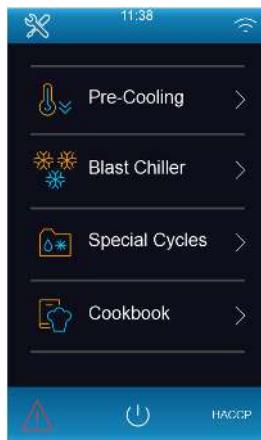
Podłącz zasilanie do urządzenia. Po zakończeniu ładowania oprogramowania, urządzenie wyświetli tryb, w którym znajdowało się przed wyłączeniem:

- Ekran włączenia/gotowości, naciśnij środkowy obszar, aby przejść do ekranu głównego;



Na ekranie głównym zostanie wyświetlone menu szybkoschładzarki

Ekran główny



Jeśli zasilanie było odcięte na tyle długo, aby spowodować błąd zegara (kod RTC), konieczne będzie zresetowanie daty i godziny.

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij obszar u dołu ekranu głównego.



3.1 BLOKOWANIE / ODBLOKOWANIE KLAWIATURY

Klawiaturę można zablokować po okresie bezczynności. Jeśli klawiatura jest zablokowana, po dotknięciu ekranu pojawi się wyskakujące okienko informujące, że jest zablokowana i jak ją odblokować. Można ją odblokować, przeciągając palcem w prawo.



Naciśnij dowolny klawisz podczas dźwięku brzęczyka.

3.2 SYGNAŁ OTWARTYCH DRZWI

Po otwarciu drzwi na wyświetlaczu pojawi się pokazana poniżej grafika.



Naciśnij dowolny obszar na wyświetlaczu, aby usunąć ten sygnał.

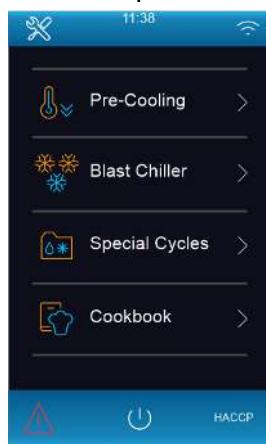
4.0 WSTĘPNE INFORMACJE DOTYCZĄCE CYKLI ROBOCZYCH

Urządzenie może pracować w następujących trybach:

- schładzanie i konserwowanie szokowe w kontrolowanej temperaturze
- schładzanie i konserwowanie szokowe z kontrolowaną temperaturą Hard
- sterowane czasowo chłodzenie i konserwacja
- schładzanie szokowe i konserwacja w trudnych warunkach czasowych
- zamrażanie i konserwacja w temperaturze kontrolowanej,
- miękkie zamrażanie i konserwacja w temperaturze kontrolowanej,
- sterowane czasowo zamrażanie i konserwacja szokowa
- miękkie, kontrolowane czasowo zamrażanie i konserwacja,
- wielokrotny ciągły cykl
- schładzanie wstępne
- sterylizacja ryb
- rozmrzażanie
- utwardzanie lodów
- ogrzewanie sondy igłowej

4.1 WYBÓR TRYBU PRACY

Dostęp do wszystkich funkcji operacyjnych można uzyskać z ekranu głównego, wybierając określony obszar. Menu na ekranie głównym będzie się różnić, jak wyszczególniono w poniższej tabeli.

	
 Pre-Cooling	Umożliwia wybór cyklu wstępnego schładzania
 Blast Chiller	Włącza tryb chłodzenia, w którym można wybrać/ustawić standardowy cykl chłodzenia szokowego/zamrażania
 Special Cycles	Umożliwia cykle specjalne, w których można wybrać jeden z dostępnych cykli specjalnych zgodnie z konfiguracją maszyny
 Cookbook	Umożliwia dostęp do trybu książki kucharskiej, w której wstępnie zapisane są dostępne do wyboru przepisy
	Ta grafika jest wyświetlana, gdy trwa alarm
 HACCP	Naciśnięcie tego obszaru umożliwia przeglądanie zarejestrowanych danych zarejestrowanych podczas pracy

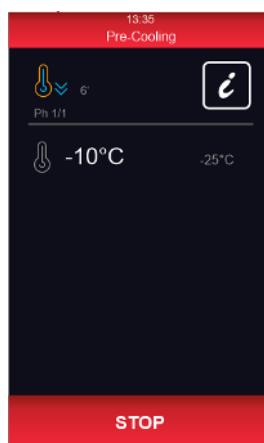
4.2 CHŁODZENIE WSTĘPNE



Naciśnięcie tego przycisku na stronie głównej umożliwia wybór cyklu wstępnego chłodzenia. Cykl ten jest podobny do normalnego cyklu chłodzenia i może poprzedzać wszystkie cykle operacyjne.
Naciśnięcie odpowiedniego przycisku otwiera następujący ekran.

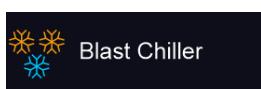


Ustaw wymaganą wartość nastawy i naciśnij obszar **START**, aby rozpocząć cykl wstępnego chłodzenia. Zostanie wyświetlony poniższy ekran pokazujący trwający cykl wstępnego chłodzenia.



Naciśnij przycisk **STOP**, aby zatrzymać chłodzenie wstępne.
Po osiągnięciu wymaganej nastawy, wewnętrz rozlega się sygnał dźwiękowy, a cykl jest kontynuowany, utrzymując osiągniętą temperaturę do momentu naciśnięcia przycisku **STOP**. Sterownik automatycznie powróci do strony głównej.

4.3 CHŁODZENIE SZOKOWE



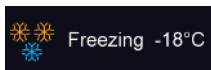
Naciśnij ten obszar, aby otworzyć ekran pokazany poniżej.



Teraz można wybrać jeden z pokazanych obszarów: chłodzenie, zamrażanie, cykl ciągły i cykl dostosowany, szczegółowo poniżej.



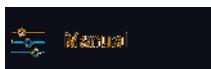
Umożliwia wybór standardowego cyklu chłodzenia, załadowanie odpowiednich ustawień wstępnych. Na tym samym ekranie można wybrać tryb "HARD", gdy chłodzenie składa się z dwóch faz z różnymi nastawami. Po zakończeniu chłodzenia uruchamiana jest odpowiednia faza konserwacji.



Umożliwia wybór standardowego cyklu zamrażania. Na tym samym ekranie można wybrać tryb "SOFT", gdy zamrażanie składa się z dwóch faz z różnymi nastawami. Po zakończeniu zamrażania uruchamiana jest odpowiednia faza konserwacji.

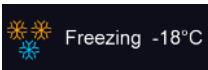


Umożliwia wybór ciągłego cyklu schładzania/mrożenia, w którym można ustawić wiele liczników czasu pracy.



Naciśnij ten obszar, aby rozpocząć procedurę ustawiania cyklu niestandardowego. Ten tryb umożliwia ustawienie do czterech faz. Po ustawieniu faz, można je uruchomić lub zapisać zestaw programów w książce kucharskiej.

CHŁODZENIE SZOKOWE / ZAMRAŻANIE SZOKOWE I KONSERWACJA



Naciśnięcie jednego z tych obszarów umożliwia ustawienie cyklu chłodzenia lub zamrażania. Otwiera się następujący ekran i aktywowany jest przycisk . Jeśli używana jest sonda igłowa i nie ma błędu, cykl zawsze jest domyślnie ustawiony na kontrolę temperatury. Aby przejść do cyklu kontrolowanego czasowo, naciśnij obszar , który dezaktywuje obszar sondy igłowej, a obszar kontrolowany czasowo zostanie aktywowany.

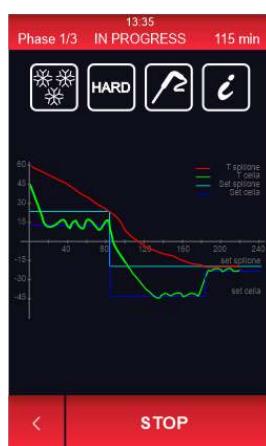


Wybrany cykl użycie wstępnie załadowanych ustawień dla tego cyku, ale naciśnięcie obszaru umożliwia zmianę głównych ustawień w dozwolonym zakresie, które są pokazane na wyświetlaczu. Aby zmienić wszystkie różne ustawienia dla faz wybranego cyku, można włączyć tryb eksperta, naciskając obszar . Po dokonaniu wszystkich ustawień naciśnij obszar , aby zakończyć fazę. Pojawi się ekran podsumowujący wszystkie dane ustawień dla cyku, jak pokazano poniżej.



W przypadku cykli z kontrolowaną temperaturą przeprowadzany jest test, sprawdzający prawidłowe umieszczenie sondy igłowej w żywności przeznaczonej do schładzania. Jeżeli test się nie powiedzie, cykl zostanie automatycznie przełączony na tryb czasowy, brzęczyk wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli się ikona symbolizująca trwający alarm.

W trakcie trwania cyku, wyświetlacz pokaże główne nastawy. Naciśnięcie przycisku spowoduje wyświetlenie graficznego wykresu temperatury. Przycisk zostanie wyświetlony po 5 minutach od rozpoczęcia cyku, a aktualizacje będą odbywać się z częstotliwością 1 minuty. Cykl można przerwać w dowolnym momencie, naciskając klawisz .



Po zakończeniu cyklu schładzania/zamrażania, gdy sonda igłowa osiągnie odpowiednią temperaturę lub upłynie czas, rozlega się dźwięk brzęczyka i rozpoczyna się faza konserwacji.



Faza konserwacji nie jest zliczana w czasie i kończy się dopiero po naciśnięciu przycisku **STOP**.

CHŁODZENIE SZOKOWE TWARDE / ZAMRAŻANIE SZOKOWE MIĘKKIE I KONSERWACJA.

Istnieje możliwość wybrania cyklu chłodzenia twardego / zamrażania i miękkiego na ekranie ustawień chłodzenia szokowego /mrożenia szokowego, naciskając obszar **HARD** lub **SOFT**. Przed wybrianiem tego trybu upewnij się, że ustawiiono typ cyku (kontrolowany temperaturą lub czasem).

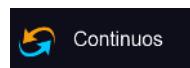
Cykl ten składa się z dwóch faz schładzania szokowego w różnych nastawach, po których następuje faza konserwacji.

- Pierwsza faza, znana jako twarda (HARD) dla schładzania szokowego i miękka dla zamrażania szokowego, ma nastawy ustalone przez odpowiednie parametry i nie można ich modyfikować;
- Można modyfikować nastawy dla drugiej fazy schładzania/zamrażania szokowego;
- Można modyfikować nastawy dla trzeciej fazy konserwacji.

Po zakończeniu fazy, sterownik automatycznie przechodzi do następnej. Zakończenie dwóch pierwszych faz sygnalizowane jest dźwiękiem brzęczyka.

Możliwy jest również wybór trybu kontrolowanego czasowo dla tego cyku, w tym przypadku sterownik przechodzi do następnej fazy po upływie ustalonego czasu.

CYKL CIĄGŁY.



Naciśnięcie tego obszaru umożliwia wybór cyku ciągłego. Po wybraniu cyku otwiera się ekran, na którym można ustawić wartości temperatury komory.



Sonda igłowa z ciągłym cyklem

Ciągła kontrola czasu cyku

Wciśnięcie przycisku **START** uruchomi cykl i zakończy się dopiero po osiągnięciu przez wszystkie sondy igłowe ustawionej temperatury lub upłynięciu czasu wszystkich timerów, po czym sterownik automatycznie przechodzi do fazy konserwacji.

Cykl sterowany czasowo umożliwia ustawienie do czterech timerów.

Cykl rozpoczyna się aktywując tylko pierwszy zegar z ustawionymi wcześniej wartościami. Inne timery i ich wstępnie ustawione wartości można włączyć, naciskając ikonę ołówka i ustawiając czas po rozpoczęciu cyku.

Po ustawieniu okresu czasu i potwierdzeniu ustawienia timeru, odliczanie timeru rozpoczyna się natychmiast. Każdy timer działa niezależnie i po upływie tego okresu można go zresetować, ponownie rozpoczynając odliczanie timeru.

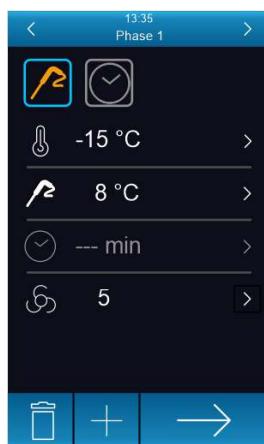
Cykl kończy się dopiero po upływie czasu wszystkich ustawionych timerów. Gdy licznik czasu dobiegnie końca, zabrzmi brzęczyk, a wyświetlacz pokaże na zielono wartość „0 min” dla odpowiedniego timeru.



CYKL WŁASNY



Tryb własny umożliwia skonfigurowanie cyku składającego się z maksymalnie 4 faz (3 schładzania szokowe i 1 konserwacja), które mogą być kontrolowane za pomocą temperatury lub czasu bądź za pomocą obydwu tych parametrów.



Cykl dostosowany, zostaje uruchomiony i aktywuje pierwszą fazę, która domyślnie jest fazą sondy igłowej. Możliwa jest zmiana fazy sondy na fazę kontrolowaną czasowo i ustawienie względnych punktów zadanych.

Aby dodać kolejne fazy, naciśnij obszar , natomiast aby usunąć dowolną wcześniej ustawioną w programie fazę, naciśnij obszar . Możliwe jest poruszanie się między różnymi fazami za pomocą strzałek u góry ekranu.

Po wybraniu i skonfigurowaniu żądanego faz, naciśnij obszar , aby potwierdzić, że ustawienia są kompletne i zostanie wyświetlony ekran podsumowania.



Naciśnij obszar **START**, aby rozpocząć cykl lub obszar , aby zapisać go w książce kucharskiej.

5 USTAWIANIE NASTAW

5.0 USTAWIANIE NASTAWY TEMPERATURY WEWNĄTRZ

Wybierając ciągły lub własny cykl chłodzenia lub zamrażania szokowego, wczytywane są wstępnie ustawione wartości temperatury komory, temperatury produktu, czasu i prędkości wentylatora, jeżeli parametry te zostały ustawione. Mogą one być modyfikowane przez użytkownika w dozwolonym zakresie parametrów. Aby dokonać modyfikacji, naciśnij przycisk obok wartości, która ma być edytowana. Pojawi się pokazany poniżej ekran, a edytowalna wartość stanie się pomarańczowa.



Ustaw żdaną wartość za pomocą przycisku . Po zakończeniu konfiguracji naciśnij przycisk obok edytowanej wartości i wróć do poprzedniego ekranu.

5.1 USTAWIANIE NASTAWY TEMPERATURY PRODUKTU

Postępuj zgodnie z opisem dla nastawy temp. wewnętrz, po naciśnięciu obszaru temperatury produktu (lub temperatury wskazywanej przez sondę igłową).

5.2 USTAWIANIE CZASU TRWANIA CYKLU

Postępuj zgodnie z opisem dla nastawy szafy, po naciśnięciu obszaru na czas trwania cyklu.

6 URUCHAMIANIE CYKLU

Naciśnięcie przycisku **START** rozpoczyna cykl tak, jak został on ustawiony. Jeżeli jest to cykl z kontrolowaną temperaturą, fazy schładzania/zamrażania szokowego kończą się, gdy sonda igłowa osiągnie ustawioną temperaturę. Jeżeli jest to cykl

sterowany czasowo, fazy schładzania szokowego/zamrażania szokowego kończą się po upływie ustawionego okresu lub okresów czasu.

Podczas trwania cyklu zostanie wyświetlony poniższy ekran.



Ekran pokazuje podsumowanie cech trwającego cyklu. Naciskając obszar temperatury, wyświetlacz przełącza się na ekran, na którym można edytować wartości trwającego cyklu.

Naciśnij obszar , aby zobaczyć wartości sondy, stan wejść i wyjść oraz wszelkie alarmy w toku.

Naciśnij obszar , który jest aktywny tylko wtedy, gdy trwa alarm, aby zobaczyć typ trwającego alarmu.

6.0 KONIEC CYKLU

W przypadku pomyslnego zakończenia cyklu schładzania/mrożenia szokowego kontrolowanego temperaturą, w którym środek produktu osiągnie wymaganą temperaturę w wyznaczonym czasie, urządzenie automatycznie przechodzi do fazy konserwacji, z wyświetlonym następującym ekranem.



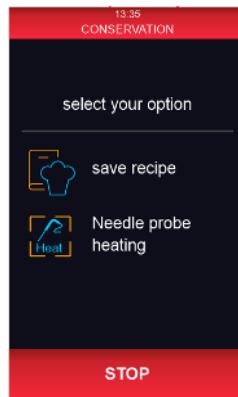
Jeżeli cykl sterowany temperaturą nie dobiegnie końca w wyznaczonym czasie, problem ten zostanie zasygnalizowany pojawiającą się ikoną alarmową, ale cykl chłodzenia szokowego będzie kontynuowany.

W cyklach sterowanych temperaturą, naciśnięcie przycisku spowoduje wyświetlenie ekranu umożliwiającego dostęp do poniższych funkcji.



podgrzewanie sondy igłowej, aby wyjąć ją z produktu

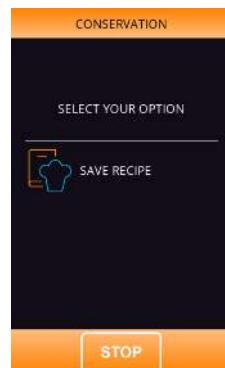
rejestrowanie zrealizowanego cyklu w pamięci.



W cyklach sterowanych czasem, naciśnięcie przycisku **STOP** spowoduje wyświetlenie ekranu umożliwiającego dostęp do poniższych funkcji.



rejestrowanie zrealizowanego cyklu w pamięci.



7 CYKLE SPECJALNE



Naciśnięcie tego obszaru na stronie głównej, spowoduje wyświetlenie poniższego ekranu.

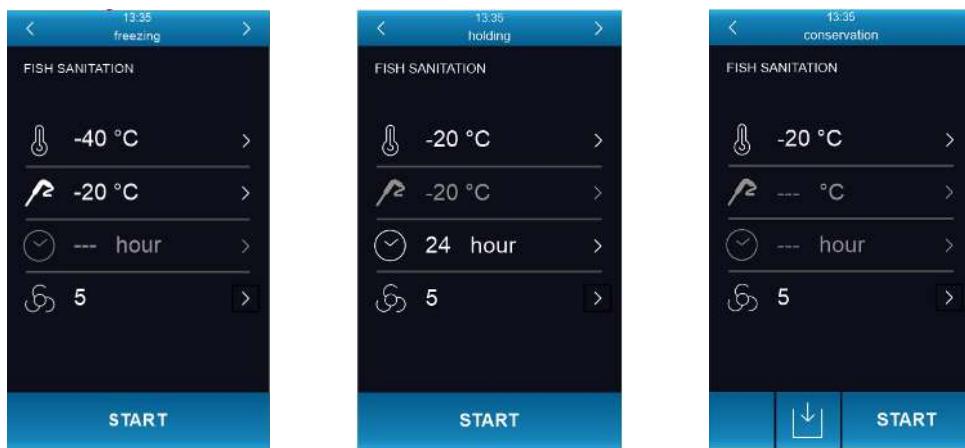
7.0 SANITYZACJA RYB



Naciśnięcie tego obszaru umożliwia dokonanie wyboru cyklu sanityzacji ryb.

Niniejszy cykl specjalny składa się z następujących etapów:

- Chłodzenie szokowe przy nastawie dla temp. wewnętrz komory, przetrzymanie przez określony czas i konserwowanie.



Strzałki u góry umożliwiają przemieszczanie się pomiędzy różnymi etapami sanityzacji, aby zobaczyć/zmodyfikować nastawy.

Po wybraniu funkcji, pojawi się ekran z wstępymi ustawieniami, które można zmienić.

Naciśnięcie przycisku **START** rozpoczyna sanityzację.

Podczas trwania cyku sanityzacji, urządzenie będzie pokazywać temperaturę do zakończenia chłodzenia szokowego, zadaną wartość roboczą podczas chłodzenia szokowego oraz czas trwania fazy przetrzymania.



Cykl sanityzacji rozpoczyna się od fazy schładzania szokowego. Gdy temperatura zarejestrowana przez sondę igłową osiągnie temperaturę konieczną do schładzania szokowego, urządzenie automatycznie przejdzie w stan przetrzymania.

Temperatura do zakończenia schładzania szokowego jest również roboczą wartością zadaną podczas przetrzymywania.

Po upływie okresu przetrzymania, urządzenie automatycznie przejdzie do trybu konserwacji.

Test wprowadzania sondy jest zawsze przeprowadzany na początku cyku: jeśli test nie zostanie ukończony, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i cykl zostanie przerwany.

Podczas schładzania szokowego, urządzenie pokazuje temperaturę zarejestrowaną przez sondę igłową, temperaturę komory oraz czas, jaki upłynął od rozpoczęcia procesu schładzania szokowego.

Cykl można przerwać wcześniej naciskając przycisk **STOP**.

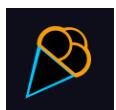
7.1 ROZMRAŻANIE



Naciśnięcie tego obszaru umożliwia wybór ręcznego cyku rozmrażania, który jest uruchamiany naciśnięciem obszaru **START**. Po rozpoczęciu cyku wyświetlana jest następująca grafika.



7.2 UTWARDZANIE LODÓW



Naciśnięcie tego obszaru umożliwia wybór cyklu utwardzania lodów.



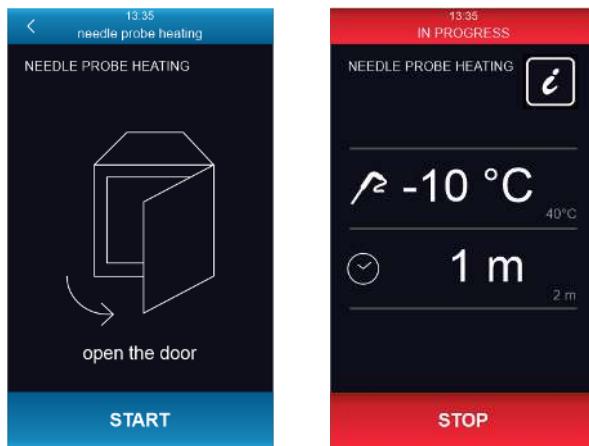
Jest to kontrolowany czasowo cykl zamrażania szokowego. Po upływie ustawionego czasu nie ma przejścia do fazy konserwacji, cykl utwardzania trwa do momentu naciśnięcia przycisku **STOP**.
Jeśli drzwi są otwarte, odliczanie czasu zatrzymuje się i rozpoczyna ponownie po zamknięciu drzwi.

7.3 OGRZEWANIE SONDY IGŁOWEJ



Naciśnięcie tego obszaru umożliwia wybór sondy lub sond igłowych, bądź cyklu ogrzewania. **Cykl można uruchomić tylko wtedy, gdy drzwi są otwarte.**

Cykl ten może być również uruchomiony automatycznie, jeśli podczas konserwacji naciśnięty zostanie przycisk **STOP**, po cyklu chłodzenia/rozmrążania szokowego.



Pod koniec ogrzewania, rozlega się brzęczyk.

Ogrzewanie można zatrzymać, naciskając przycisk **STOP**.

7.4 SUSZENIE



Naciśnięcie tego obszaru umożliwia dokonanie wyboru cyklu suszenia.



Jest to cykl wentylacji wymuszonej, która może być aktywowana przy zamkniętych drzwiach i na określony czas. Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas suszenia, nie ma to wpływu na cykl.

Cykl zatrzymuje się po upływie wyznaczonego czasu lub po naciśnięciu przycisku **STOP**.

8 KSIĄŻKA KUCHARSKA



Sterownik posiada dwa rodzaje książki kucharskiej: "Książka kucharska" i "Moja Książka kucharska". „Książka kucharska” to przestrzeń dedykowana z góry ustalonym przepisom.



"Moja Książka kucharska" Jest to obszar dedykowany użytkownikowi końcowemu. Możliwe jest zapisanie do 40 przepisów.

8.0 ZAPISYWANIE PRZEPISÓW W "MOJEJ KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ"

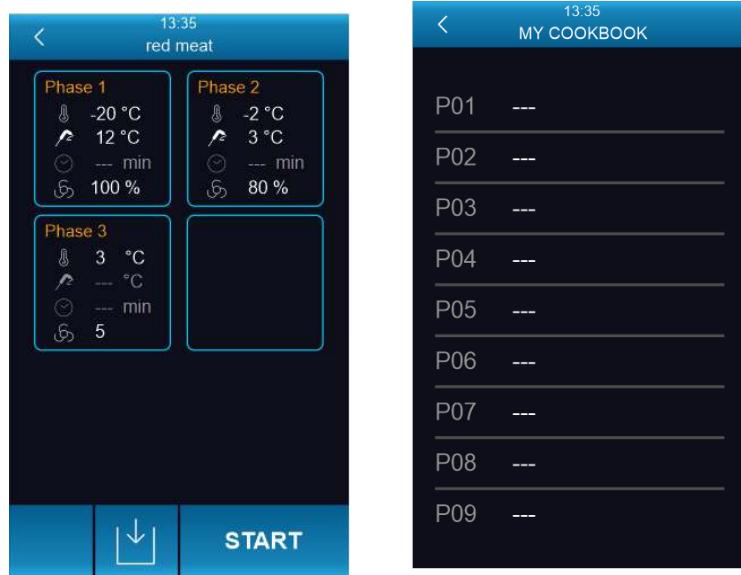
Istnieje możliwość zapisania zarówno cykli sterowanych czasem jak i temperaturą. W drugim z przypadków, zapisywany jest czas niezbędny do osiągnięcia temperatury głównej.
Przepisy zapisywać można w następujący sposób.

- Podczas konserwacji, po zakończeniu własnego cyklu chłodzenia szokowego/mrożenia szokowego. Po naciśnięciu przycisku **STOP**, urządzenie zaoferuje zapisanie wykorzystanego przepisu;
- Zapisanie przepisu przed uruchomieniem cyklu;
- Wybór przepisu już istniejącego, zmianę go i zapisanie.

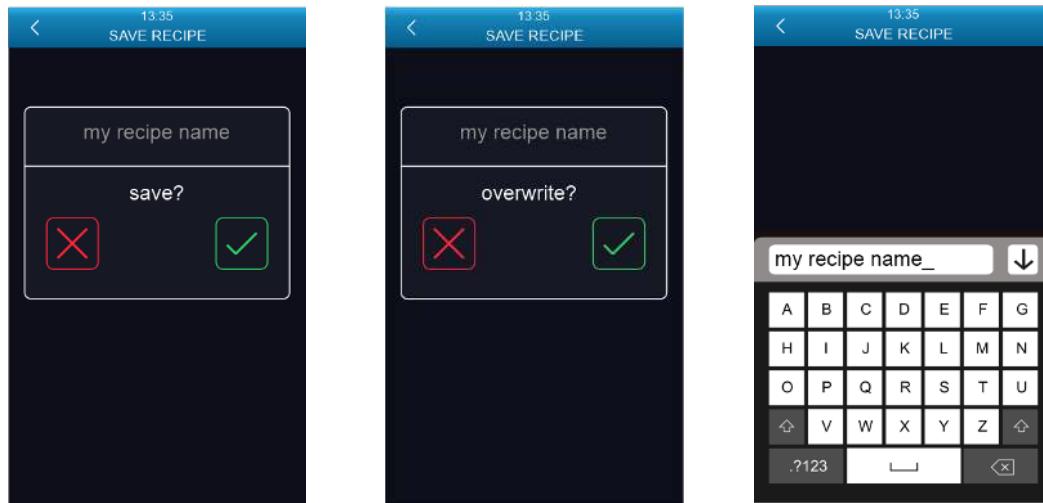
Poniżej przedstawiono przykład pokazujący w jaki sposób zapisać przepis przed rozpoczęciem cyklu.
Po ustawieniu wymaganego cyklu, należy przejść do strony "Podsumowanie cyklu".

Przed naciśnięciem przycisku **START** uruchamiającego cykl, przepis należy zapisać w następujący sposób:

Naciśnij przycisk **↓**, aby uzyskać dostęp do strony „MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA” wyświetlającej listę z dostępnymi pozycjami (oznaczonymi „---”) i wcześniej zapisanymi przepisami, jeśli są obecne;



- Przewiń stronę i wybierz żądaną pozycję, pod którą chcesz zapisać nowy przepis lub nadpisać istniejący;
- Naciśnij , aby potwierdzić: dostępna jest teraz klawiatura alfabetyczna (naciśnij , aby wyjść z procedury bez zapisywania);
- Wpisz żądaną nazwę przepisu i naciśnij , aby potwierdzić.



Jeśli chcesz zmienić nazwę przepisu, wykonaj następujące czynności:

- Dotknij nazwę żadanego przepisu;
- Dotknij , aby potwierdzić nadpisanie: dostępna jest teraz klawiatura alfabetyczna (naciśnij , aby wyjść z procedury bez zapisywania);
- Anuluj wyświetlającą nazwę przepisu i wpisz nową nazwę, którą chcesz zapisać;
- Naciśnij , aby potwierdzić.

8.1 TWORZENIE PRZEPISÓW

Aby utworzyć przepis, postępuj w następujący sposób:

- Upewnij się, że urządzenie jest włączone i żadna procedura nie jest w toku;.
- Naciśnij przycisk
- Wejdź do menu > i wybierz właściwy przepis

- Jeśli chcesz zmodyfikować przepis, dotknij pola do edycji (temperatura komory, temperatura sondy rdzenia, czas), aby uzyskać dostęp do ustawień przepisu

- Na stronie "Podsumowanie cyklu" dotknij przycisku **START**, aby rozpocząć recepturę.

8.2 USUWANIE PRZEPISÓW

Aby usunąć przepis, postępuj w następujący sposób:

- Z listy „MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA” wybierz przepis, który chcesz usunąć i naciśnij .

8.3 USTAWIENIA (CZAS I DATA, SERWIS, WARTOŚCI WEWNĘTRZNE, JĘZYK)

Dostęp do USTAWIEŃ można uzyskać, naciskając obszar  na stronie głównej. Na stronie pojawia się następujące menu:

- Godzina i data

Uzyskaj dostęp do obszaru „godzina i data”, aby zmienić datę i godzinę urządzenia

- Serwis

Obszar ten zapewnia dostęp do następujących funkcji:

- Konfigurowanie parametrów, używając hasła
- Przywracanie wartości domyślnych, używając hasła

- Wartości wewnętrzne

W obszarze WARTOŚCI WEWNĘTRZNE wyświetlana jest następująca lista dostępnych funkcji.

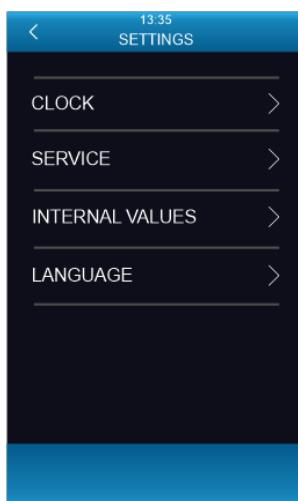
- alarmy
- status wejściowy i wyjściowy
- godziny pracy sprężarki
- ustawianie daty/godziny
- wybór danych HACCP
- resetowanie wartości wewnętrznych

Z menu „kasuj wartości wewnętrzne” można zresetować następujące dane:

- godziny pracy sprężarki
- alarmy HACCP
- przepisy użytkownika

- Wybór języka

Aby wybrać żądany język spośród wstępnie ustawionych, naciśnij ten obszar.



9 USB

Port USB umożliwia następujące operacje.

- przesyłanie i pobieranie ustawień przepisów „MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA” oraz cykli pracy „Cykle specjalne” (zwanych dalej „programami”);
- pobieranie historycznych informacji HACCP.

Aby pobrać dane HACCP, wykonaj następujące czynności:

1. Upewnij się, że urządzenie jest w trybie czuwania i żadna procedura nie jest w toku;.
2. Włóż pamięć flash USB do portu USB i poczekaj, aż pojawi się menu;
3. Dotknij "POBIERANIE DANYCH HACCP"
4. Wybierz datę i godzinę rozpoczęcia rejestracji danych historycznych;
5. Dotknij , aby potwierdzić. Zostanie wygenerowany plik o nazwie „haccp.csv”;
6. Po zakończeniu pobierania wyjmij dysk flash USB z portu USB urządzenia.

Jeśli używanym językiem nie jest zachodni język alfabetyczny, dane są zapisywane w języku angielskim w pliku „haccp.csv”.

10 ALARMY HACCP

Aby uzyskać dostęp do obszaru alarmów HACCP, naciśnij obszar  na ekranie głównym. Wyświetli się poniższy ekran.



Wymienione są następujące alarmy HACCP.

- Czas trwania cyklu chłodzenia/mrożenia szokowego
- Usterki zasilania
- Drzwi otwarte
- Alarm wysokiej temperatury

11 ALARMY

W poniższej tabeli podano różnego rodzaju alarmy.

Kod	Znaczenie
RTC	<p>Błąd zegara.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resetowanie daty i godziny <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie nie zapamięta daty i godziny wystąpienia alarmu HACCP. - Uruchomiony zostanie alarm.
SONDA SZAFY	<p>Błąd sondy komory.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź wartość parametru P0. - Sprawdź, czy sonda nie jest uszkodzona. - Sprawdź połączenie urządzenie-sonda. - Sprawdź temperaturę komory. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeśli błąd wystąpi w trybie czuwania, nie będzie można ustawić ani rozpoczęć żadnego cyklu pracy. - Jeśli błąd wystąpi podczas chłodzenia szokowego lub zamrażania szokowego, cykl będzie kontynuowany ze sprężarką w trybie ciągłym. - Jeśli błąd wystąpi podczas konserwacji, sprężarka będzie działać zgodnie z parametrami C4 i C5 lub C9. - Jeśli błąd wystąpi podczas cyklu garowania, wolnego gotowania lub rozmażania, cykl zostanie przerwany. - Alarm temperatury maksymalnej nigdy nie zostanie aktywowany. - Ogrzewanie drzwi nigdy nie zostanie włączone. - Uruchomiony zostanie alarm.
SONDA PAROWNIKA	<p>Błąd sondy parownika.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tak samo jak w przypadku błędu sondy komory, ale w odniesieniu do sondy parownika. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeśli parametr P4 jest ustawiony na 1, rozmażanie będzie trwało przez czas ustawiony parametrem d3. - Parametr F1 nie będzie działał. - Uruchomiony zostanie alarm.

CZUJNIK SONDY IGŁOWEJ	<p>Błąd czujnika sondy igłowej.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tak samo jak w przypadku błędu sondy komory, ale w odniesieniu do sondy igłowej. <p>Główne konsekwencje ustawienia parametru P3 na 1 (pojedyncza sonda)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeżeli błąd wystąpi w trybie czuwania, cykle kontrolowane temperaturą zostaną uruchomione jako kontrolowane czasowo. - Jeżeli błąd wystąpi podczas schładzania szokowego z kontrolowaną temperaturą, schładzanie będzie trwało przez czas ustawiony parametrem r1 - Jeżeli błąd wystąpi podczas zamrażania szokowego w kontrolowanej temperaturze, zamrażanie będzie trwało przez czas ustawiony parametrem r2 - Jeżeli błąd wystąpi podczas podgrzewania sondy igłowej, podgrzewanie zostanie przerwane. - Uruchomiony zostanie alarm.
PRZEŁĄCZNIK TERMICZNY	<p>Alarm przełącznika termicznego.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź stan wejścia przełącznika termicznego. - Sprawdź wartość parametru i11. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trwający cykl zostanie przerwany. - Uruchomiony zostanie alarm.
PRZEŁĄCZNIK WYSOKIEGO CIŚNIENIA	<p>Alarm wysokiego ciśnienia.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź stan wejścia wysokiego ciśnienia. - Sprawdź wartość parametru i6. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeżeli trwający cykl wymaga użycia sprężarki, cykl zostanie przerwany. - Uruchomiony zostanie alarm.
OTWARTE DRZWI	<p>Alarm otwarcia drzwi.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź stan czujnika drzwi. - Sprawdź wartość parametrów i0 i i1. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efekt ustawiony parametrem i0. - Uruchomiony zostanie alarm.
WYSOKA TEMPERATURA	<p>Alarm temperatury maksymalnej (alarm HACCP).</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź temperaturę komory. - Sprawdź wartość parametrów A4 i A5. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie zapamięta alarm. - Uruchomiony zostanie alarm.

CZAS TRWANIA CYKLU	<p>Alarm wskazujący, że kontrolowane temperaturą chłodzenie lub zamrażanie nie zostało zakończone w maksymalnym czasie trwania (alarm HACCP).</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź wartość parametrów r5 i r6. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie zapamięta alarm. - Uruchomiony zostanie alarm.
KOMUNIKACYJNA POMIEDZY PŁYTAMI	<p>Błąd komunikacji między interfejsem użytkownika a modułem sterującym.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź połączenie interfejsu użytkownika z modułem sterującym. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Każdy trwający cykl zostanie zakończony i nie będzie można go uruchomić.
KOMPATYBILNOŚĆ PŁYTY	<p>Błąd zgodności interfejsu użytkownika z modułem sterującym.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy interfejs użytkownika i moduł sterujący są kompatybilne. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Każdy trwający cykl zostanie zakończony i nie będzie można go uruchomić.
AWARIA ZASILANIA	<p>Alarm awarii zasilania (alarm HACCP).</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź połączenie urządzenie-zasilanie. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie zapamięta alarm. - Każdy trwający cykl zostanie wznowiony po przywróceniu zasilania. - Uruchomiony zostanie alarm.
WKŁADANIE SONDY SANITYZACYJNEJ	<p>Alarm sanityzacji.</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy sonda igłowa została prawidłowo włożona i sprawdź wartości parametrów r17 i r18. <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cykl sanityzacji zostanie przerwany.
CZAS TRWANIAI SANITYZACJI	<p>Alarm wskazujący, że sanityzacja nie została zakończona w maksymalnym czasie trwania (alarm HACCP).</p> <p>Naprawa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź wartość parametru r23 <p>Główne konsekwencje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie zapamięta alarm. - Trwający cykl zostanie przerwany. - Uruchomiony zostanie alarm.

WKŁADANIE SONDY IGŁOWEJ

Alarm braku sondy igłowej.

Naprawa

- Sprawdź, czy sondy igłowe zostały prawidłowo włożone i sprawdź wartość parametrów r17 i r18.

Główne konsekwencje

- Trwający cykl z kontrolą temperatury zostanie przekształcony w cykl z kontrolą czasu.

11.0 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Nie wieszaj się na drzwiach, stabilność maszyny gwarantowana jest przy otwartych drzwiach.
- NIE WOLNO UŻYWAĆ ostrzych przedmiotów w otoczeniu obiegu chłodniczego ani w PAROWNIKACH, SKRAPLACZACH, ZABEZPIECZNIACH WENTYLATORÓW, przewodach wejściowych i wyjściowych.
- Podczas sterowania, w pobliżu części lub komponentów elektrycznych nie zaleca się obsługi mokrymi rękami lub bez obuwia.

12 KONSERWACJA

Niniejsze wskazówki przeznaczone są dla Ciebie i personelu obsługi technicznej, aby zagwarantować prawidłowe działanie chłodziarki przez cały okres jej cyku życia.

Opiszemy procedurę czyszczenia, którą możesz przeprowadzić samodzielnie, a także szybkie sprawdzenie maszyny zanim skontaktujesz się z działem pomocy technicznej. Mamy nadzieję, że będzie to przydatne.

12.0 CZYSZCZENIE PRZEZ UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem **urządzenie należy odłączyć od zasilania**. Niektóre modele są wyposażone w rurkę drenażową do czyszczenia, a także do zbierania ewentualnego wypływu płynów z żywności. Podczas czyszczenia konieczne jest wyjącie i oczyszczenie korka rury odpływowej, aby nie dopuścić do jej zatkania odpadami stałymi. Należy to robić, aby żadne obecne płyny nie uległy stagnacji. **Po oczyszczeniu należy go ponownie zainstalować**.

Przed czyszczeniem wodą konieczne jest odłączenie urządzenia. W celu uzyskania dostępu do elementów elektrycznych, nie wolno demontować paneli zabezpieczających, z wyjątkiem personelu technicznego upoważnionego do wykonywania czynności konserwacyjnych i naprawczych.

Wnętrze chłodziarki należy czyścić bardzo ostrożnie, wilgotna szmatką.

12.1 SONDA DO

Jest to często używany komponent. Dlatego należy zachować ostrożność w miejscu jej umieszczenia i utrzymywać ją w czystości, aby zapobiec przenoszeniu zarazków i bakterii z jednego środka spożywczego do drugiego.

Należy zachować ostrożność podczas odcinania produktu, a także podczas jego odłączania i zawsze należy chwytać za najgrubszą część, a nigdy za przewód. Należy ją wyjmować przesuwając na przemian i obracając, aby ułatwić wyjmowanie i zapobiec złamaniu lub wygięciu.

Należy ją umieścić w samym środku produktu i jego najgrubszej części.

Aby ułatwić tę czynność, sondę do nakluwania należy umieścić na miejscu przed wyjęciem tacek.

12.2 REGULARNE PRZEGŁĄDY

Czynności wykonywane przez użytkownika

- Zaleca się, aby w pobliżu chłodziarki nie znajdowała się żadne źródła ciepła.
- Urządzenie powinno być dobrze wypoziomowane, aby zapobiec nadmiernym wibracjom.
- Uszczelka drzwi jest w dobrym stanie technicznym i zamyka się hermetycznie z korpusem.
- Wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka.
- Sprawdź, czy taca na wodę jest we właściwym stanie technicznym (tylko w niektórych modelach).
- Sprawdź, czy rura odpływowa w komorze nie jest zablokowana.
- Sprawdź, czy skrapacz (chłodnica zewnętrzna poza komorą, przy kompresorze) nie jest zablokowany kurzem. W przypadku zabrudzenia, wezwać Serwis Techniczny w celu wyczyszczenia, lub delikatnie miękką szczotką usuń bród.
- Sprawdź, czy kratki wentylatora parownika (chłodnica wewnętrz komory) nie są zablokowane przez resztki jedzenia.

12.3 PRZESTÓJ PRZEZ DŁUGI CZAS

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Rozłączyć kabel zasilający.

- Opróżnić i wyczyścić wnętrze.
- Pozostaw drzwi nieznacznie uchylone, aby zapewnić cyrkulację powietrza i zapobiec tworzeniu się pleśni.

12.4 OGÓLNE KONTROLE MASZYN

Przed wezwaniem technika można przeprowadzić samodzielna kontrolę urządzenia. W niektórych przypadkach, błędy operacyjne, które mogą wystąpić, są spowodowane prostym problemem, który użytkownicy mogą sami rozwiązać. Poniżej kilka przykładów:

a) Szybkoschładzarka nie działa

- Sprawdź, czy zasilanie dociera do maszyny, sprawdzając, czy główny wyłącznik jest w pozycji ON, jeśli urządzenie jest w taki wyposażone, i czy wyświetlacz włącza się po naciśnięciu dowolnego klawisza, gdy przechodzi w tryb gotowości, jeśli 120 minut po zakończeniu cykl nie został naciśnięty żaden klawisz.

b) Zbyt wysoka temperatura

- Sprawdź, czy w pobliżu nie ma żadnych źródeł ciepła.
- **Sprawdź, czy temperatura w pomieszczeniu nie przekracza +30 °C, co jest maksymalną temperaturą roboczą maszyny.**
- Sprawdź, czy produkty są idealnie ułożone i nie blokują wylotów wentylatora wewnętrznego oraz czy czas przebywania w środku wystarcza na schłodzenie produktów.
- Sprawdź, czy skraplacz jest czysty: Należy pamiętać, że im czystsza chłodziarka, tym większa oszczędność energii, szczególnie ożebrowanie skraplacza. Częstotliwość tego czyszczenia będzie zależeć od charakterystyki lokalu. Jeśli jest zabrudzony, zadzwon do serwisu technicznego, aby go wyczyścić.
- Sprawdź, czy drzwi zamykają się prawidłowo.

c) W przypadku dziwnego lub nadmiernego hałasu

- Sprawdź wypoziomowanie urządzenia i prawidłowe zamknięcie drzwi.
- Sprawdź, czy żadne przedmioty nie dotykają ruchomych elementów maszyny.
- Sprawdź, czy śruby (przynajmniej te widoczne) są prawidłowo dokręcone.

12.5 KONSERWACJA DODATKOWA

(licencjonowany personel techniczny)

- Czyszczenie skraplacza: Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie zagiąć aluminiowych żeberek skraplacza, ponieważ w przeciwnym razie powietrze nie będzie przechodzić i nie będzie prawidłowego chłodzenia, powodując poważne uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji na jego naprawę.
- Sprawdź, czy temperatura w pomieszczeniu nie przekracza temperatury wskazanej dla maszyny **30 °C**.
- Gwarancja traci ważność w przypadku niedostatecznej wentylacji pomieszczenia w którym maszyna jest użytkowana.
- Sprawdź, czy drzwi zamykają się prawidłowo.
- Nie demontuj osłon ruchomych elementów bez **uprzedniego wyłączenia urządzenia**.
- Ze względu na występowanie wysokich temperatur niektórych elementów przed wejściem do obszaru skraplacza należy założyć rękawice, w innym przypadku może dojść do poparzenia.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez upoważniony personel techniczny, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Jeśli musisz zmienić kabel, nigdy nie używaj mniejszego przekroju.
- W przypadku konieczności demontażu pokrywyewnętrznej instalacji elektrycznej niezwykle ważne jest, aby po zakończeniu pracy ponownie ją zamontować.

12.6 TESTY I GWARANCJA

Szybkoschładzarka została poddana testom, których wynik był zadowalający.

Dostawca może poprosić o zwrot wadliwej części do analizy i statystyk.

Firma naprawi wszelkie możliwe błędy lub usterki, o ile maszyna będzie używana zgodnie ze wskazaniami instrukcji. W PRZYPADKU NAPRAWY LUB WYMIANY CZĘŚCI, NALEŻY ZAWSZE PRZESŁAĆ KOD URZĄDZENIA I NUMER SERYJNY, KTÓRE ZNAJDUJĄ SIĘ NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ.

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, ponieważ istnieją pewne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, o których należy pamiętać.

Firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli maszyna była obsługiwana w jakikolwiek sposób nie wskazany w instrukcji oraz przez osobę nieuprawnioną lub niewykwalifikowaną.

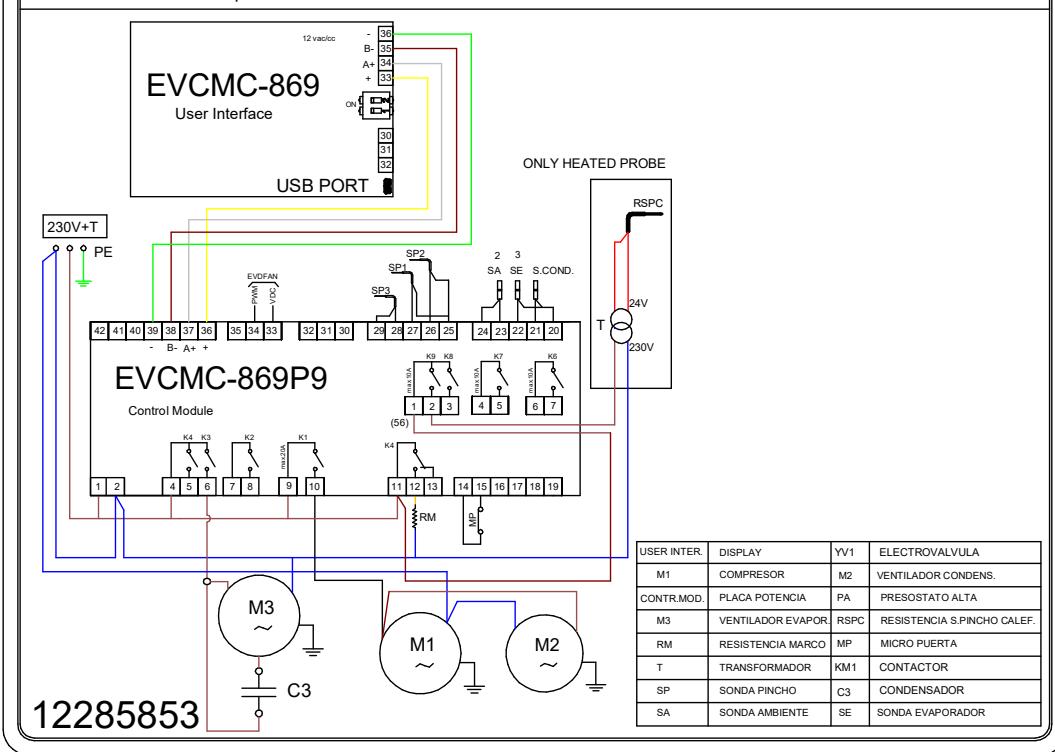
Producent nie ponosi odpowiedzialności za produkty które uległy zniszczeniu w wyniku awarii urządzenia.

Rozczenia gwarancyjne nie mogą być stosowane do uszkodzeń powstałych w wyniku nieodpowiedniej instalacji, nieautoryzowanych prób naprawy lub przeróbek wykonywanych w urządzeniu przez nieuprawnione osoby trzecie, nieodpowiednią eksploatację, błędna obsługę lub niestosowanie się do zapisów zawartych w instrukcji obsługi.

ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 3GN V869

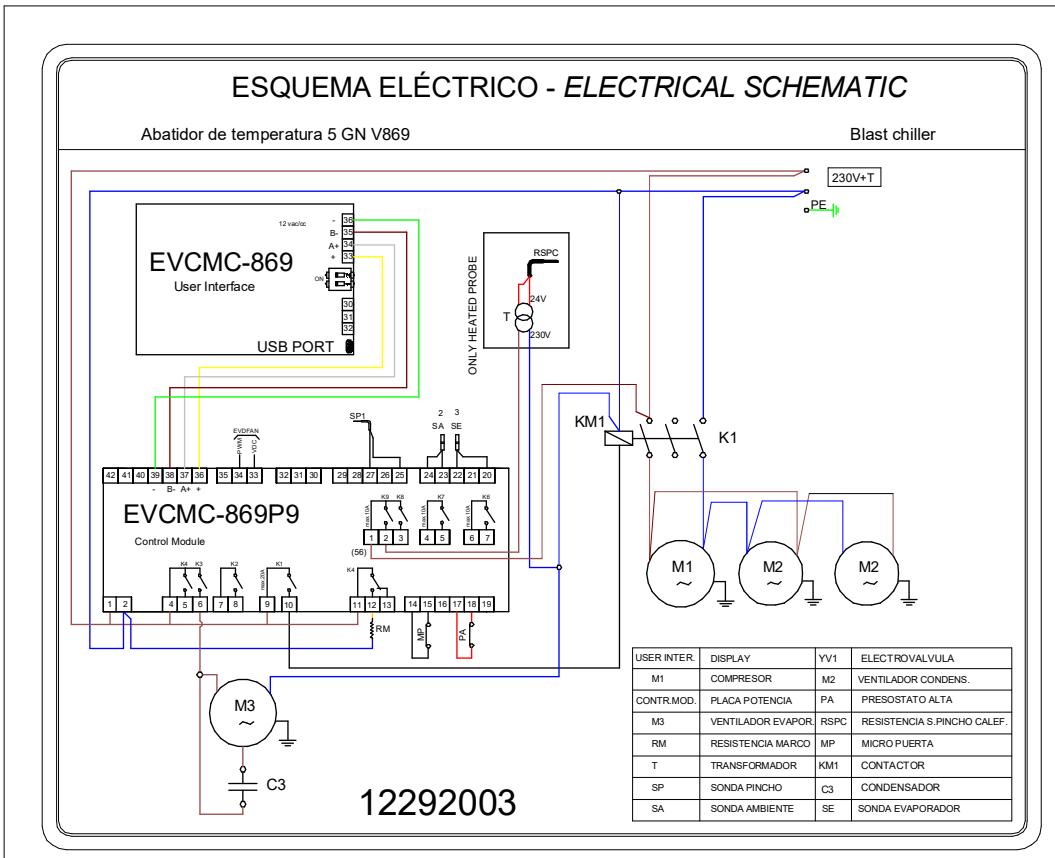
Blast chiller

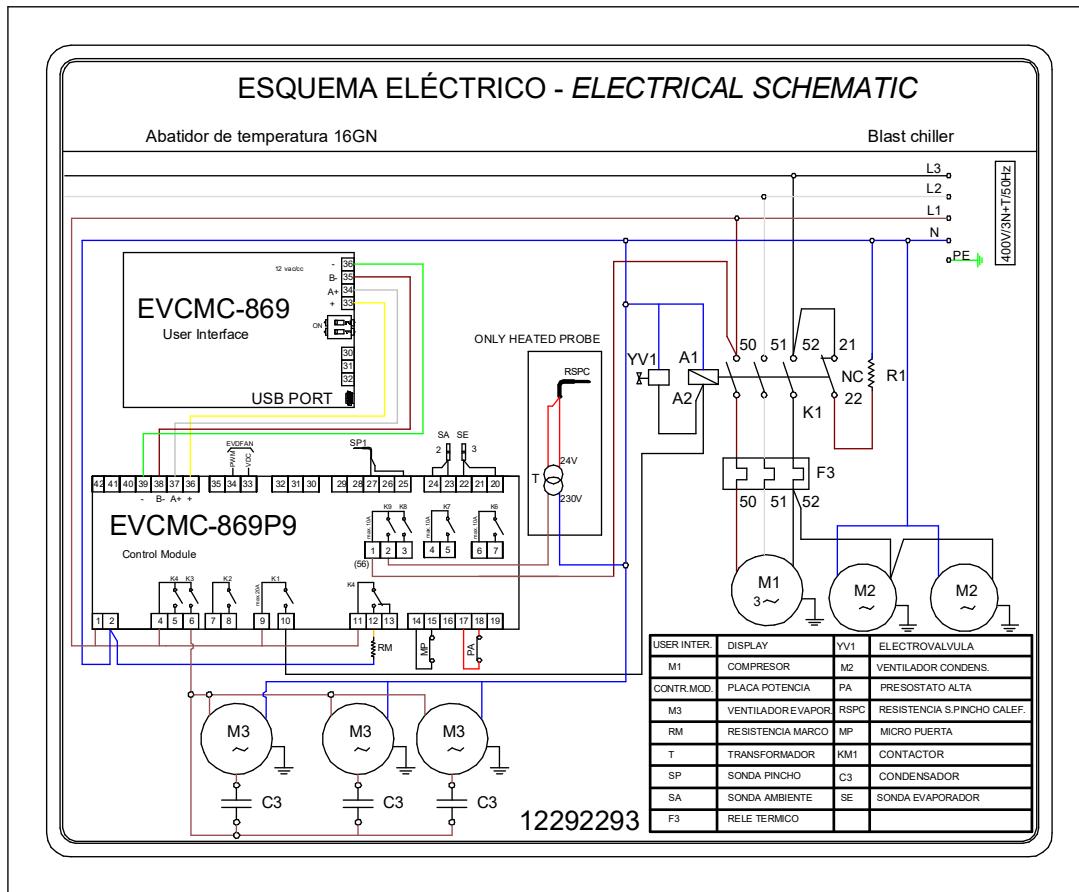
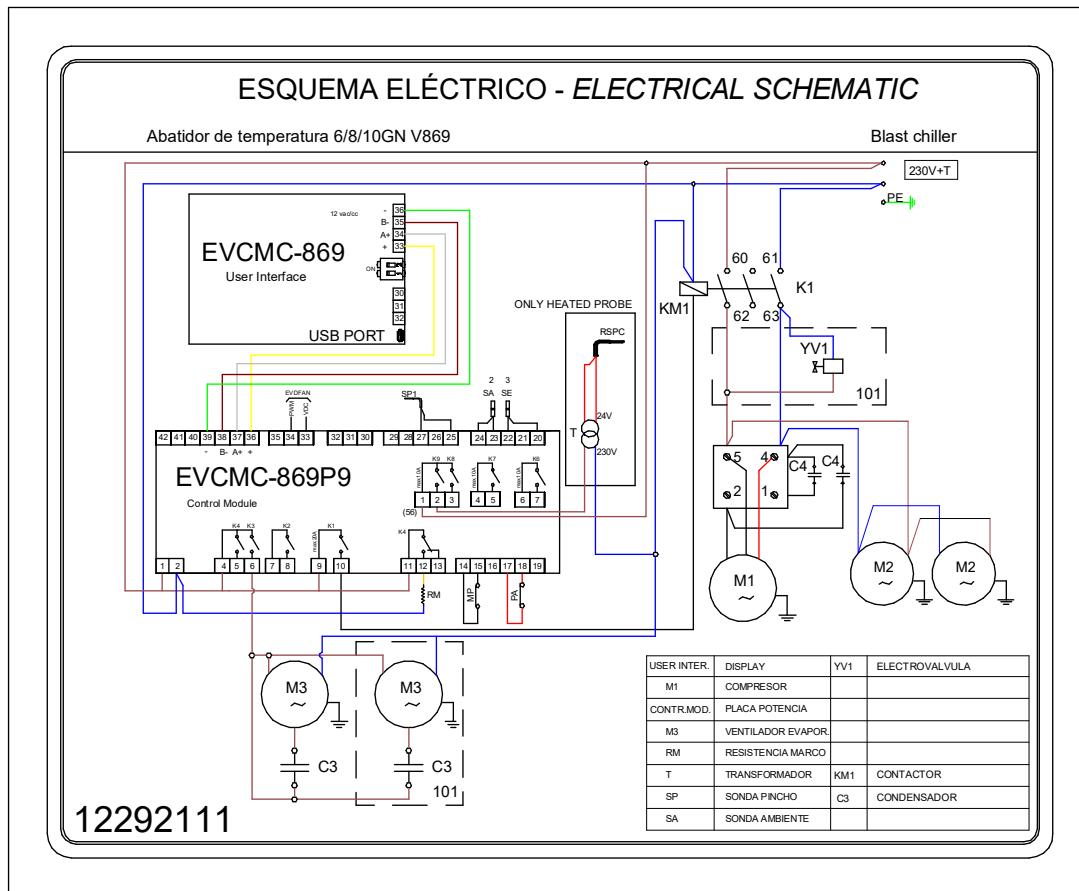


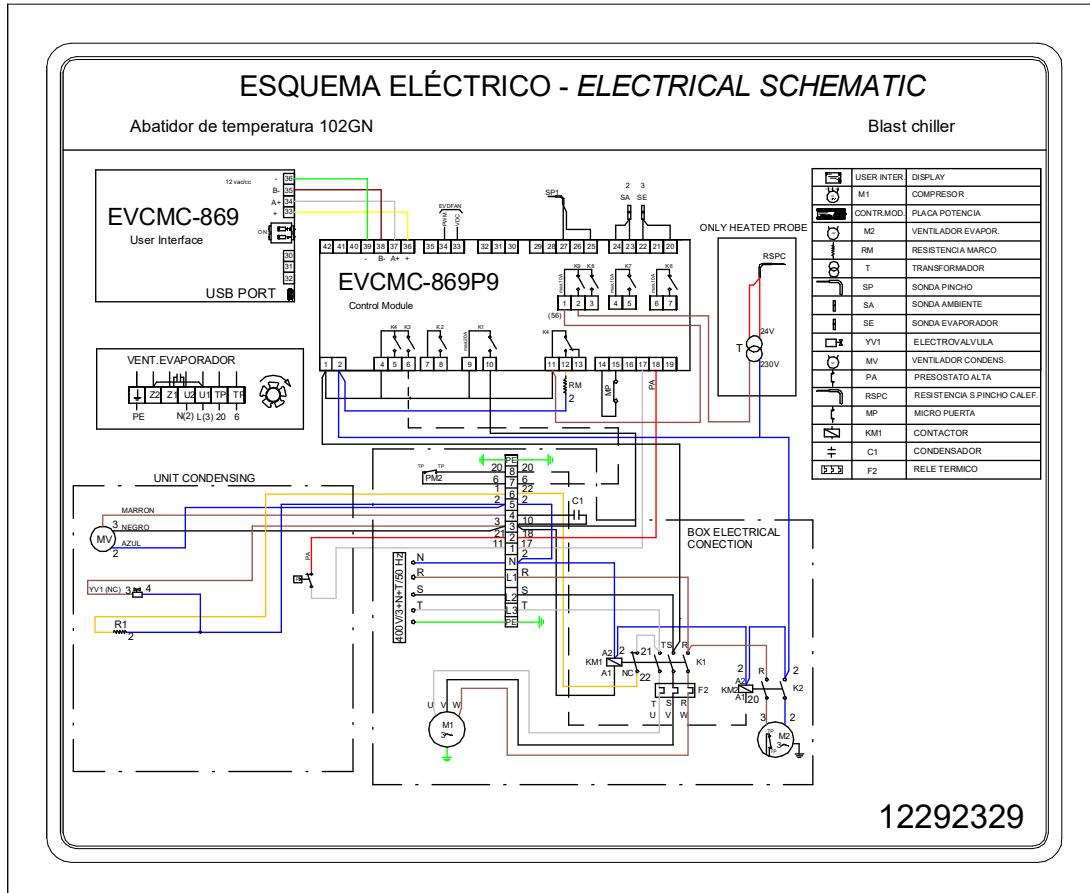
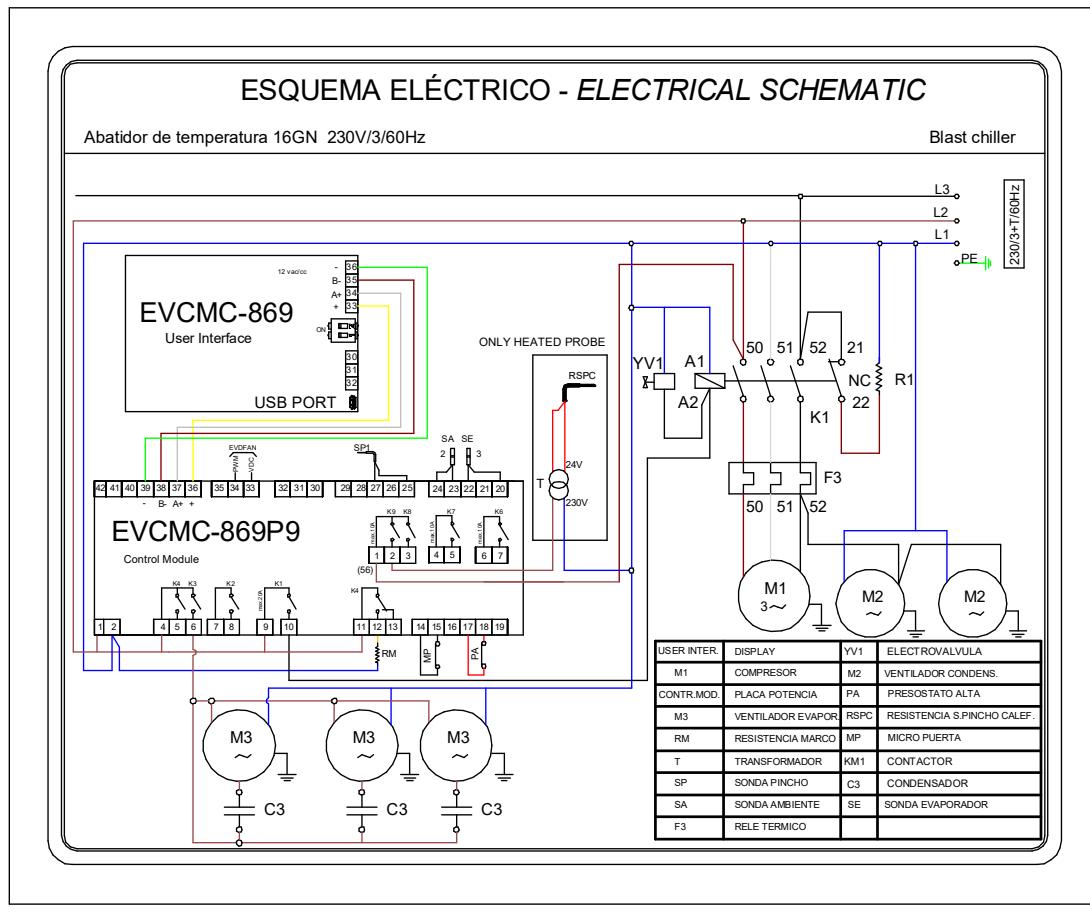
ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 5 GN V869

Blast chiller







ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC

Abatidor de temperatura 102GN 3/230V

Blast chiller

