

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO:

ABATIDOR DE TEMPERATURA

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

Abatidor de Temperatura (Español)	1
Temperature Cooler (English)	15
Schockfroster (Deutsch)	30
Abatteur de Température (Français)	46
Abbattitore di Temperatura (Italiano)	62
Abatedor de Temperatura (Português)	77

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	2
1.0	EMPLAZAMIENTO	2
1.1	LIMPIEZA	2
1.2	CONEXIONADO.....	2
1.3	MEDIDAS GENERALES.....	4
2	USO.....	6
2.0	– DATOS AMBIENTALES.....	6
2.1	– DATOS CONSTRUCTIVOS.....	7
2.2	– UTILIZACIÓN.....	7
2.3	– PRODUCCIÓN.....	8
2.4	– INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL.....	9
2.5	ABATIMIENTO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN POR PINCHO O POR TIEMPO PREDEFINIDO	9
2.6	PASOS PARA PONER EN MARCHA EL ABATIDOR POR SONDA PINCHO O TIEMPO	9
2.7	ABATIMIENTO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN CON MODIFICACIÓN DE TIEMPO	10
2.8	PASOS PARA PONER EN MARCHA EL ABATIDOR POR TIEMPO.....	10
2.9	CREAR Y GUARDAR PROGRAMAS PERSONALIZADOS:	11
2.10	PROGRAMAS GUARDADOS:	11
2.11	FECHA Y HORA	12
2.12	IDIOMA:	12
2.13	HISTORIAL HACCP.....	12
2.14	DESESCARCHE.....	12
2.15	LAMPARA ULTRAVIOLETA (opcional).....	12
2.16	IMPRESORA (opcional)	12
2.17	ALARMAS/ ERRORES.....	12
2.18	FABRICANTE	12
2.19	SERVICIO TÉCNICO.....	13
2.20	PRECAUCIONES USO	13
3	MANTENIMIENTO.....	13
3.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO.....	13
3.1	SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional).....	13
3.2	CHEQUEO REGULAR.....	13
3.3	LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO	13
3.4	GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	14
3.5	MANTENIMIENTO ESPECIAL.....	14
3.6	TESTADO Y GARANTIA	15

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

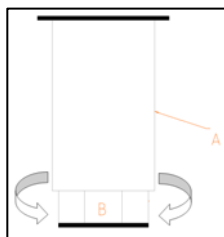
1.0 EMPLAZAMIENTO

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). 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.

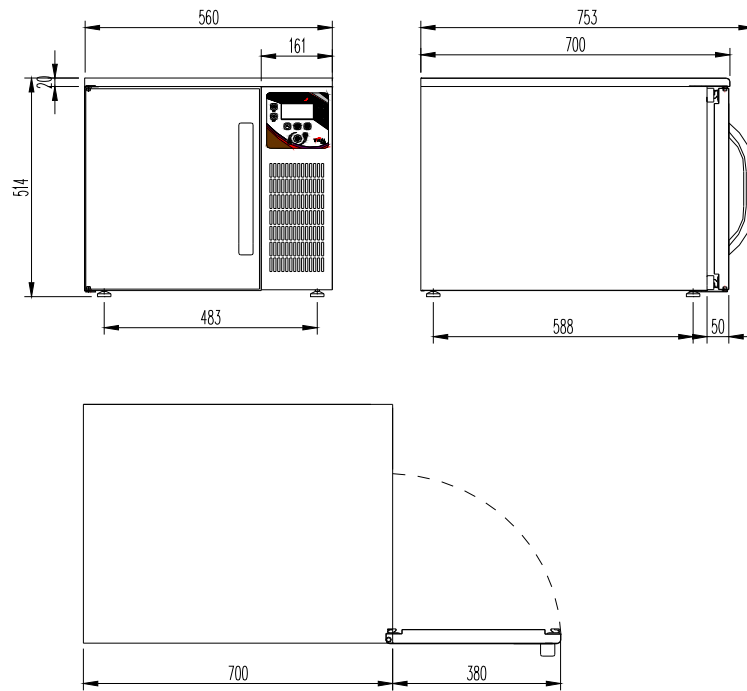
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

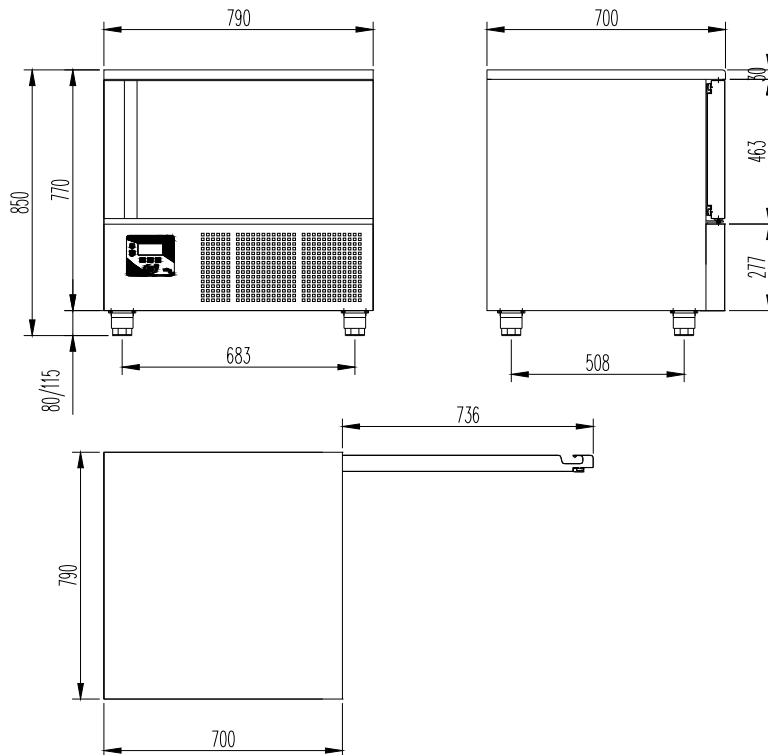
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	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	1770
20	10	10	400v 3+N	60	4200	1200	1065	1770

1.3 **MEDIDAS GENERALES.**

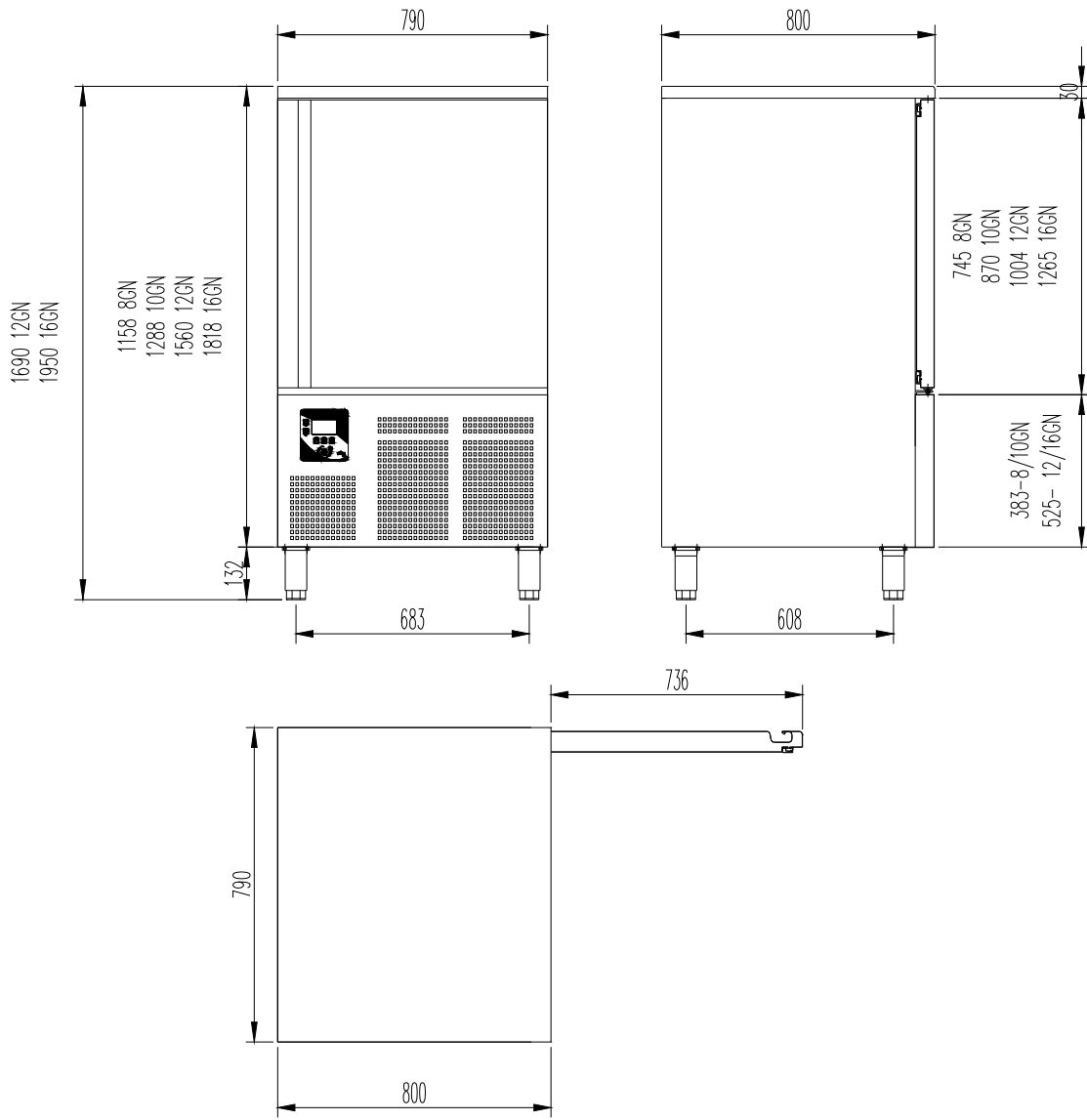
3GN 1/1



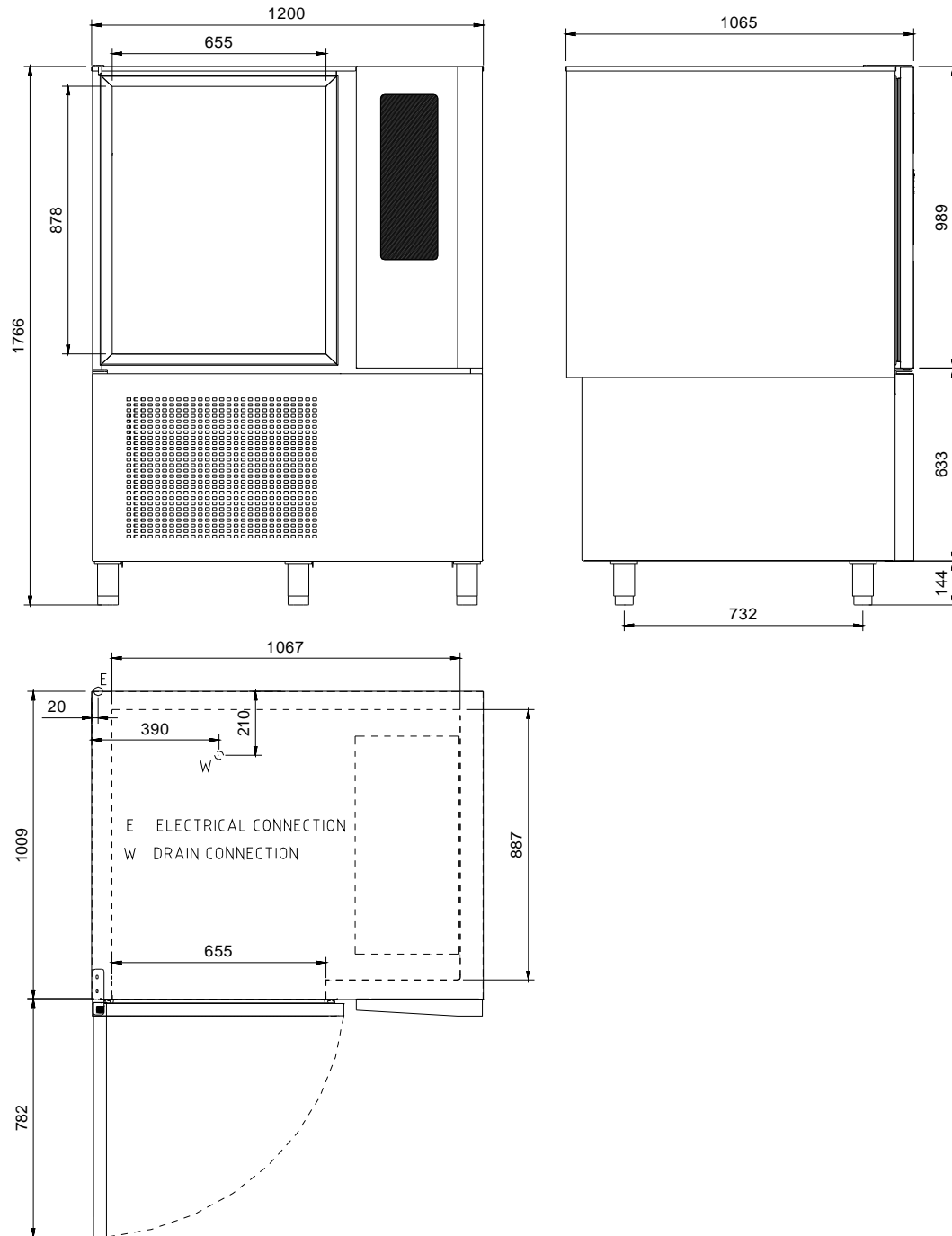
5GN 1/1



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



- 10GN 2/1



2 USO

2.0 – DATOS AMBIENTALES

Temperatura ambiente.

Los datos de producción han sido realizados en laboratorio técnico en unas condiciones ambientales de:
38° C en el local.

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.
- Refrigerante: R – 404 A , libre de CFC.
- Permite la introducción de bandejas pasteleras (salvo el 3 GN 1/1)
- Puerta con dispositivo automático de cierre. (salvo el 3 GN 1/1)
- Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (+2 °C) o de congelación (-18 °C).

Pueden realizarse dos ciclos de abatimiento en refrigeración y dos en congelación (Soft y Hard): con botones asignados para ello.

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

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura de cámara. Control de ciclos por tiempo o mediante sonda en el corazón del alimento. 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/scroll con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R – 404A libre de CFC.
- 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 PUESTA A PUNTO ANTES DE INTRODUCIR EL PRODUCTO CALIENTE. PARA ELLO, EN MENÚ PRINCIPAL, SELECCIONAR PUESTA A PUNTO. 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.

Abatimiento Refrigerado consiste en bajar de 90°C en la temperatura del alimento cocinado hasta los 3°C en un tiempo de 90 minutos.

Abatimiento Congelado consiste en partir de una temperatura de cocinado de 90° C, alcanzar -18° C en un tiempo de 240 minutos.

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 cms
- 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.

Se rellena de producto 25 mm de espesor las bandejas GN y se consiguen los siguientes datos:

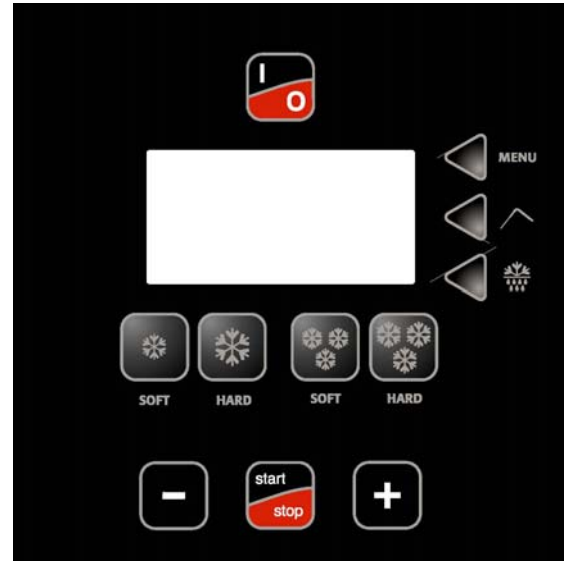
REFRIGERACIÓN: Bajar la temperatura de +90°C a 3°C en 90 minutos.

Modelo	Capacidad Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
8GN 1/1	25
10GN 1/1	30
12GN 1/1	25
12GN 1/1 POT	36
16GN 1/1	40
10GN 2/1	70


CONGELACIÓN: Bajar la temperatura de +90°C hasta congelar a -18° C en 240 minutos.

Modelo	Capacidad Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
8GN 1/1	16
10GN 1/1	20
12GN 1/1	16
12GN 1/1 POT	24
16GN 1/1	28
10GN 2/1	50










2.4 – INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL



Descripción teclas

-  Refrigeración Suave. Ciclo Suave de enfriamiento +3°C
-  Refrigeración fuerte. Ciclo intenso de enfriamiento rápido +3°C.
-  Congelación Suave. Ciclo suave de congelación -18°C
-  Congelación fuerte. Ciclo intenso de congelación -18°C
-  Start/Stop. Puesta en funcionamiento / Paro de un ciclo. También sirve como tecla de confirmación.
-  Up. Incremento, desplazamiento menú
-  Down. Disminución, desplazam. menú
-  Defrost. Puesta en funcionamiento/paro deshielo.
-  Menú. Accede a los distintos menús de configuración del aparato. También al pulsar la tecla salimos a la pantalla anterior.
-  Sonda Calentada. Calentamiento de la sonda calentada para poder extraerla

Descripción de símbolos Display con facilidad.(Opcional)

-  Ciclo de refrigeración/ Congelación por tiempo (Intermitente durante el test principio de ciclo)
-  Temperatura de la cámara.
-  Función ciclo Refrigeración suave
-  Función ciclo Refrigeración fuerte
-  Función ciclo Congelación suave
-  Función ciclo Congelación fuerte
-  Refrigeración/Congelación por sonda pincho (Intermitente durante el test principio de ciclo)
-  Refrigeración / Congelación en marcha
-  Conservación en marcha

2.5 ABATIMIENTO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN POR PINCHO O POR TIEMPO PREDEFINIDO

Refrigeración SOFT: Ciclo pensado para productos delicados como pastelería, pescado, vegetales y snack fritos. Productos de tamaño inferior a 20 mm de espesor.

Temperatura de la cámara superior a 0° C hasta que llegue en la sonda pincho a 3° C. en el centro del producto. Si la sonda pincho no está colocada en el producto funciona por tiempo automáticamente, que sería 90 minutos.

Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

Refrigeración HARD Sistema ideal para grandes piezas o bien productos con alto contenido en grasas que son difíciles de enfriar por los sistemas tradicionales de gravedad.

- Los productos con un espesor superior a 20 mm
- Productos envasados al vacío

La temperatura en el recinto de la cámara bajará hasta conseguir 5° C en el centro del producto.

Si la sonda pincho no está colocada en el producto funciona por tiempo automáticamente, que sería 90 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

Congelación SOFT Este ciclo se utiliza para espesor del producto inferior a 20 mm. Temperatura de la cámara bajará hasta que llegue en la sonda pincho a -18° C. en el centro del producto. Si la sonda pincho no está colocada en el producto funciona por tiempo automáticamente, que sería 240 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.


Congelación HARD Este ciclo es usado para preservar productos cocinados o frescos por varias semanas o bien meses a temperatura – 18° C. El espesor de los productos es superior a 20 mm.

Se utiliza para cocinado al vacío, productos envasados.

La temperatura en la cámara bajará hasta que el producto consigue – 18° C en la sonda pincho.

Si la sonda pincho no está en contacto con el producto, el ciclo lo hace por TIEMPO (reloj) y tiene un límite de 240 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

2.6 PASOS PARA PONER EN MARCHA EL ABATIDOR POR Sonda PINCHO O TIEMPO

Una vez que el abatidor se encuentra operativo, pantalla principal, **activar la PUESTA A PUNTO**, para ello pulsar  cuando esté sombreada esta opción en el display. Una vez finalizada, introducir el producto

e introducir la sonda en el corazón del mismo en el centro de la bandeja central, y asegurarse que la puerta está cerrada.

Para seleccionar el ciclo de Refrigeración SOFT, pulsar



Para seleccionar el ciclo de Refrigeración HARD, pulsar



Para seleccionar el ciclo de Congelación SOFT, pulsar









Para seleccionar el ciclo de Congelación HARD, pulsar




2ª Opción:

(Si está en menú principal, con las teclas  o , hasta que se resalte refrigeración o congelación)

Para aceptar cualquier ciclo, pulsar la tecla  y se encenderá el símbolo de marcha . El control electrónico, durante los 3 primeros minutos, efectúa un test de introducción de sonda pincho. Durante este tiempo el símbolo de la sonda pincho  o el reloj  parpadea en la pantalla. Si la sonda está mal introducida o detecta que no está introducida en el producto, el control cambia automáticamente a modo tiempo, entonces en la pantalla aparece el símbolo del reloj  y el tiempo que falta para que termine la primera fase.

Si en la pantalla está encendido el símbolo   La máquina está en funcionamiento bajando temperatura (Soft o hard) por pincho.

Si la temperatura del producto no se alcanza en el tiempo pre-establecido salta una alarma de haccp.

Si el ciclo termina correctamente, la máquina emite un pitido y pasa automáticamente a fase de conservación, apareciendo en la pantalla  y el símbolo C. (Conservación).

Si queremos parar la máquina, pulsar dos veces



La CAPACIDAD POR CICLO depende del tipo de producto, no sobrepasar el límite de Kg. de producto que se indica en el manual y para el que ha sido diseñado la máquina.

2.7 ABATIMIENTO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN CON MODIFICACIÓN DE TIEMPO

Refrigeración SOFT: Ciclo pensado para productos delicados como pastelería, pescado, vegetales y snack fritos. Productos de tamaño inferior a 20 mm de espesor.
Funciona por tiempo automáticamente, que sería 90 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

Refrigeración HARD Sistema ideal para grandes piezas o bien productos con alto contenido en grasas que son difíciles de enfriar por los sistemas tradicionales, por gravedad.

- Los productos con un espesor superior a 20 mm.
- Productos envasados al vacío

Funciona por tiempo automáticamente, que sería 90 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

Congelación SOFT Este ciclo se utiliza para espesor del producto inferior a 20 mm.


Funciona por tiempo automáticamente, que sería 240 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

Congelación HARD Este ciclo es usado para preservar productos cocinados o frescos por varias semanas o bien meses a temperatura -18°C . El espesor de los productos es superior a 20 mm.

Se utiliza para cocinado al vacío, productos envasados.

Funciona por tiempo automáticamente, que sería 240 minutos. Después de haber terminado el ciclo de abatimiento, pasa a ciclo de conservación.

2.8 PASOS PARA PONER EN MARCHA EL ABATIDOR POR TIEMPO

Una vez que el abatidor se encuentra operativo, pantalla principal, **activar la PUESTA A PUNTO**, para ello pulsar  cuando esté sombreada esta opción en el display. Una vez finalizada, introducir el producto y asegurarse que la puerta está cerrada.

Para seleccionar el ciclo de Refrigeración SOFT, mantener pulsada 3 segundos



Para seleccionar el ciclo de enfriamiento HARD, mantener pulsada 3 segundos







Para seleccionar el ciclo de Congelación SOFT, mantener pulsada 3 segundos



Para seleccionar el ciclo de Congelación HARD, mantener pulsada 3 segundos




Nos aparece el tiempo de duración del proceso pre-establecido. Para modificar el tiempo: pulsar las teclas  o . Para aceptar, pulsar la tecla  dos veces, se encenderá el símbolo de marcha. ↓

Durante este tiempo el símbolo  aparece en la pantalla, y el tiempo que falta para que termine la primera fase, así como la fase en la que estamos.

Límite máximo tiempo: 120' para ciclo de refrigeración: $+3^{\circ}\text{C}$



Límite máximo tiempo: 300' para ciclo de congelación: -18°C

Si la temperatura del producto no se alcanza en el tiempo pre-establecido (90' ó 240') salta una alarma de haccp.

Si el ciclo termina correctamente, la máquina emite un pitido y pasa automáticamente a fase de conservación, apareciendo en la pantalla  y el símbolo C. (Conservación).



Si queremos parar la máquina pulsar dos veces



Si durante el proceso de abatimiento por tiempo queremos introducir la sonda pincho para ver la temperatura del producto, pulsar  para salir de esta lectura pulsar 

La CAPACIDAD POR CICLO depende del tipo de producto, no sobrepasar el límite de Kg. de producto que se indica en el manual y para el que ha sido diseñado la máquina.







2.9 CREAR Y GUARDAR PROGRAMAS PERSONALIZADOS:








Hay una forma para crear programas y dos para guardar programas, la forma más sencilla de guardar, para un usuario sin experiencia, consiste en modificar el tiempo del proceso, recordar punto anterior, y al finalizar el ciclo podemos guardar el programa con un número y un nombre. Si el número está ocupado por otro programa nos saldrá el icono , con la tecla  pondremos el siguiente número que quede libre.

Para crear un programa personalizado para refrigerar o congelar algún alimento distinto de los indicados en los botones de acceso directo, por favor siga los pasos que a continuación se detallan:

CREAR Y GUARDAR PROGRAMAS.





Para facilitar la creación de cualquier programa hemos colocado por defecto valores con temperaturas y tiempos de las fases. Le aconsejamos que no varíe significativamente estos valores sin haber experimentado con pequeños cambios previamente.









Pulsamos la tecla  cuando no halla ningún ciclo activo. Con las teclas  o  iremos a la opción **CREAR PROGRAMAS** y pulsamos  con las teclas  o  Elegiremos sobre qué ciclo vamos a crear el Programa.





Confirmamos con la tecla  hemos terminado la página        Si queremos volver atrás pulsamos 








Página       

En esta pantalla es necesario escribir el número de nuestro programa y el nombre para ello.






Nos aparece un “-”, que se volverá número cuando le demos a la tecla , Seguidamente debemos introducir el nombre de nuestro programa, el cursor está parpadeando esperando que pulsemos   Cuando aparezca la letra deseada confirmaremos con  así sucesivamente, hasta el final.

si no queremos escribir todo el nombre, es suficiente con escribir la inicial, mantener pulsado la tecla  y pasará a la siguiente pantalla:       

Pantalla TIEMPO: Si el tiempo total nos parece bien, aceptamos con  si no, modificamos con  o  Una vez modificado aceptar con  El haccp sólo respetará los 90' o 240'

Pantalla FASES: Página       

1ª fase,

Sp: sonda pincho: valor de temperatura a obtener en sonda pincho. Pulsamos  para aceptar.  o  para modificar y  para aceptar. Para volver atrás. 


Sp: cámara: valor de temperatura a obtener en la cámara Pulsamos  para aceptar.  o  para modificar y  para aceptar. Para volver atrás. 

Duración: tiempo de la primera fase. Pulsamos  para aceptar.  o  para modificar y  para aceptar. Para volver atrás. 



(Si trabaja por pincho pasa a la segunda fase cuando se obtiene la temperatura de sonda pincho, y si trabaja por tiempo cuando cumpla la duración)


La página 5 y 6 igual que la 4, excepto la temperatura de conservación, que es la temperatura del interior del abatidor, en el aire, cuando pasa a modo conservación.

Página        , ya hemos llegado al final, le decimos que guardar: sí, con la tecla 




y aceptar con la tecla  . Si no queremos guardar hay que repetir todo el proceso. Y por último, tenemos la opción de empezar desde ahí el programa que hemos guardado.

2.10 PROGRAMAS GUARDADOS:

En MENÚ principal, aceptamos con  cuando visualicemos Programas Guardados, volvemos a pulsar  para ir desplazándonos por los números y nombres guardados.

Cuando queramos recuperar un programa guardado, solo pulsar , cuando el cursor esté en ese número, y nos permitirá empezar, modificar y borrar dicho programa.

2ª Opción

En menú principal cuando esté resaltado Refrigeración o Congelación, pulsar , nos saldrá  ,  /



, y programas con las teclas o y pulsar para aceptar cualquier opción.

2.11 FECHA Y HORA

Pulsamos la tecla cuando no halla ningún ciclo activo. Con las teclas o iremos a la opción **FECHA Y HORA** y aceptamos con pulsamos nuevamente para ir desplazándonos por los campos que deseemos modificar.

Con las teclas o modificar el valor. Una vez modificado, pulsar para salir.

2.12 IDIOMA:

Pulsamos la tecla cuando no halla ningún ciclo activo. Con las teclas o iremos a la opción **IDIOMA**. Aceptamos con y pulsamos nuevamente para colocarnos encima del idioma deseado: con la tecla

Elegir el que se desea y pulsar para validarlo. Pulsar para salir.

2.13 HISTORIAL HACCP

Pulsamos la tecla cuando no halla ningún ciclo activo. Con las teclas o iremos a la opción **HISTORIAL HACCP** Aceptamos con Para visualizar todo el historial pulsamos la tecla y nos

irá mostrando todas las alarmas de temperatura que por exceso o por defecto con respecto a la temperatura a obtener al final del proceso de refrigeración o congelación no se han logrado. Probablemente por introducción de más kilos de los recomendados para su máquina. Asimismo también guarda los fallos de tensión que durante los ciclos se hayan producido.

Nota: si queremos borrar todo el historial de haccp mantener pulsadas simultáneamente las teclas

Cuando estemos dentro de la pantalla historial haccp.

2.14 DESESCARCHE.

Pulsar la tecla cuando esté en menú principal, si no es necesario la máquina se lo indicará y si lo es, por favor, abra la puerta para realizarlo correctamente. Cuando termine el desescarche la máquina se lo indicará.

2.15 LAMPARA ULTRAVIOLETA (opcional)

Pulsar la tecla cuando esté en menú principal, en la opción luz ultravioleta; si las condiciones de temperatura en la cámara, más de 15°C no son correctas, la máquina se lo indicará, el tiempo de duración es de 15' Le recomendamos que lo use antes de comenzar con la tarea.

2.16 IMPRESORA (opcional)

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

2.17 ALARMAS/ ERRORES

- Presostato de baja, indica que la presión ha bajado por debajo del nivel de seguridad, ha de llamar al servicio Técnico (solo modelos correspondientes)
- Presostato de alta, indica que la presión ha subido por encima del nivel de seguridad, ha de llamar al servicio Técnico. (solo modelos correspondientes)
- Térmico del compresor, indica que el compresor se ha calentado en exceso, ha de llamar al servicio técnico (solo modelos correspondientes)
- Sonda pincho rota: indica rotura de la sonda pincho, ha de cambiarla el servicio técnico, Puede trabajar por tiempo.
- Sonda cámara rota, indica rotura de la sonda cámara, ha de cambiarla el servicio técnico. Puede trabajar por tiempo si no introduce la sonda pincho en el producto.
- Sonda evaporador rota, indica rotura de la sonda del evaporador. Ha de llamar al servicio técnico para sustituirla. No puede trabajar la máquina.
- Puerta abierta durante el ciclo, por favor, cierre la puerta. (Excepto 3GN)
- Puerta cerrada durante desescarche, por favor, abra la puerta.

2.18 FABRICANTE

Restringido, sólo para fabricante

2.19 SERVICIO TÉCNICO

Restringido, sólo para servicio técnico

2.20 PRECAUCIONES USO

- No colgarse de las puertas, la estabilidad de la máquina esta 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.

3 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.

3.0 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**, y colocar el interruptor general en posición **OFF** (Si su modelo lo tiene). 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.

3.1 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.

3.2 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 esta en buenas condiciones y cierra herméticamente con el cuerpo.
- La clavija de corriente eléctrica esta bien conectada al enchufe.
- Verificar que la bandeja recoge agua esta 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 esta 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.

3.3 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato con el pulsador ON / OFF si tiene esa opción, ó quitar corriente eléctrica.
- 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.

3.4 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) si a los 120 minutos 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.

d) No se ve bien la pantalla. Ajuste del contraste.

Se puede ajustar el contraste de la pantalla para adaptarlo a cada necesidad ó instalación. Para ello seguir los siguientes pasos:

Mantener pulsada las teclas



.Manteniendo estas pulsadas, pulsar y soltar



según se quiera subir ó bajar el contraste.

3.5 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.

3.6 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 estén indicadas en el manual y por persona no autorizada y cualificada.

**INSTALLATION, USAGE AND
MAINTENANCE MANUAL:
TEMPERATURE COOLER**

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL: COOLERS

CONTENTS

1	INSTALLATION.....	17
1.0	SITING	17
1.1	Cleaning	17
1.2	GENERAL.....	17
1.3	GENERAL MEASUREMENTS.....	19
2	USE.....	21
2.0	– ENVIRONMENTAL DATA	21
2.1	– CONSTRUCTION DATA	22
2.2	– USAGE	22
2.3	– PRODUCTION	23
2.4	– CONTROL PANEL INSTRUCTIONS.....	24
2.5	REFRIGERATION AND FREEZING COOLING WITH PRICK OR FOR PRESET TIME.....	24
2.6	STEPS TO START UP THE COOLER USING THE PRICK PROBE OR TIME	24
2.7	REFRIGERATION AND FREEZING COOLING WITH TIME MODIFICATION	25
2.8	STEPS TO START UP THE COOLER BY TIME	25
2.9	CREATE AND SAVE PERSONALISED PROGRAMMES:	26
2.10	SAVED PROGRAMMES:	26
2.11	DATE AND TIME	27
2.12	LANGUAGE	27
2.13	HACCP LOG	27
2.14	DEFROSTING.	27
2.15	ULTRAVIOLET LAMP (optional)	27
2.16	PRINTER (optional).....	27
2.17	ALARMS / ERRORS	27
2.18	MANUFACTURER	28
2.19	TECHNICAL SERVICE	28
2.20	USAGE PRECAUTIONS	28
3	MAINTENANCE.....	28
3.0	USER CLEANING	28
3.1	PRICK PROBE.....	28
3.2	REGULAR CHECKS	28
3.3	NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME	28
3.4	GENERAL MACHINE CHECKS.....	29
3.5	SPECIAL MAINTENANCE.....	29
3.6	TESTING AND GUARANTEE	29

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

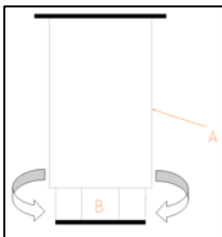
The Cooler you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

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 GENERAL



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.

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.

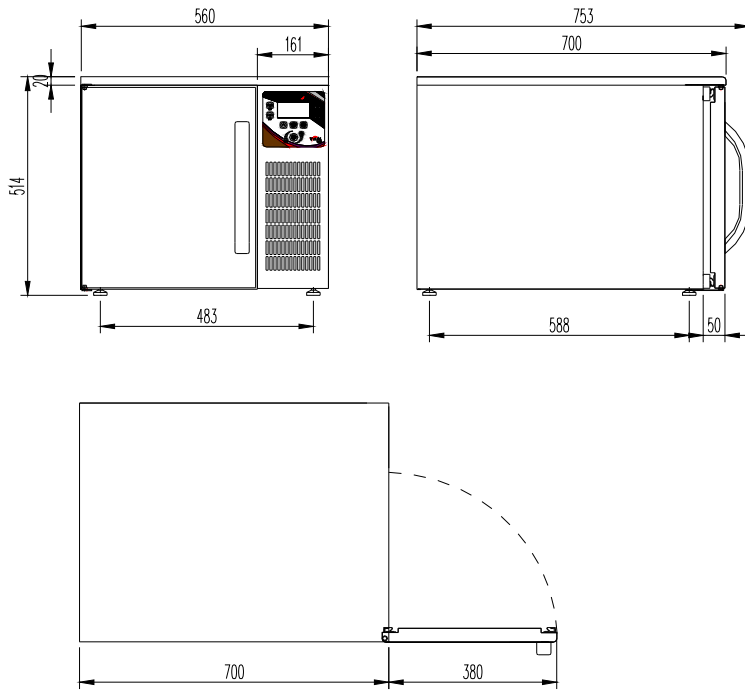
IMPORTANT: Install the inner drainage cover before using.

Consumption table:

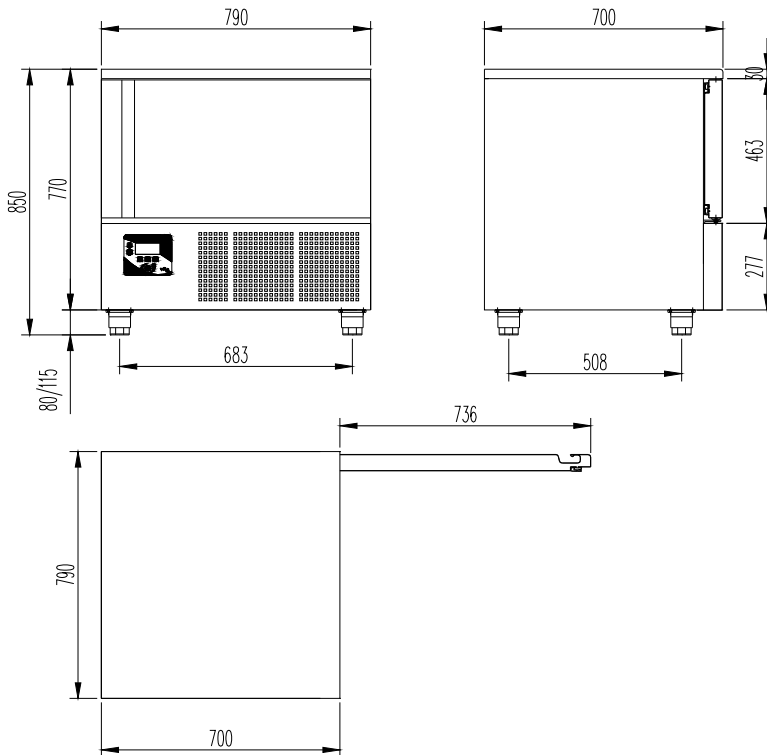
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	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	1770
20	10	10	400v 3+N	60	4200	1200	1065	1770

1.3 GENERAL MEASUREMENTS.

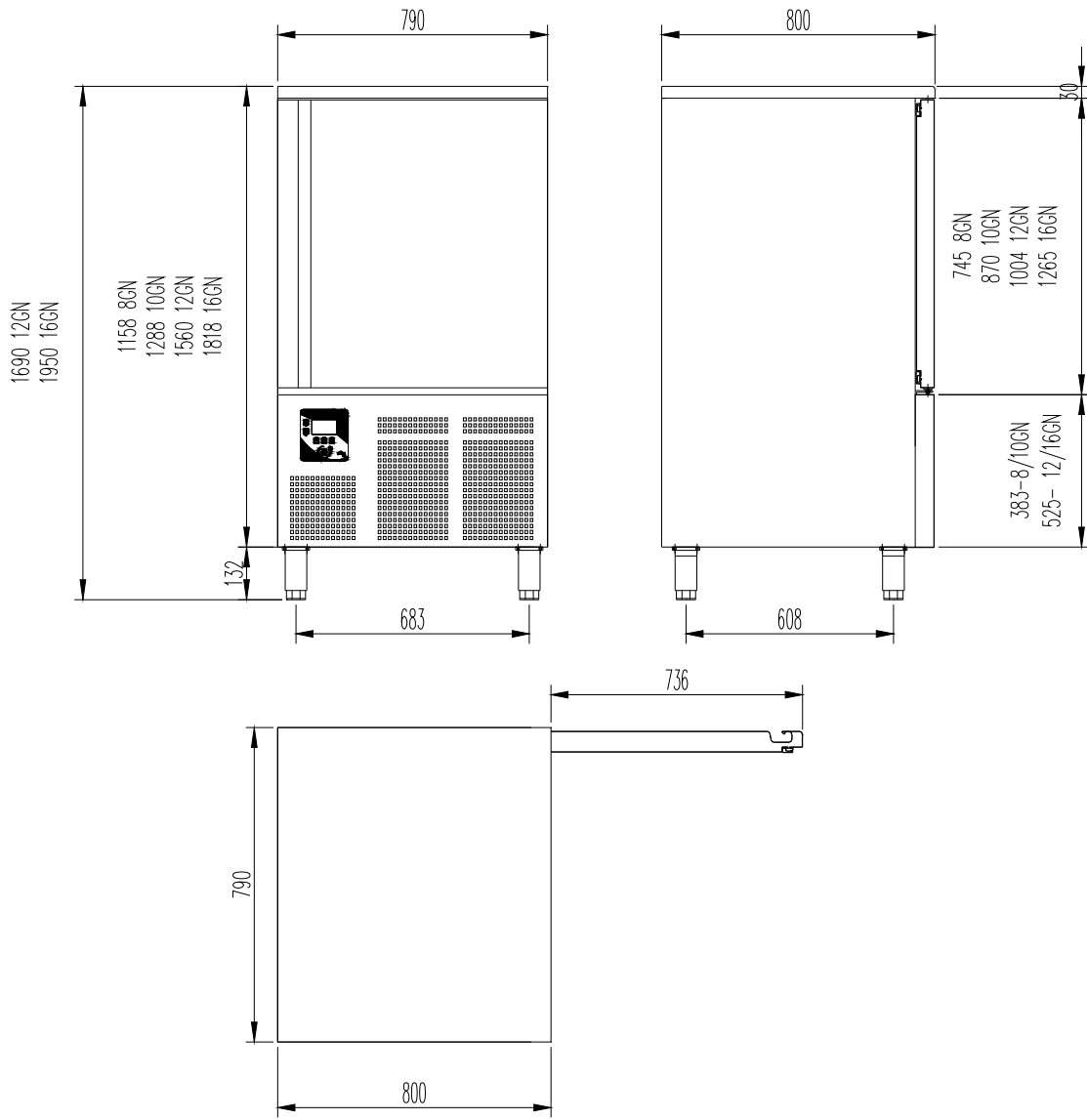
3GN 1/1



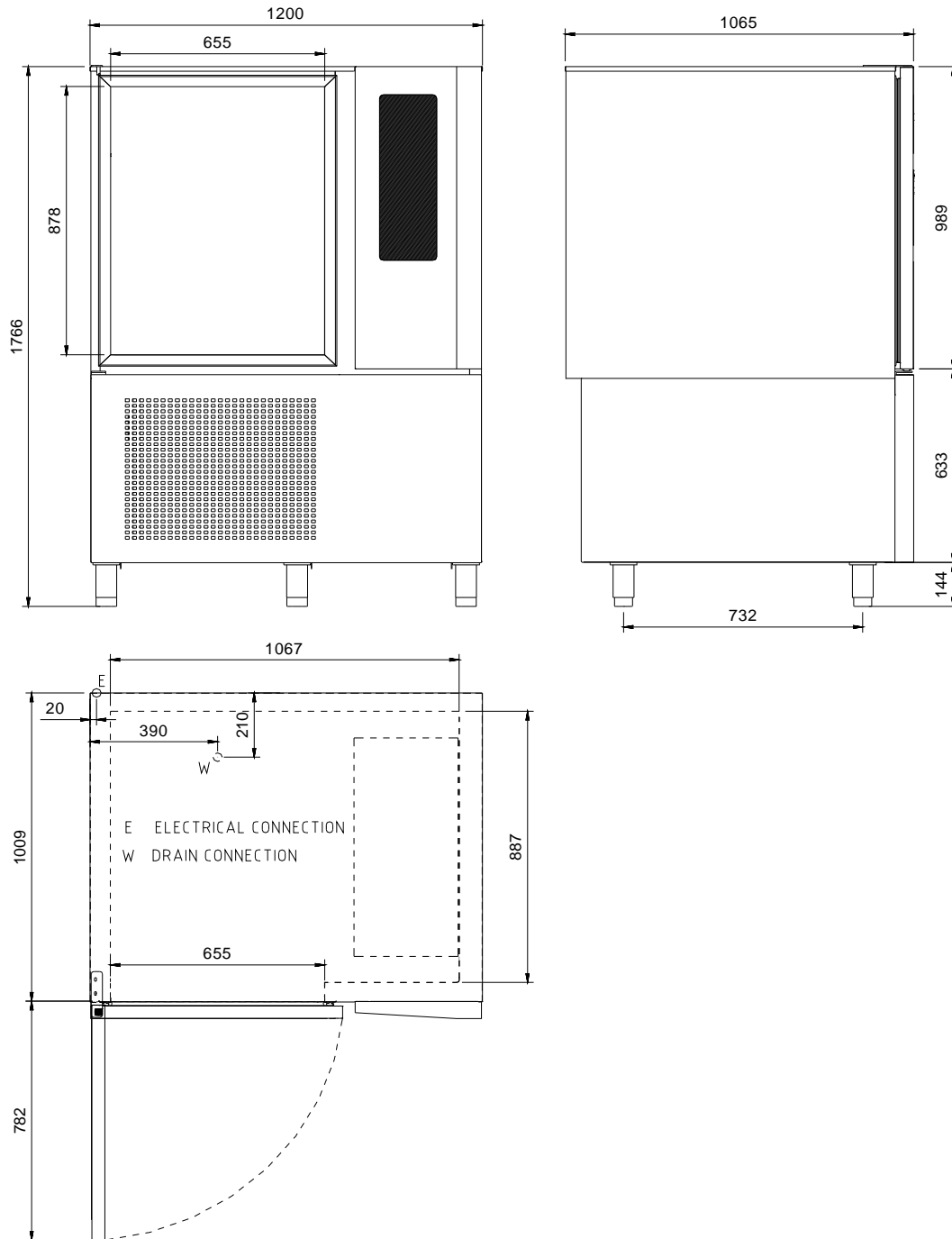
5GN 1/1



8GN 1/1, 10GN 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 conditions:

38 °C in the premises.

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.
- Coolant: R – 404 A, CFC free.
- 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): with buttons designed for this.

- 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.
- CFC free ecological coolant R – 404A.
- Injected polyurethane insulation. Density of 40 kg. Without CFC.
- Copper tube evaporator and aluminium flanges with anticorrosive paint.
- Refrigeration by forced draught.

2.2 – USAGE

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.

Refrigerated Cooling consists of lowering the temperature of the cooked food from 90 °C to 3 °C in 90 minutes.

Frozen cooling consists of starting from a cooking temperature of 90 °C, and reaching -18 °C in 240 minutes.

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.

The GN trays are filled with the 25 mm thick product, obtaining the following data:

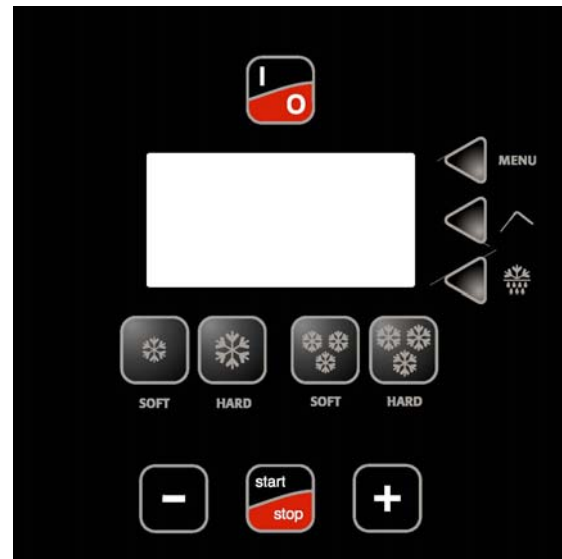
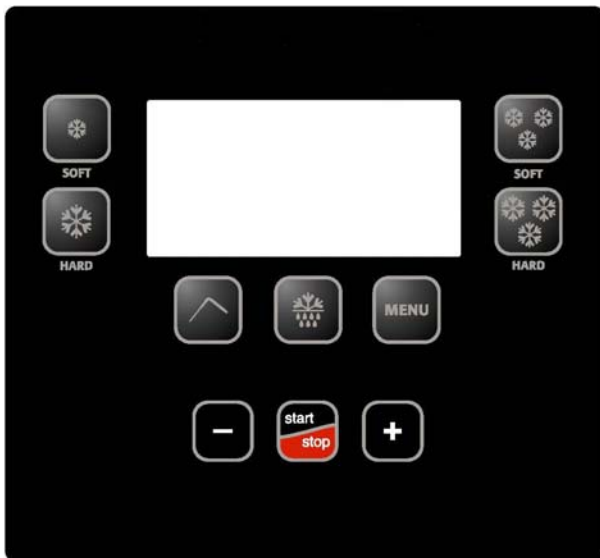
REFRIGERATION: Lower the temperature from +90 °C to 3 °C in 90 minutes.

Model	Capacity Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
8GN 1/1	25
10GN 1/1	30
12GN 1/1	25
12GN 1/1 POT	36
16GN 1/1	40
10GN 2/1	70











FREEZING: Lower the temperature from +90 °C to freezing at –18 °C in 240 minutes.

Model	Capacity Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
8GN 1/1	16
10GN 1/1	20
12GN 1/1	16
12GN 1/1 POT	24
16GN 1/1	28
10GN 2/1	50










2.4 – CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Key description

-  Soft Refrigeration. Soft cooling cycle +3 °C
-  Strong Refrigeration. Intense quick cooling cycle +3 °C.
-  Soft Freezing. Soft freezing cycle -18 °C
-  Strong Freezing. Intense freezing cycle -18 °C
-  Start/Stop. Cycle start up / stop. It is also used as a confirmation key.
-  Up. Increase, menu scroll
-  Down. Reduction, menu scroll
-  Defrost. Defrost start/stop.
-  Menu. Accesses the appliance's different configuration menus. We go back to the previous screen on pressing the key.
-  Heated Probe. Heating of the heated probe to be able to remove it easily.

Display symbol description

-  Refrigeration / Freezing cycle by time (Flashing during the cycle start test)
-  Chamber temperature.
-  Cycle function Soft refrigeration
-  Cycle function Strong refrigeration
-  Cycle function Soft freezing
-  Cycle function Strong freezing
-  Refrigeration/Freezing with prick probe (Flashing during the cycle start test)
-  Refrigeration / Freezing running
-  Preserving running

2.5 REFRIGERATION AND FREEZING COOLING WITH PRICK OR FOR PRESET TIME

SOFT refrigeration: Cycle designed for delicate products such as cakes, fish, vegetables and fried snacks. Products with a thickness of under 20 mm.

Chamber temperature over 0 °C until the probe prick reaches 3 °C in the middle of the product. If the prick probe is not placed in the product, it operates by time automatically, which will be 90 minutes.

After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

HARD refrigeration: Ideal system for large products or products with a high fat content that are difficult to cool with traditional gravity systems.

- Products with a thickness of over 20 mm
- Vacuum packed products

The temperature inside the chamber will lower to 5 °C in the middle of the product.

If the prick probe is not placed in the product, it operates by time automatically, which will be 90 minutes.

After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

SOFT freezing: This cycle is used for product thickness of under 20 mm. Chamber temperature will lower until the probe prick reaches -18 °C in the middle of the product. If the prick probe is not placed in the product, it operates by time automatically, which will be 240 minutes. After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.


HARD freezing: This cycle is used to preserve cooked or fresh products for several weeks or months at a temperature of -18 °C. The product thickness is over 20 mm.

It is used for vacuum cooking, packed products.

The chamber temperature will lower until the product reaches -18 °C in the prick probe.

If the prick probe is not in contact with the product, the cycle runs by TIME (clock) and has a limit of 240 minutes. After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

2.6 STEPS TO START UP THE COOLER USING THE PRICK PROBE OR TIME

When the cooler is operative, main screen, **activate the SET UP**, pressing  when this option is shaded in on the display. When it has finished, put the product inside

and put the probe into it in the middle of the centre tray, and ensure that the door is closed.

To select the SOFT refrigeration cycle, press



To select the HARD refrigeration cycle, press



To select the SOFT freezing cycle, press










To select the HARD freezing cycle, press




2nd Option:


(if you are in the main menu, with the  or  keys, until refrigeration or freezing are highlighted)

To accept any cycle, press the  key and the  operating symbol will light up. Electronic control during the first 3 minutes carries out a prick probe introduction test. During this time, the prick probe symbol  or the clock  flash on the screen. If the probe has not been inserted correctly or it detects that it has not been put into the product, the control automatically changes to time mode, and then the clock symbol  appears on screen and the remaining time for the first phase to finish.

If the   symbol is on on the screen, the machine is running lowering temperature (Soft or Hard) using the prick.

If the product temperature is not reached in the preset time, a haccp alarm will go off.

If the cycle ends correctly, the machine emits a beep and automatically passes onto the preserving phase, and  and the C symbol (Preserving) appear on the screen.

If we want to stop the machine, press  twice.

The CAPACITY PER CYCLE depends on the product type, do not exceed the product kg limit indicated in the manual and for which the machine has been designed.

2.7 REFRIGERATION AND FREEZING COOLING WITH TIME MODIFICATION

SOFT refrigeration: Cycle designed for delicate products such as cakes, fish, vegetables and fried snacks. Products with a thickness of under 20 mm. Automatically operates by time, which will be 90 minutes. After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

HARD refrigeration: Ideal system for large products or products with a high fat content that are difficult to cool with traditional gravity systems.

- Products with a thickness of over 20 mm
- Vacuum packed products

Automatically operates by time, which will be 90 minutes. After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

SOFT freezing: This cycle is used for product thickness of under 20 mm.


Automatically operates by time, which will be 240 minutes. After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

HARD freezing: This cycle is used to preserve cooked or fresh products for several weeks or months at a temperature of -18 °C. The product thickness is over 20 mm.

It is used for vacuum cooking, packed products.

Automatically operates by time, which will be 240 minutes. After the cooling cycle, it passes onto the preserving cycle.

2.8 STEPS TO START UP THE COOLER BY TIME

When the cooler is operative, main screen, **activate the SET UP**, pressing  when this option is shaded in on the display. When it has finished, put the product inside.

and ensure that the door is closed.

To select the SOFT Refrigeration cycle, keep pressed for 3 seconds



To select the HARD Cooling cycle, keep pressed for 3 seconds



To select the SOFT Freezing cycle, keep pressed for 3 seconds





To select the HARD Freezing cycle, keep pressed for 3 seconds



The preset process duration time appears. To change the time: press keys




To accept, press key  twice, the on symbol will light up. ↓

During this time the  symbol appears on screen, and the time left for it to finish the first phase, as well as the phase we are in.



Maximum time limit: 120' for refrigeration cycle: +3 °C

Maximum time limit: 300' for freezing cycle: -18 °C

If the product temperature is not reached in the preset time (90' or 240'), a haccp alarm will go off.



If the cycle ends correctly, the machine emits a beep and automatically passes onto the preserving phase, and  and the C symbol (Preserving) appear on the screen.

If we want to stop the machine, press  twice.

If during the cooling process by time we want to insert the prick probe to see the product temperature, press  to exit this reading, press 

The CAPACITY PER CYCLE depends on the product type, do not exceed the product kg limit indicated in the manual and for which the machine has been designed.







2.9 CREATE AND SAVE PERSONALISED PROGRAMMES:




There is one way to create programmes and two to save programmes. The easy way to save for a user without experience, consists of modifying the process time, see previous point, and when the cycle ends we can save the programme with a number and a name. If the number is occupied by another programme, the  icon will appear, and with the  key we will enter the next free number.

To create a personalised programme for refrigerating or cooling a food product different to the ones indicated on the direct access buttons, please follow the steps indicated below:

CREATING AND SAVING PROGRAMMES:




To make it easier to create a programme, we have prepared default values with phase temperatures and times. We recommend that you do not change these values very much without having made small changes beforehand.


We press the  key when there is no cycle active. With the  or  keys we will go to the **CREATE PROGRAMME** option and press  with the  or  keys We will choose which cycle we are going to use to create the programme.

We confirm with the  key that we have finished the page  we want to go back we press 

Page 

On this screen you have to write the number of your programme and its name.

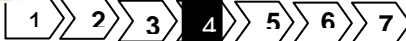
"-" is displayed, which will become a number when we press the  key, We then should enter the name of our programme, the cursor is Flushing waiting for us to press  or .

When the required letter appears, we will confirm with  and so on, to the end.






if we do not want to write the whole name, just write the initial, keep the  key pressed and go to the next screen:








TIME Screen: If the total time is OK, we accept with  and if not, we change with  or . When changed, accept with . The haccp will only accept 90' or 240'

PHASES Screen: Page 

1st phase,



Sp: prick probe: temperature value to be obtained in prick probe. We press  to accept.  or  to change and  to accept. To go back. 


Sp: Chamber: temperature value to be obtained in chamber. We press  to accept.  or  to change and  to accept. To go back. 

Duration: first phase time. We press  to accept.  or  to change and  to accept. To go back. 




(If you are working with the prick it will go onto the second phase when the prick probe temperature is reached, and if you are working by time when the duration ends)


Page 5 and 6 like in 4, except for the preserving temperature, which is the temperature of the inside of the cooler, in the air, when it goes to preserving mode.

Page  we have already reached the end, we tell it to save: yes, with the key 



and accept with key . If we do not want to save, we have to repeat the entire process. And finally, we have the option of starting the programme we have saved from this point.

2.10 SAVED PROGRAMMES:





In main MENU; we accept with  when we display Saved Programmes, we press  again to scroll down the saved numbers and  names.

When we want to recover a saved programme, just press  when the cursor is on this number, and it lets us start, modify and erase this programme.









2^a Option

On the main menu when Refrigeration or Freezing are highlighted, press , and  / 









, and programmes  with keys  or  and press  to accept any option.






2.11 DATE AND TIME

We press the  key when there is no cycle active. With key:  or  we shall go to the **DATE AND TIME** option and we accept by pressing  again, we press  again to scroll down the fields we want to change.
With keys  or  change the value. When changed, press  to exit.



2.12 LANGUAGE

We press the  key when there is no cycle active. With keys  or  we shall go to the **LANGUAGE** option. We accept with the key  and press  again to position ourselves above the required language: with the key  Choose the one you require and press  to validate it. Press  to exit.


2.13 HACCP LOG

We press the  key when there is no cycle active. With the  or  keys we shall go to the **HACCP LOG**. We accept with . To display the whole log we press key  and it will


all the overtemperature or undertemperature alarms regarding the temperature to be obtained at the end of the refrigeration or freezing process that have not been reached. This is probably due to putting more kilos of product than recommended for your machine. It also saves all the power fails that have occurred during the cycles.

Note: If we want to erase the whole haccp log, keep press the  and  keys simultaneously. When we are inside the haccp log screen.

2.14 DEFROSTING.

Press the  key when in the main menu. If this is not necessary the machine will indicate it and if it is, please open the door to carry this out correctly. The machine will indicate when the defrosting has finished.

2.15 ULTRAVIOLET LAMP (optional)

Press the  key when in the main menu, on the ultraviolet light option. If the temperature conditions in the chamber, over 15 °C are not correct, the machine will indicate this, the duration time is 15'. We recommend using it before starting to work.

2.16 PRINTER (optional)

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

2.17 ALARMS / ERRORS

- › Low pressure pressure switch, indicates that the pressure has dropped below the safety level, and that the Technical Service should be called.
- › High pressure pressure switch, indicates that the pressure has gone above the safety level, and that the Technical Service should be called.
- › Compressor thermal switch, indicates that the compressor has overheated, and the technical service should be called.
- › Broken prick probe. Indicates that the prick probe has broken, and the technical service will have to change it, it may work for a while.
- › Broken chamber probe, indicates that the chamber probe has broken, and should be changed by the technical service. It may work for a while if the prick probe is not put inside the product.
- › Broken evaporator probe, indicates that the evaporator probe is broken. The technical service will have to be called to replace it. The machine can not be used.
- › Open door during cycle, please close the door.
- › Door closed during defrosting, please open the door.

2.18 MANUFACTURER

Restricted, only for manufacturer

2.19 TECHNICAL SERVICE

Restricted, only for technical service

2.20 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.

3 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.

3.0 USER CLEANING

Before carrying out any cleaning operations, the appliance must be **disconnected from the socket**, and the power switch turned to **OFF** (if your model has it).

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.

3.1 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.

3.2 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.

3.3 NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME

- Disconnect the appliance with the ON / OFF button if it has this option.
- Disconnect the connection cable.
- Empty and clean inside.
- Leave the door with an open gap for air circulation and to prevent mould from forming.

3.4 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.

d) Contrast adjustment.

You can adjust the display contrast to suit every need or installation. For that:

Hold the keys   .Holding down the keys, press and release  

According to want to increase or decrease the contrast.

3.5 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.

3.6 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:
SCHOCKFROSTER**

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG: SCHOCKFROSTER

INHALTSVERZEICHNIS

1	INSTALLATION.....	32
1.0	AUFSTELLUNG	32
1.1	REINIGUNG	32
1.2	ANSCHLUSS	32
1.3	ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.	34
2	GEBRAUCH	36
2.0	- ANGABEN ZUR UMGEBUNG	36
2.1	- KONSTRUKTIVE ANGABEN.....	36
2.2	- VERWENDUNG	37
2.3	- PRODUKTION	38
2.4	- ANWEISUNGEN AUF DEM BEDIENFELD	39
2.5	SCHOCKFROSTEN ZUM ABKÜHLEN UND TIEFFRIEREN MIT HILFE DER KERNTEMPERATURMESSSONDE ODER FÜR EINE VOREINGESTELLTE ZEITDAUER	39
2.6	SCHRITTE ZUM EINSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS PER KERNTEMPERATURMESSSONDE ODER ZEITGESTEUERT	39
2.7	SCHOCKFROSTEN ZUM ABKÜHLEN UND TIEFFRIEREN MIT ÄNDERUNG DER ZEITDAUER40	
2.8	SCHRITTE ZUM EINSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS FÜR EINE BESTIMMTE ZEITDAUER 40	
2.9	INDIVIDUELLE PROGRAMME ANLEGEN UND SPEICHERN:	41
2.10	GESPEICHERTE PROGRAMME:	42
2.11	DATUM UND UHRZEIT	42
2.12	SPRACHE:	42
2.13	HISTORY HACCP	42
2.14	ENTFROSTEN.	43
2.15	UV-LAMPE (Option)	43
2.16	DRUCKER (Option)	43
2.17	ALARME/FEHLER	43
2.18	HERSTELLER	43
2.19	KUNDENDIENST	43
2.20	VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH	43
3	WARTUNG	44
3.0	VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN	44
3.1	KERNTEMPERATURMESSSONDE	44
3.2	REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG	44
3.3	BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS	44
3.4	ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES	45
3.5	BESONDERE WARTUNGSARBEITEN.....	45
3.6	PRÜFUNGEN UND GARANTIE	45

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

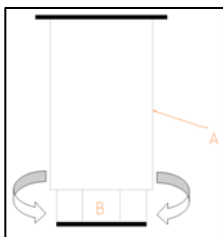
1.0 AUFSTELLUNG

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 Schutzgitter der Lüftung oder in den Bereich des Kühlgerätes gesteckt werden.

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

Für die 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.

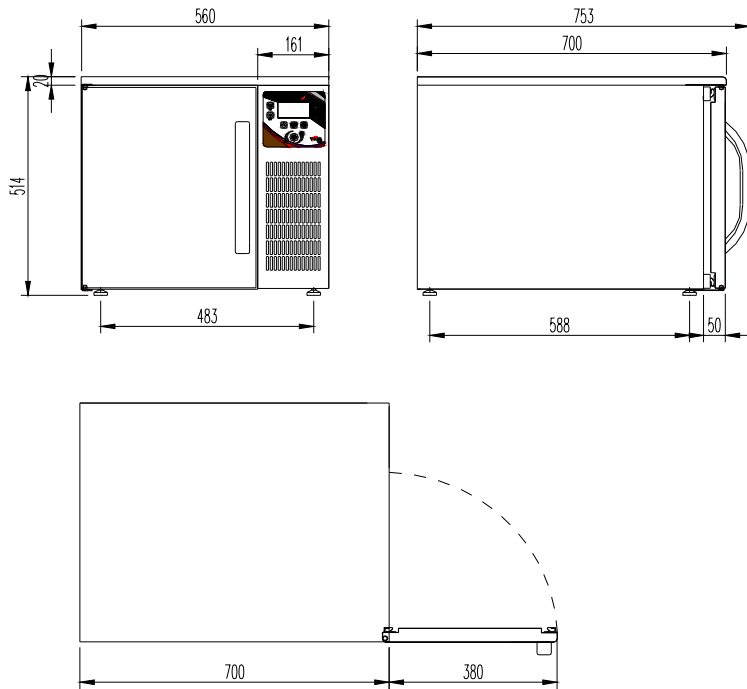
Im Brandfall kein Wasser zum Löschen verwenden. Ausschließlich Feuerlöscher mit CO₂ (Kohlendioxid) benutzen und den Bereich des Motors so schnell wie möglich abkühlen.

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

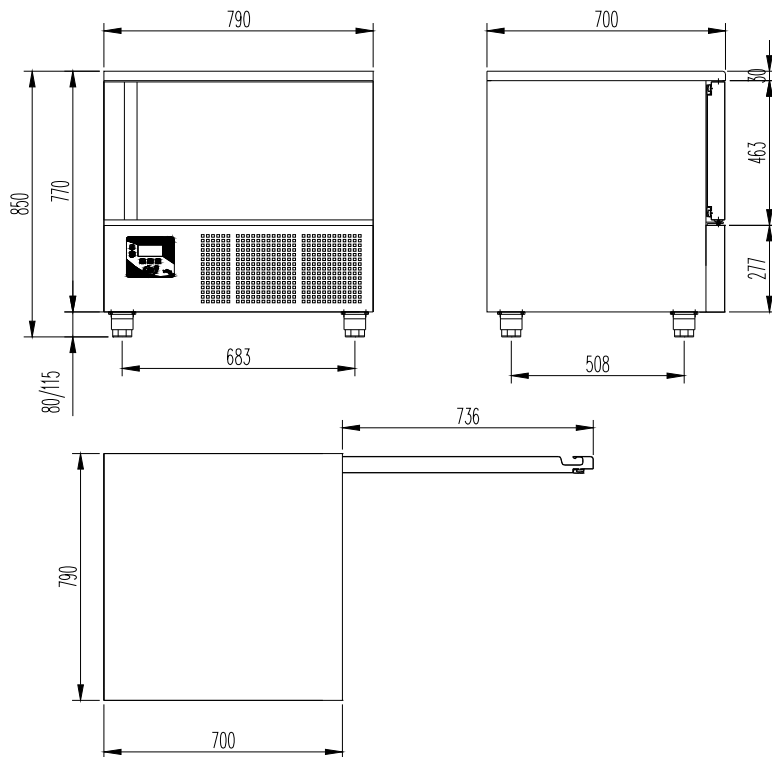
Tabelle mit den Verbrauchswerten:

GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3			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	1770
20	10	10	400v 3+N	60	4200	1200	1065	1770

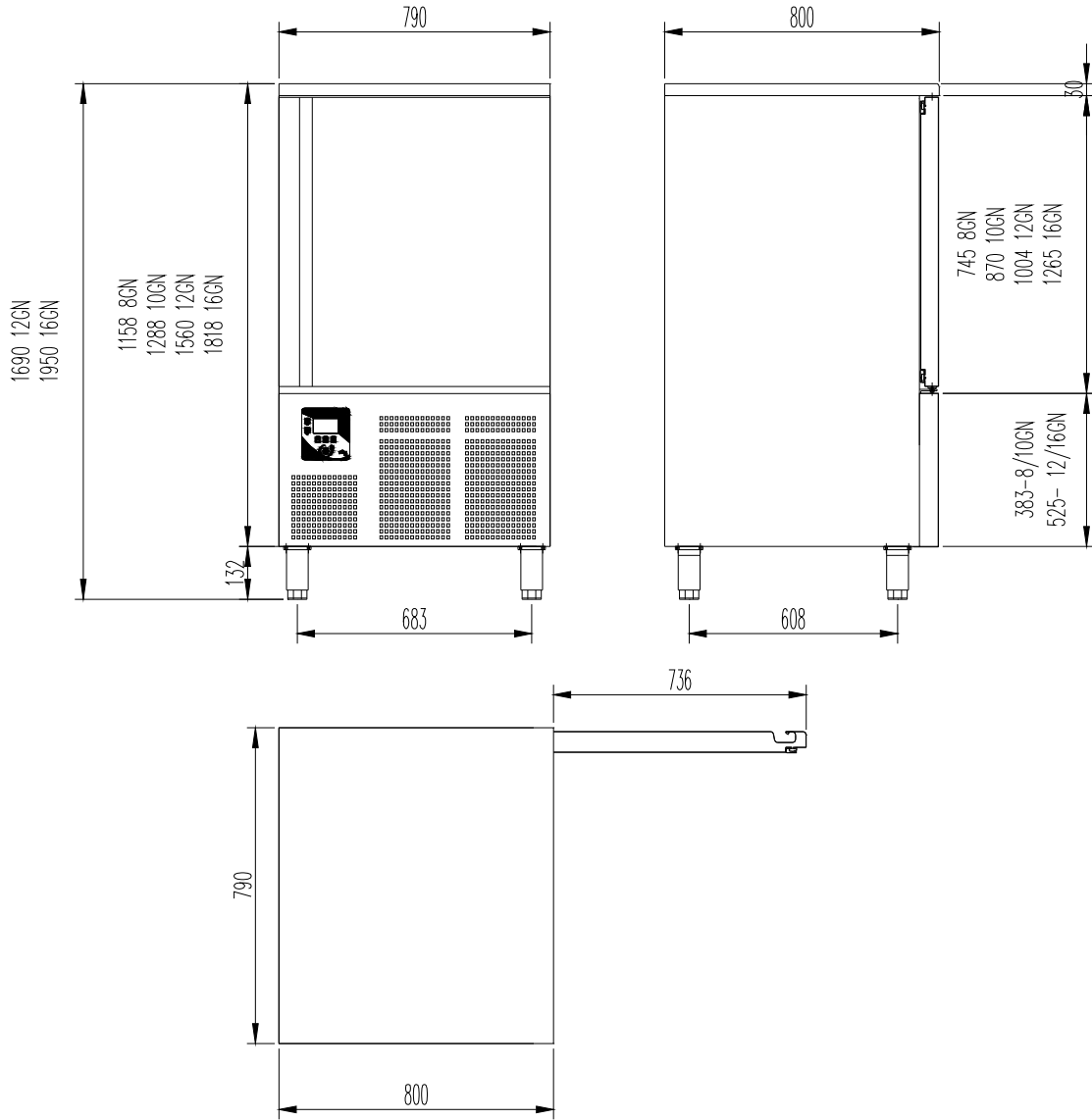
1.3 ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.
3GN 1/1



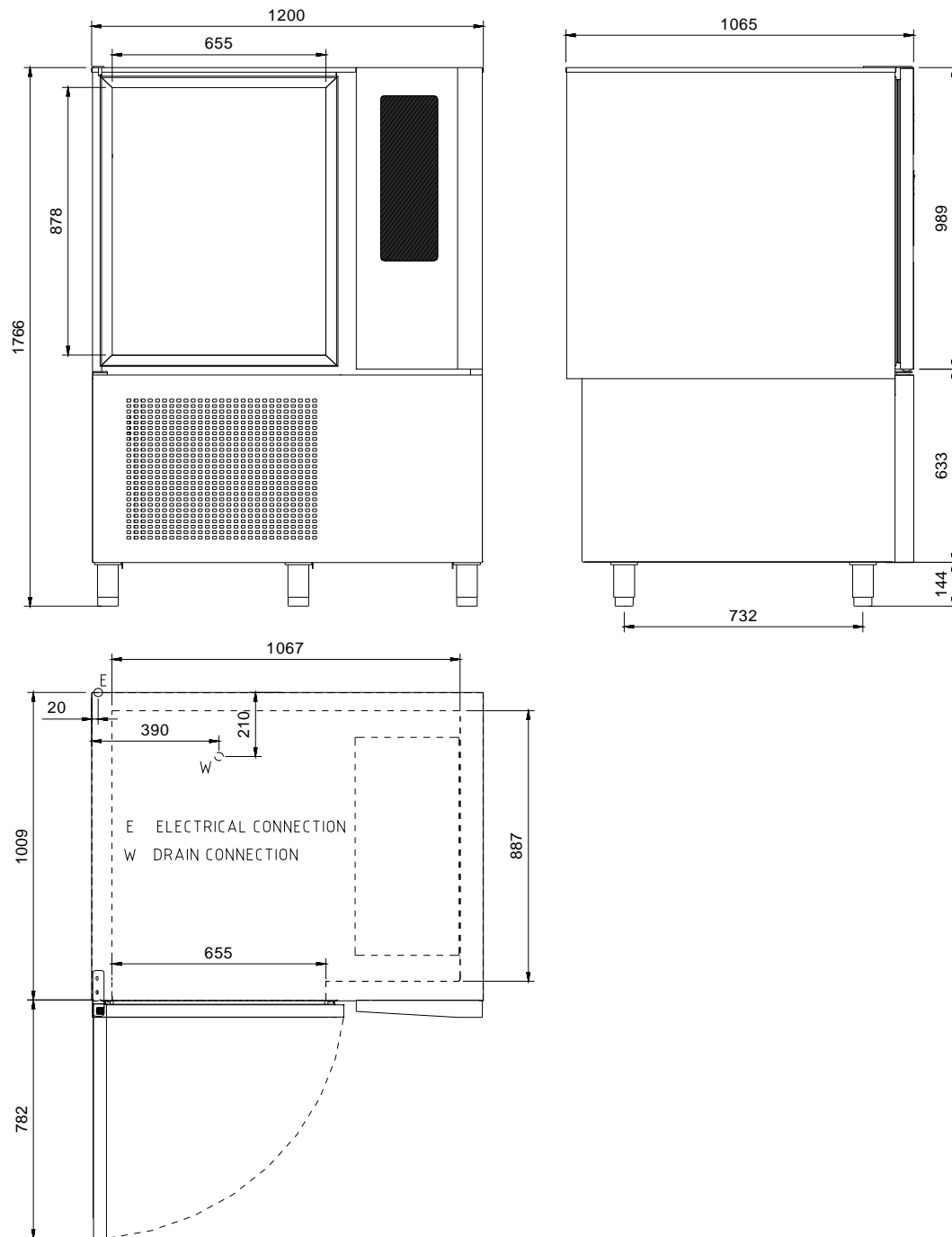
5GN 1/1



8GN 1/1, 10GN 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:
38° C im Innenbereich.

Lärmpegel

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

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

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

2.1 - KONSTRUKTIVE ANGABEN

- Geräteinneres aus Edelstahl.
- Außenpaneele der Maschine aus Edelstahl.

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

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

- Kühlen: 90 Minuten
- Tieffrieren: 240 Minuten

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

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

Das Schockfrostern zum Kühlen besteht darin, den Temperaturwert einer zubereiteten Speise von 90° C innerhalb von 90 Minuten auf einen Wert von 3° C abzusenken.

Das Schockfrostern zum Tieffrieren dient im Falle einer zubereiteten Speise mit einer Temperatur von 90° C zum Erreichen einer Temperatur von -18° C innerhalb von 240 Minuten.

Während des Schockfrostvorgangs:

- Die Gerätetür nicht vor Beendigung des Ablaufs öffnen.
- Das Produkt nicht einwickeln oder die Tablett abdecken.
- Werkseitig wird von der Verwendung von Tablett 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.
Für die GN-Einschübe werden bei Füllung mit einer Produktschicht von 25 mm folgende Daten erhalten:

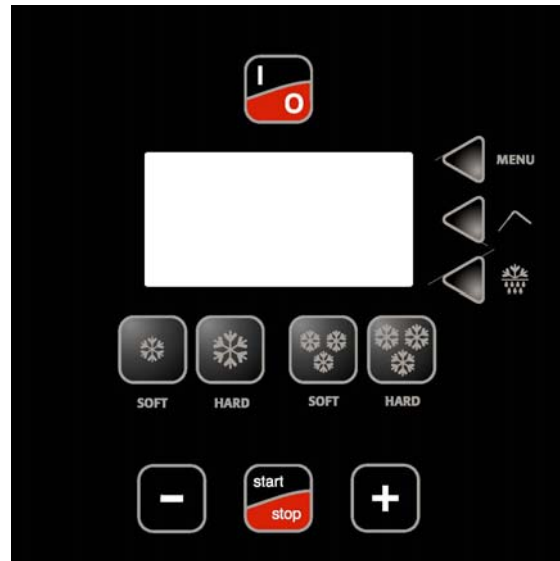
KÜHLEN: Absenken der Temperatur innerhalb von 90 Minuten von +90° C auf 3° C.

Modell	Fassungsvermögen Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
8GN 1/1	25
10GN 1/1	30
12GN 1/1	25
12GN 1/1 POT	36
16GN 1/1	40
10GN 2/1	70






TIEFFRIEREN: Absenken der Temperatur innerhalb von 240 Minuten von +90° C auf -18° C.

Modell	Fassungsvermögen Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
8GN 1/1	16
10GN 1/1	20
12GN 1/1	16
12GN 1/1 POT	24
16GN 1/1	28
10GN 2/1	50


2.4 - ANWEISUNGEN AUF DEM BEDIENFELD



Beschreibung der Tasten auf dem Display

- 
Sanftes Abkühlen. Sanfter Abkühlzyklus bei +3° C
- 
Intensives Abkühlen. Intensiver Abkühlzyklus bei +3° C
- 
Sanftes Tiefrieren. Sanfter Gefrierzyklus bei -18° C
- 
Intensives Tiefrieren. Intensiver Gefrierzyklus bei -18° C
- 
Start/Stop. Einschalten/Zyklushalt. Zusatzfunktion als Bestätigungstaste
- 
Up. Zunahme, Scrollen nach oben im Menü
- 
Down. Abnahme, Scrollen nach unten im Menü
- 
Defrost. Ein-/ Ausschalten der Abtaufunktion
- 
Menü. Zugang zu den verschiedenen Menüs zur Konfiguration des Gerätes. Bei Drücken der taste erfolgt die Rückkehr zur vorherigen Bildschirmmaske.

Beschreibung der Symbole

- 
Sonde geheizt. Aufheizen der Sonde zwecks einfacher Entnahme derselben.
- 
Zeitgesteuerter Abkühl-/ Gefrierzyklus (blinkt während des Tests bei Zyklusbeginn)
- 
Temperatur der Kühlkammer.
- 
Funktion sanfter Abkühlzyklus
- 
Funktion intensiver Abkühlzyklus
- 
Funktion sanfter Gefrierzyklus
- 
Funktion intensiver Gefrierzyklus
- 
Abkühlen/Tiefrieren mit Hilfe der Kerntemperaturmeßsonde (blinkt während des Tests bei Zyklusbeginn)
- 
Kühlen/Tiefrieren im Betrieb
- 
Abkühlen im Betrieb

2.5 SCHOCKFROSTEN ZUM ABKÜHLEN UND TIEFFRIEREN MIT HILFE DER KERNTEMPATURMESSSONDE ODER FÜR EINE VOREINGESTELLTE ZEITDAUER

Abkühlen SOFT: Dieser Zyklus ist besonders für empfindliche Produkte wie Gebäck, Fisch, Gemüse und Frittiertes gedacht. Die Dicke der Produkte sollte weniger als 20 mm betragen. Die Temperatur in der Kühlkammer beträgt mehr als 0° C bis die Kerntemperaturmeßsonde in der Mitte des Produktes 3° C erreicht hat. Ist die Kerntemperaturmeßsonde nicht in das Produkt eingeführt, so erfolgt 90 Minuten lang automatisch der zeitgesteuerte Ablauf. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.

Abkühlen HARD: Diese Funktion ist sehr gut für größere Stücke Lebensmittel oder Produkte mit einem hohen Fettgehalt geeignet, deren Abkühlen sich mit den herkömmlichen Systemen per Schwerkraft langwieriger gestaltet.

- Die Dicke der Produkte beträgt mehr als 20 mm.

- Die Produkte sind vakuumverpackt.

Die Temperatur im Bereich der Kühlkammer wird bis auf 5° C in der Mitte des Produktes abgesenkt.


Ist die Kerntemperaturmeßsonde nicht in das Produkt eingeführt, so erfolgt 90 Minuten lang automatisch der zeitgesteuerte Ablauf. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.


Tieffrieren SOFT: Dieser Zyklus wird bei Produktstärken von weniger als 20 mm benutzt. Die Temperatur in der Kühlkammer sinkt ab bis die Kerntemperaturmeßsonde in der Mitte des Produktes -18° C erreicht hat. Ist die Kerntemperaturmeßsonde nicht in das Produkt eingeführt, so erfolgt 240 Minuten lang automatisch der zeitgesteuerte Ablauf. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.

Tieffrieren HARD: Dieser Zyklus wird zum Aufbewahren von zubereiteten oder frischen Produkten während mehrerer Wochen oder Monate bei einer Temperatur von -18° C benutzt. Die Dicke der Produkte beträgt mehr als 20 mm. Diese Funktion wird zum Zubereiten von verpackten und vakuumzubereiteten Produkten benutzt. Die Temperatur in der Kühlkammer wird so lange abgesenkt, bis das Produkt einen Temperaturwert von -18° C an der Kerntemperaturmeßsonde erreicht.


Befindet sich die Kerntemperaturmeßsonde nicht in Kontakt mit dem Produkt, so wird der Zyklus ZEITGESTEUERT (Messuhr) ausgeführt und ist auf 240 Minuten begrenzt. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.

2.6 SCHRITTE ZUM EINSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS PER KERNTEMPATURMESSSONDE ODER ZEITGESTEUERT


Sobald der Schockfroster sich in betriebsbereitem Zustand befindet, kann auf dem Hauptbildschirm die **Funktion EINSTELLEN aktiviert werden**. Dazu die Taste  drücken, sobald diese Option ausgegraut auf dem Display sichtbar wird. Das Produkt nach Beendigung des Ablaufs einführen und die Sonde in die Mitte des Produkts auf dem mittleren Tablett einführen. Prüfen, ob die Gerätetür ordnungsgemäß verschlossen ist.

Zur Anwahl des Abkühlzyklus' SOFT, die Taste  drücken.



Zur Anwahl des Abkühlzyklus' HARD, die Taste  drücken.










Zur Anwahl des Gefrierzyklus' SOFT, die Taste  drücken.





Zur Anwahl des Gefrierzyklus' HARD, die Taste  drücken.




2. Möglichkeit:
(Die Tasten  oder  im Hauptmenü so lange drücken, bis die Funktion Abkühlen bzw. Tieffrieren angezeigt wird.)

Die Taste  zum Akzeptieren des jeweiligen Zyklus' drücken, woraufhin die Betriebsanzeige  aufleuchtet. Die elektronische Steuerung führt während der ersten drei Minuten einen Test zur Einführung der Kerntemperaturmeßsonde durch. Während dieser Zeit blinkt das Symbol für die Kerntemperaturmeßsonde  oder die Uhr  auf dem Bildschirm. Wurde die Sonde nicht richtig eingeführt oder stellt sie selber fest, dass sie nicht richtig eingeführt wurde, so wechselt die Steuerung automatisch in den zeitgesteuerten Betrieb. Daraufhin erscheint das Symbol mit der Uhr  und die bis zur Beendigung der ersten Phase verbleibende Restzeit wird angezeigt.

Leuchtet auf dem Bildschirm das Symbol  , so arbeitet das Gerät an der Absenkung der Temperatur (Soft oder Hard) über die Kerntemperaturmeßsonde.

Wird die gewünschte Produkttemperatur nicht innerhalb der vorgegebenen Zeit erreicht, wird ein entsprechender Alarm (haccp) ausgelöst.

Wird der Zyklus ordnungsgemäß beendet, so gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und wechselt automatisch in den Abkühlvorgang. Auf dem Bildschirm erscheint  und das Symbol C (Abkühlen). Die Taste zweimal drücken, um das Gerät zu stoppen.

Das FASSUNGSVERMÖGEN PRO ZYKLUS hängt vom jeweiligen Produkttyp ab. Den für das jeweilige Produkt geltenden Grenzwert für das Gewicht nicht überschreiten. Dieser kann im Handbuch nachgelesen werden.

2.7 SCHOCKFROSTEN ZUM ABKÜHLEN UND TIEFFRIEREN MIT ÄNDERUNG DER ZEITDAUER

Abkühlen SOFT: Dieser Zyklus ist besonders für empfindliche Produkte wie Gebäck, Fisch, Gemüse und Frittiertes gedacht. Die Dicke der Produkte sollte weniger als 20 mm betragen. Der Betrieb funktioniert in diesem Fall 90 Minuten lang automatisch und zeitgesteuert. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.

Abkühlen HARD: Diese Funktion ist sehr gut für größere Stücke Lebensmittel oder Produkte mit einem hohen Fettgehalt geeignet, deren Abkühlen sich mit den herkömmlichen Systemen per Schwerkraft langwieriger gestaltet.

- Die Dicke der Produkte beträgt mehr als 20 mm.
- Die Produkte sind vakuumverpackt.

Der Betrieb funktioniert in diesem Fall 90 Minuten lang automatisch und zeitgesteuert. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.


Tieffrieren SOFT: Dieser Zyklus wird bei Produktstärken von weniger als 20 mm benutzt. Der Betrieb funktioniert in diesem Fall 240 Minuten lang automatisch und zeitgesteuert. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.

Tieffrieren HARD: Dieser Zyklus wird zum Aufbewahren von zubereiteten oder frischen Produkten während mehrerer Wochen oder Monate bei einer Temperatur von -18°C benutzt. Die Dicke der Produkte beträgt mehr als 20 mm.


Diese Funktion wird zum Zubereiten von verpackten und vakuumzubereiteten Produkten benutzt.

Der Betrieb funktioniert in diesem Fall 240 Minuten lang automatisch und zeitgesteuert. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs erfolgt der Wechsel zum Abkühlvorgang.


2.8 SCHRITTE ZUM EINSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS FÜR EINE BESTIMMTE ZEITDAUER


Sobald der Schockfroster sich in betriebsbereitem Zustand befindet, kann die Funktion EINSTELLEN aktiviert werden. Dazu die Taste  auf dem Hauptbildschirm drücken, sobald diese Option ausgegraut auf dem Display sichtbar wird. Das Produkt nach Beendigung des Ablaufs einführen.




Prüfen, ob die Gerätetür ordnungsgemäß geschlossen ist.


Zur Anwahl des Abkühlzyklus' SOFT, die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.

Zur Anwahl des Abkühlzyklus' HARD, die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.

Zur Anwahl des Gefrierzyklus' SOFT, die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.

Zur Anwahl des Gefrierzyklus' HARD, die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.


Die Zeitdauer für den vorgegebenen Prozess wird angezeigt. Zum Ändern der Zeitdauer: Die Tasten  oder  drücken. Die Taste  zwei Mal drücken, um den Wert zu übernehmen. Das Betriebssymbol leuchtet auf. ↓

In dieser Zeit wird das Symbol  dauerhaft auf dem Bildschirm angezeigt. Zusätzlich wird die bis zum Ende der ersten Phase verbleibende Restzeit zusammen mit der aktuell in Ausführung befindlichen Phase angezeigt.



Maximale Zeitdauer: 120 Minuten für den Abkühlzyklus: $+3^{\circ}\text{C}$

Maximale Zeitdauer: 300 Minuten für den Gefrierzyklus: -18° C

Wird die gewünschte Produkttemperatur nicht innerhalb der vorgegebenen Zeit (90 bzw. 240 Minuten) erreicht, wird ein entsprechender Alarm (haccp) ausgelöst.



Wird der Zyklus ordnungsgemäß beendet, so gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und wechselt automatisch in den Abkühlvorgang. Auf dem Bildschirm erscheint  und das Symbol C (Abkühlen).

Die Taste  zweimal drücken, um das Gerät zu stoppen.

Soll während des Schockfrostvorgangs für eine bestimmte Zeitdauer die Kerntemperaturmeßsonde eingeführt werden, um die Produkttemperatur messen zu können, so wird  gedrückt. Die Taste  drücken, um diese Funktion wieder zu verlassen.

Das FASSUNGSVERMÖGEN PRO ZYKLUS hängt vom jeweiligen Produkttyp ab. Den für das jeweilige Produkt geltenden Grenzwert für das Gewicht nicht überschreiten. Dieser kann im Handbuch nachgelesen werden.

2.9 INDIVIDUELLE PROGRAMME ANLEGEN UND SPEICHERN:



Es gibt eine Möglichkeit zum Anlegen von Programmen und zwei Möglichkeiten zum Abspeichern der Programme. Die einfachste Art und Weise zum Speichern (beispielsweise für einen noch unerfahrenen Bediener) besteht darin, die Prozessdauer zu verändern, den vorherigen Punkt zu bewahren und das Programm bei Erreichen des Zyklusendes mit einer neuen Nummer unter einem anderen Namen abzuspeichern. Ist diese Nummer bereits durch ein anderes Programm belegt, so erscheint das Symbol . Die Taste  ermöglicht das Auswählen der nächsten freien Nummer.

Zum Anlegen eines individuellen Programms zum Abkühlen oder Tiefrieren eines bestimmten Lebensmittels, das von den über die Knöpfe zur Direktanwahl verfügbaren Programmen abweicht, sind folgende Schritte auszuführen:

PROGRAMME ANLEGEN UND SPEICHERN.

Um das Anlegen von Programmen so weit wie möglich zu vereinfachen, sind werkseitig verschiedene Temperaturwerte und Phasenzeiten zur freien Verwendung vorgegeben. Es wird ausdrücklich davon abgeraten, diese Werte nicht grundlegend zu verändern, ohne die kleineren Änderungen zuvor ausprobiert zu haben.




Die Taste  drücken. In diesem Moment darf kein Zyklus aktiv sein. Die Tasten  und  ermöglichen den Zugang zu der Option **PROGRAMME ANLEGEN**. Danach  drücken. Die Tasten  und  ermöglichen die Anwahl des Zyklus', für den das neue Programm angelegt werden soll.


Den Vorgang durch Drücken der Taste  bestätigen, um die Seite zu beenden. Die Taste  drücken, um zur vorherigen Bildschirmseite


zurückzukehren

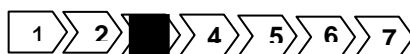






Auf dieser Bildschirmmaske müssen die Nummer und der Name des entsprechenden Programms eingegeben werden.

Das Symbol „-“ erscheint und wird nach Drücken der Taste  zu einer Zahl. Anschließend muss der Name des Programms eingegeben werden. Der Cursor blinkt und zeigt so an, dass er auf die Betätigung von  oder  wartet.

Sobald der gewünschte Buchstabe erscheint, wird die Eingabe mit der Taste  bis zur Beendigung bestätigt.

Soll nicht der gesamte Name geschrieben werden, so reicht es aus, den Anfangsbuchstaben einzugeben, die Taste  gedrückt zu halten und auf die nächste Bildschirmmaske zu wechseln:



Bildschirmmaske ZFITDAUER: Entspricht die angegebene Gesamtdauer dem Wunsch des Bedieners, kann diese mit der Taste  bestätigt werden. Sollte eine Änderung erforderlich sein, kann diese mit den Tasten  oder  vorgenommen werden. Den Wert abschließend mit  übernehmen. Der haccp erkennt nur die Werte 90 oder 240.

Bildschirmmaske



PHASEN: Seite

1. Phase,

Sp: Kerntemperaturmeßsonde: Der an der Kerntemperaturmeßsonde gewünschte Temperaturwert. Die Übernahme drücken. Dann oder zum Ändern und zur abschließenden Übernahme drücken. Die Rückkehr erfolgt mit .

Sp: Kühlkammer: Hierbei handelt es sich um den in der Kühlkammer zu erreichenden Temperaturwert. Die Taste zur Übernahme drücken. Dar oder zum Ändern und zur abschließenden Übernahme drücken. Die Rückkehr erfolgt mit .

Dauer: Dauer der ersten Phase. zur Übernahme drücken. Dann oder zum Ändern und zur abschließenden Übernahme drücken. Die Rückkehr erfolgt mit .

(Wird mit der Kerntemperaturmeßsonde gearbeitet, so erfolgt der Wechsel zur zweiten Phase sobald die erforderliche Temperatur an der Kerntemperaturmeßsonde erreicht wird. Wird zeitgesteuert gearbeitet, geschieht dies nach Ablauf der Zeitdauer.)

Seite 5 und 6 sowie 4 (mit Ausnahme der Temperatur zum Abkühlen, bei der es sich um die Temperatur im Inneren des Schockfrosters handelt) in der Luft sobald der Wechsel in den Abkühlmodus erfolgt.

Seite des Vorgangs. Alles abspeichern: ja, und zwar mit der Taste .

und mit der Taste übernehmen. Sollen die Werte nicht gespeichert werden, muss der gesamte Ablauf wiederholt werden. Abschließend bietet das Programm dem Bediener die Möglichkeit, das Programm von dem Punkt aus zu beginnen, an dem es abgespeichert worden ist.

2.10 GESPEICHERTE PROGRAMME:

In Hauptmenü kann die Übernahme durch Drücken der Taste erfolgen, wenn die gespeicherten Programme angezeigt werden. Erneut die Taste drücken.

Nunmehr kann in den gespeicherten Zahlen und Namen gescrollt werden.

Soll ein gespeichertes Programm aufgerufen werden, muss lediglich die Taste gedrückt werden. Hierzu muss der Cursor auf dieser Nummer stehen, woraufhin das entsprechende Programm gestartet, geändert oder gelöscht werden kann.

2. Möglichkeit

Wird im Hauptmenü die Funktion Abkühlen oder Tiefrieren hervorgehoben, so kann die Taste gedrückt werden. Daraufhin erscheint

, /
SOFT HARD
 , und die Programme . Mit den Tasten oder und durch Betätigen der Taste können Optionen übernommen werden.

2.11 DATUM UND UHRZEIT

Die Taste drücken. In diesem Moment darf kein Zyklus aktiv sein. Mit Hilfe der Tasten oder erfolgt der Zugang zu der Option **DATUM UND UHRZEIT**. Die Übernahme erfolgt mit . Wird erneut gedrückt, so kann zwischen den verschiedenen Feldern, die verändert werden sollen, hin- und hergewechselt werden.

Den angezeigten Wert mit den Tasten oder ändern. Nach erfolgter Änderung die Taste zum Verlassen drücken.



2.12 SPRACHE:

Die Taste drücken. In diesem Moment darf kein Zyklus aktiv sein. Mit Hilfe der Tasten oder erfolgt der Zugang zu der Option **SPRACHE**. Die Auswahl mit übernehmen und erneuert drücken, um den Cursor auf der gewünschten Sprache zu positionieren: mit der Taste .

Die gewünschte Sprache auswählen und zur Bestätigung drücken. Zum Verlassen drücken.

2.13 HISTORY HACCP

Die Taste drücken. In diesem Moment darf kein Zyklus aktiv sein. Mit Hilfe der Tasten oder erfolgt der Zugang zu der Option **HISTORY HACCP**. Die Übernahme erfolgt mit Die Taste zur Anzeige der gesamten History drücken.

Nunmehr werden alle Temperaturalarne in Bezug auf die am Ende des Abkühl- bzw. Gefriervorgangs zu erreichende Temperatur angezeigt. Möglicherweise wurde der für das Gerät empfohlene Gewichtswert bei der Eingabe überschritten. Zusätzlich werden alle während der Zyklen auftretenden Spannungsfehler gespeichert. Hinweis: Gleichzeitig die Tasten  und  gedrückt halten, um die gesamte History (haccp) zu löschen.


Hierzu muss die Bildschirmmaske mit der History (haccp) aufgerufen sein.

2.14 ENTFROSTEN.

Die Taste  im Hauptmenü drücken. Das Gerät zeigt entsprechend an, ob das Öffnen der Tür

erforderlich ist oder nicht. Die Anweisungen befolgen. Nach dem Entfrostern erfolgt die entsprechende Anzeige am Gerät.

2.15 UV-LAMPE (Option)

Die Taste  im Hauptmenü für die Option UV-Licht drücken. Stimmen die Temperaturbedingungen in der Kühlkammer aufgrund eines Wertes von mehr als 15° C nicht, so erfolgt die entsprechende Anzeige am Gerät. Die Dauer beträgt 15 Minuten. Werkseitig wird dazu geraten, diese Option vor Arbeitsbeginn zu benutzen.

2.16 DRUCKER (Option)

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

2.17 ALARME/FEHLER

- › Der Druckwächter für Niederdruck zeigt an, dass der Druck auf einen Wert unterhalb des Sicherheitswertes abgefallen ist. In diesem Fall bitte den Kundendienst verständigen.
- › Der Druckwächter für Hochdruck zeigt an, dass der Druck auf einen Wert oberhalb des Sicherheitswertes angestiegen ist. In diesem Fall bitte den Kundendienst verständigen.
- › Der Wärmeschutzschalter für den Kompressor dient zur Anzeige bei übermäßiger Erhitzung. In diesem Fall bitte den Kundendienst verständigen.
- › Kerntemperaturmeßsonde beschädigt: Hierbei handelt es sich um einen Hinweis auf die beschädigte Kerntemperaturmeßsonde. Die entsprechende Auswechslung muss vom Kundendienst vorgenommen werden. Es kann mit der zeitgesteuerten Funktion weiter gearbeitet werden.
- › Hierbei handelt es sich um einen Hinweis auf die beschädigte Sonde der Kühlkammer. Die entsprechende Auswechslung muss vom Kundendienst vorgenommen werden. Wird die Kerntemperaturmeßsonde nicht in das Produkt eingeführt, kann mit der zeitgesteuerten Funktion weiter gearbeitet werden.
- › Hierbei handelt es sich um einen Hinweis auf die beschädigte Sonde des Verdampfers. Die entsprechende Auswechslung muss vom Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät kann nicht weiter arbeiten.
- › Tür während des Zyklus' geöffnet. Gerätetür bitte schließen.
- › Tür beim Entfrostern geschlossen. Gerätetür bitte öffnen.

2.18 HERSTELLER

Eingeschränkter Zugang, nur für den Hersteller zugänglich.

2.19 KUNDENDIENST

Eingeschränkter Zugang, nur für den Kundendienst zugänglich.

2.20 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.

3 WARTUNG

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

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

3.0 VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN

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

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

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

Die Reinigung des Geräteinneren ist mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

3.1 KERNTEMPÉRATURMESSSONDE

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 Tablett eingeführt werden.

3.2 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG

Vom Benutzer durchzuführen

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

3.3 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.

3.4 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.

d) Kontrast Einstellung Bildschirm

- Sie können den Kontrast einstellen. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor

Drücken sie tasten



. Halten Sie diese tasten gedrückt, Drücken und loslassen



oder



Nach wollen zu erhöhen oder den Kontrast zu verringern

3.5 BESONDERE WARTUNGSARBEITEN

(Autorisiertes Fachpersonal)

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

3.6 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'UTILISATION,
D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN :**

ABATTEUR DE TEMPÉRATURE

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

TABLE DES MATIÈRES

1	INSTALLATION.....	48
1.0	MISE EN PLACE	48
1.1	NETTOYAGE.....	48
1.2	BRANCHEMENT.....	49
1.3	DIMENSIONS GÉNÉRALES.....	50
2	UTILISATION.....	52
2.0	– DONNÉES ENVIRONNEMENTALES.....	52
2.1	DONNÉES CONSTRUCTIVES.....	53
2.2	UTILISATION	53
2.3	– PRODUCTION	54
2.4	– INSTRUCTIONS RELATIVES AU TABLEAU DE COMMANDE	55
2.5	ABATTEMENT DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION PAR SONDE À CŒUR OU PAR TEMPS PRÉDÉFINI	55
2.6	ÉTAPES DE MISE EN MARCHÉ DE L'ABATTEUR PAR SONDE À CŒUR OU PAR TEMPS	55
2.7	ABATTEMENT DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION AVEC MODIFICATION DU TEMPS 56	56
2.8	ÉTAPES DE MISE EN MARCHÉ PAR TEMPS DE L'ABATTEUR.....	56
2.9	CRÉER ET MÉMORISER DES PROGRAMMES PERSONNALISÉS:	57
2.10	PROGRAMMES MÉMORISÉS:	58
2.11	DATE ET HEURE	58
2.12	LANGUE:	58
2.13	HISTORIQUE HACCP	58
2.14	DEGIVRAGE.	58
2.15	LAMPE ULTRAVIOLETTE (optionnelle)	58
2.16	IMPRIMANTE (optionnelle).....	59
2.17	ALARMES / ERREURS.....	59
2.18	FABRICANT.....	59
2.19	SERVICE TECHNIQUE	59
2.20	PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	59
3	ENTRETIEN	59
3.0	NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR	59
3.1	SONDE À COEUR.....	60
3.2	RÉVISION RÉGULIÈRE	60
3.3	INUTILISATION PROLONGÉE	60
3.4	GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DE LA MACHINE	60
3.5	ENTRETIEN SPÉCIAL	61
3.6	TEST ET GARANTIE	61

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

Avant de mettre votre abatteur de température en marche, nous tenons à vous remercier de la confiance que vous nous avez témoignée en acquérant cet appareil. Pour sa correcte utilisation, nous vous recommandons de suivre les instructions figurant ci-après.

Le présent manuel a en effet été conçu pour vous fournir toutes les informations nécessaires quant à l'installation, la mise en marche et l'entretien des Abatteurs de température.

L'installation de même que l'entretien spécifique doivent être effectués par un technicien qualifié.

TESTS DE FONCTIONNEMENT

L'Abatteur de température que vous venez d'acquérir a été conçu pour fonctionner correctement, son bon fonctionnement est de fait garanti par un rigoureux test de contrôle de qualité.

1 INSTALLATION

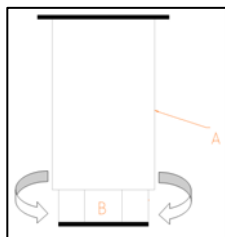
1.0 MISE EN PLACE

Retirer l'emballage, à l'exception de la palette sur laquelle repose l'appareil. L'appareil en effet ne doit pas être traîné sur le sol.

L'emballage porte des instructions visant à s'assurer que ce dernier ne souffre d'aucun dommage lors de son transport/stockage ou de son chargement/déchargement. Pour l'élimination de l'emballage, respecter la réglementation en vigueur dans le pays.

L'appareil doit être installé dans un lieu propre et dégagé de manière à éviter que le ventilateur du bloc frigorifique n'absorbe des particules qui, une fois déposées sur les lames du condensateur, pourraient réduire l'efficacité du système.

Retirer précautionneusement la palette en veillant à ne pas heurter l'appareil. Il ne reste plus ensuite qu'à niveler correctement ce dernier, en en vissant ou en en dévissant les pieds. Une fois l'appareil correctement nivelé, retirer le film protecteur des parties en acier inoxydable, en utilisant pour ce faire un objet non pointu et en prenant bien soin de ne pas rayer les surfaces en acier (il est recommandé d'utiliser un objet en aluminium)



A : CORPS DU PIED

B : PAS DE VIS :

À droite pour abaisser le meuble

À gauche pour élever le meuble

1.1 NETTOYAGE

Avant la mise en marche:

Nettoyer l'intérieur de la chambre ainsi que les différents accessoires à l'aide d'un peu d'eau et de savon neutre de manière à supprimer l'odeur de neuf; une fois que le tout propre et sec, insérer les accessoires dans les logements adéquats suivant préférences.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant un jet d'eau direct, toute filtration d'eau dans les composants électriques peuvent en effet en altérer le bon fonctionnement.

Le nettoyage de la partie extérieure du meuble doit s'effectuer au moyen d'un chiffon humide, dans le sens du satinage de l'acier inoxydable. Bien essuyer

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

Ne pas utiliser d'ustensiles susceptibles de provoquer des rayures qui pourraient par la suite donner lieu à la formation de rouille.

Pour éliminer les résidus ou les restes d'aliment durcis, utiliser de l'eau et du savon ou encore des détergents neutres ainsi qu'une spatule en plastique ou en bois, s'il y a lieu.

Afin d'éviter le dépôt de résidus ou de saletés à l'intérieur de la chambre, nettoyer cette dernière à l'aide de détergents neutres non abrasifs et exempts de chlore.

Les surfaces situées à proximité de l'appareil doivent également être nettoyées quotidiennement à l'eau et au savon en évitant là encore, d'utiliser tout détergent toxique ou à base de chlore. Rincer ensuite à l'eau claire avant de bien essuyer

1.2 BRANCHEMENT



GÉNÉRAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

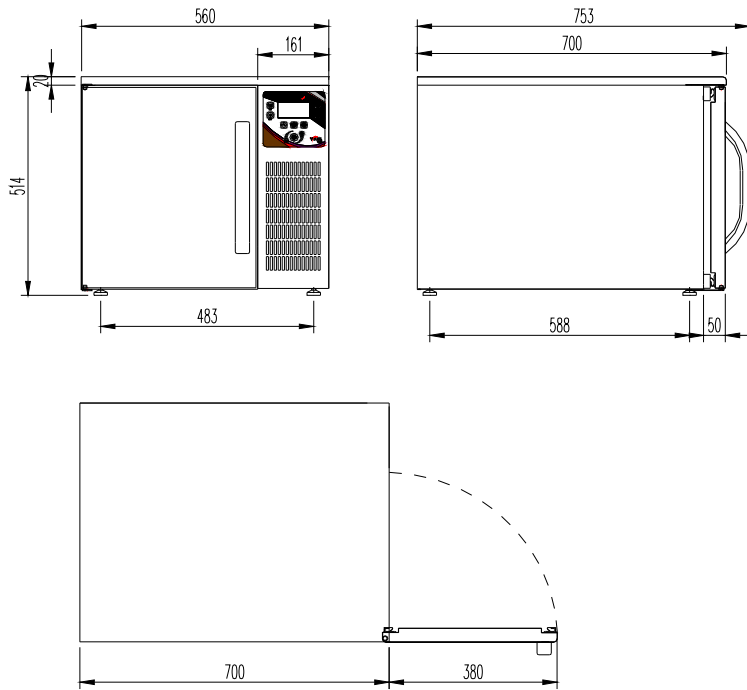
En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau. Utiliser des extincteurs à CO₂ (anhydride de carbone) en refroidissant le plus rapidement possible la zone du moteur.

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

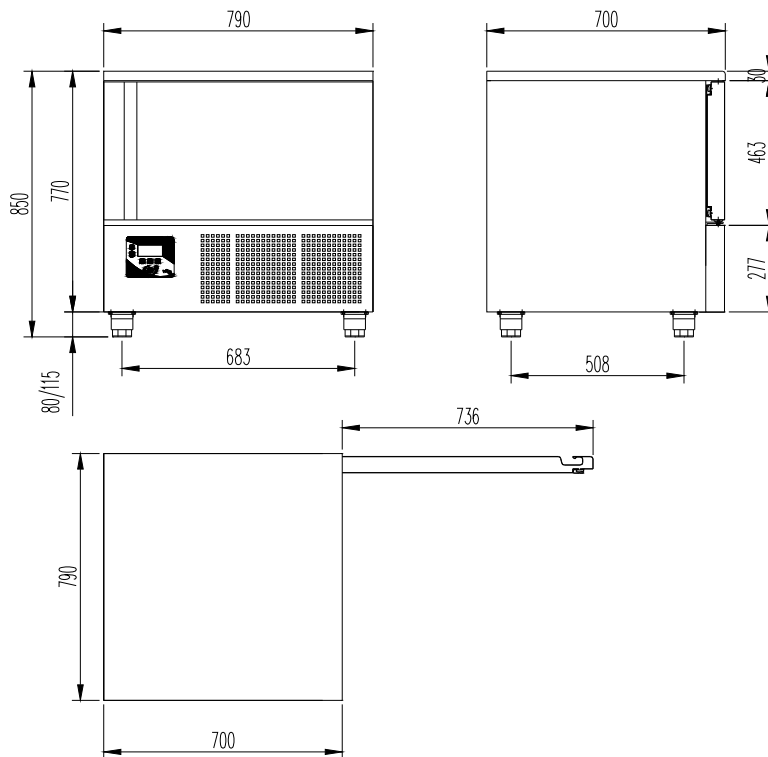
Tableau de consommations:

GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
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	1770
20	10	10	400v 3+N	60	4200	1200	1065	1770

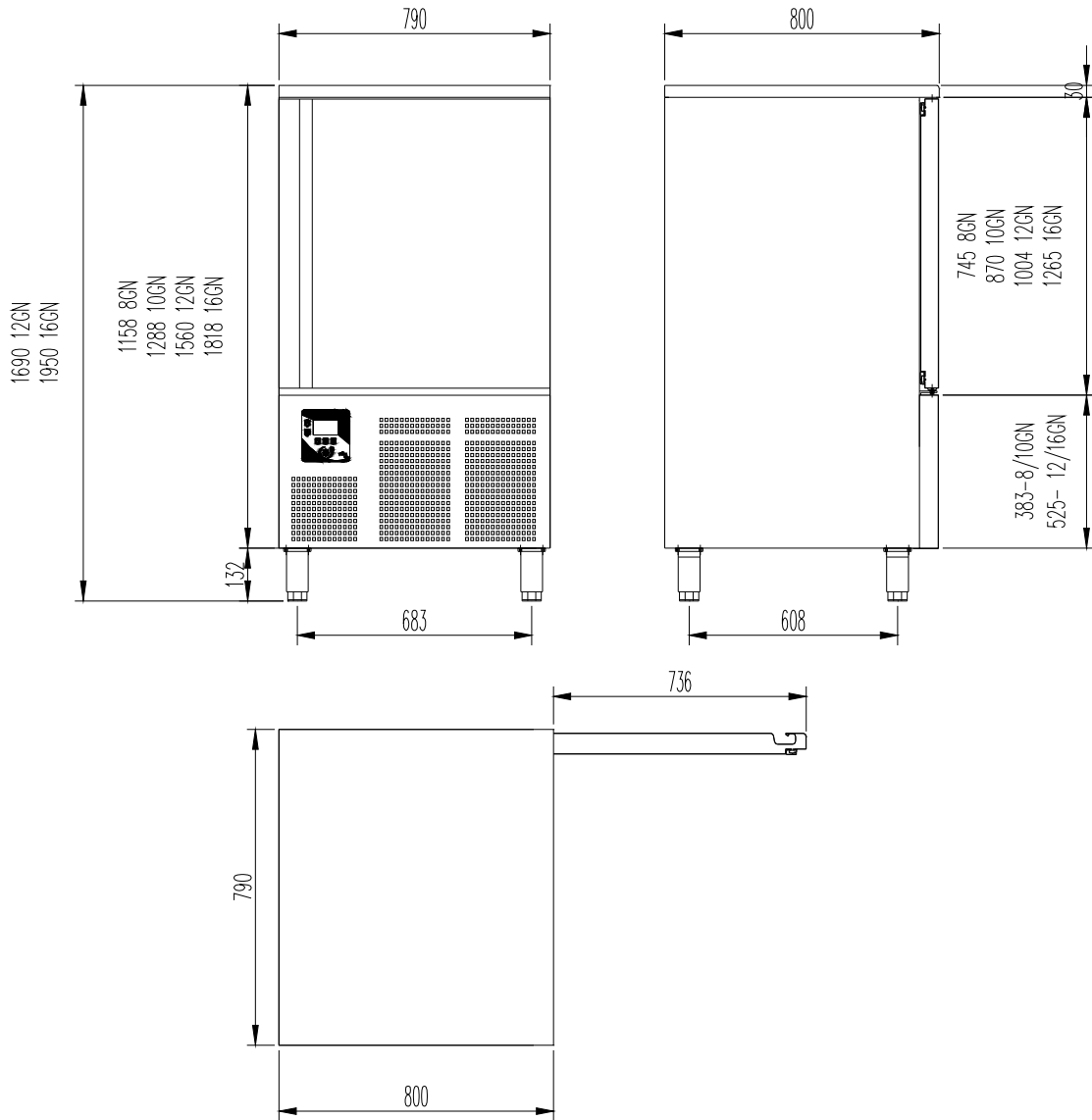
1.3 DIMENSIONS GÉNÉRALES.
3GN 1/1



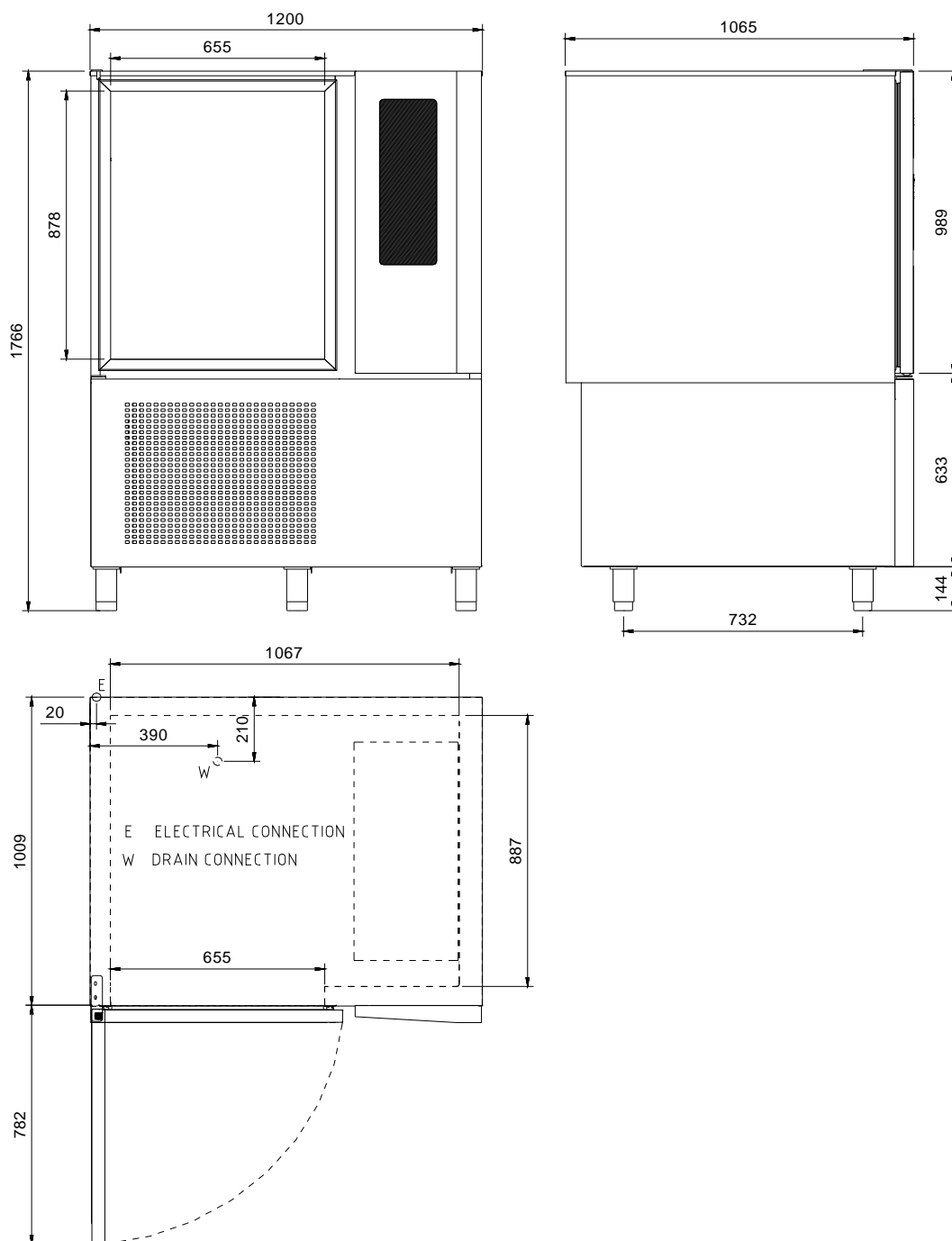
5GN 1/1



8GN 1/1, 10GN 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 de: 38° C à l'intérieur du local.

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.

2.1 DONNÉES CONSTRUCTIVES

- Intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Parois externes de la machine en acier inoxydable.
- Réfrigérant: R – 404 A, exempt de CFC.
- 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.
- Réfrigérant écologique R – 404A exempt de CFC.
- Isolation de polyuréthane injecté. Densité de 40 Kg. Sans CFC.
- Évaporateur avec tuyau de cuivre et ailettes d'aluminium traités à la peinture anticorrosion.
- Réfrigération par tirage forcé

2.2 UTILISATION

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

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

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

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

L'abattement Réfrigéré consiste à amener la température de l'aliment cuisiné de 90°C à 3°C en 90 minutes.

L'abattement Congelé consiste pour sa part, partant d'une température d'aliment cuisiné de 90°C, à atteindre les -18°C en 240 minutes.

Pendant le cycle d'abattement:

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

Pendant le cycle de conservation:

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

2.3 – 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.

Remplit les plaques GN d'une couche de produit de 25 mm d'épaisseur pour obtenir les données ci-après:

RÉFRIGÉRATION: Rabaisser la température de +90°C à 3°C en 90 minutes.

Modèle	Capacité Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
8GN 1/1	25
10GN 1/1	30
12GN 1/1	25
12GN 1/1 POT	36
16GN 1/1	40
10GN 2/1	70

CONGÉLATION: Amener la température de +90°C à la congélation à -18°C, en 240 minutes.

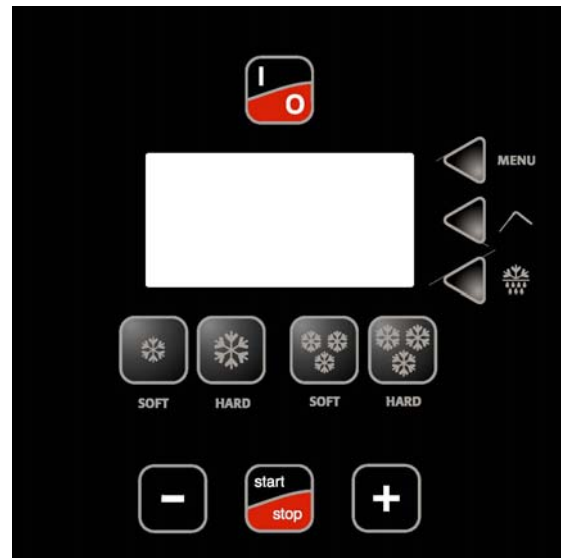
Modèle	Capacité Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
8GN 1/1	16
10GN 1/1	20
12GN 1/1	16
12GN 1/1 POT	24
16GN 1/1	28
10GN 2/1	50

2.4 – INSTRUCTIONS RELATIVES AU TABLEAU DE COMMANDE












Descriptif des touches

-  Réfrigération Douce. Cycle doux de refroidissement +3°C
-  Réfrigération forte. Cycle intense de refroidissement rapide +3°C.
-  Congélation Douce. Cycle doux de congélation -18°C
-  Congélation forte. Cycle intense de congélation -18°C
-  Marche / Arrêt. Lancement / Arrêt d'un cycle. Sert également de touche de confirmation.
-  Up. Augmenter, déplacement dans le menu
-  Down. Réduire, déplacement dans le menu
-  Dégivrage. Lancement/arrêt du dégivrage.
-  Menu. Permet d'accéder aux différents menus de configuration de l'appareil. Permet également de retourner à l'écran précédent.
-  Sonde Chauffée. Réchauffement de la sonde chauffée permettant un retrait aisé de celle-ci.



Descriptif des symboles de l'Écran

-  Cycle de réfrigération/ Congélation par temps (Clignote lors du test de début de cycle)
-  Température de la chambre.
-  Fonction cycle de Réfrigération douce
-  Fonction cycle de Réfrigération forte
-  Fonction cycle de Congélation douce
-  Fonction cycle de Congélation forte
-  Réfrigération/Congélation par sonde à coeur (Clignote lors du test de début de cycle)
-  Réfrigération / Congélation en marche
-  Conservation en marche

2.5 ABATTEMENT DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION PAR SONDE À CŒUR OU PAR TEMPS PRÉDÉFINI

Réfrigération SOFT: Ce cycle est spécialement pensé pour les produits fragiles tels que les pâtisseries, le poisson, les légumes ou encore les chips et autres gâteaux apéritifs. Conçu pour des produits de moins de 20 mm d'épaisseurs.

La température de la chambre est de 0°C jusqu'à ce que la sonde à cœur atteigne les 3°C au cœur du produit. Si la sonde à cœur n'est pas introduite dans le produit, l'appareil fonctionne automatiquement par temps et lance alors un cycle de refroidissement de 90 minutes.

Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.

Réfrigération HARD C'est le système idéal pour les grandes pièces ou bien les produits dont la haute teneur en graisses rend difficile leur refroidissement par les moyens traditionnels mettant en oeuvre l'effet de la pesanteur.

- Les produits de plus de 20 mm d'épaisseur
- Les produits emballés sous vide

La température à l'intérieur de la chambre descend jusqu'à atteindre une température de 5°C au cœur du produit.

Si la sonde à cœur n'est pas introduite dans le produit, l'appareil fonctionne automatiquement par temps et lance alors un cycle de refroidissement de 90 minutes. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.


Congélation SOFT Ce cycle s'utilise sur des produits de moins de 20 mm d'épaisseur. La température de la chambre baisse jusqu'à ce que la sonde à cœur atteigne les -18°C au cœur du produit. Si la sonde à cœur n'est pas introduite dans le produit, l'appareil fonctionne automatiquement par temps et lance alors un cycle de refroidissement de 240 minutes. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.

Congélation HARD Ce cycle est destiné à la conservation de plats cuisinés ou de produits frais à -18°C pendant plusieurs semaines ou plusieurs mois. Il est à utiliser sur des produits de plus de 20 mm d'épaisseur. Il s'utilise sur des préparations sous vide ou autres produits emballés.

La température à l'intérieur de la chambre baisse jusqu'à ce que la sonde à cœur indique une température du produit de -18°C.

Si la sonde n'est pas en contact avec le produit, le cycle s'effectue par TEMPS (temporisateur) et dure 240 minutes, maximum. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.

2.6 ÉTAPES DE MISE EN MARCHÉ DE L'ABATTEUR PAR SONDE À CŒUR OU PAR TEMPS

Une fois que l'abatteur est opérationnel, **actionner la MISE À POINT** sur l'écran principal, pour ce faire, appuyer  dès que cette option s'affiche en surbrillance sur l'écran. Une fois cette phase achevée, insérer le produit et introduire la sonde au cœur du produit, au centre de la plaque centrale, en veillant à bien refermer la porte.

Pour sélectionner le cycle de Réfrigération SOFT, appuyer sur



Pour sélectionner le cycle de Réfrigération HARD, appuyer sur



Pour sélectionner le cycle de Congélation SOFT, appuyer sur








Pour sélectionner le cycle de Congélation HARD, appuyer sur



2^e Option:

(Dans le menu principal, à l'aide des touches  et , mettre en surbrillance réfrigération ou congélation)

Pour confirmer le cycle choisi, appuyer sur  et le symbole de marche  s'allume. Pendant les 3 premières minutes, le système de contrôle électronique effectue un test d'introduction de la sonde à cœur. Pendant ce temps, le symbole de la sonde à cœur  ou du temporisateur  clignote sur l'écran. Si la sonde a été mal introduite ou détecte qu'elle n'est pas dûment insérée dans le produit, le système de contrôle passe automatiquement en mode temps et l'écran affiche le symbole  du temporisateur ainsi que le temps restant avant la fin de la première phase.

Si l'écran affiche le symbole  c'est que la machine fonctionne et que la température est en train de baisser (Soft ou hard) au moyen de la sonde.

Si la température souhaitée pour le produit n'est pas atteinte dans le temps préétabli, une alarme d'haccp se déclenche.

En revanche, si le cycle se termine de manière satisfaisant, l'appareil émet un bip et passe automatiquement en phase de conservation, l'écran affichant alors  ainsi que la lettre **C** (Conservation).
Pour arrêter la machine, appuyer deux fois sur 

La CAPACITÉ PAR CYCLE dépend du type de produit ; ne pas excéder le poids maximum de produit, indiqué en kg dans le manuel, poids pour lequel la machine a été conçue.

2.7 ABATTEMENT DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION AVEC MODIFICATION DU TEMPS

Réfrigération SOFT: Ce cycle est spécialement pensé pour les produits fragiles tels que les pâtisseries, le poisson, les légumes ou encore les chips et autres gâteaux apéritifs. Conçu pour des produits de moins de 20 mm d'épaisseurs.

Fonctionne automatiquement pour un temps préétabli à 90 minutes. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.

Réfrigération HARD C'est le système idéal pour les grandes pièces ou bien les produits dont la haute teneur en graisses rend difficile leur refroidissement par les moyens traditionnels utilisant l'effet de la pesanteur.

- Les produits de plus de 20 mm d'épaisseur
- Les produits emballés sous vide

Fonctionne automatiquement pour un temps préétabli à 90 minutes. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.


Congélation SOFT Ce cycle s'utilise sur des produits de moins de 20 mm d'épaisseur.

Fonctionne automatiquement pour un temps préétabli à 240 minutes. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.

Congélation HARD Ce cycle est destiné à la conservation de plats cuisinés ou de produits frais à -18°C pendant plusieurs semaines ou plusieurs mois. Il est à utiliser sur des produits de plus de 20 mm d'épaisseur. Il s'utilise sur des préparations sous vide ou autres produits emballés.

Fonctionne automatiquement pour un temps préétabli à 240 minutes. Une fois le cycle d'abattement de température terminé, l'appareil passe en cycle de conservation.

2.8 ÉTAPES DE MISE EN MARCHÉ PAR TEMPS DE L'ABATTEUR

Une fois que l'abatteur est opérationnel, actionner la MISE À POINT sur l'écran principal, pour ce faire, appuyer sur  dès que cette option s'affiche en surbrillance sur l'écran. Une fois cette phase achevée, insérer le produit et veiller à bien refermer la porte de l'appareil.

Pour sélectionner le cycle de Réfrigération SOFT, appuyer 3 secondes sur



SOFT

Pour sélectionner le cycle de refroidissement HARD, appuyer 3 secondes sur



HARD

Pour sélectionner le cycle de Congélation SOFT, appuyer 3 secondes sur




SOFT


Pour sélectionner le cycle de Congélation HARD, appuyer 3 secondes sur



HARD

L'écran affiche alors la durée préétablie pour mener à bien le processus. Pour modifier cette durée: appuyer sur les touches  ou 


Pour confirmer, appuyer deux fois sur la touche  et le symbole de marche  s'affiche sur l'écran.


Pendant ce temps, le symbole  apparaît sur l'écran à l'instar du temps restant avant la fin de la première phase et la phase dans laquelle on se trouve.

Temps maximum: 120' pour le cycle de réfrigération: +3°C

Temps maximum: 300' pour le cycle de congélation: -18°C

Si la température souhaitée pour le produit n'est pas atteinte dans le temps préétabli (90' ou 240'), une alarme d'haccp se déclenche.



En revanche, si le cycle se termine de manière satisfaisant, l'appareil émet un bip et passe automatiquement en phase de conservation, l'écran affichant alors  ainsi que la lettre **C** (Conservation).

Pour arrêter la machine, appuyer deux fois sur 

Pour introduire la sonde à cœur lors du processus afin de connaître la température du produit, appuyer sur  , pour sortir de cette lecture, appuyer sur 

La CAPACITÉ PAR CYCLE dépend du type de produit ; ne pas excéder le poids maximum de produit, indiqué en kg dans le manuel, poids pour lequel la machine a été conçue.







2.9 CRÉER ET MÉMORISER DES PROGRAMMES PERSONNALISÉS:










Il existe une manière de créer des programmes et deux manières de les mémoriser; le plus simple cependant, pour un utilisateur inexpérimenté, est de modifier la durée du processus (voir le point précédent) et, à la fin du cycle, d'enregistrer le programme sous un numéro et un nom spécifiques. Si le numéro choisi est déjà attribué à un autre programme, l'icône  s'affiche, mais grâce à la touche  il sera alors possible de sélectionner un numéro de programme disponible.

Pour créer un programme personnalisé de réfrigération ou de congélation, différent de ceux indiqués sur les touches d'accès direct, veuillez suivre les étapes indiquées ci-après:

CRÉER ET MÉMORISER DES PROGRAMMES.





Pour rendre plus aisée la création de programmes, nous avons introduit par défaut des valeurs de températures et de temps de phases. Nous vous conseillons de ne pas modifier ces valeurs de manière significative sans avoir procédé à de petites modifications progressives au préalable.









Appuyer sur la touche  tandis qu'aucun cycle n'est activé. À l'aide des touches  ou  sélectionner l'option **CRÉER PROGRAMMES** puis appuyer sur  et à l'aide des touches  et  choisir dans quel cycle créer le Programme.





Confirmer à l'aide de la touche  la page est terminée.        Pour revenir en arrière appuyer sur 








Page       

Sur cet écran, il est nécessaire de saisir le numéro et le nom du programme créé.






L'écran montre "-", là où s'affiche ensuite le numéro, une fois la touche  enfoncée saisir ensuite le nom du programme là où le curseur clignote, en appuyant sur les touches  ou  Lorsque la lettre souhaitée apparaît, la valider en appuyant sur  et ainsi de suite jusqu'à saisir la totalité du nom désiré.






Si l'on ne souhaite pas écrire le nom entier, il suffit d'en saisir les initiales puis de maintenir la touche  enfoncée ; l'on passe alors à l'écran suivant:       

L'écran de TEMPS: Si le temps qui s'affiche nous semble correct, le valider à l'aide de la touche  , si tel n'est pas le cas, le modifier en appuyant sur les touches  ou  , puis une fois le temps modifié, le valider en appuyant sur  . L'haccp ne respectera pour sa part que les 90' ou les 240'.

Écran de PHASES: Page       

1^e phase,



Sp: sonde à cœur: valeur de température à obtenir sur la sonde. Appuyer sur  pour accepter. Sur  ou  pour modifier puis sur  pour accepter. Sur  pour revenir en arrière.

Sp: chambre: valeur de température à obtenir dans la chambre Appuyer sur  pour accepter. Sur  ou  pour modifier et sur  pour accepter. Appuyer sur  Pour revenir en arrière.

Durée: temps de la première phase. Appuyer sur  pour accepter. Sur  ou  pour modifier puis sur  pour accepter. Appuyer sur  pour revenir en arrière.



(S'il fonctionne sur la sonde à cœur l'appareil passe à la deuxième phase une fois que la température souhaitée sur la sonde est atteinte et, s'il fonctionne sur le temps, une fois seulement que la durée fixée est écoulée.


La page 4 fonctionne comme les pages 5 et 6, sauf en ce qui concerne la température de conservation, qui se trouve être la température de l'air à l'intérieur de l'abatteur, lors du passage en mode conservation.

Page  fin du processus, enregistrer en choisissant: **oui**, à l'aide de la touche 


puis accepter en appuyant sur . Si l'on ne souhaite pas enregistrer, il faut alors recommencer tout le processus. Enfin, il est également possible de commencer de là le programme que l'on l'a enregistré.

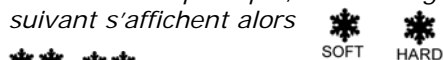
2.10 PROGRAMMES MÉMORISÉS:





Dans le MENU principal, valider en appuyant sur  lorsque s'affiche Programmes Mémoires, appuyer à nouveau sur  pour pouvoir se déplacer le long des numéros et des noms mémorisés.

Pour sélectionner un programme mémorisé, il suffit d'appuyer sur  lorsque le curseur se trouve sur le numéro du programme en question, il est possible ensuite de le lancer, de le modifier ou de l'effacer.






2^e Option




Dans le menu principal, avec Réfrigération ou Congélation en surbrillance, appuyer sur , les symboles suivant s'affichent alors







ainsi que les programmes  à l'aide des touches  et , appuyer ensuite sur  pour sélectionner l'option souhaitée.

2.11 DATE ET HEURE

Appuyer sur la touche  tandis qu'aucun cycle n'est activé. Avec les touches  ou  sélectionner **DATE ET HEURE** et valider avec  puis appuyer à nouveau sur  pour se déplacer le long des champs que l'on souhaite modifier.






À l'aide des touches  ou  modifier la valeur souhaitée. Cela fait, appuyer sur  pour sortir du menu.



2.12 LANGUE:

Appuyer sur la touche  tandis qu'aucun cycle n'est activé. Avec les touches  ou  sélectionner l'option **LANGUE**. Valider à l'aide de  puis appuyer à nouveau sur  pour placer le curseur sur la langue souhaitée: à l'aide de la touche 


Choisir la langue souhaitée puis appuyer sur  pour la valider. Appuyer sur  pour quitter cette option.

2.13 HISTORIQUE HACCP


Appuyer sur la touche  tandis qu'aucun cycle n'est activé. Avec les touches  ou  sélectionner l'option **HISTORIQUE HACCP**. Accepter en appuyant sur  Pour visualiser tout l'historique, appuyer sur la touche  et le système affiche alors toutes les  alarmes de température qui, par excès ou par défaut par rapport à la température souhaitée à la fin du processus de réfrigération ou de congélation, se sont déclenchées pour températures non atteintes. Très certainement pour avoir insérer dans la machine plus de poids que recommandé pour son bon fonctionnement. Cette mémoire conserve également tous les problèmes de tension qui se sont produits au cours des cycles précédents.

Remarque : pour effacer tout l'historique, maintenir simultanément enfoncées les touches  et  sur l'écran *historique haccp*.

2.14 DEGIVRAGE.

Dans le menu principal, appuyer sur , la machine indique alors si le dégivrage est nécessaire ou pas, s'il l'est, veiller à laisser la porte ouverte afin qu'il s'effectue sans encombres. À la fin du processus, la machine indique que le dégivrage est terminé.

2.15 LAMPE ULTRAVIOLETTE (optionnelle)

Dans le menu, appuyer sur la touche  et sélectionner l'option lampe ultraviolette ; si les conditions de température, à l'intérieur de la chambre – c'est-à-dire 15°C – ne sont pas dûment réunies, la machine l'indique; son temps de fonctionnement est de 15'. Nous recommandons de l'utiliser avant d'entreprendre une tâche quelconque que l'on se propose d'effectuer.

2.16 IMPRIMANTE (optionnelle)

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

2.17 ALARMES / ERREURS

- Le pressostat de baisse, indique que la pression est descendue au-dessous du niveau de sécurité, il convient alors de contacter le service technique.
- Le pressostat de hausse, indique que la pression est montée au-dessus du niveau de sécurité, il convient alors de contacter le service technique.
- Le dispositif thermique du compresseur, indique une surchauffe du compresseur, il convient alors de contacter le service technique.
- Sonde à cœur cassée: indique que la sonde à cœur est cassée ; celle-ci doit être remplacée par le service technique, il est toutefois possible de travailler par temps, avec la machine.
- Sonde de la chambre cassée, indique que la sonde de la chambre est endommagée; elle doit être remplacée par le service technique. Il est possible dans ce cas de travailler par temps à condition de ne pas insérer la sonde à cœur dans le produit.
- Sonde d'évaporateur cassée, indique que la sonde de l'évaporateur est cassée. Il convient alors de contacter le service technique pour la faire remplacer. Il n'est pas possible d'utiliser la machine.
- Porte ouverte pendant le cycle, veuillez fermer la porte.
- Porte fermée pendant le dégivrage, veuillez ouvrir la porte.

2.18 FABRICANT

Accès restreint, réservé au fabricant.

2.19 SERVICE TECHNIQUE

Accès restreint, réservé au service technique

2.20 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.

3 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.

3.0 NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR

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

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

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

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

3.1 SONDE À COEUR

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.

3.2 RÉVISION RÉGULIÈRE

À effectuer par l'Utilisateur

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

3.3 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.

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

d) Réglage du contraste.

Vous pouvez régler le contraste de l'affichage en fonction de chaque besoin ou de l'installation. Pour cela:

Touches hold presse et   .Compte tenu de ces enfoncé, appuyer et relâcher  / 

Selon que vous voulez pour augmenter ou diminuer le contraste

3.5 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.

3.6 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 induite de la machine, non indiquée dans le manuel d'instruction, ou en cas de manipulation de ce dernier par un personnel non autorisé ou non qualifié.

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

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

INDICE DEI CONTENUTI

1	INSTALLAZIONE	64
1.0	POSIZIONAMENTO	64
1.1	PULIZIA.....	64
1.2	CONNESSIONE	64
1.3	MISURE GENERALI	66
2	USO.....	68
2.0	– DATI AMBIENTALI	68
2.1	– DATI COSTRUTTIVI.....	69
2.2	- USO.....	69
2.3	- PRODUZIONE	70
2.4	– ISTRUZIONI PANNELLO DI CONTROLLO.....	71
2.5	ABBATTIMENTO RAFFREDDAMENTO E SURGELAZIONE TRAMITE ASTA O A TEMPO PREDEFINITO.....	71
2.6	PASSI PER ATTIVARE L'ABBATTITORE TRAMITE SONDA ASTA O TEMPO.....	71
2.7	ABBATTIMENTO RAFFREDDAMENTO E SURGELAZIONE CON MODIFICA DEL TEMPO	72
2.8	PASSI PER ATTIVARE L'ABBATTITORE A TEMPO.....	72
2.9	CREARE E SALVARE I PROGRAMMI PERSONALIZZATI:	73
2.10	PROGRAMMI SALVATI:	73
2.11	DATA ORA.....	74
2.12	LINGUA:	74
2.13	STORICO HACCP.....	74
2.14	SBRINAMENTO.	74
2.15	LAMPADINA ULTRAVIOLETTA (opzionale):	74
2.16	STAMPATE (opzionale).....	74
2.17	ALLARMI / ERRORI	74
2.18	FABBRICANTE.....	74
2.19	SERVIZIO TECNICO.....	75
2.20	PRECAUZIONI D'USO.....	75
3	MANUTENZIONE	75
3.0	PULIZIA CHE PUÒ REALIZZARE L'UTENTE	75
3.1	SONDA ASTA	75
3.2	VERIFICHE REGOLARI	75
3.3	INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO	75
3.4	PRELIMINARI PER IL CONTROLLO DELLA MACCHINA	76
3.5	MANUTENZIONE SPECIALE.....	76
3.6	PROVE E GARANZIA	77

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

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

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

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

PROVE DI FUNZIONAMENTO

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

1 INSTALLAZIONE

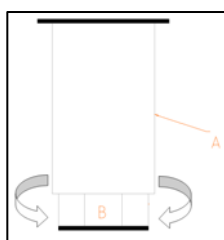
1.0 POSIZIONAMENTO

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

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

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

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



A: CORPO DEL PIEDINO

B: FILETTATURA:

Girare a destra per abbassare il mobile

Girare a sinistra per sollevare il mobile

1.1 PULIZIA

Prima della messa in funzione:

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

PULIZIA GIORNALIERA

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

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

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

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

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

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

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

1.2 CONNESSIONE



GENERALE

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

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

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

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

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

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

Non montare l'Abbattitore esposto alle intemperie.

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

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

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

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

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

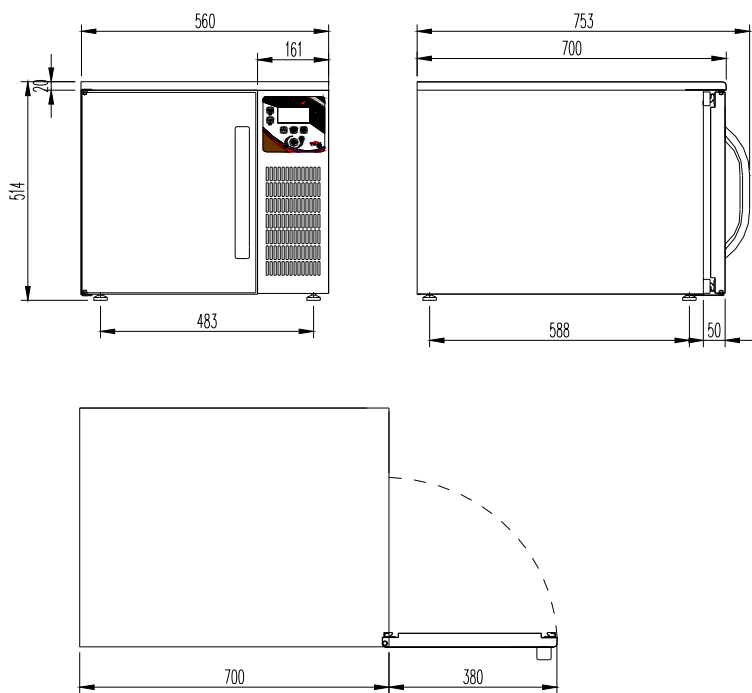
In caso d'incendio non usare dell'acqua. Si consiglia l'uso di estintori con CO2 (anidride carbonica) e di raffreddare rapidamente la zona del motore.

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

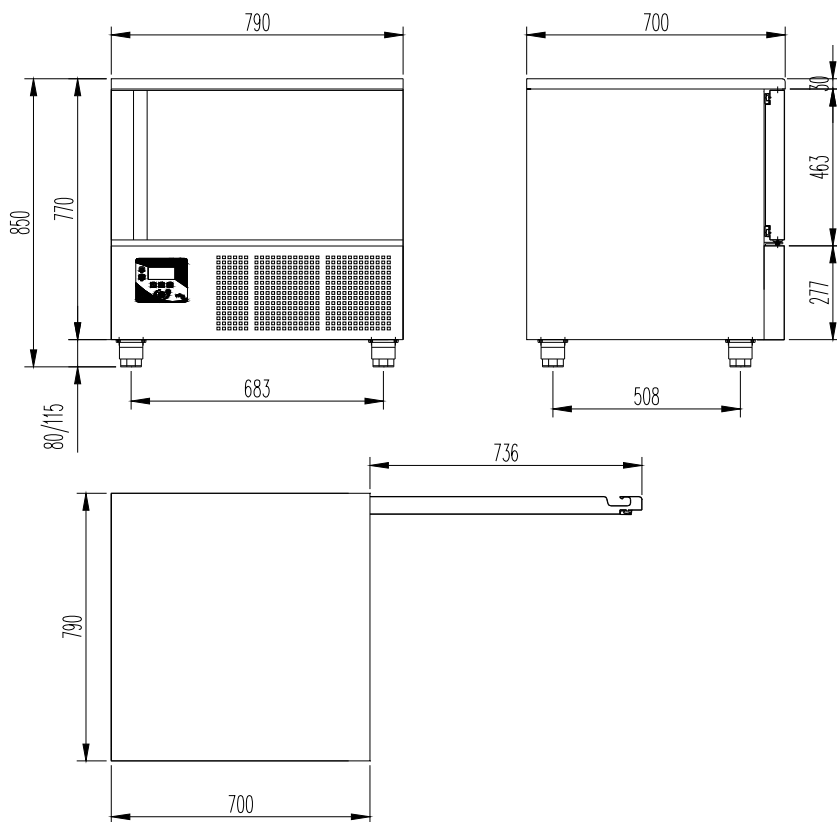
Tabella dei consumi:

GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3			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	1770
20	10	10	400v 3+N	60	4200	1200	1065	1770

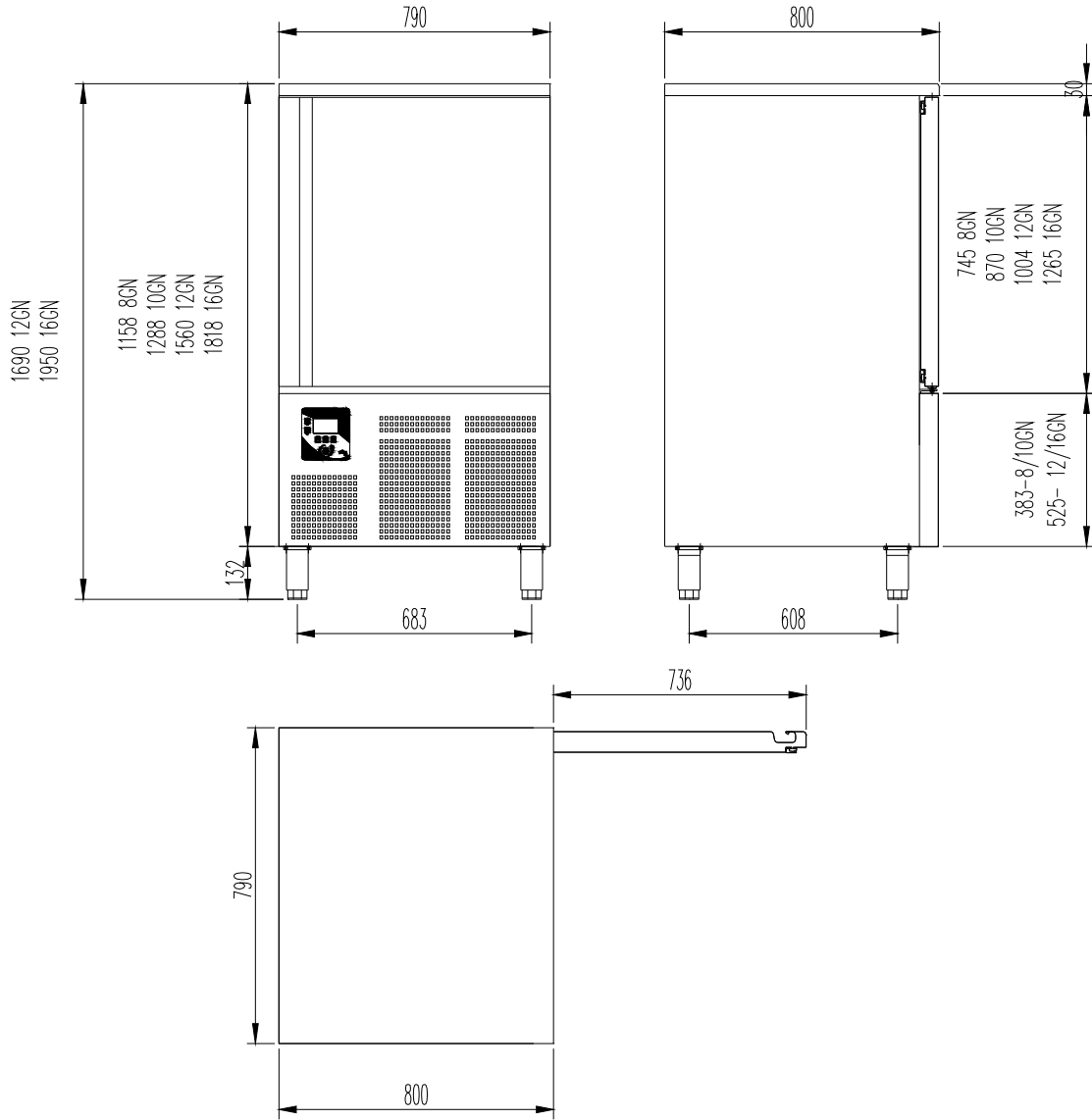
1.3 MISURE GENERALI
3GN 1/1



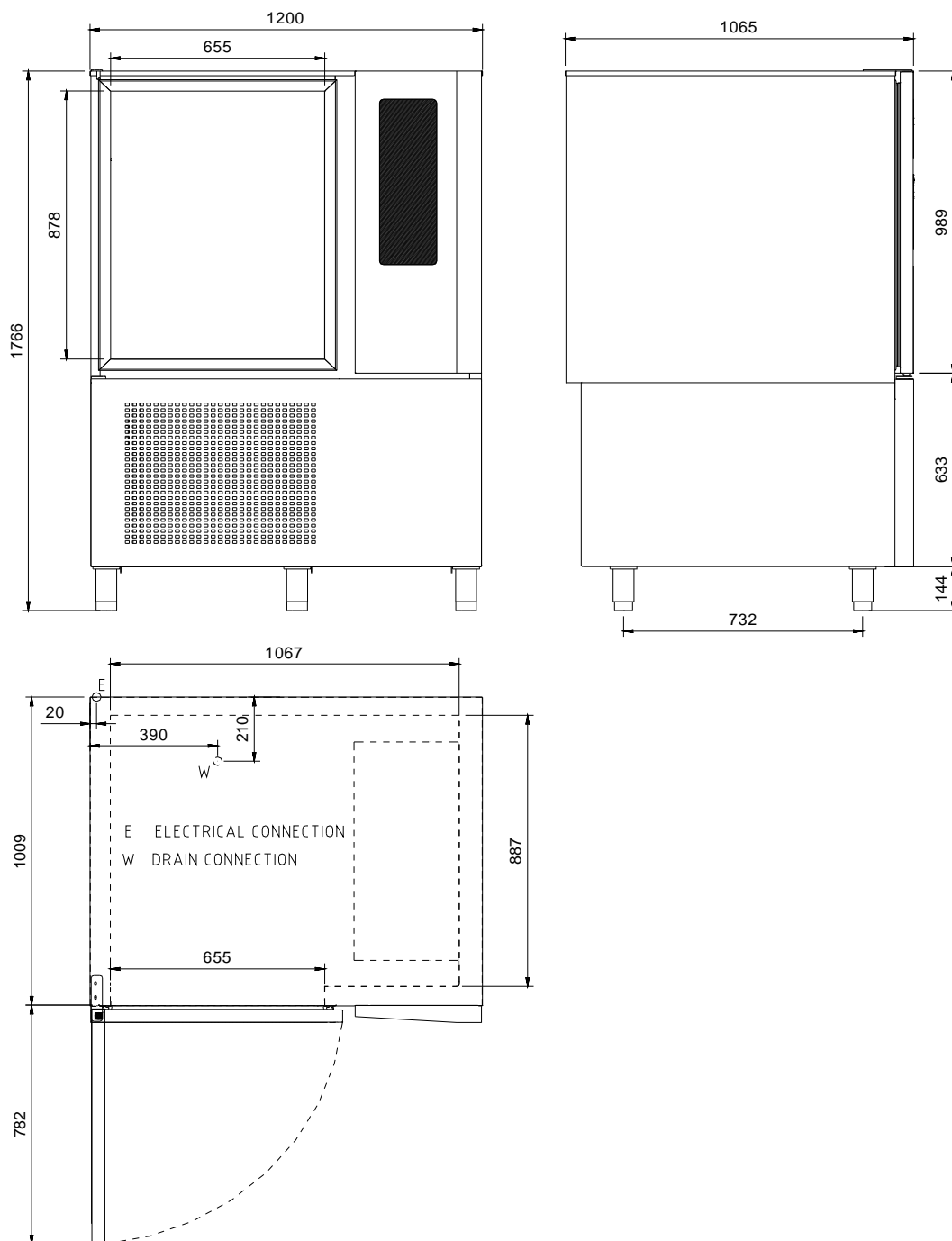
5GN 1/1



8GN 1/1, 10GN 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 di:
38° C all'interno del locale.

Livello di rumore

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

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

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

2.1 – DATI COSTRUTTIVI

- Interno della camera in acciaio inossidabile.
- Pannelli esterni della macchina in acciaio inossidabile.
- Refrigerante: R – 404 A , senza CFC.
- 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/scroll con condensatore ventilato.
- Refrigerante ecologico R – 404A senza CFC.
- Isolamento in poliuretano iniettato. Densità di 40 kg. Senza CFC.
- Evaporatore con tubo di rame e alette di alluminio con vernice antiruggine.
- Raffreddamento a tiro forzato

2.2 - USO

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

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

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

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

Per abbattimento Refrigerato, s'intende scendere dai 90° C della temperatura dell'alimento cucinato fino a raggiungere i 3° C in 90 minuti.

Per abbattimento di Surgelazione, s'intende partire da una temperatura di cottura di 90° C, fino a raggiungere -18° C in 240 minuti.

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.

Sulle teglie GN si dispone un prodotto con uno spessore di 25 mm e si hanno i seguenti dati:

RAFFREDDAMENTO: Diminuire la temperatura di +90° C a 3° C in 90 minuti.

Modello	Capacità Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
8GN 1/1	25
10GN 1/1	30
12GN 1/1	25
12GN 1/1 POT	36
16GN 1/1	40
10GN 2/1	70

SURGELAZIONE: diminuire la temperatura di +90° C fino a surgelare a -18° C in 240 minuti.

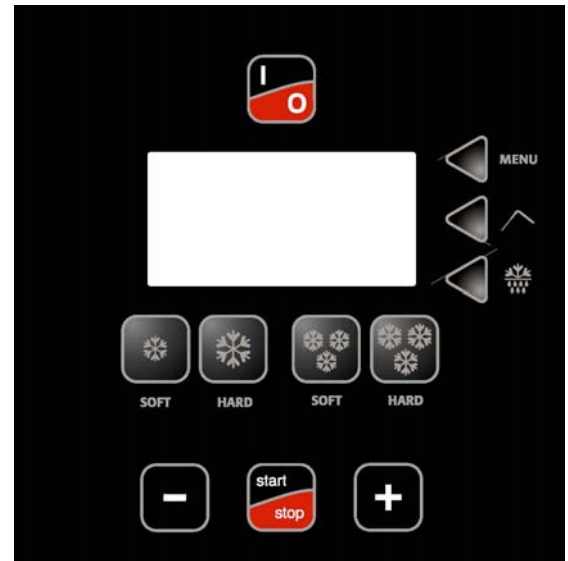
Modello	Capacità Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
8GN 1/1	16
10GN 1/1	20
12GN 1/1	16
12GN 1/1 POT	24
16GN 1/1	28
10GN 2/1	50

2.4 – ISTRUZIONI PANNELLO DI CONTROLLO



Descrizione tasti

-  Raffreddamento Delicato.
Ciclo delicato di raffreddamento +3°C
-  Raffreddamento forte.
Ciclo intenso di raffreddamento veloce +3°C
-  Congelazione Delicata.
Ciclo delicato di congelazione -18°C
-  Congelazione Delicata.
Ciclo intenso di congelazione -18°C
-  Start/Stop. Avviamento / Arresto di un ciclo. Si usa anche come tasto di conferma.
-  + Up. Aumento, spostamento menù
-  - Down. Diminuzione, spostamento menù
-  Defrost. Avviamento / Arresto disgelo.
-  Menù. Accede ai diversi menù di configurazione dell'apparecchio. Inoltre, quando si preme usciamo dalla schermata precedente.
-  Sonda Riscaldata. Riscaldamento della sonda riscaldata per poterla togliere



Descrizione dei simboli Display facilmente.

-  Ciclo di raffreddamento / Surgelazione a tempo (Intermittente durante il test d'inizio del ciclo)
-  Temperatura della camera.
-  Funzione ciclo di Raffreddamento delicato
-  Funzione ciclo di Raffreddamento rapido
-  Funzione ciclo di Surgelazione delicata
-  Funzione ciclo di Surgelazione rapida
-  Raffreddamento / Surgelazione tramite sonda asta (Intermittente durante il test d'inizio del ciclo)
-  Raffreddamento / Surgelazione attivata
-  Conservazione attivata

2.5 ABBATTIMENTO RAFFREDDAMENTO E SURGELAZIONE TRAMITE ASTA O A TEMPO PREDEFINITO

Raffreddamento SOFT: ciclo pensato per i prodotti delicati di pasticceria, ittici, vegetali e snack fritti. Prodotti dalle dimensioni inferiori a 20 mm di spessore.

Temperatura della camera superiore a 0° C fino a raggiungere la sonda asta a 3° C. al centro del prodotto. Se la sonda asta non è inserita all'interno del prodotto funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 90 minuti.

Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.

Raffreddamento HARD: sistema ideale per i pezzi grandi o per i prodotti con alto contenuto in grassi che sono difficili da raffreddare con i sistemi tradizionali di gravità.

- I prodotti con uno spessore superiore a 20 mm.
- I prodotti confezionati sotto vuoto

La temperatura all'interno della camera diminuirà fino a raggiungere i 5° C al centro del prodotto.

Se la sonda asta non è inserita all'interno del prodotto funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 90 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.

Congelazione SOFT: questo ciclo si usa per i prodotti con uno spessore inferiore a 20 mm. La temperatura della camera diminuirà fino a raggiungere nella sonda asta i -18° C. al centro del prodotto. Se la sonda asta non è inserita all'interno del prodotto funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 240 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.


Surgelazione HARD: questo ciclo si usa per preservare i prodotti cucinati o freschi per diverse settimane o anche mesi a una temperatura di -18° C. Lo spessore dei prodotti è superiore a 20 mm.

Si usa per i cibi cotti sotto vuoto, prodotti confezionati.


La temperatura nella camera diminuirà fino a quando il prodotto raggiunge i -18° C nella sonda asta.

Se la sonda asta non è in contatto con il prodotto, il ciclo si realizza a TEMPO (orologio) ed ha un limite di 240 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.


2.6 PASSI PER ATTIVARE L'ABBATTITORE TRAMITE SONDA ASTA O TEMPO


Una volta che l'abbattitore è in funzionamento, schermo principale, **attivare la MESSA A PUNTO**, per fare ciò preme  quando quest'opzione sul display compare ombreggiata. Una volta conclusa, inserire il prodotto

e inserire la sonda al cuore dello stesso nel centro della teglia centrale, e assicurarsi che la porta è chiusa.

Per selezionare il ciclo di Raffreddamento SOFT, premere 






Per selezionare il ciclo di Raffreddamento HARD, premere 



Per selezionare il ciclo di Surgelazione SOFT, premere 

Per selezionare il ciclo di Surgelazione HARD, premere 


2ª Opzione:


(se si trova nel menù principale, con i tasti  o , fino a quando risalta raffreddamento o surgelazione)

Per accettare qualsiasi ciclo, premere il tasto  e si accenderà il simbolo di attivazione . Il comando elettronico, durante i primi 3 minuti, realizza una prova di inserimento della sonda asta. Durante questo periodo, il simbolo della sonda asta  o l'orologio  lampeggia sullo schermo. Se la sonda è stata inserita male oppure rileva che non è inserita nel prodotto, il comando cambia automaticamente sul modo tempo, allora sullo schermo compare il simbolo dell'orologio  e il tempo restante fino al termine della prima fase.

Se sullo schermo è acceso il simbolo   La macchina sta funzionando abbassando la temperatura (Soft o hard) per asta.

Se non si raggiunge la temperatura del prodotto nel tempo prestabilito salta un allarme di haccp.

Se il ciclo conclude correttamente, la macchina emette un segnale acustico e passa automaticamente alla fase di conservazione, e sullo schermo  compare il simbolo C. (Conservazione).

Se vogliamo fermare la macchina, premere due volte 

La CAPACITÀ PER CICLO dipende dal tipo di prodotto, non superare il limite di kg di prodotto indicato sul manuale e per il quale è stata disegnata la macchina.

2.7 ABBATTIMENTO RAFFREDDAMENTO E SURGELAZIONE CON MODIFICA DEL TEMPO

Raffreddamento SOFT: ciclo pensato per i prodotti delicati di pasticceria, ittici, vegetali e snack fritti. Prodotti di dimensioni inferiori a 20 mm di spessore.

Funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 90 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.

Raffreddamento HARD: sistema ideale per i pezzi grandi o per i prodotti con alto contenuto in grassi che sono difficili da raffreddare con i sistemi tradizionali di gravità.

- I prodotti con uno spessore superiore a 20 mm.

- I prodotti confezionati sotto vuoto

Funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 90 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.

Congelazione SOFT: questo ciclo si usa per i prodotti con uno spessore inferiore a 20 mm.

Funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 240 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.

Surgelazione HARD: questo ciclo si usa per preservare i prodotti cucinati o freschi per diverse settimane o anche mesi a una temperatura di -18°C . Lo spessore dei prodotti è superiore a 20 mm.

Si usa per i cibi cotti sotto vuoto, prodotti confezionati.

Funziona automaticamente a tempo, corrispondente a 240 minuti. Una volta terminato il ciclo di abbattimento, si passa al ciclo di conservazione.

2.8 PASSI PER ATTIVARE L'ABBATTITORE A TEMPO

Una volta che l'abbattitore è in funzionamento, schermo principale, **attivare la MESSA A PUNTO**, per fare ciò premere quest'opzione sul display quando compare ombreggiata. Una volta conclusa, inserire il prodotto e assicurarsi che la porta è chiusa.

Per selezionare il ciclo di Raffreddamento SOFT, mantenere premuto per 3 secondi



Per selezionare il ciclo di raffreddamento HARD, mantenere premuto per 3 secondi



Per selezionare il ciclo di Surgelazione SOFT, mantenere premuto per 3 secondi



Per selezionare il ciclo di Surgelazione HARD, mantenere premuto per 3 secondi




Non compare il tempo di durata della procedura prestabilita. Per modificare il tempo: premere i tasti




Per accettare, premere il tasto



Durante questo periodo il simbolo  compare sullo schermo oltre al tempo restante per terminare la prima fase, così come la fase in cui ci troviamo.


Limite massimo di tempo: 120' per il ciclo di raffreddamento: $+3^{\circ}\text{C}$

Limite massimo di tempo: 300' per il ciclo di surgelazione: -18°C

Se non si raggiunge la temperatura del prodotto nel tempo prestabilito (90' o 240') salta un allarme di haccp. Se il ciclo termina correttamente, la macchina emette un segnale acustico e passa automaticamente alla fase di conservazione, e sullo schermo  compare il simbolo C. (Conservazione).

Se vogliamo fermare la macchina, premere due volte





Se durante il procedimento di abbattimento a tempo si vuole inserire la sonda asta per osservare la temperatura del prodotto, premere  uscire da questa lettura premere



La CAPACITÀ PER CICLO dipende dal tipo di prodotto, non superare il limite di kg di prodotto indicato sul manuale e per i quali è stata disegnata la macchina.







2.9 CREARE E SALVARE I PROGRAMMI PERSONALIZZATI:


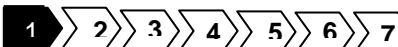

Esiste un modo per creare dei programmi e due per salvarli, il modo più semplice di salvare, per un utente privo di esperienza, consiste nel modificare il tempo del procedimento, ricordare il punto anteriore, e quando finalizza un ciclo possiamo salvare il programma con un numero e un nome. Se il numero è occupato da un altro programma ci comparirà l'icona  con il tasto  inseriremo il seguente numero disponibile.


Per creare un programma personalizzato per raffreddare o surgelare un alimento diverso da quelli indicati sui pulsanti di accesso diretto, si prega di seguire i passi che si descrivono qui di seguito:

CREARE E SALVARE I PROGRAMMI.





Per agevolare la creazione di qualsiasi programma abbiamo inserito per difetto i valori con le temperature e i tempi delle fasi. Le consigliamo di non cambiare troppo questi valori senza aver provato prima effettuando dei piccoli cambi.


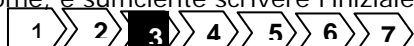
Premiamo il tasto  quando non trova nessun ciclo attivo. Con i tasti  o  accederemo all'opzione **CREA PROGRAMMI** e selezioniamo . Con i tasti  o  sceglieremo su quale ciclo vogliamo creare il Programma.





Confermiamo con il tasto  abbiamo terminato la pagina  Se vogliamo tornare indietro premiamo 


Pagina 

In questa schermata è necessario scrivere il numero del nostro programma e il nome corrispondente.

Ci comparirà un "-", che diventerà un numero quando clicchiamo sul tasto  successivamente dobbiamo inserire il nome del nostro programma, il cursore lampeggerà in attesa che clicchiamo su  o , Quando comparirà la lettera prescelta confermiamo con  e così di seguito, fino alla fine.

Se non vogliamo scrivere tutto il nome, è sufficiente scrivere l'iniziale, mantenere premuto il tasto  e si passerà alla seguente schermata: 






Schermo TEMPO: Se il tempo complessivo ci sembra perfetto, accettiamo con  altrimenti modifichiamo con  o . Una volta modificato accettare con . L'haccp solo rispetterà i 90' o i 240'

Schermo FASI: pagina 

1ª fase,

Sp: sonda asta: valore della temperatura da raggiungere nella sonda asta. Premiamo  per accettare.

 o  per modificare e  per accettare. Per tornare indietro, 



Sp: camera: valore della temperatura da raggiungere nella camera. Premiamo  per accettare.  o  per modificare e  per accettare. Per tornare indietro, 

Durata: tempo della prima fase. Premiamo  accettare  o  per modificare e  per accettare. Per tornare indietro, 



(Se lavora per asta si passa alla seconda fase quando si raggiunge la temperatura della sonda asta, e se lavora a tempo, una volta che si è raggiunta la durata)


La pagina 5 e 6 così come la 4, salvo la temperatura di conservazione, che corrisponde alla temperatura all'interno dell'abbattitore, nell'aria, quando passa a modo di conservazione.

Pagina , siamo ormai giunti alla fine gli diamo l'ordine di salvare: **si**, con il




tasto  e accettare con il tasto . Se non vogliamo salvare, si deve ripetere tutto il procedimento. E infine, abbiamo l'opzione di iniziare da quel punto il programma che abbiamo salvato.

2.10 PROGRAMMI SALVATI:

Nel MENU principale, accettiamo con  quando visualizziamo i Programmi Salvati, e premiamo di nuovo  per spostarci tra i numeri e i nomi salvati.

Quando vogliamo recuperare un programma salvato, premere solo , quando il cursore è su questo numero, e ci permetterà di iniziare, modificare e cancellare tale programma.

2ª Opzione

Nel menù principale, quando risalta Raffreddamento o Surgelazione, premere , e ci comparirà  /  /



, e i programmi con i tasti o e premere per accettare qualsiasi opzione.

2.11 DATA ORA

Premiamo il tasto quando non trova nessun ciclo attivo. Con i tasti o accederemo all'opzione **DATA E ORA** e accettiamo con premendo di nuovo per spostarci tra i campi che vogliamo modificare.

Con i tasti o modificare il valore. Una volta modificato, premere per uscire.

2.12 LINGUA

Premiamo il tasto quando non trova nessun ciclo attivo. Con i tasti o accediamo all'opzione **LINGUA**. Accettiamo con e premiamo di nuovo per situarci sopra la lingua prescelta: con il tasto

Scegliere la lingua preferita e premere per convalidarla. Premere per uscire.

2.13 STORICO HACCP

Premiamo il tasto quando non trova nessun ciclo attivo. Con i tasti o accederemo all'opzione **STORICO HACCP** accettiamo con . Per visualizzare tutto lo storico premiamo il tasto e ci mostrerà

tutti gli allarmi di temperatura che per eccesso o per difetto rispetto alla temperatura da raggiungere alla fine del procedimento di raffreddamento o surgelazione non sono state raggiunte. Probabilmente per inserire più chili di quelli raccomandati per la Sua macchina. Inoltre salva anche i guasti di tensione che si sono verificati durante i cicli.

Nota: se vogliamo cancellare tutto lo storico dell'haccp mantenere premuti contemporaneamente i tasti e quando ci troviamo nella schermata storico haccp.

2.14 SBRINAMENTO.

Premere il tasto quando si trova sul menù principale, se non è necessario la macchina glielo indicherà e se lo fosse, si prega di aprire la porta per realizzarlo correttamente. Una volta terminato lo sbrinamento la macchina glielo indicherà.

2.15 LAMPADINA ULTRAVIOLETTA (opzionale):

Nel menù principale, premere il tasto , sull'opzione luce ultravioletta; se le condizioni della temperatura nella camera, superiori a 15°C non sono corrette, la macchina glielo indicherà, il tempo di durata è di 15'. Le raccomandiamo di usarlo prima di iniziare con compito.

2.16 STAMPATE (opzionale)

La stampa è automatica quando la stampante è collegata. Vi scrive la data, l'ora e l'entrata del prodotto in °C. se ha usato la sonda asta e quando conclude il ciclo scriverà di nuovo gli stessi dati. Nel caso in cui occorre qualcosa, l'haccp ne salverà i dettagli.

2.17 ALLARMI / ERRORI

- Pressostato di abbassamento, indica che la pressione è scesa sotto il livello di sicurezza, si prega di rivolgersi al servizio Tecnico
- Pressostato di elevazione, indica che la pressione è aumentata al di sopra del livello di sicurezza, si prega di rivolgersi al servizio Tecnico
- Termico del compressore, indica che il compressore si è riscaldato in eccesso, si prega di rivolgersi al servizio tecnico.
- Sonda asta rotta: indica la rottura della sonda asta, deve sostituirla il servizio tecnico. Può funzionare a tempo.
- Sonda camera rotta, indica la rottura della sonda asta, deve sostituirla il servizio tecnico. Può funzionare a tempo se non si inserisce la sonda asta nel prodotto.
- Sonda evaporatore rotta, indica la rottura della sonda dell'evaporatore. Rivolgersi al servizio tecnico per sostituirla. La macchina non può funzionare.
- Porta aperta durante il ciclo, si prega di chiudere la porta.
- Porta chiusa durante lo sbrinamento, si prega di chiudere la porta.

2.18 FABBRICANTE

Riservato, solo per il fabbricante

2.19 SERVIZIO TECNICO

Riservato, solo per il servizio tecnico

2.20 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.

3 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.

3.0 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.

3.1 SONDA ASTA

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.

3.2 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.

3.3 INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO

- Scollegare l'apparecchio con il pulsante ON / OFF nel caso in cui fosse dotato di quest'opzione.
- Scollegare il cavo di connessione.
- Svuotare e pulire l'interno.
- Lasciare la porta con una fessura aperta per favorire la circolazione dell'aria ed evitare in questo modo la formazione di muffa.

3.4 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'Abbattitore non funziona

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

b) In caso di temperatura insufficiente




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

c) In caso di rumori estranei o eccessivi

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

d) Regolazione del contrasto del display

È possibile regolare il contrasto del display in base alle ogni necessità o installazione. A fare le seguenti operazioni:

Tenere le chiavi  . Mantenendo questi impulsi, premere e rilasciare  o .

Secondo voglia di aumentare o diminuire il contrasto.

3.5 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 Abbattitore.
- Se la ventilazione non è sufficiente, la garanzia sarà annullata.
- Verificare che le porte si chiudono correttamente.
- Non smontare la protezione degli elementi mobili, né il pannello/i frontale/i senza **aver staccato prima la corrente dalla rete elettrica**.
- Usare i guanti prima di accedere alla zona dell'unità condensatrice, a causa delle alte temperature in alcuni elementi e per il rischio di eventuali 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 accorciarli mai.
- Il coperchio interno dell'installazione elettrica è importantissima, nel caso in cui bisogna smontarlo, rimontarlo lasciandolo nello stesso modo.

3.6 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 direttrici di sicurezza importanti da seguire.

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

**MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO:
ABATEDOR DE TEMPERATURA**

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO: ABATEDORES

ÍNDICE

1	INSTALAÇÃO	79
1.0	ESCOLHA DO LOCAL.....	79
1.1	LIMPEZA.....	79
1.2	LIGAÇÃO.....	79
1.3	MEDIDAS GERAIS.....	81
2	UTILIZAÇÃO	83
2.0	– DADOS AMBIENTAIS.....	83
2.1	– DADOS DE CONSTRUÇÃO.....	84
2.2	– UTILIZAÇÃO.....	84
2.3	– PRODUÇÃO.....	85
2.4	– INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO.....	86
2.5	ABATIMENTO REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO POR HASTE OU POR TEMPO PREDEFINIDO.....	86
2.6	PASSOS PARA COLOCAR O ABATEDOR EM FUNCIONAMENTO POR SONDA DE HASTE OU TEMPO.....	86
2.7	ABATIMENTO REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO COM MODIFICAÇÃO DE TEMPO.....	87
2.8	PASSOS PARA COLOCAR O ABATEDOR EM FUNCIONAMENTO POR TEMPO.....	87
2.9	CRIAR E GUARDAR PROGRAMAS PERSONALIZADOS:.....	88
2.10	PROGRAMAS GUARDADOS:.....	88
2.11	DATA E HORA.....	89
2.12	IDIOMA:.....	89
2.13	HISTORIAL HACCP.....	89
2.14	LIMPEZA DO GELO.....	89
2.15	LAMPADA ULTRAVIOLETA (opcional).....	89
2.16	IMPRESSORA (opcional).....	89
2.17	ALARMES/ ERROS.....	89
2.18	FABRICANTE.....	90
2.19	SERVIÇO TÉCNICO.....	90
2.20	PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	90
3	MANUTENÇÃO	90
3.0	LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR.....	90
3.1	SONDA DE HASTE.....	90
3.2	INSPECÇÃO REGULAR.....	90
3.3	NÃO UTILIZAÇÃO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO.....	91
3.4	GENERALIDADES DA INSPECÇÃO DA MÁQUINA.....	91
3.5	MANUTENÇÃO ESPECIAL.....	91
3.6	TESTES E GARANTIA.....	92

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 de ser efectuadas por pessoal técnico qualificado.

ENSAIOS DE FUNCIONAMENTO

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

1 INSTALAÇÃO

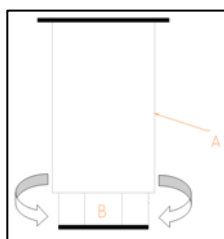
1.0 ESCOLHA DO LOCAL

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

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

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

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



A: CORPO DO PÉ

B: ROSCA:

Para a direita para baixar o móvel

Para a esquerda para elevar o móvel

1.1 LIMPEZA

Antes de colocar em funcionamento:

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

LIMPEZA DIÁRIA

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

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

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

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

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

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

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

1.2 LIGAÇÃO



GERAL

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

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

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

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

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

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

Não instale o Abatedor no exterior.

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

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

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

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

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

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

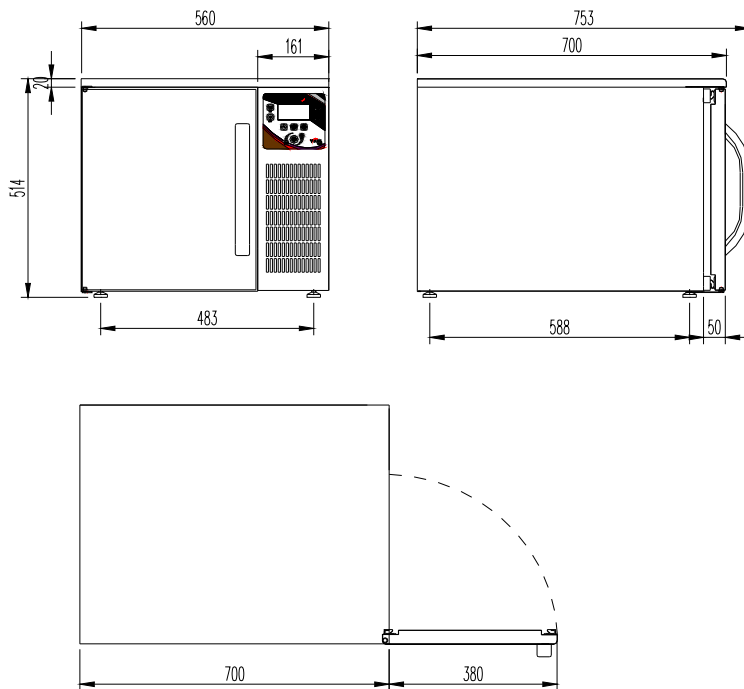
IMPORTANTE: Colocar o bужão de drenagem interior antes de usar.

Tabela de consumos:

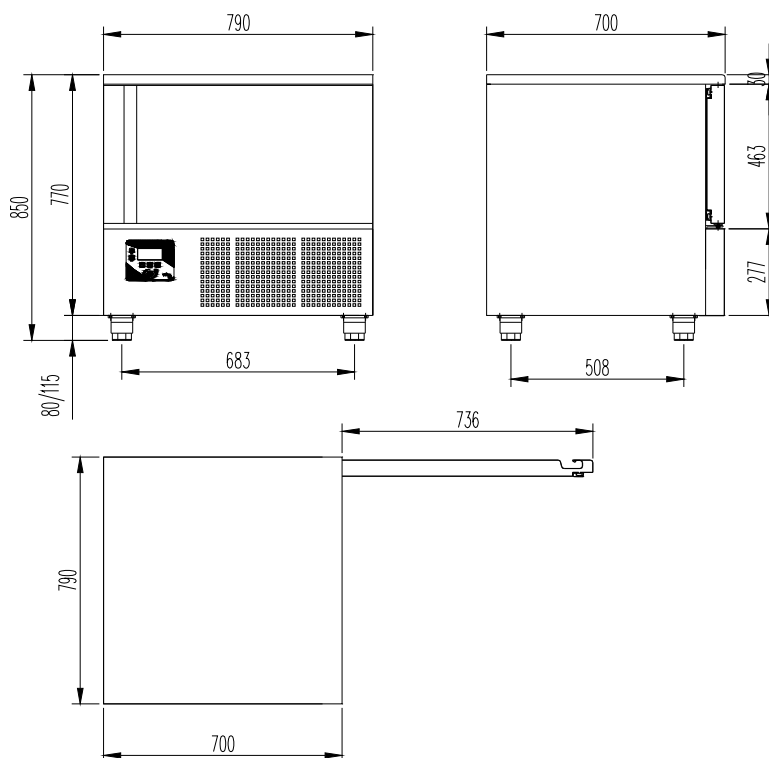
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3			230v 1+N	50	587	560	700	520
3			230v 1+N	60	590	560	700	520
5		5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	1250	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	2150	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	2200	790	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	1770
20	10	10	400v 3+N	60	4200	1200	1065	1770

1.3 MEDIDAS GERAIS.

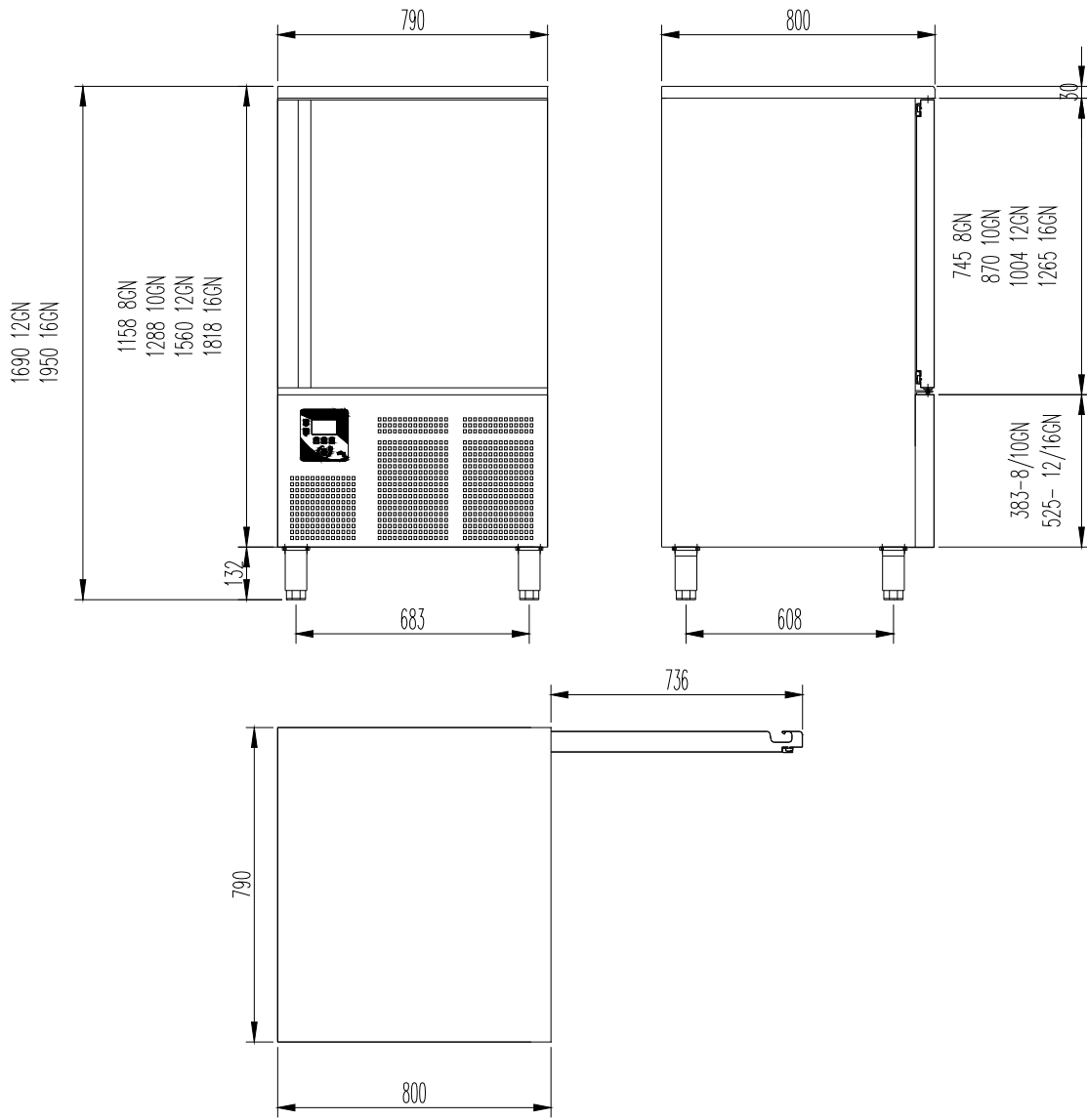
3GN 1/1



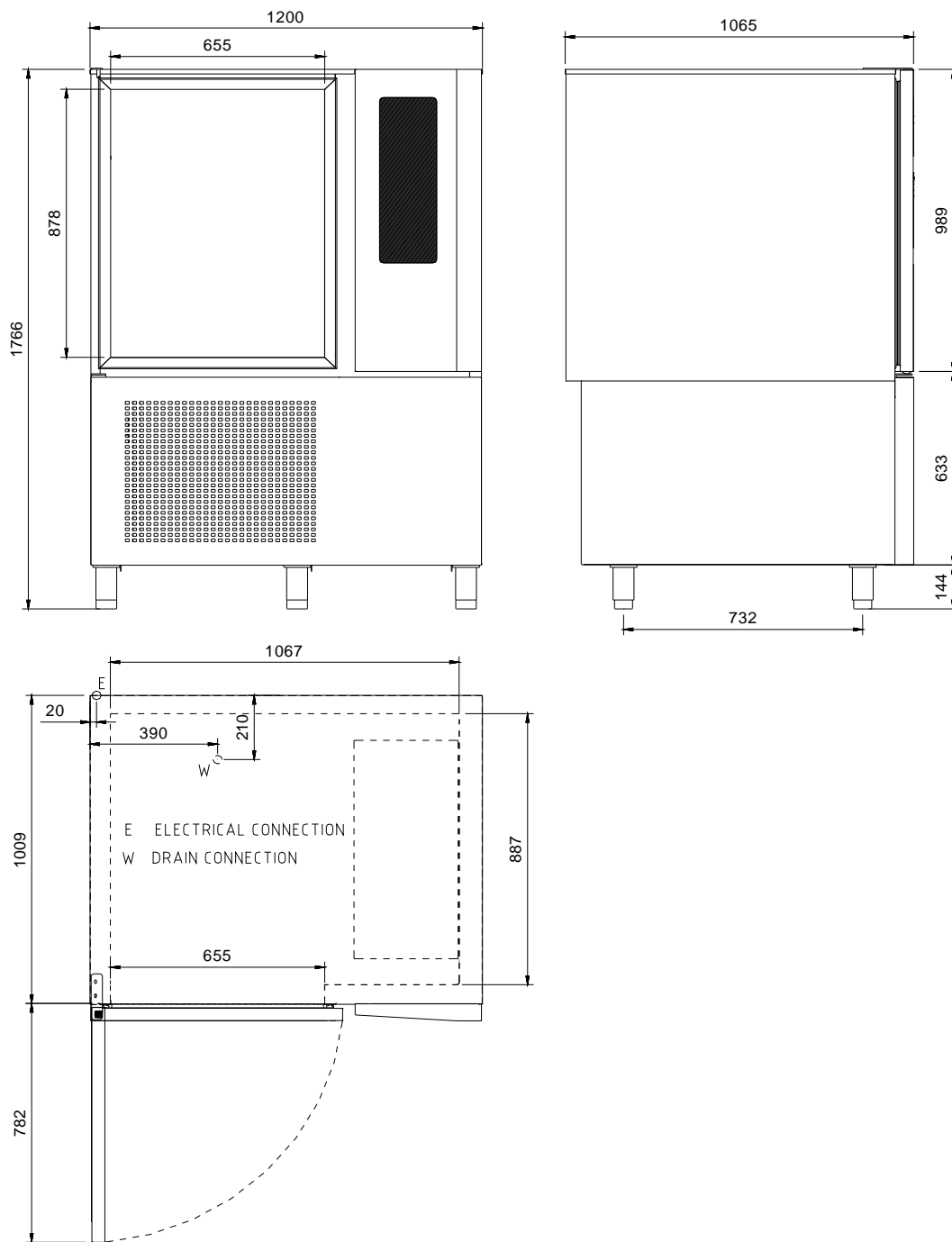
5GN 1/1



8GN 1/1, 10GN 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:
38°C no local.

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.
- Líquido de refrigeração: R – 404 A , sem CFC.
- 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.
- Líquido de refrigeração ecológico R – 404A sem CFC.
- Isolamento em poliuretano injectado. Densidade de 40 Kg. Sem CFC.
- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio com tinta anticorrosiva.
- Refrigeração por tiro forçado

2.2 – UTILIZAÇÃO

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

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

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

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

O Abatimento Refrigerado consiste em baixar a temperatura do alimento cozinhado dos 90°C até os 3°C num período de 90 minutos.

O Abatimento Congelado consiste em partir de uma temperatura de cozinhado de 90° C e alcançar os – 18°C num período de 240 minutos.

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.

Preenche-se de produto com 25 mm de espessura as bandejas GN e obtêm-se os seguintes dados:

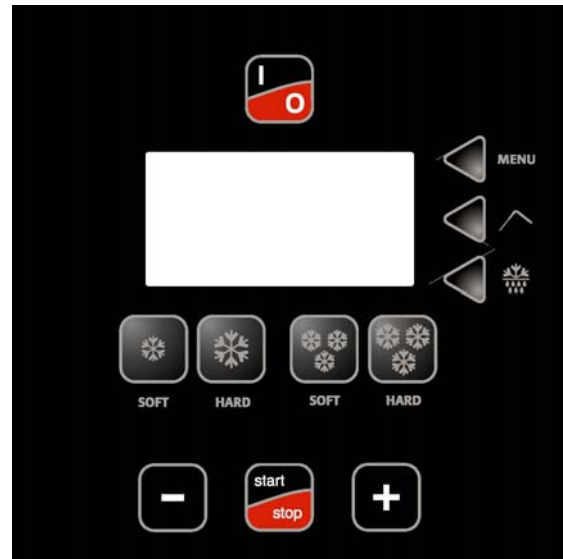
REFRIGERAÇÃO: Baixar a temperatura de +90°C para 3°C em 90 minutos.

Modelo	Capacidade Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
8GN 1/1	25
10GN 1/1	30
12GN 1/1	25
12GN 1/1 POT	36
16GN 1/1	40
10GN 2/1	70

CONGELAÇÃO: Baixar a temperatura de +90°C até congelar a -18°C em 240 minutos.

Modelo	Capacidade Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
8GN 1/1	16
10GN 1/1	20
12GN 1/1	16
12GN 1/1 POT	24
16GN 1/1	28
10GN 2/1	50

2.4 – INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



Descrição das teclas

-  Refrigeração Suave. Ciclo Suave de arrefecimento +3°C
-  Refrigeração forte. Ciclo intenso de arrefecimento rápido +3°C.
-  Congelação Suave. Ciclo suave de congelação -18°C
-  Congelação forte. Ciclo intenso de congelação -18°C
-  Start/Stop. Colocação em funcionamento / Paragem de um ciclo. Também serve de tecla de confirmação.
-  + Up. Incremento, deslocamento no menu
-  - Down. Diminuição, deslocamento no menu
-  Defrost. Colocação em funcionamento/paragem descongelação.
-  MENU Menu. Acede aos diferentes menus de configuração do aparelho. Também ao premir a tecla voltamos ao ecrã anterior.
-  Sonda Calefactora. Aquecimento da sonda calefactora para poder extraí-la

Descrição de símbolos no Display com facilidade.

-  Ciclo de refrigeração/ congelação por tempo (Intermitente durante o teste de princípio de ciclo)
-  Temperatura da câmara.
-  Função ciclo Refrigeração suave
-  Função ciclo Refrigeração forte
-  Função ciclo Congelação suave
-  Função ciclo Congelação forte
-  Refrigeração/Congelação por sonda de haste (Intermitente durante o teste de princípio de ciclo)
-  Refrigeração / Congelação em marcha
-  Conservação em marcha

2.5 ABATIMENTO REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO POR HASTE OU POR TEMPO PREDEFINIDO

Refrigeração SOFT: Ciclo pensado para produtos delicados como pastelaria, peixe, vegetais e snacks fritos. Produtos de tamanho inferior a 20 mm de espessura.

Temperatura da câmara superior a 0°C até que na sonda de haste atinja os 3°C no centro do produto. Se a sonda de haste não estiver colocada no produto, funciona automaticamente por tempo, que será 90 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

Refrigeração HARD Sistema ideal para grandes peças ou para produtos com alto teor de gorduras que são difíceis de arrefecer nos sistemas tradicionais de gravidade.

- Produtos com uma espessura superior a 20 mm
- Produtos embalados em vácuo

A temperatura na zona da câmara baixa até atingir 5°C no centro do produto.

Se a sonda de haste não estiver colocada no produto, funciona automaticamente por tempo, que será 90 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

Congelação SOFT Este ciclo é utilizado para produtos com espessura inferior a 20 mm. A temperatura da câmara baixa até que na sonda de haste atinja os -18°C no centro do produto. Se a sonda de haste não estiver colocada no produto, funciona automaticamente por tempo, que será 240 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

Congelação HARD Este ciclo é utilizado para conservar produtos cozinhados ou frescos por várias semanas ou mesmo meses a uma temperatura de - 18°C. A espessura dos produtos é superior a 20 mm.

Utiliza-se para cozinhados embalados em vácuo e produtos embalados.

A temperatura na câmara baixa até que o produto atinja os - 18°C na sonda de haste.

Se a sonda de haste não estiver em contacto com o produto, o ciclo é determinado pelo TEMPO (relógio) e tem um limite de 240 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

2.6 PASSOS PARA COLOCAR O ABATEDOR EM FUNCIONAMENTO POR SONDA DE HASTE OU TEMPO

Assim que o abatedor se encontrar operacional, no ecrã principal, **activar a PREPARAÇÃO**, premindo quando essa opção estiver sombreada no display. Uma vez finalizada, introduzir o produto



e introduzir a sonda no coração do mesmo, no centro da bandeja central, e certificar-se de que a porta está fechada.

Para seleccionar o ciclo de Refrigeração SOFT, premir



Para seleccionar o ciclo de Refrigeração HARD, premir



Para seleccionar o ciclo de Congelação SOFT, premir








Para seleccionar o ciclo de Congelação HARD, premir




2ª Opção:

(se estiver no menu principal, com as teclas  ou , até que refrigeração ou congelação fique destacada)

Para aceitar qualquer ciclo, prima a tecla  e acende-se o símbolo de funcionamento . O controlo electrónico, durante os 3 primeiros minutos, efectua um teste de introdução da sonda de haste. Durante este período, o símbolo da sonda de haste  ou o relógio  fica intermitente no ecrã. Se a sonda estiver mal introduzida ou detectar que não está introduzida no produto, o controlo muda automaticamente para o modo de tempo, passando a aparecer no ecrã o símbolo do relógio  e o tempo que falta para terminar a primeira fase.

Se no ecrã estiver aceso o símbolo  a máquina está em funcionamento, baixando a temperatura (Soft ou hard) através da haste.

Se a temperatura do produto não for atingida no tempo predefinido, é activado um alarme de haccp.

Se o ciclo terminar correctamente, a máquina emite um sinal sonoro e passa automaticamente para a fase de conservação, aparecendo no ecrã  e o símbolo C. (Conservação).

Se pretender parar a máquina, prima duas vezes



A CAPACIDADE POR CICLO depende do tipo de produto, pelo que não se deve exceder o limite de Kg de produto indicado no manual e para o qual a máquina foi concebida.

2.7 ABATIMENTO REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO COM MODIFICAÇÃO DE TEMPO

Refrigeração SOFT: Ciclo pensado para produtos delicados como pastelaria, peixe, vegetais e snacks fritos. Produtos de tamanho inferior a 20 mm de espessura.

Funciona automaticamente por tempo, que é 90 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

Refrigeração HARD Sistema ideal para grandes peças ou para produtos com alto teor de gorduras que são difíceis de arrefecer nos sistemas tradicionais de gravidade.

- Produtos com uma espessura superior a 20 mm.

- Produtos embalados em vácuo

Funciona automaticamente por tempo, que é 90 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

Congelação SOFT Este ciclo é utilizado para produtos com espessura inferior a 20 mm.

Funciona automaticamente por tempo, que é 240 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

Congelação HARD Este ciclo é utilizado para conservar produtos cozinhados ou frescos por várias semanas ou mesmo meses a uma temperatura de -18°C . A espessura dos produtos é superior a 20 mm.

Utiliza-se para cozinhados embalados em vácuo e produtos embalados.

Funciona automaticamente por tempo, que é 240 minutos. Depois de ter terminado o ciclo de abatimento, passa ao ciclo de conservação.

2.8 PASSOS PARA COLOCAR O ABATEDOR EM FUNCIONAMENTO POR TEMPO

Assim que o abatedor se encontrar operacional, no ecrã principal, **activar a PREPARAÇÃO**, premindo



quando essa opção estiver sombreada no display. Uma vez finalizada, introduzir o produto e

certificar-se de que a porta está fechada.

Para seleccionar o ciclo de Refrigeración SOFT, manter premida durante 3 segundos



Para seleccionar o ciclo de Arrefecimento HARD, manter premida durante 3 segundos



Para seleccionar o ciclo de Congelação SOFT, manter premida durante 3 segundos



Para seleccionar o ciclo de Congelação HARD, manter premida durante 3 segundos




É apresentado o tempo de duração do processo predefinido. Para modificar o tempo: premir as teclas



Para aceitar, premir a tecla




Durante este período, o símbolo  é apresentado no ecrã, juntamente com o tempo que falta para terminar a primeira fase, assim como a fase em que estamos.

Limite máximo de tempo: 120' para ciclo de refrigeração: $+3^{\circ}\text{C}$


Limite máximo de tempo: 300' para ciclo de congelação: -18°C

Se a temperatura do produto não for atingida no tempo predefinido (90' ou 240'), é activado um alarme de haccp.

Se o ciclo terminar correctamente, a máquina emite um sinal sonoro e passa automaticamente para a fase de conservação, aparecendo no ecrã  e o símbolo **C.** (Conservação).

Se pretender parar a máquina, prima duas vezes





Se, durante o processo de abatimento por tempo, queremos introduzir a sonda de haste para ver a temperatura do produto, prima  para sair desta leitura prima



A CAPACIDADE POR CICLO depende do tipo de produto, pelo que não se deve exceder o limite de Kg de produto indicado no manual e para o qual a máquina foi concebida.







2.9 CRIAR E GUARDAR PROGRAMAS PERSONALIZADOS:

Há uma forma para criar programas e duas para guardar programas; a forma mais simples de guardar, para um utilizador sem experiência, consiste em modificar o tempo do processo, recordar o ponto anterior e, no final do ciclo, é possível guardar o programa com um número e um nome. Se o número estiver ocupado por outro programa, aparece o ícone  com a tecla  coloca-se no número livre seguinte.








Para criar um programa personalizado para refrigerar ou congelar algum alimento diferente dos indicados nos botões de acesso directo, siga os passos indicados a seguir:

CRIAR E GUARDAR PROGRAMAS.





Para facilitar a criação de qualquer programa, colocámos valores predefinidos com temperaturas e tempos das fases. Aconselhamos o utilizador a não variar significativamente estes valores sem primeiro ter experimentado com pequenas alterações.

Premimos a tecla  quando não houver nenhum ciclo activo. Com as teclas  ou  vamos à opção **CRIAR PROGRAMAS** e premimos  e com as teclas  ou  escolhemos sobre qual ciclo vamos criar o Programa.

Confirmamos com a tecla  e terminamos na página        Se pretendemos voltar atrás premimos .





Página       








Neste ecrã, é necessário escrever o número do nosso programa e o nome que pretendemos para ele.

É apresentado um “-”, que se torna num número quando premimos a tecla . Seguidamente, devemos introduzir o nome do nosso programa e o cursor fica intermitente, esperando que premimos  ou . Quando aparecer a letra desejada, confirmamos com  e assim sucessivamente até ao fim.






Se não pretendemos escrever o nome todo, basta escrever a inicial, manter premida a tecla  e aparece o ecrã seguinte:






      

Ecrã TEMPO: Se o tempo total nos parecer correcto, aceitamos com ; caso contrário, modificamos com  ou . Uma vez modificado, aceite com . O haccp respeitará apenas os 90' ou 240'

Ecrã FASES: Página       









1ª fase,
Sp: sonda de haste: valor da temperatura a obter na sonda de haste. Premimos  para aceitar  ou  para modificar e  para aceitar. Para voltar atrás, .


Sp: câmara: valor da temperatura a obter na câmara. Premimos  para aceitar  ou  para modificar e  para aceitar. Para voltar atrás, .

Duração: tempo da primeira fase. Premimos  para aceitar  ou  para modificar e  para aceitar. Para voltar atrás, .



(Se trabalhar com a haste, passa para a segunda fase quando for atingida a temperatura da sonda de haste; se trabalhar por tempo, quando a duração estiver cumprida)


As páginas 5 e 6 são iguais à 4, excepto a temperatura de conservação, que é a temperatura do interior do abatedor, no ar, quando passa ao modo de conservação.

Página       , chegámos ao final, e damos instruções para guardar: **sim**, com a  tecla




e aceitar com a tecla . Se não queremos guardar, é preciso repetir todo o processo. E, por último, temos a opção de começar nesse ponto o programa que guardámos.

2.10 PROGRAMAS GUARDADOS:

No MENU principal, aceitamos com  quando se visualizar Programas Guardados, voltamos a premir  para nos deslocarmos pelos números e nomes guardados.






Quando pretendemos recuperar um programa guardado, basta premir , quando o cursor estiver nesse número, o que nos permitirá começar, modificar e apagar o referido programa.




2ª Opção

No menu principal, quando estiver destacada Refrigeração ou Congelação, premir  , será apresentado   SOFT HARD









  e programas  com as teclas  ou  e premir  para aceitar qualquer opção.

2.11 DATA E HORA






Premimos a tecla  quando não houver nenhum ciclo activo. Com as teclas  ou  iremos para a opção **DATA E HORA** e aceitamos com  ; premimos novamente  para nos deslocarmos pelos campos que pretendermos modificar.

Com as teclas  ou  modifique o valor. Uma vez modificado, prima  para sair.



2.12 IDIOMA:

Premimos a tecla  quando não houver nenhum ciclo activo. Com as teclas  ou  vamos para a opção **IDIOMA**. Aceitamos com  e premimos novamente  para colocarmos o cursor por cima do idioma pretendido: com a tecla  Escolha o que pretende premir  para validá-lo. Prima  para sair.


2.13 HISTORIAL HACCP

Premimos a tecla  quando não houver nenhum ciclo activo. Com as teclas  ou  vamos para a opção **HISTORIAL HACCP**. Aceitamos com  . Para visualizar todo o historial, premimos a tecla  e


são apresentados todos os alarmes de temperatura que, por excesso ou por defeito em relação à temperatura a atingir no final do processo de refrigeração ou congelação, não foi atingida. Provavelmente por introdução de mais quilos do que os recomendados para a máquina. Da mesma forma, também guarda as falhas de tensão ocorridas durante os ciclos.

Nota: se pretendermos apagar todo o historial de haccp, devemos manter premidas em simultâneo as teclas  e  quando estivermos no ecrã do historial haccp.

2.14 LIMPEZA DO GELO.

Prima a tecla  quando estiver no menu principal; se não for necessário, a máquina dá essa indicação, caso contrário, abra a porta para proceder correctamente. Quando terminar a limpeza do gelo, a máquina dá a indicação.

2.15 LAMPADA ULTRAVIOLETA (opcional)

Prima a tecla  quando estiver no menu principal, na opção de luz ultravioleta; se as condições de temperatura na câmara, mais de 15°C não forem correctas, a máquina dá a indicação. O tempo de duração é 15'. Recomendamos que o utilize antes de começar a tarefa.

2.16 IMPRESSORA (opcional)

A impressão é automática quando a impressora estiver ligada. Imprime a data, a hora e a entrada do produto em °C, se a sonda de haste foi utilizada e quando termina o ciclo voltará a escrever os mesmos dados. Se houver um evento de haccp, também dará os respectivos detalhes.

2.17 ALARMES/ ERROS

- Pressóstato em baixa, indica que a pressão desceu abaixo do nível de segurança, sendo necessário contactar o Serviço Técnico
- Pressóstato em alta, indica que a pressão subiu acima do nível de segurança, sendo necessário contactar o Serviço Técnico
- Térmico do compressor, indica que o compressor aqueceu demasiado, sendo necessário contactar o Serviço Técnico
- Sonda de haste partida: indica rotura da sonda de haste, sendo necessário que o Serviço Técnico a substitua. É possível trabalhar por tempo.
- Sonda da câmara partida, indica rotura da sonda da câmara, sendo necessário que o Serviço Técnico a substitua. É possível trabalhar por tempo, se não introduzir a sonda de haste no produto.
- Sonda do evaporador partida, indica rotura da sonda do evaporador. É necessário contactar o Serviço Técnico para substituí-la. A máquina não pode trabalhar.
- Porta aberta durante o ciclo; feche a porta.
- Porta fechada durante a limpeza do gelo; abra a porta.

2.18 FABRICANTE

Restrito, só para o fabricante

2.19 SERVIÇO TÉCNICO

Restrito, só para o serviço técnico

2.20 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.

3 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.

3.0 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.

3.1 SONDA DE HASTE

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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

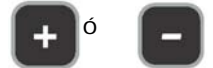
d) Ajuste de contraste.

Você pode ajustar o contraste da tela para atender cada necessidade. Fazer as seguintes etapas:

Prima as teclas e preensão



.Mantendo estas pulsado, pressione e solte



de acordó quiser aumentar ou diminuir o contraste.

3.5 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.

3.6 TESTES E GARANTIA

O abatedor foi testado e, através dos ensaios estabelecidos para a sua produção, os resultados foram satisfatórios.

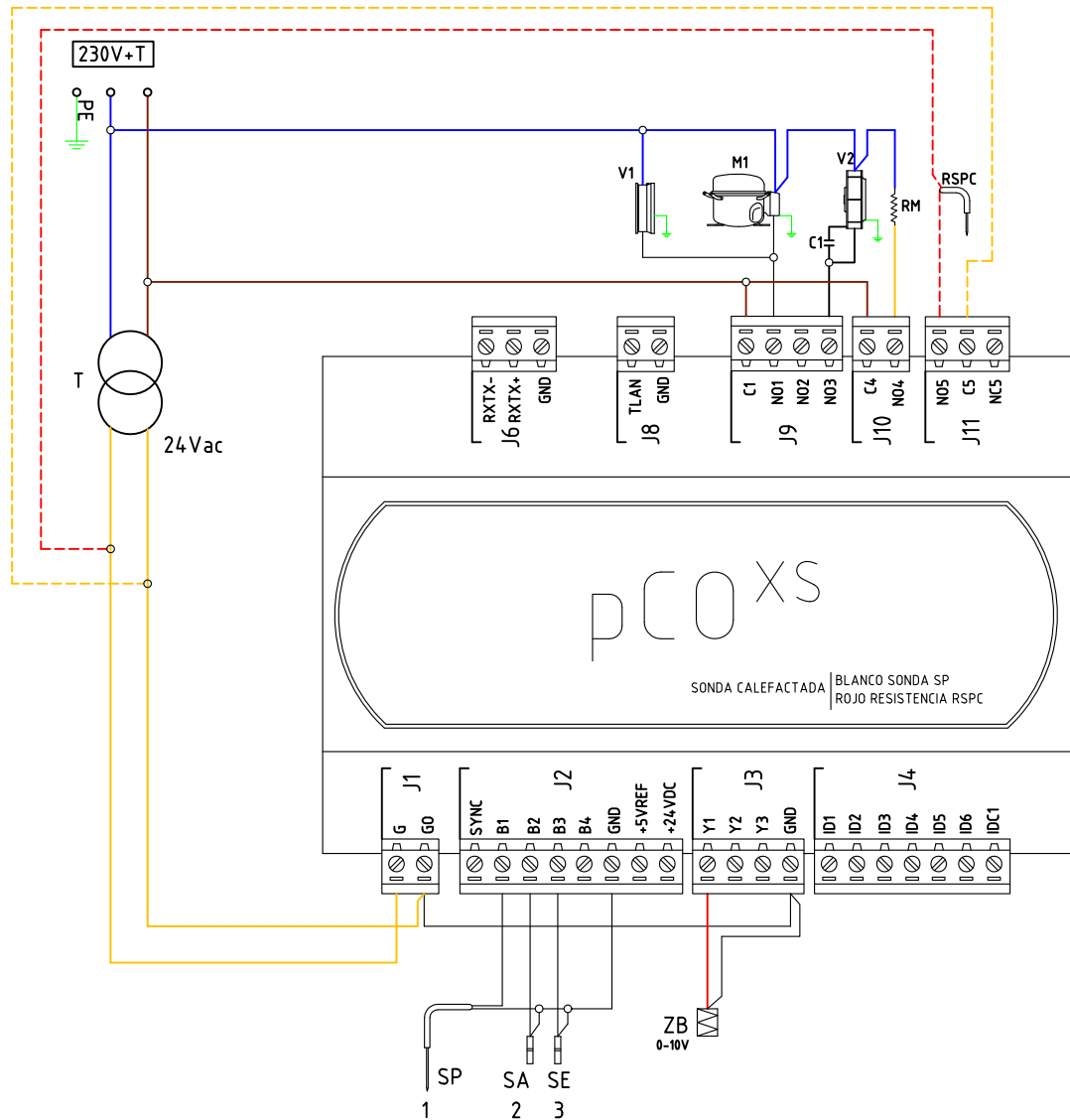
O fornecedor poderá exigir a devolução de peças danificadas para análise e estatística

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.

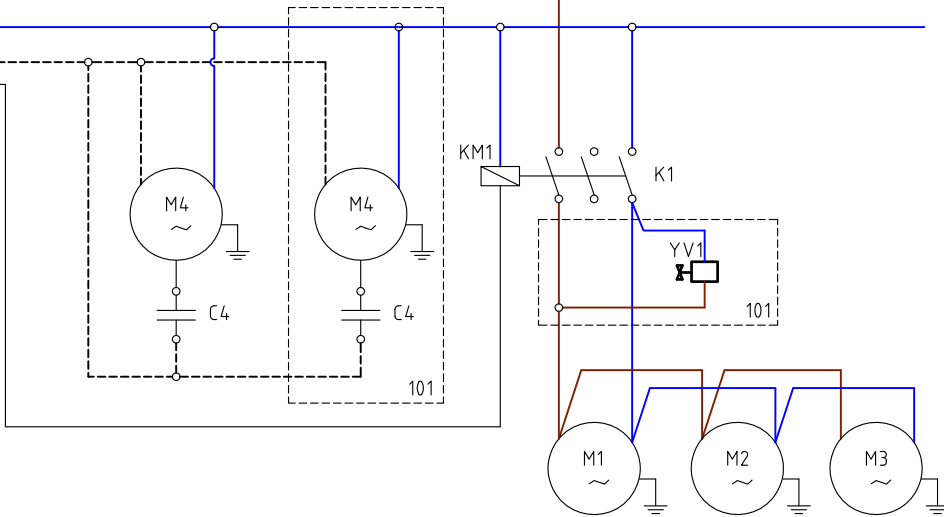
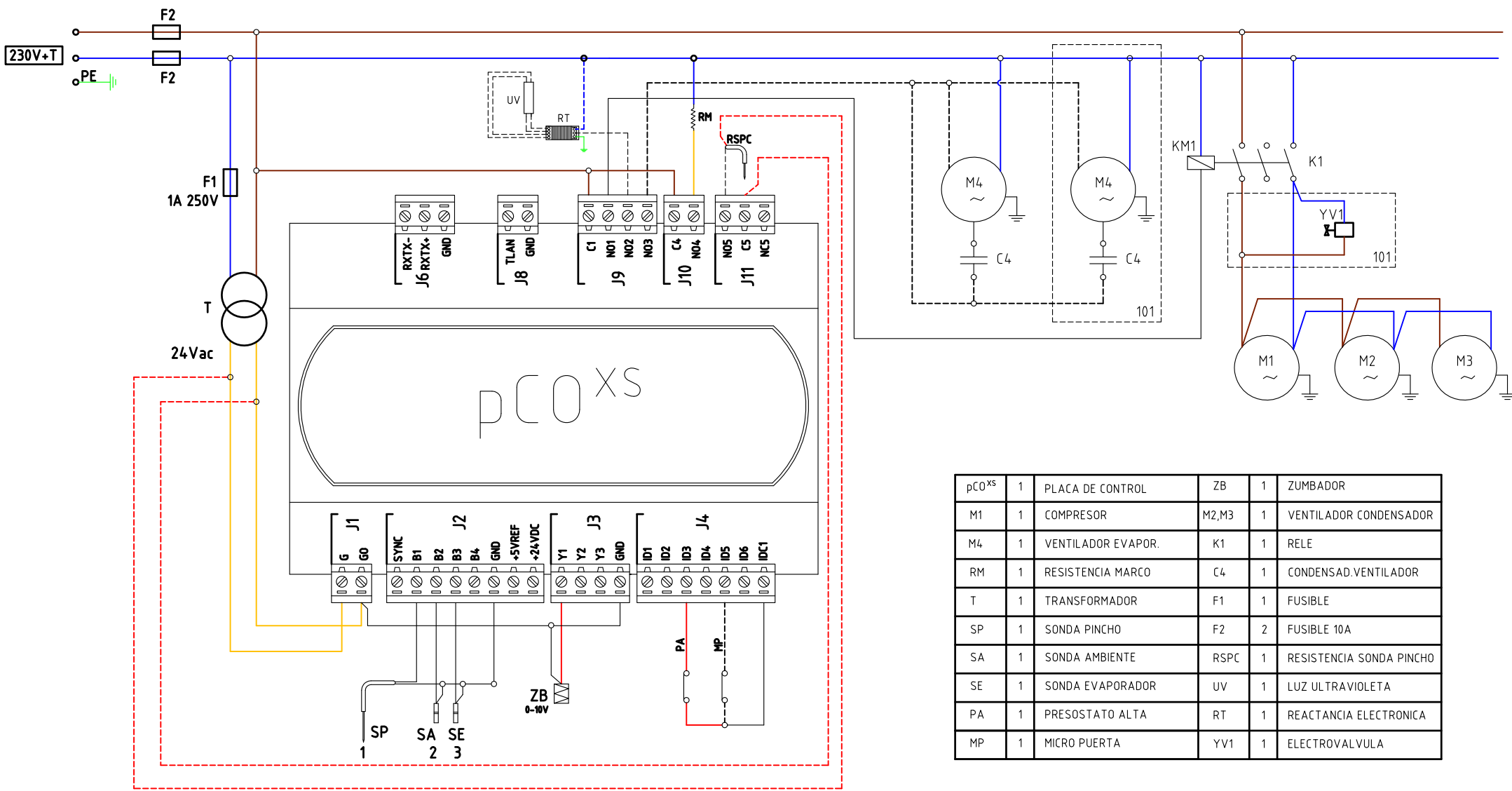
É recusada qualquer responsabilidade quando tiver havido manipulação da máquina que não esteja indicada no manual e por pessoas não autorizadas e qualificadas.



	pCOXS	1	PLACA DE CONTROL
	M1	1	COMPRESOR
	UV	1	LAMPARA ULTRAVIOLETA
	V2	1	VENTILADOR EVAPOR.
	RM	1	RESISTENCIA MARCO
	T	1	TRANSFORMADOR
	SP	1	SONDA PINCHO
	SA	1	SONDA AMBIENTE
	SE	1	SONDA EVAPORADOR
	IR	1	INTERRUPTOR ON/OFF
	TC	1	TERMICO COMPRESOR
	PA	1	PRESOSTATO ALTA
	PB	1	PRESOSTATO BAJA
	MP	1	MICRO PUERTA
	CFA	1	CONTROL FASE
	RSPC	1	RESIS SOND.PINCHO
	VE	1	ENCODER
	ZB	1	ZUMBADOR
	SPx	1	SONDA PINCHO (Opcional)
	V1	1	VENTILADOR CONDENSADOR
	C1	1	CONDENSADOR

SONDA CALEFACTADA | BLANCO Sonda SP
ROJO RESISTENCIA RSPC

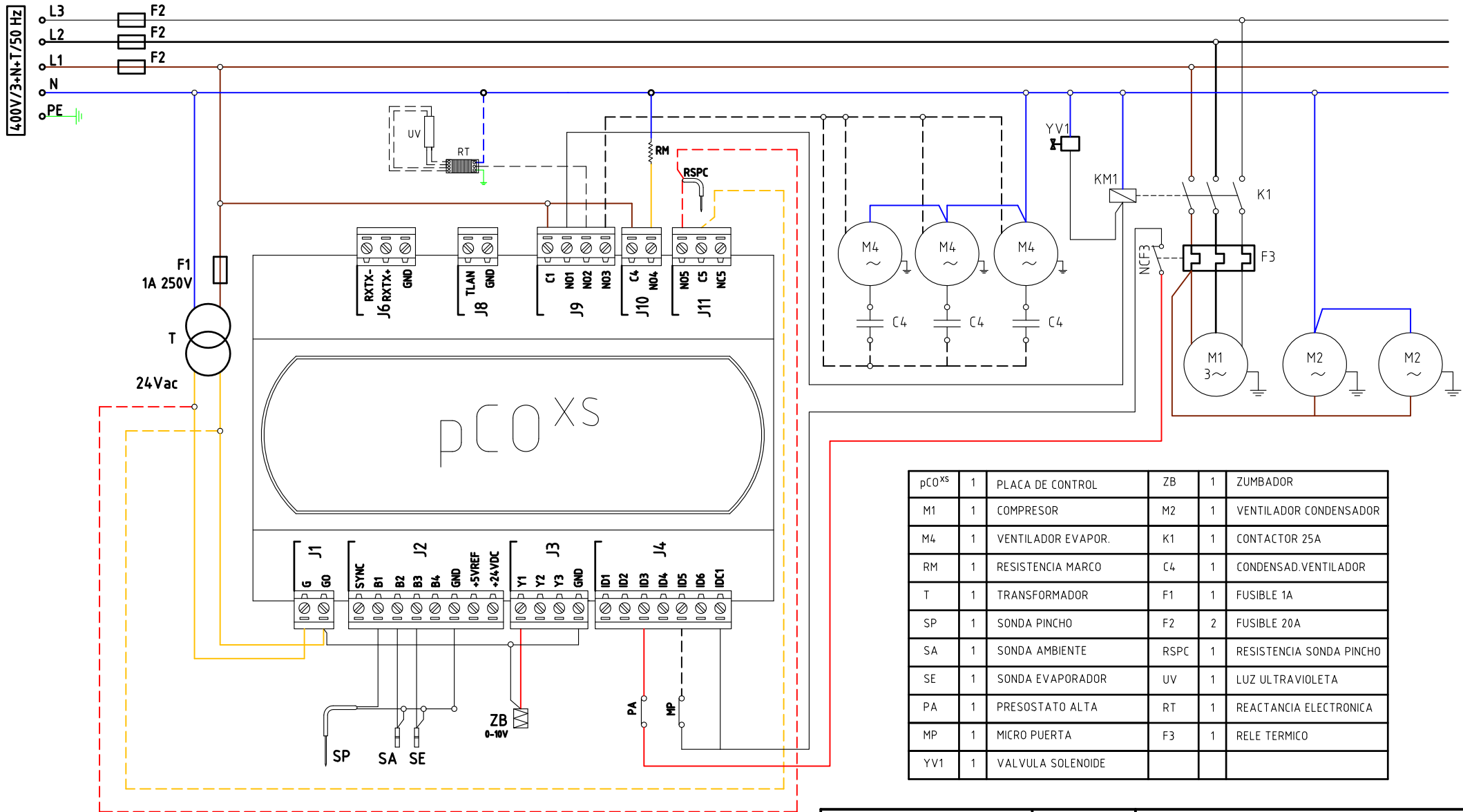
Nombre	Fecha	
JAPM	15-1-09	
ESQUEMA ELECTRICO ATM-031		Código máquina: CODIGO



pCO ^{XS}	1	PLACA DE CONTROL	ZB	1	ZUMBADOR
M1	1	COMPRESOR	M2,M3	1	VENTILADOR CONDENSADOR
M4	1	VENTILADOR EVAPOR.	K1	1	RELE
RM	1	RESISTENCIA MARCO	C4	1	CONDENSAD.VENTILADOR
T	1	TRANSFORMADOR	F1	1	FUSIBLE
SP	1	SONDA PINCHO	F2	2	FUSIBLE 10A
SA	1	SONDA AMBIENTE	RSPC	1	RESISTENCIA Sonda PINCHO
SE	1	SONDA EVAPORADOR	UV	1	LUZ ULTRAVIOLETA
PA	1	PRESOSTATO ALTA	RT	1	REACTANCIA ELECTRONICA
MP	1	MICRO PUERTA	YV1	1	ELECTROVALVULA

SONDA CALEFACTADA | BLANCO Sonda SP
ROJO RESISTENCIA RSPC

Nombre	Fecha	
JAPM	16-2-09	
WIRING DIAGRAM-SCHEMA ELETTRICO-ELEKTROSCHALTPLAN SCHEMA ELECTRIQUE-ESQUEMA ELECTRICO ATM-051-081-101		Código máquina: CODIGO



SONDA CALEFACTADA | BLANCO Sonda SP
ROJO RESISTENCIA RSPC

WIRING DIAGRAM-SCHEMA ELETTRICO-ELEKTROSCHALTPLAN
SCHEMA ELECTRIQUE-ESQUEMA ELECTRICO ATM-161

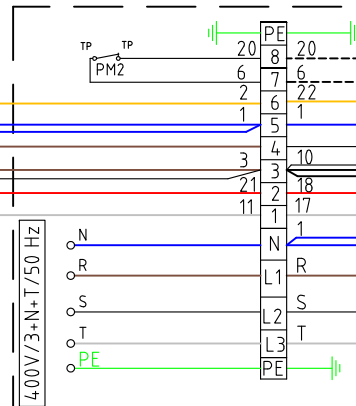
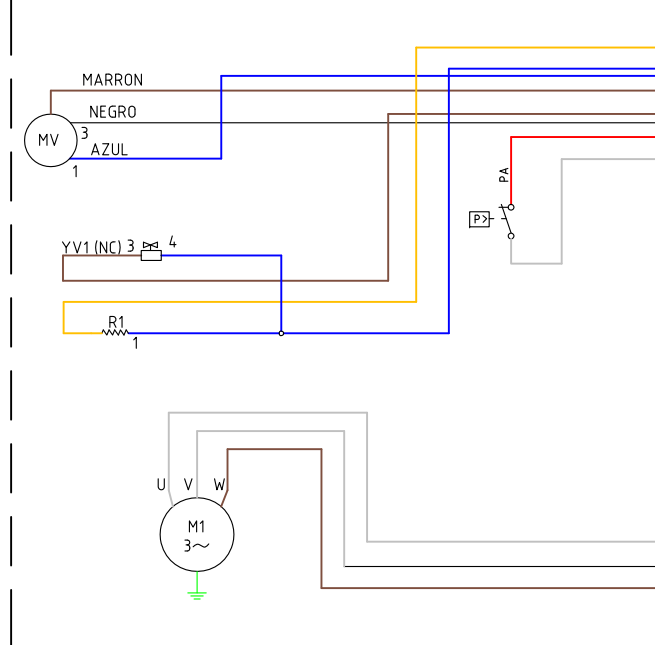
Código máquina:
CODIGO

Nombre	Fecha
JAPM	25-11-09

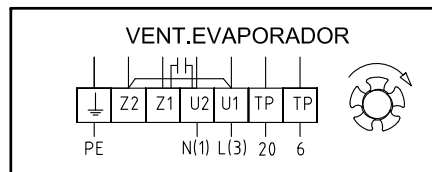
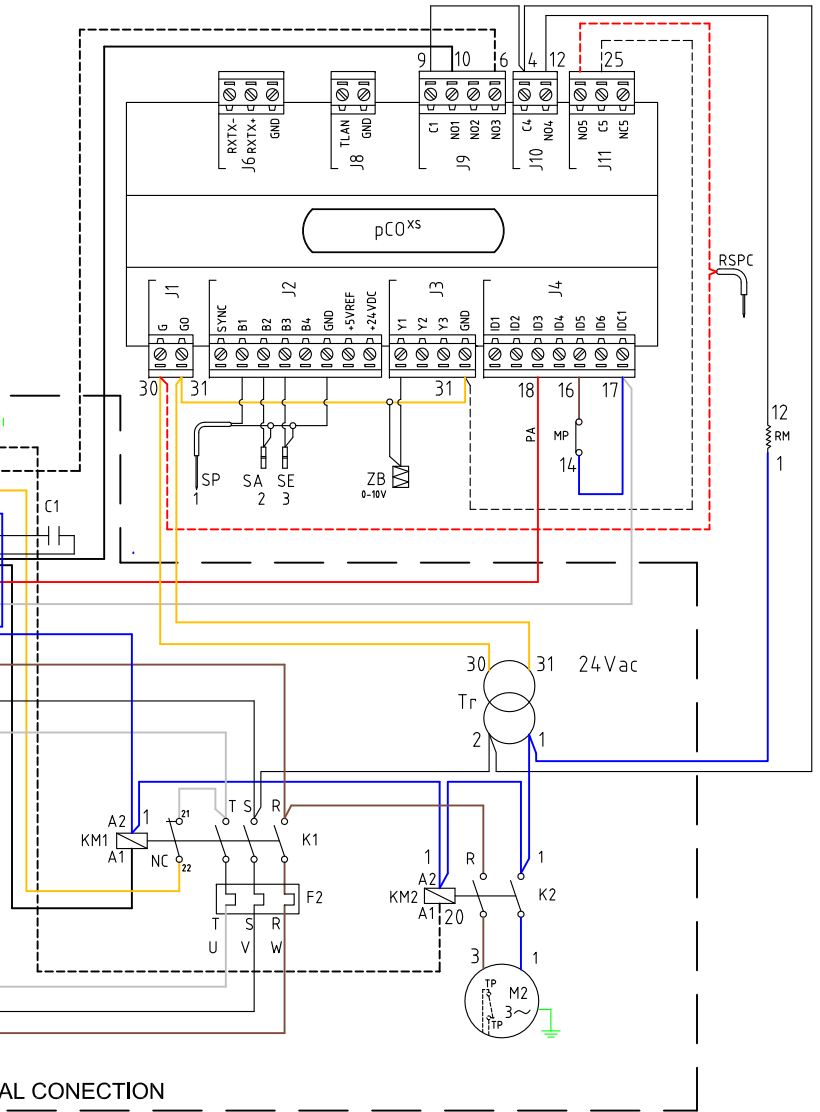
Symbol	pCO ^{XS}	PLACA DE CONTROL
	M1	COMPRESOR
	MV	VENTILADOR CONDENS.
	M2	VENTILADOR EVAPOR.
	RM	RESISTENCIA MARCO
	Tr	TRANSFORMADOR
	SP	SONDA PINCHO
	SA	SONDA AMBIENTE
	SE	SONDA EVAPORADOR
	YV1	ELECTROVALVULA

	RSPC	RESISTENCIA SONDA PINCHO
	F2	RELE TERMICO
	STC	TERMICO COMPRESOR
	PA	PRESOSTATO ALTA
	MP	MICRO PUERTA
	KM1, KM2	CONTACTOR
	C1	CONDENSAD.ARRANQ.
	R1	RESISTENCIA CARTER

UNIT CONDENSING



BOX ELECTRICAL CONECTION



Nombre	Fecha	
J.A.PULIDO	5-8-15	
WIRING DIAGRAM-SCHEMA ELETTRICO-ELEKTROSCHALTPLAN SCHEMA ELECTRIQUE-ESQUEMA ELECTRICO ATM-102		Código máquina: CODIGO