

10/2018

Mod: GTP-5/LD

Production code: 19048718



Diamond
catering equipment

MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE EVJ805:

ABBATTITORE DI TEMPERATURA



MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

INDICE DEI CONTENUTI

1	INSTALLAZIONE	96
1.0	UBICAZIONE	96
1.1	PULIZIA	96
1.2	CABLAGGIO GENERALE	96
1.3	MISURE GENERALI	97
2	USO	99
2.0	- DATI AMBIENTALI	99
2.1	- DATI DI COSTRUZIONE	99
2.2	- UTILIZZAZIONE	99
2.3	- PRODUZIONE	100
3	- ACCENSIONE	100
3.0	INTERRUZIONE DELLA TENSIONE	101
4	- DISPLAY	101
4.0	TASTI	101
4.1	Icone	102
5	- CONFIGURAZIONI	103
5.0	OSSERVAZIONI PRELIMINARI	103
5.1	LINGUE	103
5.2	STATI INTERNI I/O	103
5.3	PARAMETRI	104
5.4	ALARMi HACCP	104
5.5	REAL TIME CLOCK	105
6	- FUNZIONI	105
6.0	CICLI DI FUNZIONAMENTO	105
6.1	PRE-RAFFREDDAMENTO	106
6.2	TEST DI INSERIMENTO SONDA AD AGO	106
6.3	CICLI DI REFRIGERAZIONE/CONGELAMENTO	107
6.4	SCONGELAMENTO MANUAL	109
6.5	SANIFICAZIONE DEL PESCE	109
6.6	INDURIMENTO DEL GELATO	110
6.7	SONDA AD AGO RISCALDATA (opzionale)	110
6.8	RICETTE	111
7	ALARMi	112
7.0	PRECAUZIONI D'USO	114
8	MANUTENZIONE	115
8.0	PULIZIA DA ESEGUIRE A CURA DELL'UTENTE	115
8.1	SONDA AD AGO (sonda ad ago riscaldato opzionale)	115
8.2	CONTROLLO PERIODICO	115
8.3	NON UTILIZZO PROTRATTO NEL TEMPO	115
8.4	CONTROLLO GENERALE DELLA MACCHINA	115
8.5	MANUTENZIONE SPECIALE	116
8.6	TESTATO Y GARANZIA	116

MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Prima di mettere in funzione l'abbattitore, La ringraziamo per la fiducia accordataci per l'acquisto di questa macchina e Le consigliamo di leggere e seguire i passaggi delle istruzioni dettagliate. Il presente manuale ha lo scopo di fornire le informazioni necessarie per l'installazione, la messa in servizio e la manutenzione degli Abbattitori di temperatura. L'installazione e la manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico qualificato.

TEST FUNZIONALI

L'Abbattitore che ha acquistato è preparato per il suo corretto funzionamento, il risultato è certificato da un rigoroso test di controllo qualità.

1 INSTALLAZIONE

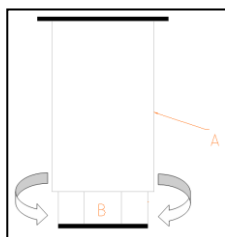
1.0 UBICAZIONE

Togliere l'imballaggio, ad eccezione del pallet. Non deve essere trascinato per terra.

L'imballaggio è contrassegnato con istruzioni per garantire che durante il trasporto/immagazzinamento e il carico/scarico non subisca danni. Per lo smaltimento dell'imballaggio devono essere rispettate le norme del paese in cui si trova.

La zona in cui deve essere collocato deve essere sgombra e pulita, evitando che la ventola dell'impianto frigorifero assorba materiali che successivamente si depositano nell'alettatura del condensatore, riducendo l'efficienza dell'impianto.

Rimuovere il pallet, facendo attenzione a non provocare urti. Ora lo si può livellare avvitando o svitando i piedini. Quando è in piano, la pellicola protettiva può essere rimossa dall'acciaio inossidabile utilizzando un non affilato, evitando di graffiare l'acciaio (si consiglia l'alluminio).



A: CORPO DEL PIEDINO

B: AVVITAMENTO:

A destra per abbassare il mobile

A sinistra per sollevare il mobile

1.1 PULIZIA

Prima di avviarlo:

Lavare l'interno della camera e gli accessori con un po' d'acqua e sapone neutro per eliminare il caratteristico odore di nuovo; una volta puliti e asciutti, posizionare gli accessori nei posti giusti, secondo le proprie preferenze.

PULIZIA QUOTIDIANA

Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti, poiché le infiltrazioni nei componenti elettrici possono comprometterne il normale funzionamento.

La pulizia della parte esterna del mobile deve essere effettuata con un panno umido e nel senso dell'acciaio inox satinato. E asciugare bene.

Utilizzare detergenti neutri e non a base di cloro e/o sostanze abrasive.

Non utilizzare utensili che potrebbero causare incisioni con conseguente formazione di ruggine.

In caso di residui induriti, utilizzare acqua e sapone o detergenti neutri utilizzando, se necessario, una spatola di plastica o di legno.

Pulire l'interno della camera per evitare la formazione di residui di sporco, con detergenti neutri che non contengono cloro e non sono abrasivi.

Anche le zone vicine all'apparecchio devono essere pulite quotidianamente, sempre con acqua e sapone e non con detergenti tossici o a base di cloro. Risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.

1.2 CABLAGGIO GENERALE



Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che la tensione e la frequenza di rete coincidano con quelle indicate sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio. E verificare anche che la presa di corrente sia adeguata al consumo che sosterrà.

È essenziale che l'impianto elettrico a cui verrà collegato sia dotato di una MESSA A TERRA, nonché della dovuta protezione del magnete termico e del differenziale (si consigliano 30mA.).

Per motivi di sicurezza è vietato prolungare il tubo di ingresso della corrente.

Non introdurre alcun elemento attraverso le griglie di protezione delle ventole o l'area dell'apparecchio refrigerante. Durante la messa in funzione, assicurarsi che non vi siano fonti di calore nelle vicinanze.

Per il perfetto funzionamento degli elementi che compongono l'impianto di refrigerazione, è molto importante che le prese d'aria, sia della ventola posta all'interno che dell'accesso dell'aria al condensatore non siano ostruite.

Non installare l'abbattitore all'aperto.

Collegamento elettrico tramite cavo flessibile con connettore europeo sui modelli 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 10GN 1/1.

Tutti gli abbattitori devono essere installati da tecnici professionisti con conoscenze degli impianti elettrici e frigoriferi.

Se si desidera collocarlo in un luogo fisso e definitivo, deve essere collegato ad uno scarico generale, ad un allacciamento del locale, creando un sifone con questo scarico per evitare perdite di freddo. Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

L'apparecchio non è stato progettato per l'installazione in atmosfera esplosiva.

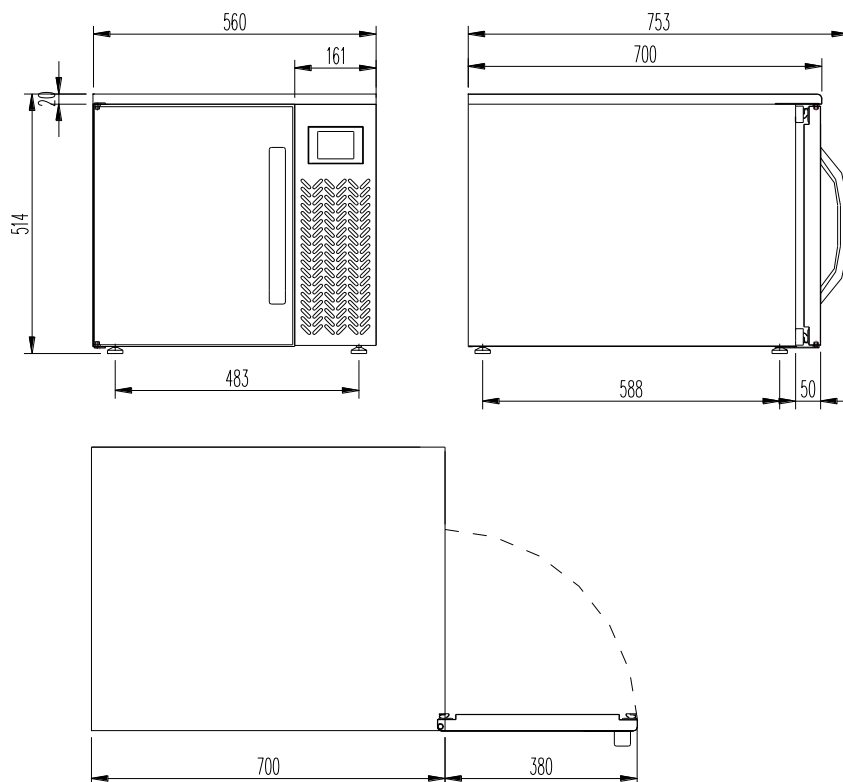
In caso di incendio, non utilizzare acqua. Utilizzare estintori con CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare l'area del motore il più rapidamente possibile.

IMPORTANTE: Sostituire il tappo di scarico interno prima dell'uso. Tabella dei consumi:

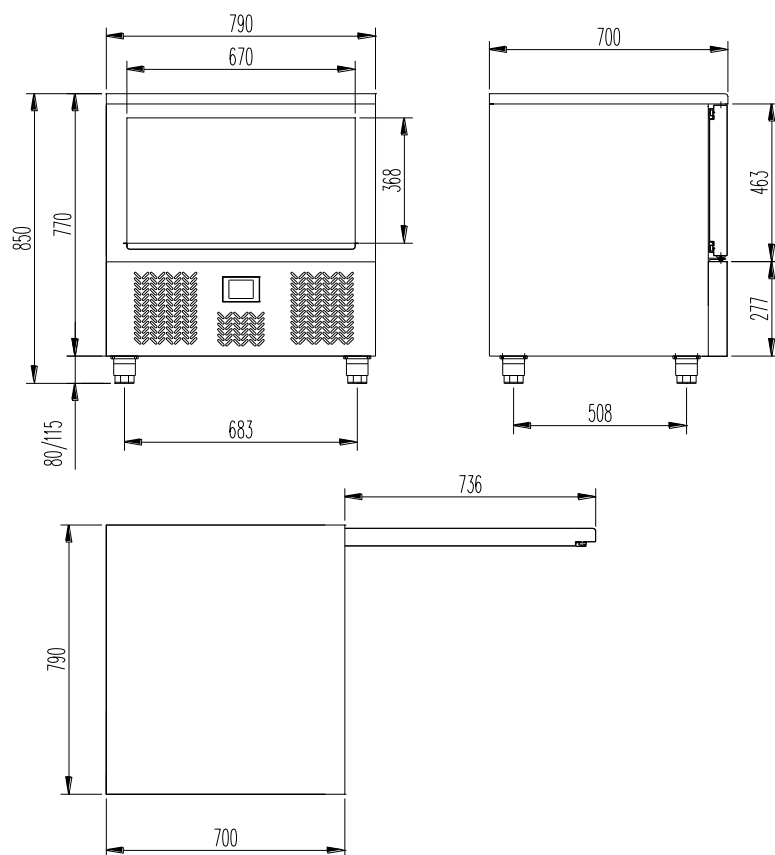
GN 1/1	Capacità	Tensione	Frequenza	Consumo	Dimensioni		
	600 x 400	v	Hz	(max) W	Lungh	Profondità	Altezza
3		230v 1+N	50	587	560	700	520
5	5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
10	10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420

1.3 MISURE GENERALI.

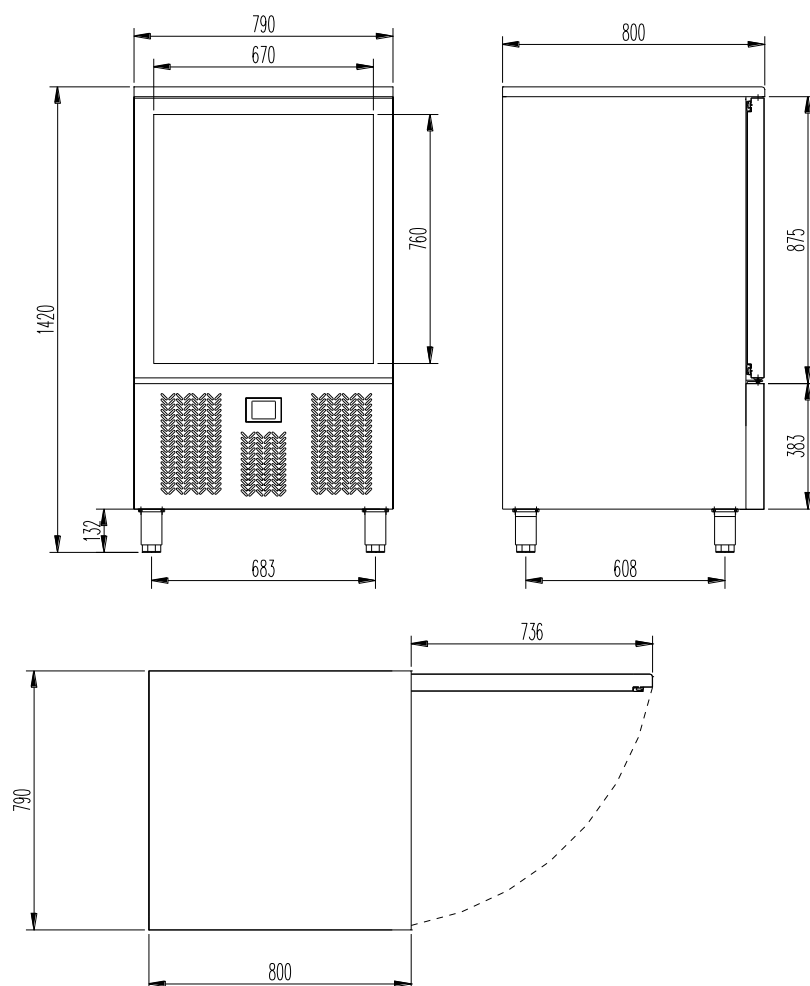
3 GN 1/1



5GN 1/1



- 10GN 1/1



2 USO

2.0 – DATI AMBIENTALI

Temperatura ambiente.

I dati di produzione sono stati realizzati in un laboratorio tecnico in condizioni ambientali según EN17032

Livello di rumorosità

Leq al 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 misure della prova acustica sono state effettuate secondo la norma ISO 230-5. In una sala espositiva rettangolare senza trattamenti fonoassorbenti.

2.1 – DATI DI COSTRUZIONE

- Interno della camera in acciaio inox.
- Pannelli esterni della macchina in acciaio inox.
- Permette l'introduzione di teglie da forno (eccetto 3GN)
- Porta con dispositivo di chiusura automatica (eccetto 3GN)
- Modello misto che permette di effettuare cicli di abbattimento fino alla temperatura di conservazione (+2 °C) o di congelamento (-18 °C).

Si possono eseguire cicli di abbattimento in refrigerazione e congelamento (soft e hard):

- Refrigerazione: 90 minuti.
- Congelamento: 240 minuti.

Ha un timer elettronico e un sensore di temperatura della camera. Controllo dei cicli a tempo o tramite sonda ad ago. Al termine del ciclo di abbattimento può funzionare come un armadio frigorifero: +2, +4° C; o come un congelatore: -18°C, per un breve periodo di tempo.

- Compressore ermetico con condensatore ventilato.
- Isolamento di poliuretano iniettato. Densità di 40 Kg. Senza CFC.
- Evaporatore con tubo di rame e alette di alluminio con vernice anticorrosione.
- Refrigerazione per tiraggio forzato.

2.2 – UTILIZZAZIONE

Queste macchine sono state costruite secondo le direttive CE relative al trattamento e alla conservazione degli alimenti.

L'utilizzo dell'abbattitore consiste nell'abbassare bruscamente la temperatura da un livello (prodotti cotti o freschi) ad un altro livello che garantisce il mantenimento delle proprietà nutrizionali, fisiche e chimiche ottimali degli alimenti.

È opportuno ricordare che l'intervallo di temperatura critica tra i 10 °C e gli 85 °C del prodotto deve essere superato nel più breve tempo possibile. (**È ESSENZIALE METTERE IN FUNZIONE**

L'ABBATTITORE NEL CICLO DI PRE-RAFFREDDAMENTO PRIMA DI INTRODURRE IL PRODOTTO CALDO. PER QUESTO NEL MENU PRINCIPALE, SELEZIONARE PRE-RAFFREDDAMENTO. UNA VOLTA CHE L'ABBATTITORE È PRONTO LO INDICHERÀ.

Si consiglia quando il carico da abbattere è inferiore al 50% della sua capacità eseguire l'abbattimento con la sonda ad ago.

L'Abbattimento refrigerato consiste nell'abbassare la temperatura del cibo cotto da 90°C a 3°C in un tempo di 90 minuti.

L'Abbattimento congelato consiste nel partire da una temperatura di cottura di 90 ° C, fino a -18 ° C in un tempo di 240 minuti.

Nel corso del ciclo di abbattimento:

- Non aprire la porta fino a quando non è terminato.
- Non avvolgere il prodotto e non chiudere i vassoi.
- Non sono consigliati vassoi di altezza superiore a 40 mm.
- Lo spessore del prodotto in vassoio deve essere compatto tra i 2 e i 2,5 cm.
- Si raccomanda di utilizzare contenitori in acciaio inox o alluminio.

Nel corso del ciclo di conservazione:

- Il prodotto deve essere cotto in porzioni sottovuoto per mantenere gli aromi, la freschezza..... e facilitarne la rigenerazione.
- Collocare il prodotto dove è consentita la circolazione dell'aria.
- Non appoggiare sulle griglie elementi che ostacolano la circolazione dell'aria.
- Ridurre al minimo le aperture delle porte e i tempi di manipolazione.
- Non introdurre prodotti caldi o liquidi non coperti.

2.3 – PRODUZIONE

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

MODELLO	PRODUZIONE (kg) (*)	
	REFRIGERAZIONE	CONGELAMENTO
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
10GN 1/1	50	30

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

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

3 – ACCENSIONE

Collegare l'alimentazione del dispositivo, sul display comparirà “loading”:



Una volta caricato, il dispositivo tornerà nello stato in cui si trovava prima di essere collegato alla tensione:

- In stato Home senza alcun messaggio di interruzione dell'alimentazione.

- In esecuzione di un ciclo, con messaggio Mancanza di alimentazione per indicare la prova di mancanza di alimentazione.

3.0 INTERRUZIONE DELLA TENSIONE

Se c'è un'interruzione di corrente quando non è in corso nessuna funzione, quando viene ripristinata l'alimentazione, il dispositivo aprirà lo stato prima dell'interruzione.

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica quando una funzione è attiva, il dispositivo si comporterà come segue al ripristino della corrente:

- Con un congelamento in corso, il ciclo viene interrotto tenendo conto della durata dell'interruzione di corrente.
- Con una conservazione in corso, il ciclo continua mantenendo le stesse impostazioni.

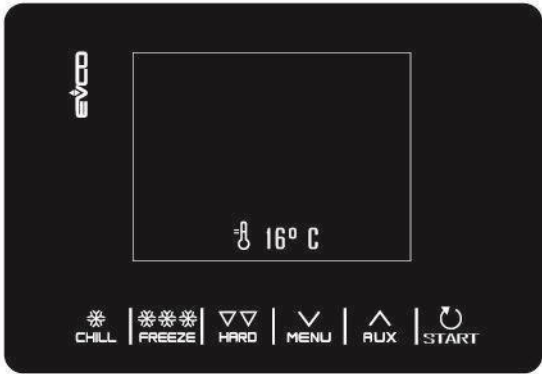
Se la durata dell'interruzione di corrente è stata in grado di causare l'errore dell'orologio (codice "RTC"), sarà necessario resettare il giorno e l'ora effettivi.

Per spegnere il cicalino premere un tasto qualsiasi mentre il cicalino è in funzione.

4 – DISPLAY

4.0 TASTI

Ognuno dei 6 tasti presenti attiva funzioni diverse a seconda del livello di navigazione o della funzione corrente.



Tasti	Funzione
	- Permette di selezionare rapidamente un ciclo di congelamento - Una volta selezionato un ciclo di congelamento, è possibile passare a un ciclo di congelamento, temperatura, tempo e viceversa. - All'interno di un menu o durante una fase di messa a fuoco: serve come tasto "ESC" e riporta il regolatore alla schermata superiore. - Attenzione: con un ciclo in corso il pulsante non è attivo, per interrompere il ciclo premere il pulsante "Start" per 2 secondi.
	- Permette di selezionare rapidamente un ciclo di congelamento - Una volta selezionato un ciclo di congelamento, è possibile passare a un ciclo di congelamento, temperatura, tempo e viceversa.
	- Una volta selezionato il ciclo di congelamento/ultra-congelamento, è possibile passare dalla modalità "hard" alla modalità "soft" e viceversa.

	- La Home page: consente di accedere al menu della macchina - All'interno di un menu: consente la navigazione verso il basso - Durante una messa a fuoco: diminuisce il valore della grandezza che si vuole modificare.
	- La Home page: consente di accedere al menu di selezione dei cicli speciali della macchina - All'interno di un menu: consente la navigazione verso l'alto - Durante una messa a fuoco: aumenta il valore della grandezza che si vuole modificare.
	- Breve pressione: avvia la funzione selezionata o dà accesso alla pagina del menu selezionata - Pressione prolungata per 2 secondi: interrompe il ciclo in corso - Durante una messa a fuoco: permette di rendere modificabile il valore da modificare, mentre una successiva pressione dello stesso conferma il valore configurato.

4.1 Icone

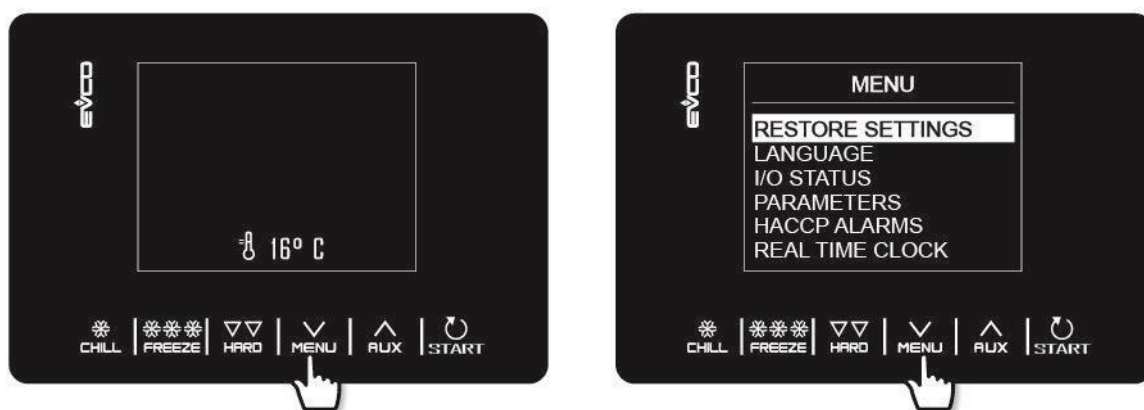
Icona	Significato
	Temperatura camera
	Temperatura al centro
	Refrigerazione
	Refrigerazione hard
	Congelamento
	Congelamento soft
	Ciclo a tempo
	Uscita compressore acceso
	Ciclo in corso
	Porta aperta. La visualizzazione scompare automaticamente alla chiusura della porta o alla pressione di un pulsante.

	Ciclo di sanificazione del pesce in corso
	Ciclo di indurimento del gelato in corso
	Ciclo di scongelamento in corso
	Numero della fase corrente
	Ciclo di congelamento/ultracongelamento completato con successo
	Ciclo di congelamento/ultracongelamento non completato con successo

5 – CONFIGURAZIONI

5.0 OSSERVAZIONI PRELIMINARI

L'elenco delle configurazioni è accessibile cliccando sullo schema Home 

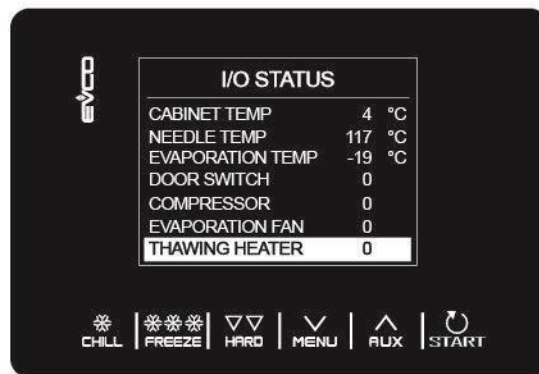


5.1 LINGUE

E' possibile scegliere tra Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Portoghese, Cinese Tradizionale e Cinese Semplificato.

5.2 STATI INTERNI I/O

Menu di visualizzazione degli stati interni, temperatura della camera, temperatura sonda ad ago....



Per tornare al livello precedente di questo menu, premere il tasto .

5.3 PARAMETRI

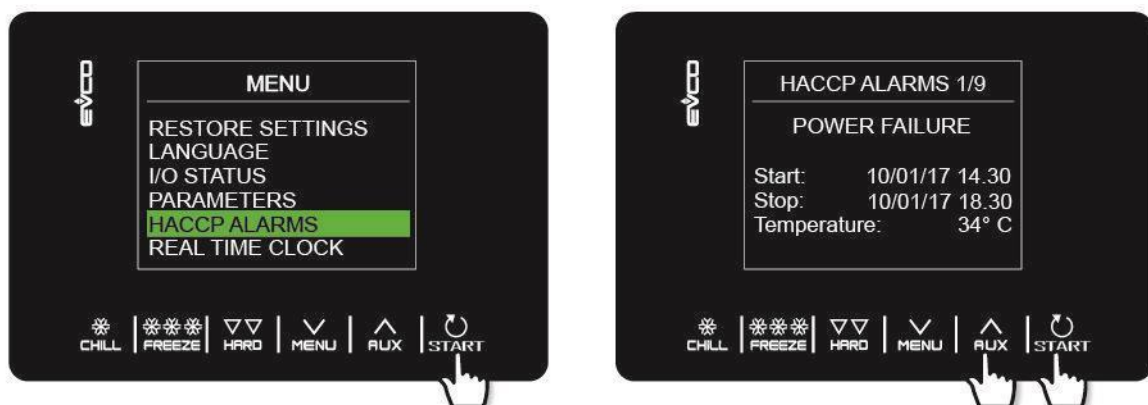
Per visualizzare i parametri del menu è necessario inserire precedentemente la password -17 o -19 a seconda della versione utilizzando il pulsante per modificare il valore dei parametri, selezionare il parametro desiderato e con il pulsante   renderlo modificabile; infine confermare con il tasto .

La macchina è configurata dalla fabbrica per un funzionamento ottimale in determinate condizioni e non si consiglia di modificare i parametri. In caso di modifica di uno qualsiasi dei parametri di funzionamento, il produttore declina ogni responsabilità per eventuali malfunzionamenti, o rotture della macchina.

Per il ripristino dei dati, accedere al menu di configurazione del pulsante , selezionare recupero dati e premere . Per resettare i parametri, è necessario prima inserire la password 149.

5.4 ALARMI HACCP

Accedere al menu di configurazione tramite , selezionare Allarmi HACCP e premere  per consultare gli ultimi 9 allarmi HACCP memorizzati. Se non è presente alcun allarme HACCP, il display mostrerà "NO ALARM".



Gli allarmi nell'elenco HACCP sono:

Durata ciclo di congelamento/ultracongelamento, Interruzione di tensione, Porta aperta, Allarme alta temperatura,
 Allarme bassa temperatura
 La loro ubicazione nel tempo dipende dalla presenza o meno dell'allarme RTC.

5.5 REAL TIME CLOCK

Nella pagina Real-time CLOCK, premendo il pulsante  le 2 cifre corrispondenti all'anno iniziano a lampeggiare e possono essere impostate con i tasti  , premendo il tasto START per confermare. Una volta impostate la data e l'ora, si ritorna al menu precedente dopo 50 secondi in cui non si è premuto alcun tasto.  o premendo il pulsante .

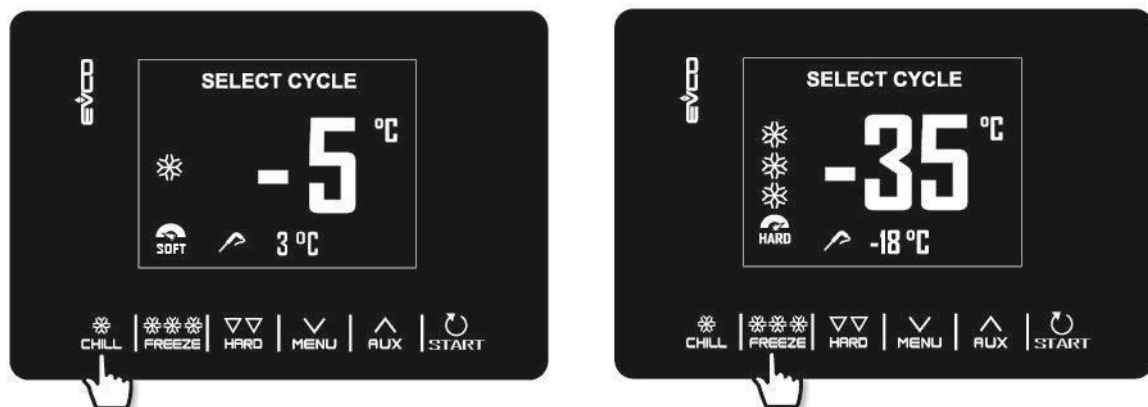
6 – FUNZIONI

6.0 CICLI DI FUNZIONAMENTO

Il dispositivo è in grado di gestire i seguenti cicli di refrigerazione e congelamento:

- Refrigerazione a temperatura e conservazione
- Refrigerazione hard a temperatura e conservazione
- Refrigerazione a tempo e conservazione
- Refrigerazione hard a tempo e conservazione
- Congelamento a temperatura e conservazione
- Congelamento soft a temperatura e conservazione
- Congelamento a tempo e conservazione
- Congelamento soft a tempo e conservazione

Le funzioni di abbattimento sono accessibili rapidamente premendo il pulsante  .

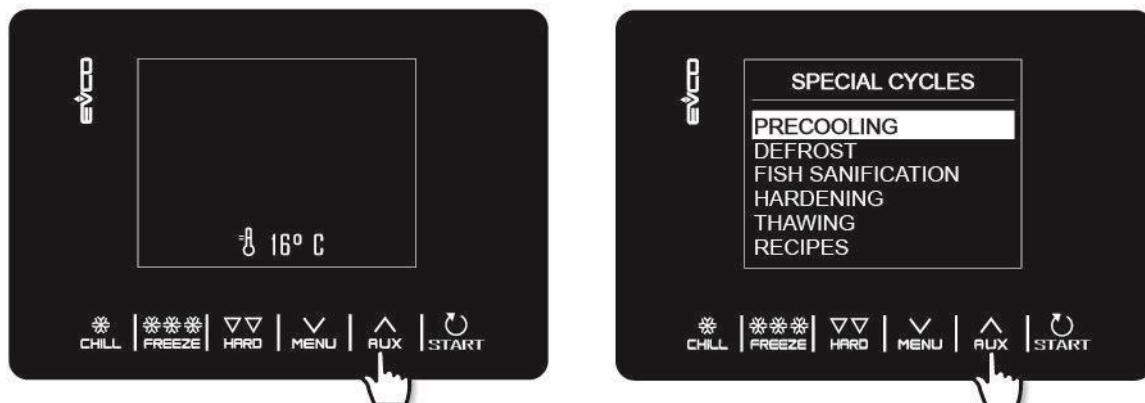


Oltre ai cicli di refrigerazione e congelamento, il regolatore è in grado di gestire i seguenti cicli speciali.

L'accesso al menu dei cicli speciali avviene premendo il tasto .

Pre-raffreddamento, sbrinamento manuale, sanificazione pesce, indurimento gelato, sbrinamento (non disponibile), sterilizzazione della camera (non disponibile), riscaldamento della sonda ad ago (opzionale su

richiesta), ricette (programmi con cicli preimpostati).



Durante l'esecuzione del ciclo, il display mostrerà i dati più significativi:

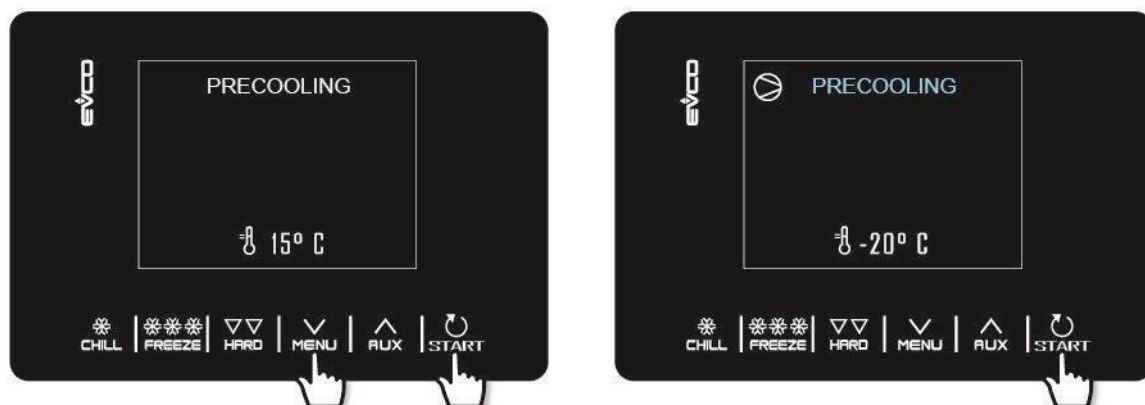
- Quando la macchina è attiva, l'icona del compressore in alto a sinistra è accesa.
- Quando una ricetta è in corso, le frecce blu indicano il nome della ricetta;
- Quando è in corso uno scongelamento, viene visualizzata la parola "defrost".

È possibile terminare il ciclo in qualsiasi momento premendo il pulsante **START** per 2 secondi.

6.1 PRE-RAFFREDDAMENTO

Si tratta di un ciclo di refrigerazione che può precedere tutti i cicli di funzionamento ed è consigliabile eseguirlo prima di qualsiasi ciclo di abbattimento.

Accedere al menu cicli speciali col pulsante **AUX** e selezionare PRE-COOLING: La pressione successiva darà inizio al ciclo. **START**



Una volta raggiunto il setpoint della camera, il buzzer suona, il ciclo continua mantenendo la temperatura della camera raggiunta fino a quando il pulsante viene premuto per 2 secondi **START** o fino all'inizio di un ciclo di refrigerazione/congelamento.

In caso di interruzione della tensione, il ciclo si arresta.

6.2 TEST DI INSERIMENTO SONDA AD AGO

I cicli di temperatura sono preceduti da un test in due fasi per verificare il corretto inserimento della sonda ad ago.

Il test consiste in due fasi, la seconda delle quali viene eseguita solo se la prima non viene completata con successo. Se il ciclo è stato completato con successo, inizia con la temperatura o con un ago. Se la seconda fase non dà un risultato positivo, cioè la sonda ad ago non è inserita, il cicalino emette un suono e il ciclo si commuta automaticamente in tempo.

6.3 CICLI DI REFRIGERAZIONE/CONGELAMENTO

Pulsando i tasti  o  seleziona rispettivamente un ciclo di refrigerazione e un ciclo di congelamento. Il dispositivo proporrà un programma a tempo o a temperatura per passare da una modalità all'altra, premere nuovamente il pulsante  o il pulsante .

Una volta selezionato il ciclo desiderato, attraverso la pressione del pulsante  è possibile aggiungere una fase (hard per la refrigerazione, soft per il congelamento) che verrà eseguita precedentemente con la fase standard, passando da cicli ad una fase a cicli in due fasi.



Esempio di ciclo di refrigerazione in temperatura (ago), aggiunta di fase hard, modifica rapida del setpoint della camera per la fase soft e ciclo di avvio.

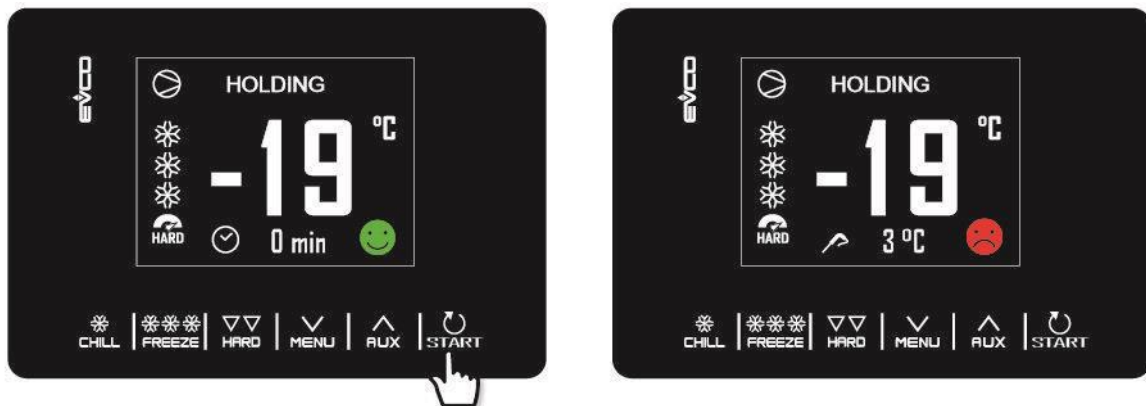


Esempio di un ciclo di congelamento a temperatura (ago), conversione in ciclo a tempo, modifica rapida della durata del ciclo di congelamento e avvio del ciclo.

Se il ciclo è a temperatura, il test viene eseguito per verificare il corretto inserimento della sonda ad ago nell'alimento da abbattere. Se il test non viene superato, il ciclo passa automaticamente a tempo: il buzzer emette un segnale acustico e il display visualizza il tipo di ciclo a tempo.

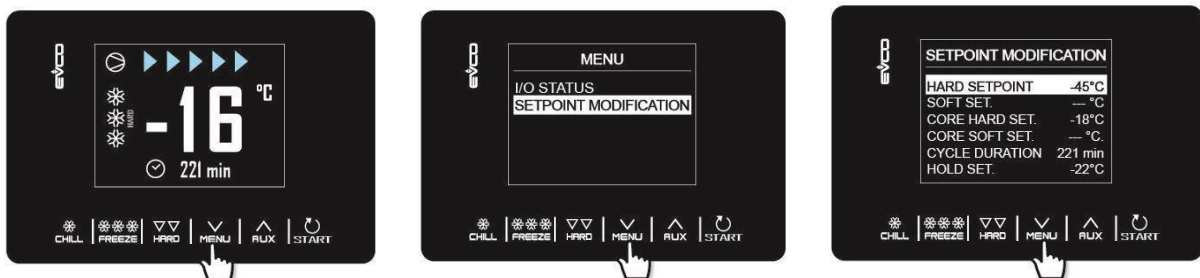


Al termine del ciclo di refrigerazione/congelamento, quando la temperatura della sonda ad ago è stata raggiunta o per il tempo, il buzzer suona e inizia la fase di conservazione; quando il ciclo a temperatura non termina entro il tempo impostato, compare un messaggio di avviso.



La fase di conservazione si completa premendo il pulsante **START** per 2 secondi. L'abbattitore non è progettato per trattenere il prodotto per un lungo periodo di tempo.

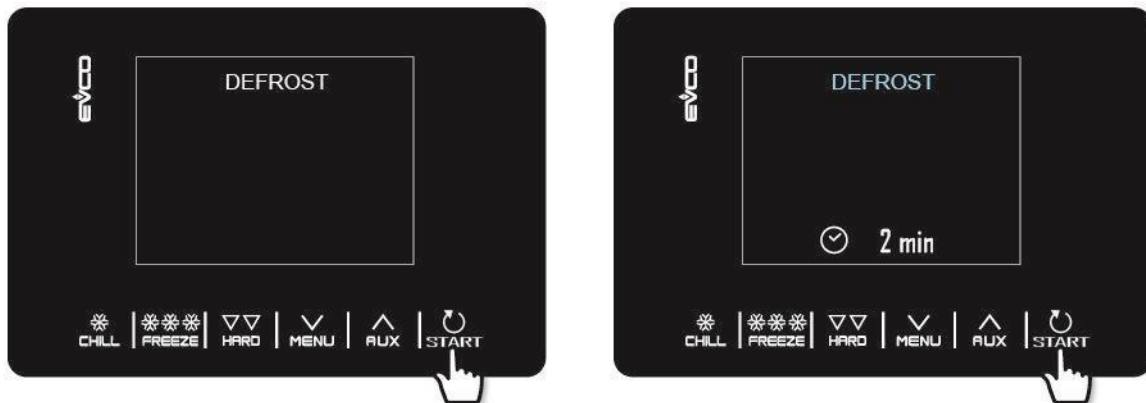
Durante l'esecuzione di un ciclo, premendo il pulsante è possibile accedere ad una pagina avanzata dove è possibile modificare il setpoint di lavoro (non consigliato) per il ciclo in corso e visualizzare tutti gli stati interni della macchina. **MENU**



6.4 SCONGELAMENTO MANUAL

Un ciclo di scongelamento viene attivato manualmente solo se sono soddisfatte determinate condizioni di temperatura. Accedere al menu cicli speciali con il pulsante **AUX** e selezionare DEFROST: a questo punto verrà visualizzato sullo schermo e premendo il tasto **START** il ciclo avrà inizio.

Se le condizioni per lo scongelamento non sono soddisfatte premendo il pulsante START, lo scongelamento non viene eseguito. Quando si preme per eseguire lo scongelamento, se lo sportello è chiuso viene visualizzato "open door".

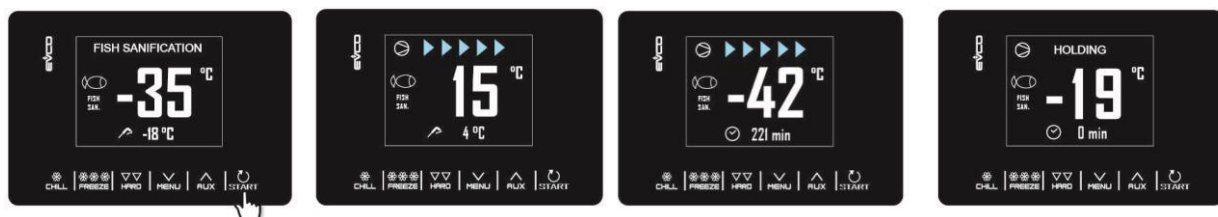


Si consiglia di effettuare uno scongelamento manuale dopo ogni ciclo, specialmente se si realizza un ciclo dopo l'altro.

6.5 SANIFICAZIONE DEL PESCE

Accedere al menu cicli speciali con il pulsante **AUX** e selezionare SANIFICAZIONE PESCE: a questo punto verrà visualizzato sullo schermo e premendo il tasto **START** il ciclo avrà inizio.

Si tratta di un ciclo speciale composto da più fasi:



Durante l'esecuzione, il dispositivo visualizzerà sempre la temperatura della camera e, a seconda della fase in corso, la temperatura di fine congelamento o la durata del mantenimento.

Il ciclo di sanificazione inizia con la fase di congelamento. Quando la temperatura registrata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine congelamento, il dispositivo passa automaticamente al mantenimento.

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

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

Il Test inserimento ago viene sempre eseguito all'inizio del ciclo: se il Test non è stato completato, il cicalino suona e il ciclo si interrompe.

Il ciclo può essere interrotto in anticipo premendo il pulsante  per 2 secondi.

6.6 INDURIMENTO DEL GELATO

Questo tipo di ciclo viene utilizzato principalmente nel settore del gelato e della pasticceria per dare uno "shock termico" ai prodotti in lavorazione. Si tratta di un ciclo di congelamento continuo

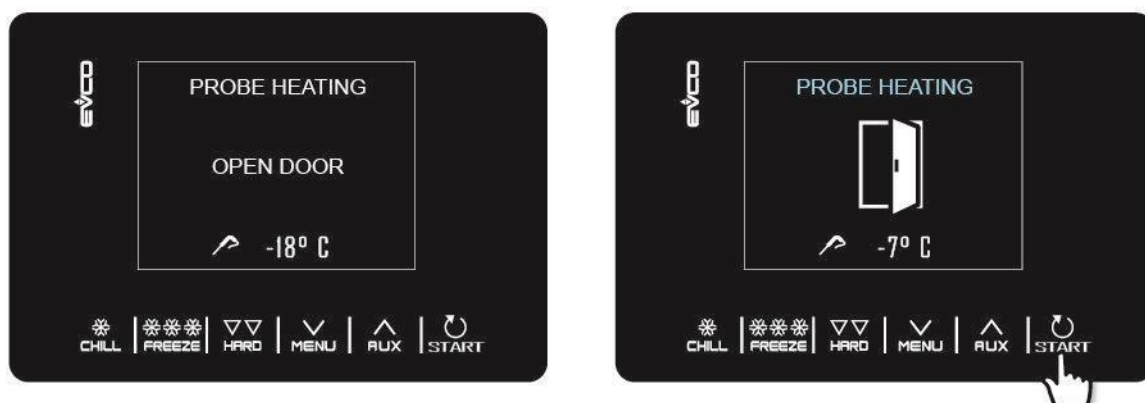
Accedere al menu cicli speciali con il pulsante  e selezionare INDURIMENTO GELATO: a questo punto verrà visualizzata la schermata iniziale per   l'ora del timer può essere modificata. La successiva pressione di  il ciclo inizierà e la scadenza del timer sarà segnalata dal segnale acustico. Il ciclo continua fino a quando il pulsante  viene premuto per 2 secondi.



6.7 Sonda AD AGO RISCALDATA (opzionale)

Il riscaldamento deve essere effettuato con lo sportello aperto e l'eventuale chiusura dello sportello a ciclo avviato non influisce più sul funzionamento dello stesso.

Accedere al menu cicli speciali col pulsante  e selezionare PROBE HEATING: Premendo  il ciclo si avvia e può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante  per 2 secondi.

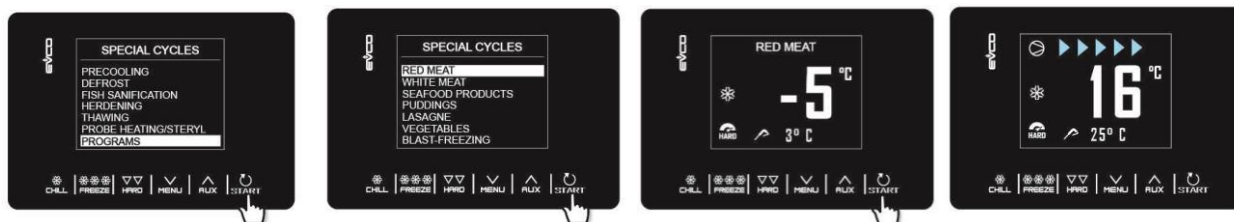


Al termine del riscaldamento, il cicalino suona per un secondo e lo schermo ritorna alla pagina Home.

6.8 RICETTE

Le ricette sono programmi predefiniti pronti all'uso che propongono una serie di cicli ottimizzati per tipo di alimento. Le ricette possono essere modificate prima dell'inizio del ciclo, ma non possono essere salvate o sovrascritte.

Accedere al menu cicli speciali col pulsante **▲** **RUX** e selezionare ricette per visualizzare l'elenco dei programmi di refrigerazione/congelamento predefiniti disponibili. Usare i tasti per selezionare la ricetta desiderata, modificare il setpoint se necessario e iniziare premendo il pulsante **▲** **RUX** **▼** **MENU** **○** **START**



Carni rosse AD AGO

Fase 1	Set Camera	-25° C
	Set Ago	20° C
Fase 2	Set Camera	-5° C
	Set Ago	2°
Conservazione	Set Camera	2° C

Carni bianche

Fase 1	Set Camera	-25° C
	Set Durata	27 min.
Fase 2	Set Camera	-5° C
	Set Durata	63 min.
Conservazione	Set Camera	2° C

Prodotti di pesce

Fase 1	Set Camera	-25° C
	Set Durata	27 min.
Fase 2	Set Camera	-5° C
	Set Durata	63 min.
Conservazione	Set Camera	2° C

CREME

Fase 1	Set Camera	-5° C
	Set Durata	90 min.
Conservazione	Set Camera	2° C

LASAGNE

Fase 1	Set Camera	-5° C
	Set Durata	90 min.
Conservazione	Set Camera	2° C

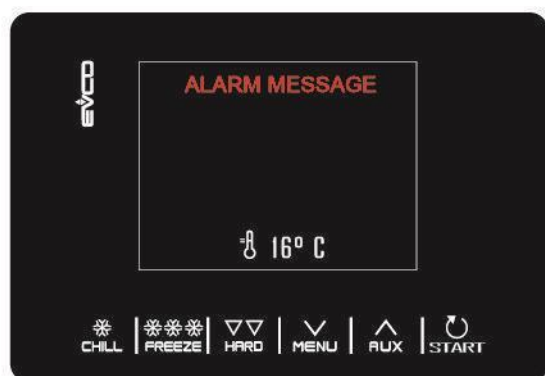
Verdure		
Fase 1	Set Camera	-5° C
	Set Durata	90 min.
Conservazione	Set Camera	2° C

Congelamento rapido AD AGO

Fase 1	Set Camera	0° C
	Set Ago	3° C
Fase 2	Set Camera	-12° C
	Set Ago	-3° C
Fase 3	Set Camera	-30° C
	Set Ago	-18° C
Conservazione	Set Camera	-20° C

7 ALARMI

Gli allarmi saranno visualizzati nella schermata Start se l'effetto è quello di interrompere o non attivare il ciclo; se sono tali da consentire la continuazione del ciclo in corso, sostituiranno la "barra di avanzamento ciclo" fino alla loro scomparsa.



La seguente tabella mostra l'elenco degli allarmi.

Codice	Significato
RTC	Errore orologio. Soluzione: - Riconfigurare il giorno e l'ora effettivi. Principali conseguenze: - Il dispositivo non memorizza la data e l'ora di attivazione di un allarme HACCP. L'uscita di allarme verrà attivata.

SONDA CAMERA	Errore sonda camera. Soluzione: - Controllare il valore del parametro P0 - Controllare l'integrità della sonda - Verificare il collegamento della sonda al dispositivo - Controllare la temperatura della cella. Principali conseguenze: - Se l'errore si verifica durante la modalità stand-by, non è possibile avviare un ciclo operativo. - Se l'errore si manifesta durante un ciclo, il ciclo continua e il compressore funziona in modo continuo. - L'allarme di temperatura minima non verrà mai attivato. - L'allarme di temperatura massima non verrà mai attivato. - Le resistenze della porta non si accenderanno mai. L'allarme verrà attivato.
SONDA EVAPORATOR	Errore sonda evaporat. Soluzione: Gli stessi errori della sonda della camera, ma relativamente alla sonda evaporatore. Principali conseguenze: L'uscita di allarme verrà attivata.
SONDA AD AGO	Errore sonda ad ago. Soluzione: - Gli stessi errori della sonda della camera, ma relativamente alla sonda ad ago. Principali conseguenze: - Se l'errore si verifica durante la modalità stand-by, i cicli di funzionamento a temperatura iniziano a tempo. - Se l'errore compare durante il riscaldamento della sonda ad ago, il riscaldamento viene interrotto. L'uscita di allarme verrà attivata.
ALTA PRESSIONE	Allarme alta pressione. Soluzione: - Controllare le condizioni di ingresso multifunzione -Principali conseguenze: - Se il ciclo in corso include l'uso del compressore, il ciclo viene interrotto. - L'allarme è scattato. La ventola del condensatore si accende..
Porta aperta	Allarme porta aperta. Soluzione: - Controllare le condizioni della porta - Controllare la posizione dell'interruttore della porta. Principali conseguenze: L'uscita di allarme verrà attivata.

ALTA TEMPERATURA	Allarme di temperatura massima (allarme HACCP). Rimedi: Controllare la temperatura della camera, la temperatura ambiente e la quantità di prodotto Principali conseguenze: Il dispositivo memorizza l'allarme L'uscita di allarme verrà attivata.
Durata ciclo	Allarme di refrigerazione a temperatura o congelamento a temperatura non completato entro la durata massima (allarme HACCP). Soluzione: Controllare il carico del prodotto e la temperatura e l'umidità ambientale Principali conseguenze: Il dispositivo memorizza l'allarme L'uscita di allarme verrà attivata.
INTERRUZIONE DELLA TENSIONE	Allarme di interruzione dell'alimentazione (allarme HACCP). Soluzione: - Verificare il collegamento dispositivo- alimentazione Principali conseguenze: Il dispositivo memorizza l'allarme L'eventuale ciclo in corso riprenderà quando l'alimentazione viene ripristinata. L'uscita di allarme verrà attivata.
INS AGO SANIFICAZIONE	Allarme sanificazione. Soluzione: Verificare il corretto inserimento della sonda ad ago Principali conseguenze: Il ciclo di sanificazione sarà interrotto
INSERZIO NE SONDA AD AGO	Allarme ago non incluso. Rimedi: Verificare il corretto inserimento della sonda ad ago Principali conseguenze: Il ciclo a temperatura attuale viene commutato in un ciclo a tempo

7.0 PRECAUZIONI D'USO

- ✓ Non appendersi alle porte, la stabilità della macchina è garantita con le porte aperte.
- ✓ NON UTILIZZARE oggetti appuntiti nelle vicinanze del circuito del refrigerante né degli EVAPORATORI, CONDENSATORI, PROTEZIONI DELLE VENTOLE, linee di ingresso e di uscita...
- ✓ Si sconsiglia di lavorare con le mani bagnate o a piedi nudi quando si maneggiano i comandi e l'ambiente circostante di parti o componenti elettrici.

8 MANUTENZIONE

Attraverso queste linee guida vogliamo offrire a Lei e al servizio di assistenza tecnica un aiuto, in modo che, per tutta la sua vita utile l'abbattitore fornisca sempre un servizio imbattibile.

Affronteremo la pulizia che si può fare e un breve controllo della macchina prima di informare il servizio tecnico. Speriamo che le sia utile.

8.0 PULIZIA DA ESEGUIRE A CURA DELL'UTENTE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia **l'apparecchio deve essere scollegato dalla presa di corrente.**

Alcuni modelli sono dotati di scarico per facilitare la pulizia, nonché l'eventuale uscita di liquidi dagli alimenti. Durante le operazioni di pulizia è indispensabile rimuovere il tappo di scarico e pulirlo per evitare ostruzioni con la presenza di elementi solidi. In questo modo i liquidi presenti non stagnano. **Dovrebbe essere installato di nuovo dopo la pulizia.**

Per la pulizia con acqua è indispensabile scollegare l'apparecchio. Non rimuovere i pannelli per accedere ai componenti elettrici se non da personale di assistenza autorizzato ad eseguire operazioni di manutenzione e riparazione.

La pulizia interna dell'abbattitore deve essere eseguita con la massima cura.

8.1 SONDA AD AGO (sonda ad ago riscaldata opzionale)

Si tratta di un componente di uso frequente, quindi deve essere curato nel luogo in cui è collocato e mantenuto pulito per evitare la trasmissione di germi e batteri da un alimento all'altro.

Fare attenzione all'incisione sul prodotto e a sua volta alla disconnessione; deve essere sempre presa dalla parte più spessa e mai dal cavo. Deve essere rimossa alternando un movimento alla rotazione per facilitarne la rimozione ed evitarne la rottura o la flessione.

Deve essere collocato nel cuore del prodotto e nella sua parte più grande.

Per facilitare il lavoro, la sonda ad ago deve essere posizionata prima di rimuovere i vassoi.

8.2 CONTROLLO PERIODICO

Eseguito dall'utente

- Si consiglia di non avere fonti di calore in prossimità dell'abbattitore.
- L'apparecchio deve essere ben livellato per evitare vibrazioni eccessive.
- La guarnizione della porta è in buone condizioni e si chiude saldamente con il corpo.
- La spina elettrica è saldamente collegata alla presa di corrente.
- Verificare che il vassoio di raccolta dell'acqua sia in buone condizioni per svolgere la sua funzione (solo per alcuni modelli).
- Controllare che il tubo di scarico nella camera non sia ostruito.
- Controllare che il circuito del condensatore non sia ostruito dalla polvere. In caso di sporco, contattare il Servizio Tecnico per la pulizia.
- Controllare che la griglia della ventola dell'evaporatore non sia ostruita da residui di cibo.

8.3 NON UTILIZZO PROTRATTO NEL TEMPO

- Spegnerne l'apparecchio.
- Scollegare il cavo di collegamento.
- Svuotare e pulire la parte interna.
- Lasciare la porta leggermente aperta per consentire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di muffe.

8.4 CONTROLLO GENERALE DELLA MACCHINA

Nel caso si debba richiedere l'intervento del tecnico è possibile effettuare un controllo della macchina prima di chiamarlo. In alcuni casi, i malfunzionamenti che possono insorgere sono dovuti a semplici cause che possono essere risolte dall'utente stesso.

A titolo di esempio possiamo citarne alcuni:

a) L'abbattitore non funziona

- Controllare che la corrente raggiunga l'abbattitore osservando che l'interruttore principale sia acceso, se presente, e che il display si illumini, dopo aver premuto un tasto qualsiasi, poiché al termine di un ciclo non viene premuto alcun tasto, passa allo stato di consumo minimo (Stand by).

b) In caso di temperatura insufficiente

- Verificare che non ci sia una fonte di calore nelle vicinanze.
- Verificare che la temperatura ambiente non sia superiore a +38°C che è la temperatura massima di esercizio dell'apparecchio.
- Verificare che il carico dei prodotti sia perfettamente posizionato, senza bloccare le uscite d'aria della ventola interna, e che il tempo trascorso da quando è stato posizionato sia sufficiente a raffreddare i prodotti.
- Controllare che il condensatore sia pulito: Tenere presente che più pulito è l'impianto di refrigerazione, maggiore è il risparmio energetico, in particolare l'alettatura del condensatore. La frequenza sarà determinata in base alle caratteristiche dei locali. In caso di sporco, contattare il Servizio Tecnico per la pulizia.
- Controllare che le porte si chiudano correttamente.

c) In caso di rumori strani o eccessivi

- Controllare che il mobile sia in piano e che le porte si chiudano correttamente.
- Verificare che non vi sia alcun oggetto che sfregi contro un elemento del mobile dell'abbattitore.
- Controllare che le viti (almeno quelle visibili) siano ben strette.

8.5 MANUTENZIONE SPECIALE

(Personale tecnico autorizzato)

- Pulizia del condensatore: Durante la pulizia, prestare attenzione a non piegare le alette in alluminio del condensatore, in quanto ciò non permetterebbe il passaggio dell'aria e non provocherebbe condensa, causando gravi danni all'apparecchiatura e rendendone la riparazione fuori garanzia.
- Verificare che le condizioni di temperatura ambiente non siano superiori a quelle indicate per l'abbattitore.
- Se la ventilazione non è sufficiente, la garanzia decade
- Controllare che le porte si chiudano correttamente.
- Non smontare la protezione degli elementi mobili, né i pannelli frontali senza **averli prima scollegati dalla rete elettrica.**
- Utilizzare i guanti prima di entrare nell'area dell'unità condensante, a causa dell'esistenza di alte temperature in alcuni elementi e del conseguente rischio di ustioni.
- Se il tubo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico autorizzato per evitare rischi.
- In caso di sostituzione, il terminale di terra deve essere riportato nella sua posizione.
- Se è necessario cambiare qualsiasi cavo, non diminuire mai la sezione del cavo.
- Il coperchio interno dell'impianto elettrico è molto importante, se lo si deve smontare, quando lo si rimonta bisogna lasciarlo com'era.

8.6 TESTATO Y GARANZIA

L'abbattitore è stato testato e attraverso i test stabiliti per la sua produzione i risultati sono stati soddisfacenti.

Il fornitore può richiedere la restituzione del pezzo difettoso per analisi e statistiche.

L'azienda correggerà eventuali errori o difetti a condizione che la macchina sia stata utilizzata secondo le istruzioni del manuale.

IN CASO DI RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DI PARTI, INDICARE SEMPRE IL CODICE E IL NUMERO DI REGISTRAZIONE DELL'APPARECCHIO, CHE SI TROVANO SULLA TARGHETTA DEI DATI.

Le istruzioni per l'uso devono essere lette attentamente in quanto esistono linee guida di sicurezza che devono

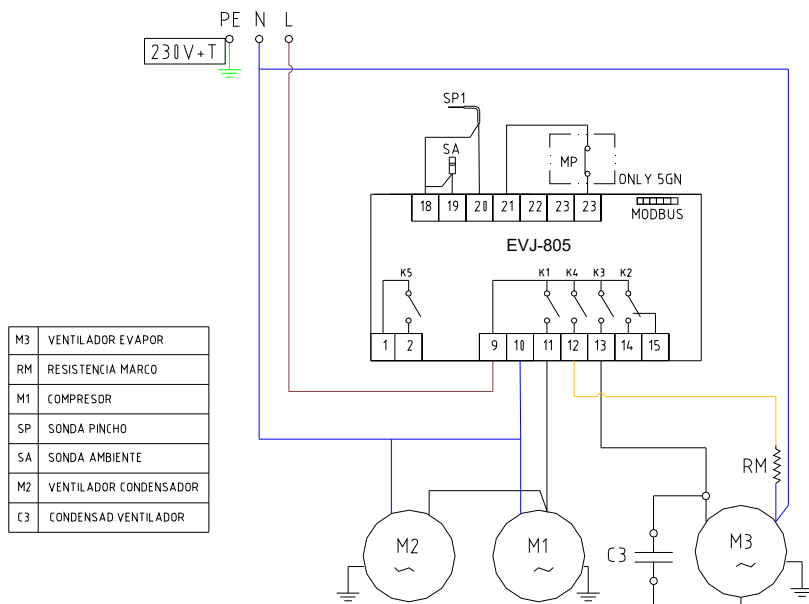
essere tenute in considerazione per quanto riguarda la sicurezza.

Si declina ogni responsabilità se la macchina è stata manipolata in modo diverso da quanto indicato nel manuale e da personale non autorizzato e qualificato.

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 3, 5 GN EVJ-805

Blast chiller



ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 10 GN EVJ-805

Blast chiller

