

06/2018

Mod: GTP-5/LD

Production code: 19048718



Diamond
catering equipment

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO EVJ805:

ABATIDOR DE TEMPERATURA



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	3
1.0	EMPLAZAMIENTO	3
1.1	LIMPIEZA	3
1.2	CONEXIONADO	3
1.3	MEDIDAS GENERALES	4
2	USO	6
2.0	- DATOS AMBIENTALES	6
2.1	- DATOS CONSTRUCTIVOS	6
2.2	- UTILIZACIÓN	6
2.3	- PRODUCCIÓN	7
3	- ENCENDIDO	7
3.0	CORTE DE TENSION	8
4	- DISPLAY	8
4.0	TECLAS	8
4.1	Iconos	9
5	- CONFIGURACIONES	10
5.0	OBSERVACIONES PRELIMINARES	10
5.1	IDIOMAS	11
5.2	ESTADOS INTERNOS I/O	11
5.3	PARAMETROS	11
5.4	ALARMAS HACCP	11
5.5	REAL TIME CLOCK	12
6	- FUNCIONES	12
6.0	CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	12
6.1	PRE-ENFRIAMIENTO	13
6.2	PRUEBA DE INSERCIÓN DE SONDA PINCHO	14
6.3	CICLOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN	14
6.4	DESESCARCHE MANUAL	16
6.5	SANIFICACIÓN PESCADO	17
6.6	ENDURECIMIENTO HELADO	17
6.7	SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional)	18
6.8	RECETAS	18
7	- ALARMAS	20
7.0	PRECAUCIONES USO	22
8	MANTENIMIENTO	22
8.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	23
8.1	SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)	23
8.2	CHEQUEO REGULAR	23
8.3	LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERÍODO PROLONGADO	23
8.4	GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA	23
8.5	MANTENIMIENTO ESPECIAL	24
8.6	TESTADO Y GARANTÍA	24

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

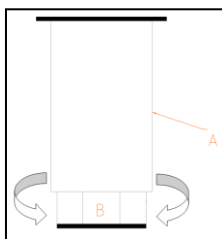
1.0 EMPLAZAMIENTO

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, 10GN 1/1.

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.

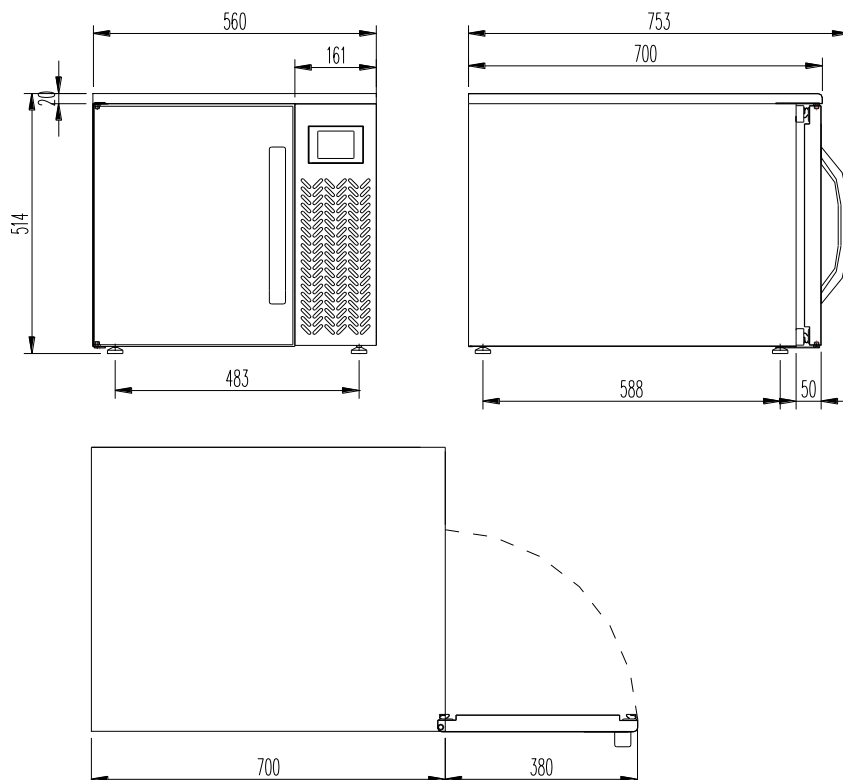
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

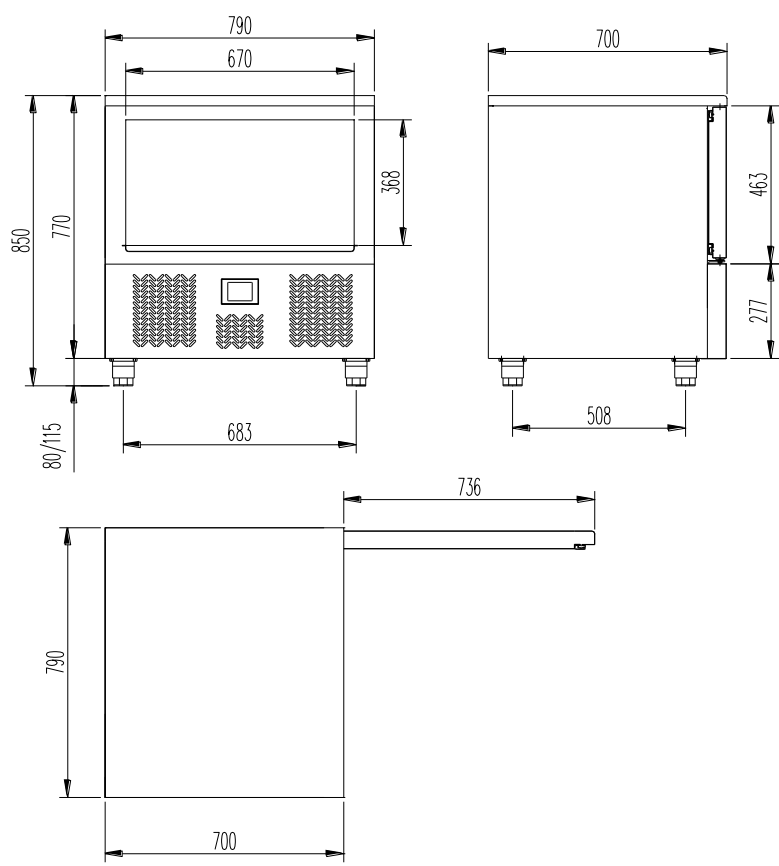
GN 1/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
	600*400mm	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3		230v 1+N	50	587	560	700	520
5	5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
10	10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420

1.3 MEDIDAS GENERALES.

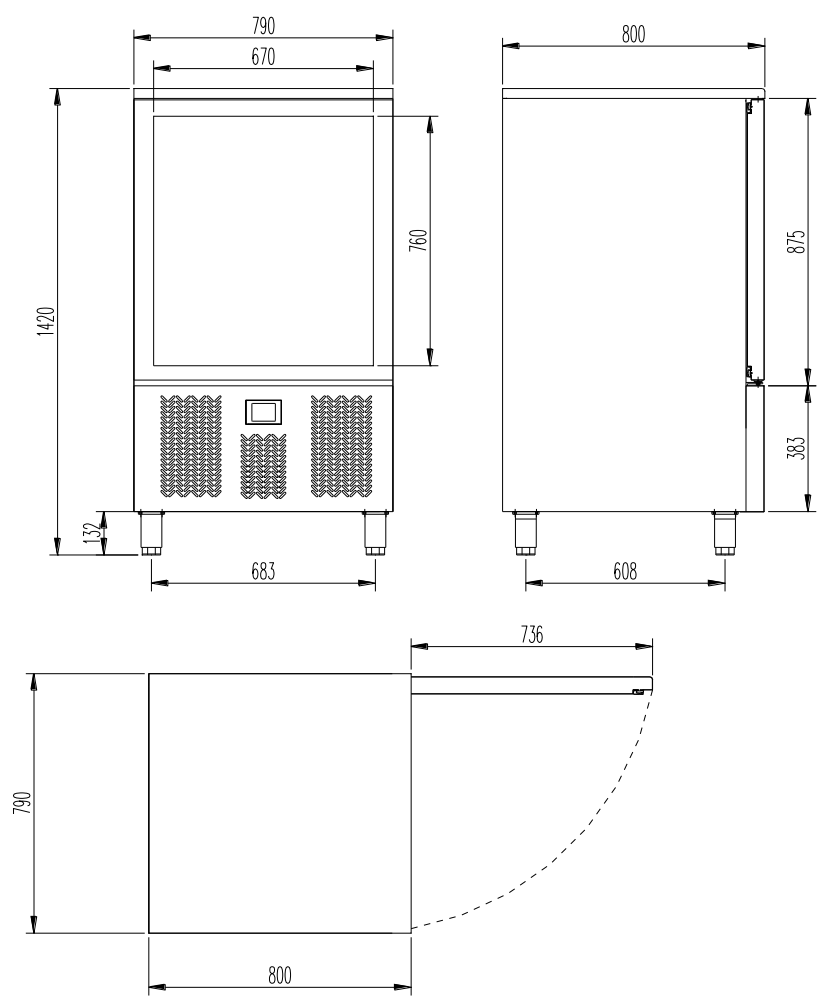
3 GN 1/1



5GN 1/1



- 10GN 1/1



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

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

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

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

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

2.2 – UTILIZACIÓN

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

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

Es conveniente mencionar que la franja crítica de temperatura entre 10° C y 85° C en el producto, debe pasarse en el mínimo tiempo posible. (**ES IMPRESCINDIBLE PONER EN**

FUNCIONAMIENTO EL ABATIDOR EN EL CICLO PRE-ENFRIAMIENTO ANTES DE INTRODUCIR EL PRODUCTO CALIENTE. PARA ELLO, EN MENÚ PRINCIPAL, SELECCIONAR PREENFRIAMIENTO. UNA VEZ QUE ESTÉ A PUNTO EL ABATIDOR, SE LO INDICARÁ.)

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

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 cm
- Recomendable utilizar recipientes de inoxidable o aluminio.

Durante el ciclo de conservación:

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

2.3 – PRODUCCIÓN

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

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

REFRIGERACIÓN: Bajar la temperatura de +70°C a 3°C en 90 minutos.

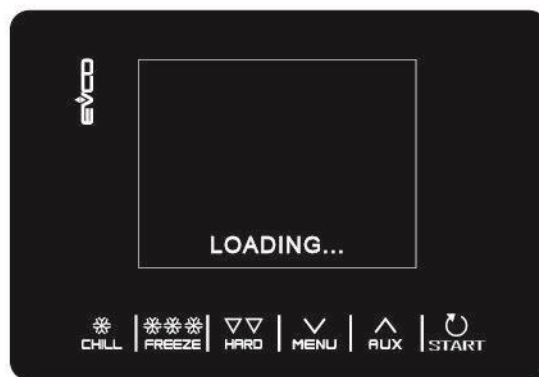
Modelo	Capacidad Kg.
3GN 1/1	8
5GN 1/1	12
10GN 1/1	30

CONGELACIÓN: Bajar la temperatura de +70°C hasta congelar a -18° C en 240 minutos.

Modelo	Capacidad Kg.
3GN 1/1	5
5GN 1/1	8
10GN 1/1	20

3 – ENCENDIDO

Conectar la alimentación del dispositivo, en pantalla aparece loading durante está:



Completado la carga, el dispositivo se llevará en el estado en que se encontraba antes de conectar a tensión:

- En estado Home sin ningún mensaje de interrupción de alimentación.
- En ejecución de un ciclo, con mensaje Corte de tensión a indicar la prueba de falta de alimentación.

3.0 CORTE DE TENSION

Si se manifiesta una interrupción de la alimentación cuando no está en curso ninguna función, al restablecer la alimentación el dispositivo abrirá el estado antes de la interrupción.

Si se manifiesta una interrupción de la alimentación cuando una función es activa, al restablecimiento de la misma el dispositivo se comportará en la siguiente manera:

- Con un congelación en curso, el ciclo se disuelve teniendo en cuenta la duración de la falta de tensión.
- Con una conservación en curso, el ciclo continúa manteniendo las mismas configuraciones.

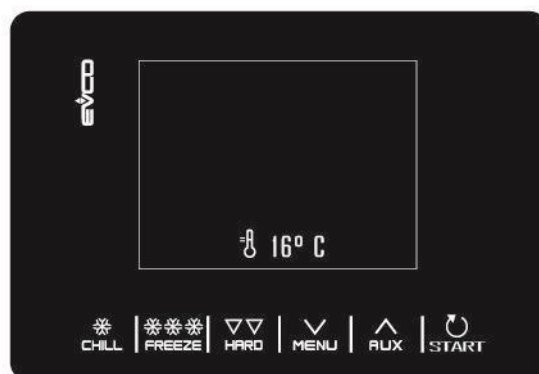
Si la duración de la interrupción de la alimentación ha sido capaz de provocar el error de reloj (código "RTC"), será necesario configurar de nuevo el día y la hora real.

Para el apagado del buzzer apretar cualquier tecla mientras el buzzer está tocando.

4 – DISPLAY

4.0 TECLAS

Cada uno de los 6 teclas presentes activa funciones diferentes dependiendo del nivel de navegación o la función en curso.



Teclas	Función
	- Permite seleccionar rápidamente un ciclo de congelación - Una vez seleccionado un ciclo de congelación, permite cambiar a un ciclo congelación, temperatura, tiempo y viceversa - Dentro de un menú o durante un enfoque: sirve de tecla "ESC" y reconduce el controlador a la pantalla superior - Atención: con un ciclo en curso el botón no esta activo, para interrumpir el ciclo presionar durante 2 segundos el botón "Start"
	- Permite seleccionar rápidamente un ciclo de congelación - Una vez seleccionado un ciclo de congelación, permite pasar a un ciclo congelación, temperatura, tiempo y viceversa
	- Una vez seleccionado el ciclo de congelación/ultra congelación para realizarlo, permite pasar por el modo hard a la soft y viceversa
	- La páginas Home: da acceso al menú de la máquina - Dentro de un menú: permite la navegación hacia abajo - Durante un enfoque: decrementa el valor de la grandeza que se desea modificar
	- La páginas Home: da acceso al menú de selección de los ciclos especiales de la máquina - Dentro de un menú: permite la navegación hacia arriba - Durante un enfoque: aumenta el valor de la grandeza que se desea modificar
	- Pulsación corto: inicia la función seleccionada o da acceso a la página de menú seleccionada - Pulsación prolongada durante 2 segundos: interrumpe el ciclo en curso - Durante un enfoque: permite hacer editable el valor que se desea modificar, mientras que una posterior pulsacion del mismo confirma el valor configurado

4.1 Iconos

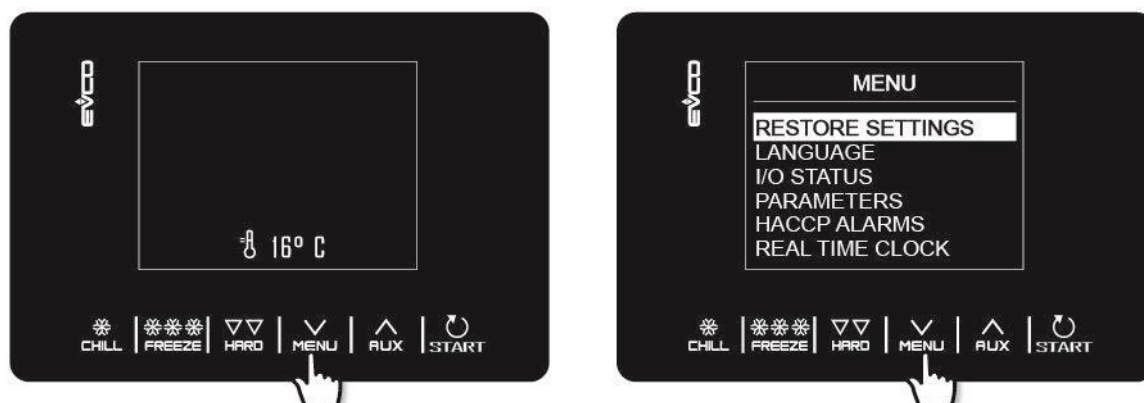
Icono	Significado
	Temperatura camara
	Temperatura en el corazón
	Refrigeración
	Refrigeración hard
	Congelación
	Congelación soft

	Ciclo a tiempo
	Salida compresor encendido
	Ciclo en curso
	Puerta abierta. La visualización desaparecerá automáticamente a la posterior cierre la puerta o a la presión de un botón
	Ciclo sanificación pescado en curso
	Ciclo de endurecimiento helado en curso
	Ciclo descongelación en curso
	Número de la fase en curso
	Ciclo de congelación/ultracongelación completado con éxito
	Ciclo de congelación/ultracongelación no completado con éxito

5 – CONFIGURACIONES

5.0 OBSERVACIONES PRELIMINARES

Se accede a la lista de las configuraciones pulsando por esquema Home 

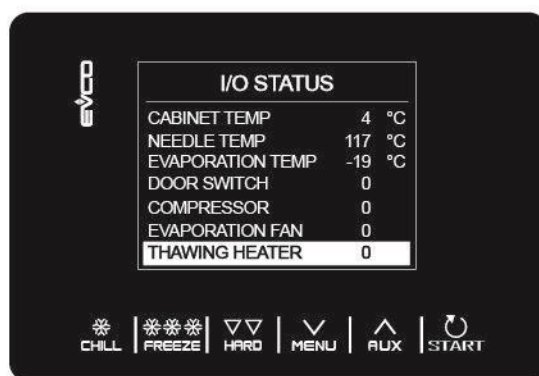


5.1 IDIOMAS

Es posible elegir entre italiano, inglés, francés, alemán, español, portugués, chino simplificado chino tradicional.

5.2 ESTADOS INTERNOS I/O

Menú de visualización de los Estados internos., temperatura cámara, temperatura sonda pincho....



Para volver al nivel anterior de este menú, apretar el botón .

5.3 PARAMETROS

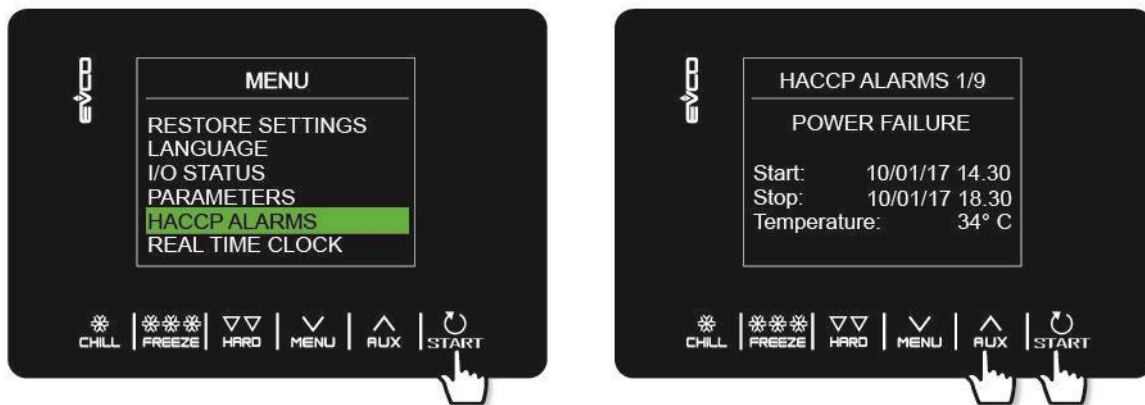
Para visualizar los parámetros del menú es necesario insertar previamente la contraseña -17 ó -19 según versión usando el botón para modificar el valor de los parámetros, seleccionar el parámetro deseado y con el botón   hacerlo editable; confirmar finalmente con el botón. .

La máquina viene configurada de fábrica para un funcionamiento óptimo en unas determinadas condiciones y se desaconseja cambiar los parámetros. Si se cambia algún parámetro de funcionamiento el fabricante declina cualquier responsabilidad de mal funcionamiento o rotura de la máquina.

Para la restauración de datos, acceder al menú configuración del botón , seleccionar recuperación de datos y apretar . Para el restablecimiento de parámetros se accede escribiendo previamente la contraseña 149.

5.4 ALARMAS HACCP

Acceder al menú configuración mediante,  seleccionar ALARMAS HACCP y pulsar  para consultar los últimos 9 alarmas HACCP almacenados. Si no se presente ninguna alarma HACCP, el display mostrará "NO ALARM".



Las alarmas presentes en la lista HACCP son:

Duración ciclo de congelación/ultra congelación, Corte de Tensión, Puerta abierta, Alarma alta temperatura,

Alarma de baja temperatura

Su ubicación en el tiempo depende de la presencia o no de la alarma RTC.

5.5 REAL TIME CLOCK

En la página Real-time CLOCK, presionando el botón **START** las 2 cifras correspondientes al año empiezan a parpadear y se pueden configurar con las teclas **MENU** y **AUX**, confirmando con la tecla **START**. Una vez configuradas de la fecha y hora, se vuelve al menú anterior después de 50 segundos de no pulsar ninguna tecla **START** o apretando el botón **CHILL**.

6 – FUNCIONES

6.0 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

El dispositivo es capaz de gestionar los siguientes ciclos de refrigeración y congelación:

- Refrigeración a temperatura y conservación
- Refrigeración hard a temperatura y conservación
- Refrigeración en tiempo y conservación
- Refrigeración hard a tiempo y conservación
- Congelación a temperatura y conservación
- Congelación soft a temperatura y conservación
- Congelación a tiempo y conservación
- Congelación soft a tiempo y conservación

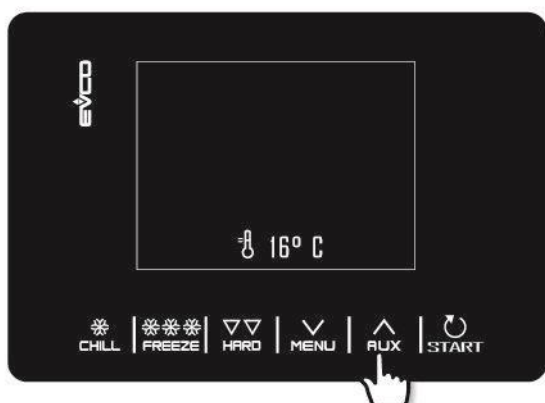
Las funciones de abatimiento se accede en forma rápida respectivamente pulsando sobre el botón **CHILL** y **FREEZE**.



Además de los ciclos de refrigeración y congelación, el controlador es capaz de gestionar los siguientes ciclos especiales.

Se accede al menú de los ciclos especiales presionando el botón .

Pre-enfriamiento, desescarche manual, Sanificación Pescado, endurecimiento helado, descongelación (no disponible), esterilización cámara (no disponible), calefacción de la sonda pincho (opcional bajo pedido), recetas (programas con ciclos preestablecidos)



Durante la ejecución del ciclo, el display visualizará los datos más significativos:

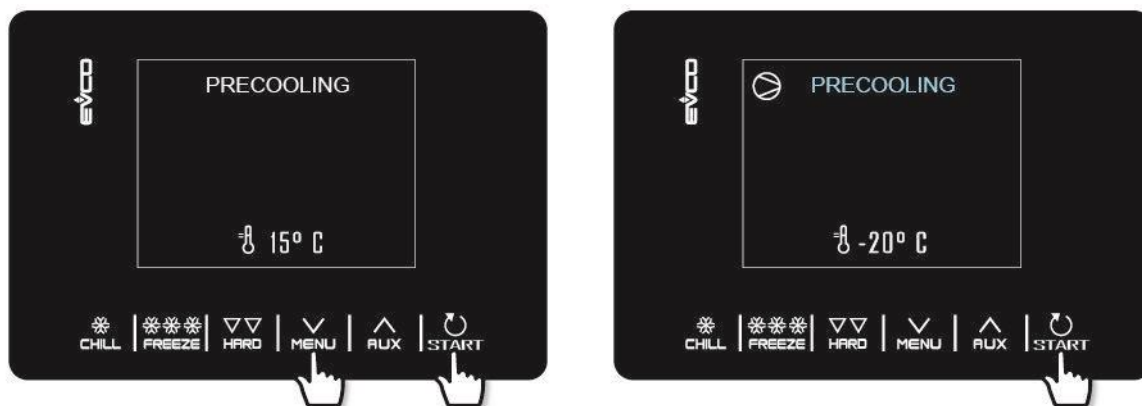
- Cuando la máquina esta activa, se enciende el icono compresor arriba a la izquierda.
- Cuando está en curso una receta, las flechas azules apuntan al nombre de la receta;
- Cuando está en curso un deshielo, será visualizada la palabra "desescarche"

Es posible terminar el ciclo en cada momento teniendo pulsado el botón  para 2 segundos.

6.1 PRE-ENFRIAMIENTO

Se trata de un ciclo de refrigeración que puede preceder todos los ciclos de funcionamiento y es aconsejable realizarlo antes de cualquier ciclo de abatimiento.

Acceder al menú ciclos especiales el botón  y seleccionar PRE-ENFRIAMIENTO: La siguiente pulsación el ciclo comenzará. 



Una vez alcanzado el setpoint cámara , el buzzer suena, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara alcanzada hasta que se presiona el botón durante 2 segundos **START** o hasta el inicio de un ciclo de refrigeración /congelación.

En caso de Corte de Tensión, el ciclo se para.

6.2 PRUEBA DE INSERCIÓN DE Sonda PINCHO

Los ciclos de temperatura son precedidos por un Prueba en dos fases para la verificación del correcto inserción de la sonda pincho.

La prueba está formado por dos fases, la segunda de las cuales se realiza sólo si la primera no es completada con éxito. Si se completa con éxito el ciclo comienza por temperatura ó pincho.

Si la segunda fase no da resultado positivo, es decir, la sonda pincho no está insertada, el buzzer emite un sonido y el ciclo conmuta automáticamente a tiempo.

6.3 CICLOS REFRIGERACION/CONGELACION

Al pulsar las teclas **CHILL** o **FREEZE** selecciona respectivamente un ciclo de refrigeración y un ciclo de congelación. El dispositivo propondrá un programa a tiempo o a temperatura para pasar de una modalidad a otra, pulsa nuevamente el botón **CHILL** o el botón. **FREEZE**

Una vez seleccionado el ciclo deseado, a través de la presión del botón **HARD** es posible añadir una fase (hard para refrigeración, soft para la congelación) que se realizará previamente con la fase estándar, pasando así de ciclos a una fase a ciclos en dos fases.



Ejemplo de ciclo de refrigeración en temperatura (pincho), adición de fase hard, rápida modificación del setpoint cámara para la fase soft y start ciclo.

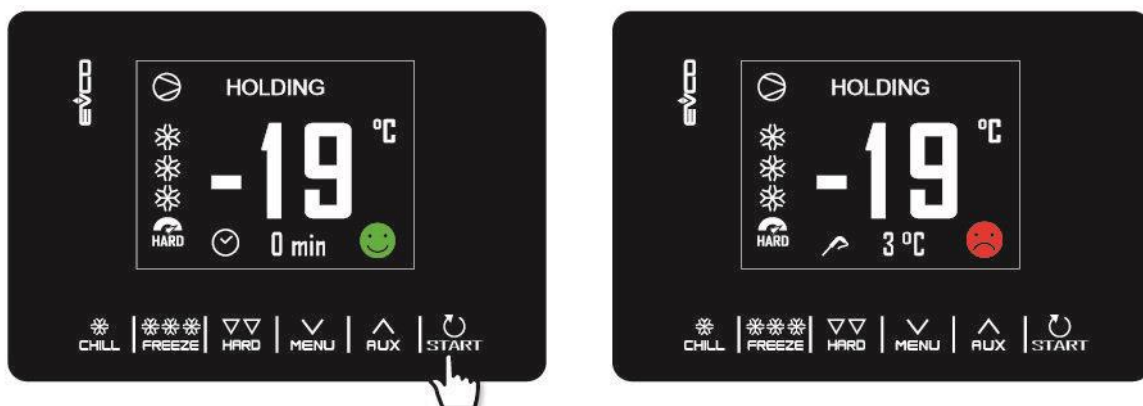


Ejemplo de ciclo de congelación a temperatura (pincho), conversión en ciclo a tiempo, rápida modificación de la duración del ciclo de congelación y start ciclo.

Si el ciclo es por temperatura, se ejecuta la prueba para verificar la correcta inserción de la sonda pincho en el alimento a abatir. Si el Prueba no se supera, el ciclo se conmuta automáticamente a tiempo: el buzzer emite un sonido y en la pantalla aparece tipo de ciclo por tiempo.

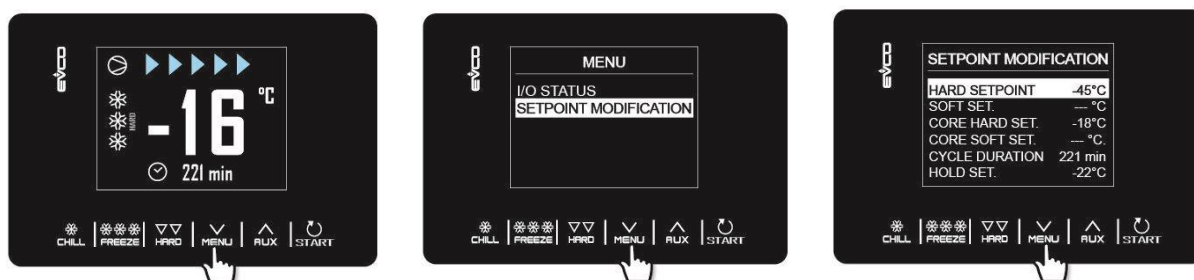


Una vez terminado el ciclo de refrigeración/congelación, alcanzada la temperatura de la sonda pincho o por tiempo, el buzzer suena y comienza la fase de conservación; cuando el ciclo a temperatura no termina en el tiempo establecido, aparece un mensaje de alerta.



La fase de conservación se termina sólo presionando el botón **START** durante 2 segundos. El abatidor no está concebido para mantener el producto durante un largo periodo de tiempo.

Durante la ejecución de un ciclo, presionando el botón, es posible acceder a una página avanzada donde se podrá modificar los setpoint de trabajo (no aconsejable) para el ciclo en curso y ver todos los Estados internos de la máquina. **MENU**

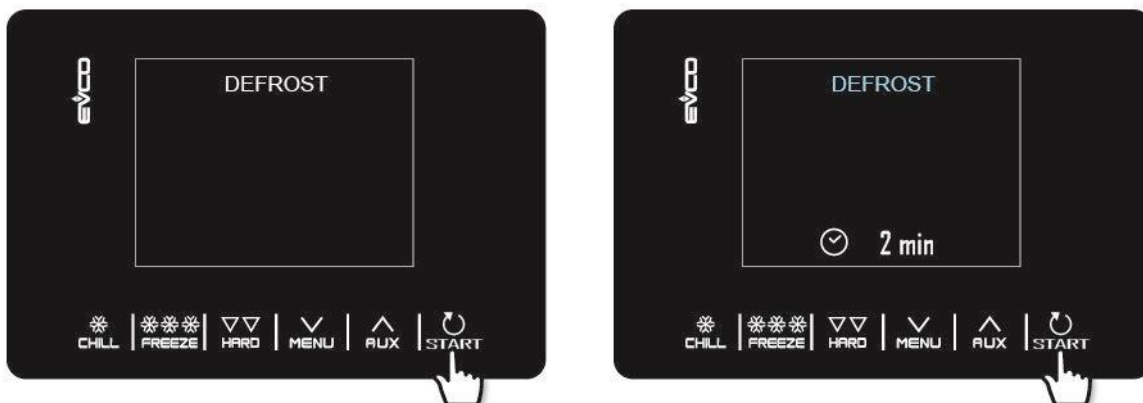


6.4 DESESCARCHE MANUAL

Un ciclo de desescarche se activa manualmente sólo si se cumplen determinadas condiciones de temperatura. Acceder al menú ciclos especiales el botón **AUX** y seleccionar DESESCARCHE: en este punto se mostrara en pantalla y al pulsar **START** el ciclo comenzará.

Si las condiciones para realizar el desescarche no se cumplen a la presión del botón START, no se ejecuta.

Al pulsar ejecutar el desescarche se visualizara "abrir puerta" si esta está cerrada.

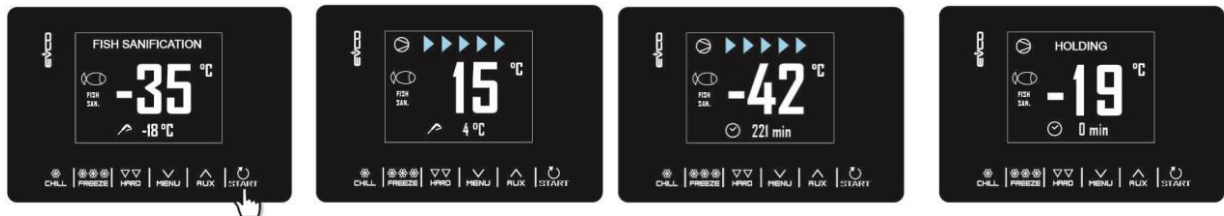


Es aconsejable hacer un desescarche manual después de cada ciclo, sobre todo si se va a realizar un ciclo detrás de otro.

6.5 SANIFICACION PESCADO

Acceder al menu ciclos especiales el botón  y seleccionar SANIFICACION PESCADO: en este punto se mostrara en la pantalla de inicio y al pulsar  el ciclo comenzará.

Se trata de un ciclo especial constituido por varias fases:



Durante la ejecución el dispositivo visualizará siempre la temperatura de la cámara y, según la fase en curso, la temperatura de fin de congelación o la duración del mantenimiento.

El ciclo de sanificacion comienza con la fase de congelación. Cuando la temperatura registrada por la sonda pincho alcanza la temperatura de fin de congelación, el dispositivo pasará automáticamente al mantenimiento.

La temperatura de fin de congelación representa también el setpoint de trabajo durante el mantenimiento. Transcurrido el tiempo configurado para el mantenimiento, el dispositivo pasa automáticamente a la conservación.

El Prueba de inserción pincho siempre se ejecute al inicio del ciclo: si la Prueba no se ha completado, el buzzer suena y el ciclo se interrumpe.

El ciclo puede ser interrumpido anticipadamente presionando el botón  para 2 segundos.

6.6 ENDURECIMIENTO HELADO

Esta tipología de ciclo es utilizado principalmente en los sectores de heladería y pastelería para dar un "shock térmico" a los productos en elaboración. Se trata de un ciclo de congelación continuo

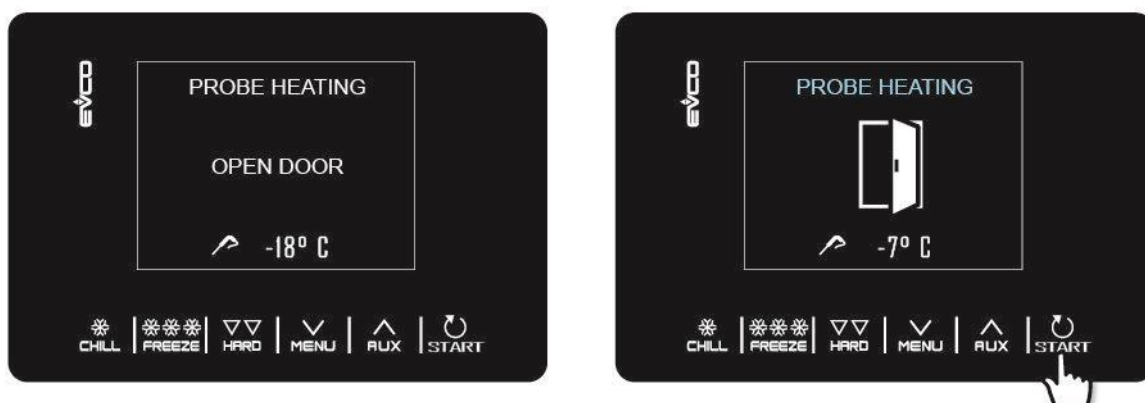
Acceder al menú ciclos especiales el botón  y seleccionar INDURIMENTIO HELADO: en este punto se mostrar la pantalla de inicio por que con las teclas   es posible modificar el tiempo del temporizador. La subsiguiente presión de  el ciclo partirá y la expiración del temporizador se señalada por el sonido del buzzer. El ciclo continuará siendo hasta cuando se presiona por 2 segundos el botón. 



6.7 Sonda PINCHO CALEFACTADA (opcional)

El calentamiento debe ser ejecutado a puerta abierta y el posible cierre de la puerta de ciclo iniciado ya no influye sobre el funcionamiento del mismo.

Acceder al menú ciclos especiales el botón **AUX** y seleccionar CALEFACCIÓN PINCHO. Al pulsar **START** el ciclo comenzará y podrá ser interrumpido en cualquier momento presionando el botón **START** durante 2 segundos.

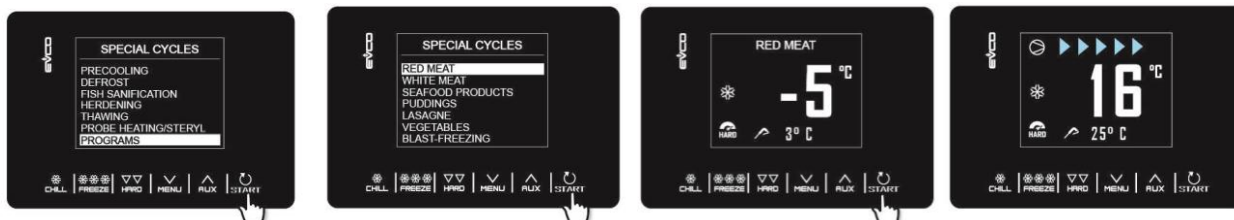


Al terminar el calentamiento, el buzzer suena para un segundo y la pantalla vuelve a la página Home.

6.8 RECETAS

Las recetas son programas predefinidos dispuestos al uso que proponen una serie de ciclos optimizados por tipo de comida. Las recetas pueden ser modificadas antes de comenzar el ciclo, pero no pueden ser guardadas ni se pueden sobrescribir.

Acceder al menú ciclos especiales el botón **AUX** y seleccionar recetas para visualizar la lista de los programas de refrigeración/congelación predefinidos disponibles. Con las teclas seleccionar la receta deseada, modificar eventualmente el setpoint e iniciar presionando el botón. **AUX** **MENU** **START**



Carnes Rojas A PINCHO

Fase 1	Set Camara	-25°C
	Set Pincho	20°C
Fase 2	Set Camara	-5°C
	Set Pincho	3°C
Conservación	Set Camara	2°C

Carnes Blancas

Fase 1	Set Camara	-25°C
	Set Duración	27 min
Fase 2	Set Camara	-5°C
	Set Duración	63 min
Conservación	Set Camara	2°C

Productos pescados

Fase 1	Set Camara	-25°C
	Set Duración	27 min
Fase 2	Set Camara	-5°C
	Set Duración	63 min
Conservación	Set Camara	2°C

CREMAS

Fase 1	Set Camara	-5°C
	Set Duración	90 min
Conservación	Set Camara	2°C

LASAGNE

Fase 1	Set Camara	-5°C
	Set Duración	90 min
Conservación	Set Camara	2°C

Verduras

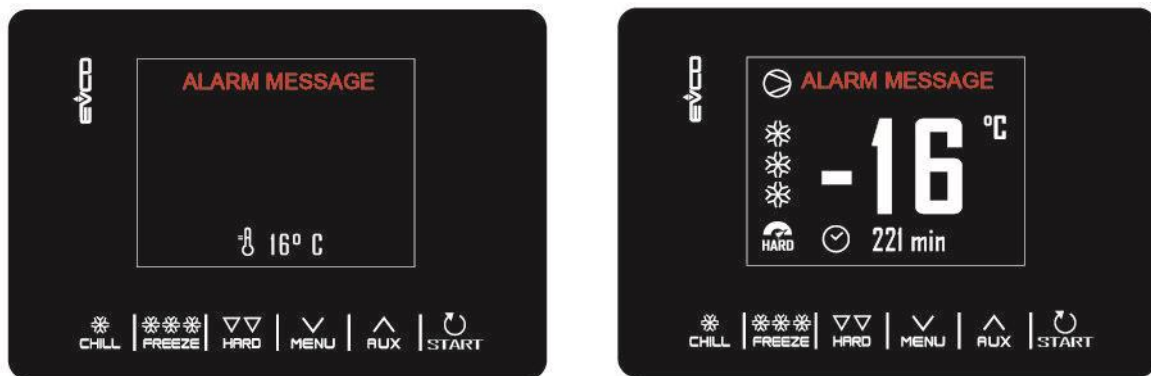
Fase 1	Set Camara	-5°C
	Set Duración	90 min
Conservación	Set Camara	2°C

Congelación rápida A PINCHO

Fase 1	Set Camara	0°C
	Set Pincho	3°C
Fase 2	Set Camara	-12°C
	Set Pincho	-3°C
Fase 3	Set Camara	-30°C
	Set Pincho	-18°C
Conservación	Set Camara	-20°C

7 – ALARMAS

Las alarmas serán visualizados en la pantalla de Inicio si el efecto es interrumpir o no hacer activar el ciclo; si son tales que permitir la continuación del ciclo en curso, tomarán lugar el lugar de la "barra de avance de ciclo" hasta su desaparición.



La siguiente tabla muestra la lista de alarmas.

Código	Significado
RTC	Error reloj.
	Solución:
	- Configurar de nuevo el día y la hora real.
	Principales consecuencias:
	- El dispositivo no memorizará la fecha y hora en que una alarma HACCP se ha manifestado
	- La salida de alarma será activada.

SONDA CAMARA	Error sonda cámara. Solución: - Comprobar el valor del parámetro P0 - Verificar la integridad de la sonda - Verificar el enlace dispositivo-sonda - Comprobar la temperatura de la celda. Principales consecuencias: - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no estará permitido iniciar ningún ciclo de funcionamiento - Si el error se manifiesta durante un ciclo, este continúa y el compresor funciona en modo continuo - La alarma de temperatura mínima no será nunca activado - La alarma de temperatura de máxima no será nunca activado - Las resistencias de la puerta nunca serán encendidas. - La alarma será activada.
SONDA EVAPORADOR	Error sonda evaporador. Solución: - Los mismos del error sonda cámara pero relativamente a la sonda evaporador. Principales consecuencias: - La salida de alarma será activada.
SONDA PINCHO	Error sonda pincho. Solución: - Los mismos del error sonda cámara pero relativamente a la sonda pincho. Principales consecuencias : - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento a temperatura se iniciarán en tiempo - Si el error se manifiesta durante el calentamiento de la sonda pincho, el calentamiento será interrumpido - La salida de alarma será activada.
ALTA PRESIÓN	Alarma alta presión. Solución: - Verificar las condiciones de entrada multifunción -Principales consecuencias: - Si el ciclo en curso prevé el uso del compresor, el ciclo se interrumpe - La alarma se activó - El ventilador del condensador se enciende.
Puerta abierta	Alarma puerta abierta. Solución: - Verificar las condiciones de la puerta - Verificar la posición del interruptor puerta. Principales consecuencias: - La salida de alarma será activada.

ALTA TEMPERATURA	Alarma de temperatura de máxima (alarma HACCP). Remedios: - Comprobar la temperatura de la cámara, ambiente, y cantidad de producto Principales consecuencias: - El dispositivo memorizará la alerta - La salida de alarma será activada.
Duración ciclo	Alarma refrigeración a temperatura o congelación a temperatura no terminados dentro de la duración máxima (alarma HACCP). Solución: - Comprobar carga de producto y temper.y humedad ambiente Principales consecuencias: - El dispositivo memorizará alerta - La salida de alarma será activada.
CORTE DE TENSION	Alarma interrupción de la alimentación (alarma HACCP). Solución: - Verificar el enlace dispositivo-alimentación Principales consecuencias: - El dispositivo memorizará alerta - La eventual ciclo en curso se reanudará al restablecimiento de la alimentación - La salida de alarma será activada.
INS PINCHO SANIFICACION	Alarma sanificación. Solución: - Verificar la correcta inserción de la sonda pincho Principales consecuencias: - El ciclo de sanificación será interrumpido.
INSERCIÓN Sonda PINCHO	Alarma pincho no incluido. Remedios: - Verificar la correcta inserción de la sonda pincho Principales consecuencias: - El ciclo a temperatura en curso es conmutado en un ciclo a tiempo

7.0 PRECAUCIONES USO

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

8 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.

8.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

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

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

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

La limpieza interior del abatidor debe hacerse con mucho cuidado.

8.1 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.

8.2 CHEQUEO REGULAR

A realizar por Usuario

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

8.3 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato.
- Desconectar el cable de conexión.
- Vaciar y limpiar su interior.
- Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

8.4 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA

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

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El Abatidor no funciona

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

b) En caso de temperatura insuficiente

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

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

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

8.5 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.

8.6 TESTADO Y GARANTIA

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

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

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

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

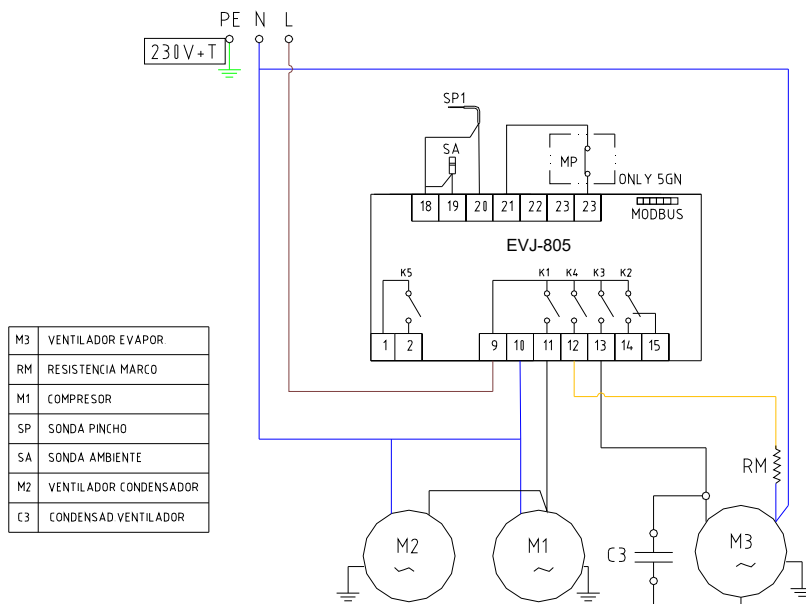
Debe leerse atentamente el manual de instrucciones ya que hay unas directrices de seguridad que deben tenerse en cuenta de cara a la seguridad.

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

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

