

ABATIDOR DE TEMPERATURA MULTIFUNCIONES EVOLUTION



MANUAL DE INSTRUCCIONES

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Información General	5
1 - INFORMACIÓN GENERAL	6
2- ASISTENCIA TÉCNICA	7
3- IDENTIFICACIÓN Y MARCADO	7
4- IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS	8
5- ANÁLISIS DE RIESGOS	9
6 - DESEMBALAJE	10
7 - EMPLAZAMIENTO	10
8 - CONEXIÓN ELÉCTRICA	11
9 - CONEXIÓN DE LA RED HÍDRICA	11
10- USO PREVISTO	12
11 - INDICACIONES SOBRE EL USO	13
12 - LIMPIEZA	15
13 - ELIMINACIÓN DEL APARATO	15
Instrucciones operativas	16
14 - INTERFAZ Y CICLOS	17
15 - Sonda Alimento	19
16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	20
16.1 - PUESTA EN MARCHA	23
16.2 - APAGADO	24
16.3 - SELECCIÓN FAMILIA DE PRODUCTOS	25
16.4 - CICLO DE ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO	27
16.5 - CICLO DE ENFRIAMIENTO PERSONALIZADO	29
16.6 - CICLO DE ENFRIAMIENTO MANUAL	35
16.7 - CICLO DE ULTRACONGELACIÓN AUTOMÁTICO	41
16.8 - CICLO DE CONGELACIÓN PERSONALIZADO	43
16.9 - CICLO DE CONGELACIÓN MANUAL	49
16.10 - CICLO DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO	55
16.11 - CICLO DE DESCONGELACIÓN PERSONALIZADO	57
16.12 - CICLO DE DESCONGELACIÓN MANUAL	63
16.13 - CICLO DE FERMENTACIÓN PERSONALIZADO	69
16.14 - CICLO DE FERMENTACIÓN MANUAL	75
16.15 - CICLO DE COCCIÓN LENTA AUTOMÁTICO	81
16.16 - CICLO DE COCCIÓN LENTA PERSONALIZADO	83
16.17 - CICLO DE COCCIÓN LENTA MANUAL	89
16.18 - CICLO COMBINADO	95
16.19 - FUNCIÓN MULTILEVEL	102
16.20 - VISUALIZACIÓN FUNCIONES CON CICLO ACTIVADO	104
16.21 - GESTIÓN DE LA HUMEDAD Y COCCIÓN	107

Opciones	108
17 - MENÚ OPCIONES	109
17.1 - EXTRACCIÓN	110
17.2 - HACCP	112
17.3 - ALARMAS	115
17.4 - INFORMACIÓN	117
17.5 - USB	119
17.5.1 - EXPORTAR HACCP	120
17.5.2 - EXPORTAR SETUP	122
17.5.3 - IMPORT SETUP	124
17.5.4A - ACTUALIZAR PANTALLA TÁCTIL	126
17.5.4B - ACTUALIZAR SOFTWARE	128
17.6 - AYUDA	132
17.7 - IDIOMA	134
17.8 - DESHIELO	135
17.9 - I/O	137
17.10 - FECHA Y HORA	139
17.11 - PASSWORD	141
Solución de problemas	144
18 - TABLA DE ALARMAS	145

Información General

1 - INFORMACIÓN GENERAL

Las advertencias incluidas en la documentación proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato.

Para obtener siempre un nivel máximo de seguridad, higiene y funcionalidad se recomienda conservar con cuidado toda la documentación en proximidad del aparato, y también entregarla a los técnicos y los operadores encargados del uso. La selección de los materiales y la fabricación de los productos cumplen los requisitos establecidos por las directivas de seguridad CE, además un ensayo 100% completo garantizan la calidad del aparato.

El cumplimiento de las indicaciones incluidas en este manual es fundamental para la seguridad de la instalación/puesta en servicio del aparato y del usuario.

El fabricante, el revendedor y los centros de asistencia autorizados quedan a su disposición para aclarar cualquier duda sobre el uso y la instalación del aparato.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso con el fin de aportar las mejoras que considere necesarias.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INDICACIONES PROPORCIONADAS PUEDE PERJUDICAR LA SEGURIDAD DEL APARATO Y ANULAR DE MANERA INMEDIATA LAS CONDICIONES DE GARANTÍA.

LOS APARATOS ELÉCTRICOS PUEDEN SER PELIGROSOS PARA LA SALUD. LAS NORMATIVAS Y LAS LEYES VIGENTES DEBEN RESPETARSE DURANTE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y EL USO DE ESTOS APARATOS.

CUALQUIER INTERVENCIÓN DE INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, AJUSTE Y REPARACIÓN DEBE SER LLEVADA A CABO ÚNICAMENTE POR TÉCNICOS CUALIFICADOS.

EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y LA VIDA ÚTIL DEL APARATO DEPENDEN DEL CORRECTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO LLEVADO A CABO CADA 4 MESES POR TÉCNICOS CUALIFICADOS.

Este manual forma parte integrante del aparato y debe, por consiguiente, conservarse durante toda la vida útil del aparato.

El fabricante se exime de toda responsabilidad en los casos siguientes:

- uso inadecuado de la máquina;
- instalación incorrecta, no realizada según los procedimientos descritos en el manual;
- desperfectos de alimentación;
- faltas graves en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

2- ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica postventa queda garantizada por el fabricante a través de su red de revendedores - concesionarios e instaladores. Para obtener asistencia técnica, es preciso contactar con un revendedor autorizado proporcionando los datos de identificación, que figuran en la placa de matrícula.

3- IDENTIFICACIÓN y MARCADO

MOD.						
CODICE CODE				MATR. S/N		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING					
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY			
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS					Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS
ORDINE CONFIRM NR.			ANNO YEAR			

Ejemplo de placa de identificación aplicada en el aparato.

Para la correcta consulta de este manual, es preciso identificar el modelo que posee mediante las indicaciones que se muestran en la placa.

El aparato se identifica mediante los parámetros siguientes:

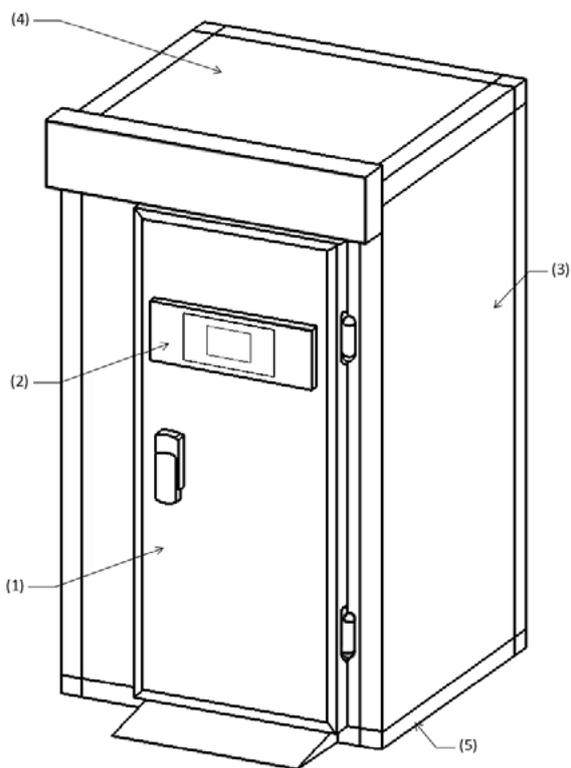
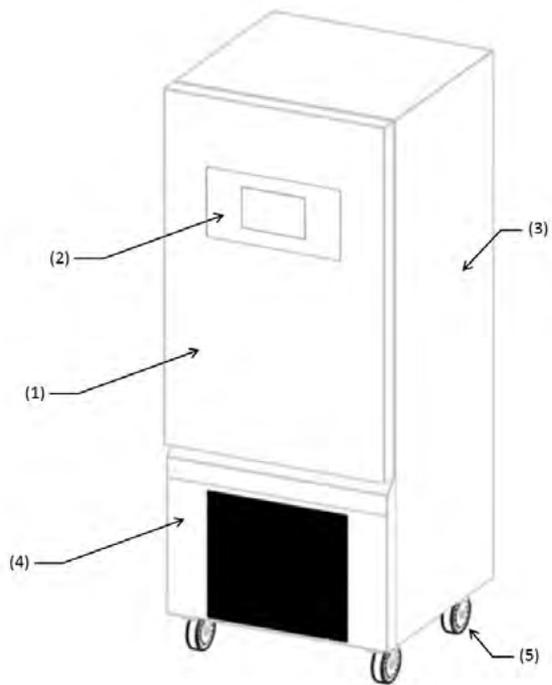
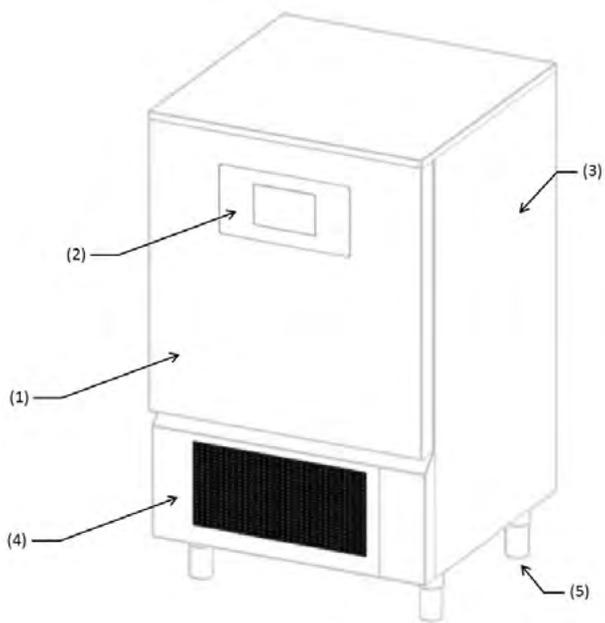
Número de serie

Datos técnicos

Año de fabricación

La instalación y el uso de la máquina deben respetar los datos de la placa y las indicaciones incluidas en las fichas técnicas.

4- IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



(1) PUERTA	(4) COMPARTIMIENTO MOTOR
(2) PANEL DE MANDOS	(5) PATAS/ RUEDAS / BASE
(3) COMPARTIMIENTO REFRIGERADO	

5- ANÁLISIS DE RIESGOS

Lista de los peligros:

- Partes eléctricas
- Partes afiladas
- Desplazamiento del aparato
- Ventiladores en movimiento
- Gas refrigerante
- Flujos de aire
- Agua no potable
- Contaminación de los alimentos
- Tubos de gas no accesibles
- Ambientes fríos
- Partes calientes
- Gas inflamable

Advertencias sobre el peligro de las partes eléctricas. Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio:

- Solamente los técnicos cualificados pueden acceder a las partes eléctricas.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No usar en el aparato con los pies descalzos.
- No introducir los dedos, objetos o herramientas por las rejillas o tomas de aire.
- No tirar del cable de alimentación.
- No lavar el aparato con chorros de agua.
- Antes de realizar intervenciones de mantenimiento o limpieza, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, apagando el interruptor general y desconectando el cable de alimentación.
- En caso de inundación del lugar en el que está instalado el aparato, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación antes de volver a usar el aparato.
- En caso de inutilización del aparato, desconectar el mismo de la red de alimentación eléctrica.
- Después de los ciclos calientes, las partes internas y algunas áreas externas pueden estar a temperaturas superiores a 60°C, no toque las partes calientes a menos que use ropa ignífuga o resistente a altas temperaturas
- No obstruir la chimenea de extracción de vapor por encima del aparato. Disponga de una campana extractora para canalizar el flujo de vapor.
- No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante (IEC 60335-2-89).
- Evite causar daños al circuito frigorífico (IEC 60335-2-89).
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de conservación de alimentos del aparato, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante (IEC 60335-2-89).
- No conserve en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosoles con propelente inflamable.
- Con el fin de reducir los riesgos de inflamabilidad, este aparato ha de ser instalado únicamente por una persona debidamente cualificada.
- En caso de incendio, no utilice agua; hágase con un extintor de CO₂ (dióxido de carbono) y enfríe en el menor tiempo posible la zona del compartimento del motor.

Los sistemas eléctricos están diseñados con arreglo a la norma CEI EN 60335-1. Los adhesivos específicos que indican «alta tensión» identifican las zonas con peligros de tipo eléctrico.

Advertencias sobre los peligros genéricos. Riesgo de accidente:

- Presencia de partes afiladas. Para realizar intervenciones en el aparato, usar guantes de protección idóneos.
- El desplazamiento del aparato debe ser llevado a cabo en condiciones de seguridad usando los medios idóneos y tomando las precauciones necesarias para evitar daños a personas y a bienes materiales.
- Presencia de ventiladores en movimiento. No quitar las rejillas de protección.
- Verificar en la placa de identificación del aparato el tipo de gas refrigerante que se utiliza, podría tratarse de un gas inflamable.
- En caso de fugas de gas inflamable del circuito frigorífico del aparato, desconectar el cable de alimentación, abrir las ventanas para ventilar el local y contactar inmediatamente con el servicio de asistencia técnica.
- En caso de fugas de gas refrigerante, no tocar ni inhalar el gas.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

- Una vez realizada la instalación o reparación del aparato, asegúrese siempre de que no haya fugas de gas refrigerante.
- Presencia de flujos de aire. No exponer las personas directamente al flujo de aire frío o caliente.
- No bloquear la entrada ni la salida de los flujos de aire.
- Presencia de agua no potable. No beber el agua que sale del aparato.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, éstos no deben entrar en contacto directo con el aparato, deberán conservarse en recipientes idóneos.
- Presencia de tubos de gas con altas o bajas temperaturas. Antes de tocar los tubos comprobar su temperatura. Usar guantes de protección idóneos.
- Presencia de piezas en plexiglás. No golpear con fuerza las piezas en plexiglás.
- En caso de ruidos, olores o humo anómalos procedentes de la máquina, desconectar el cable de alimentación y ponerse en contacto con el centro de asistencia autorizado.
- No instalar la máquina en lugares expuestos directamente al aire de mar cargado de sal o a la luz directa del sol.

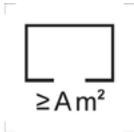
6 - DESEMBALAJE

Antes de quitar el embalaje asegurarse de que está íntegro, notificando y anotando en el albarán del transportista, antes de firmarlo, los posibles daños detectados. Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de que el aparato esté íntegro; en caso de que estuviera dañado, advierta inmediatamente de ello al revendedor por fax o por correo certificado; asimismo si los daños perjudicaran la seguridad de la máquina, no realice la instalación hasta que intervenga un técnico cualificado. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartones, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de niños o animales domésticos puesto que son una fuente potencial de peligro.

7 - EMPLAZAMIENTO

La maquinaria debe instalarse y ser sometida a ensayo de conformidad con las normas legales de prevención de accidentes, los ordenamientos tradicionales y las normativas vigentes.

El instalador debe encargarse de comprobar las posibles restricciones previstas por los entes locales.



Para la ubicación del aparato en el local, consulte la etiqueta del mueble (si la lleva), que indica el volumen mínimo de aire de la habitación en la que se deberá instalar el equipo.

Evitar:

- Lugares expuestos a los rayos directo del sol.
- Lugares cerrados a temperaturas elevadas y escasa renovación de aire.

Retire las películas protectoras de todos los lados.

Para instalar correctamente los aparatos con condensador de aire integrado en el compartimiento máquina, es preciso asegurarse de que en la zona de instalación no estén obstruidas las tomas de aire necesarias para el correcto funcionamiento del aparato o los locales. Dejar una distancia de seguridad mínima de 50 cm de los lados de entrada y salida de aire.

El aparato debe instalarse y nivelarse ajustando las patas de soporte, para garantizar su estabilidad; cualquier otra solución de instalación debe ser acordada y aprobada por el fabricante. Para la colocación en posición horizontal de los aparatos más pesados, es preciso usar medios de elevación específicos.

Si los aparatos no están nivelados, su funcionamiento y el flujo del agua de condensación podrían verse afectados. En caso de que el mueble está equipado con ruedas, es preciso colocarlo en un lugar llano y bloquear las ruedas antes de suministrar corriente al aparato.

Si el aparato es de tipo de celda modular con panel de fondo apoyado en el suelo, es necesario fijar el panel de fondo al suelo utilizando las abrazaderas excluidas del suministro y luego sellarlo utilizando silicona específica. Si el aparato es de tipo de celda modular con panel de fondo empotrado en el suelo, es preciso garantizar el flujo de aire debajo y en los bordes del suelo para impedir que se forme agua de condensación.

Para el desplazamiento del aparato, no se recomienda inclinarlo. Si por alguna razón esta operación es necesaria, espere 24 horas después de colocar la el aparato antes de hacerlo funcionar para permitir que el aceite regrese al compresor y evitar que se rompa.

8 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO EN LOS MODELOS CON ALIMENTACIÓN DE 400V 3 FASES, SE ENTREGA SIN ENCHUFE A CONECTAR A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN. EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER REEMBOLSO CUANDO LA CONEXIÓN LA REALIZA EL USUARIO O PERSONAL NO CUALIFICADO

- Comprobar la integridad del cable de alimentación, en caso de que estuviera dañado, haga realizar su sustitución por personal cualificado.
- La alimentación eléctrica debe ser compatible con las indicaciones que figuran en el diagrama de cableado del aparato.
- Para realizar la conexión deberá estar disponible un interruptor general de tipo omnipolar que interrumpa todos los contactos incluido el neutro, con una distancia de al menos 3 mm entre los contactos abiertos, con disparo magnetotérmico de seguridad y acoplado a fusibles que deben dimensionarse y calibrarse de acuerdo con la potencia indicada en la placa del aparato.
- El interruptor general debe encontrarse en la línea eléctrica cerca de la instalación y debe servir únicamente un aparato a la vez.
- Debe haber una instalación de PUESTA A TIERRA eficiente a la que conectar el aparato.
- Deben excluirse adaptadores, tomas múltiples, cables de sección no idónea o con uniones de prolongación no conformes a las características requeridas por las normas vigentes.
- Para más información sobre el funcionamiento eléctrico es preciso consultar el diagrama de cableado adjunto al cuadro eléctrico de la máquina.
- El cable de alimentación no deberá estar tensado ni aplastado durante el funcionamiento normal o el mantenimiento ordinario.

9 - CONEXIÓN DE LA RED HÍDRICA

I modelos con control de humedad, necesita una conexión a la red hídrica para cumplir las funciones de control y gestión de la humedad. La conexión a la red hídrica deberá ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente cualificado.

La conexión a la red hídrica para la carga automática del agua se realiza a través del empalme de 3/4" GAS macho ubicado en el humidificador accesible desde la parte trasera del producto y situado junto a la unidad condensadora. Este aparato debe estar alimentado continua y exclusivamente con agua fría no destilada o desmineralizada. La presión de trabajo deberá estar comprendida entre 1 y 5 bares. Entre la red hídrica y el empalme de carga del aparato deberá instalarse un grifo de manera de poder interrumpir el paso de agua en caso de necesidad. La dureza del agua recomendada para un uso correcto del armario de parada de fermentación deberá estar comprendida entre 10 y 20 grados de la escala francesa, o entre 160 y 200 mg/l de Carbonato de Calcio. En el caso de que el agua de alimentación fuera especialmente dura (dureza superior a 20 grados franceses) se recomienda montar un ablandador de agua entre el grifo de carga y la entrada del humidificador, mientras que la presencia de elementos sólidos, por ejemplo arena, podrá ser eliminada instalando un filtro mecánico que será necesario controlar y limpiar periódicamente tal y como previsto por el fabricante del mismo.

El aparato necesita también estar conectado a una descarga, esta conexión garantiza tanto que, en caso de mal funcionamiento, se elimine el exceso de agua como que el recipiente del humidificador se vacíe automáticamente para evitar la formación de depósitos que puedan perjudicar el funcionamiento. La conexión a la descarga debe ser realizada mediante el tubo de descarga, que debe tener un diámetro interior de mínimo 22 mm. El tubo de descarga no debe sufrir estrangulamientos o crear presión, en tal caso es esencial insertar un respiradero en la línea de descarga. Conectar la descarga solo con tuberías adecuadas a temperaturas no inferiores a los 100°C, de diámetro no inferior a 25 mm; no superar en ningún punto de la línea la altura de la descarga en el aparato.

NO HACER FUNCIONAR NUNCA EL HUMIDIFICADOR SIN LA LÍNEA DE DESCARGA CORRECTAMENTE CONECTADA. NO REALIZAR ESTRANGULAMIENTOS, SIFONES O LONGITUDES MAYORES A LOS 5 METROS.

10- USO PREVISTO

Los abatidores y congeladores rápidos de temperatura, son aparatos que se usan para enfriar rápidamente los alimentos, tanto para evitar la proliferación bacteriana del alimento como para mantener inalteradas la calidad y las propiedades organolépticas de los alimentos a enfriar.

Estos aparatos se usan de tres maneras distintas:

- Enfriamiento rápido para llevar la temperatura del alimento a +3°C.
- Ultracongelación para llevar la temperatura del alimento a -18°C.
- Descongelación para llevar la temperatura del alimento a máx. +10°C

Los aparatos definidos ALL IN ONE-H también pueden utilizarse para las siguientes funciones:

- Cocción lenta a baja temperatura
- Fermentación
- Gestión de la humedad

El usuario del abatidor de temperatura puede configurar el ciclo de enfriamiento o cocción más adecuado en relación al alimento.

Los abatidores y congeladores rápidos de temperatura al final del ciclo programado pueden seguir conservando correctamente el alimento a una temperatura constante, pero sólo por un periodo de tiempo limitado de dos días como máximo. De hecho, estas máquinas no son mantenedores de temperatura.

Para los ciclos de fermentación y cocción, se recomienda no superar las 24 horas de conservación.

11 - INDICACIONES SOBRE EL USO

- No superponer los alimentos que deben someterse a enfriamiento rápido y/o ultracongelación
- No sobrepasar los kilogramos declarados distribuyendo el producto en las fuentes de modo uniforme
- Los tiempos de enfriamiento rápido y ultracongelación se refieren siempre a productos con espesor máximo de 40 mm
- Después de seleccionar el ciclo de enfriamiento rápido o ultracongelación, espere unos 30 minutos antes de iniciar el ciclo, para que el aparato pueda ejecutar correctamente el preenfriamiento de la cámara.
- Después de seleccionar el ciclo de cocción lenta, espere unos 30 minutos antes de iniciar el ciclo, para que el aparato pueda ejecutar correctamente el precalentamiento de la cámara.
- Ejecutar el enfriamiento rápido o la ultracongelación de un tipo de alimento a la vez, alimentos diferentes tienen distinta densidad y por consiguiente, los tiempos de ejecución del ciclo pueden cambiar.
- La sonda de aguja debe colocarse correctamente en el centro del producto de la pieza más gruesa, y la punta nunca debe salir del producto ni tocar la fuente.
- Para evitar que la sonda de aguja se rompa, no hay que introducirla en alimentos con temperatura superior a los 100°C.
- La sonda de aguja debe limpiarse después de cada uso para evitar su funcionamiento erróneo.
- No tapar los alimentos con tapas u otros objetos, puesto que cuanto más se aísla el alimento mayores son los tiempos necesarios para el enfriamiento rápido
- Cuando se introducen alimentos con valores de temperatura superiores a los 70°C se corre el riesgo de cargar de manera excesiva la máquina, aumentando los tiempos de enfriamiento rápido y el consumo eléctrico.
- No obstruir las tomas de aire de los ventiladores.
- La bandeja de recogida del agua de la cámara del abatidor debe colocarse debajo del aparato en las guías específicas.
- Asegúrese de que el tubo de descarga esté posicionado dentro de la bandeja y libre de atascos.
- La bandeja debe vaciarse periódicamente; para realizar esta operación basta con extraer la bandeja de las guías, vaciarla y volver a introducirla en las guías.
- Para la clase climática 5, las pruebas de conformidad con la EN 60335-2-89 (capítulos 10,11,13) se realizan a una temperatura ambiente de 43°C ±2°C.
- Los aparatos con condensador de aire integrado no son aparatos empotrables.
- No almacenar nunca en la cámara sustancias explosivas, como por ejemplo recipientes bajo presión con propulsante inflamable.
- No obstruir la chimenea de ventilación de vapor ubicada encima del aparato definido 1Hundred. Disponga además una campana extractoras de tamaño suficiente para aspirar el vapor.
- Cuando ya no se utilice el producto, debe limpiarse y secarse la cámara interior. La puerta debe dejarse entreabierta para permitir la circulación del aire.

La siguiente tabla muestra el consumo de energía de los distintos modelos de enfriadores y congeladores probados según la norma EN ISO 22042:2021:

Ciclo Enfriamiento rápido: Manual con ajuste Aire -20°C

Ciclo Ultracongelación: Manual con ajuste Aire -40°C

La carga de gas para los equipos con condensador remoto puede variar según el tamaño y la longitud de los tubos.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

BRAND	MODEL	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity				Power consumption				Gas
							Chilling cycle from +10°C to freezing from +65°C to -18°C [minutes]	Freezing [minutes]	Chilling full load capacity [kg]	Freezing full load capacity [kg]	Chilling [kWh/cycle]	Freezing [kWh/cycle]	Chilling [kWh/cycle/kg]	Freezing [kWh/cycle/kg]	
AFINOX	INFINITY-X 5	5	2	GN	5	YES	95	257	25	10	1,44	3,12	0,06	0,31	R290 GWP 0,02
AFINOX	INFINITY-X 10	8	4	GN	5	YES	92	270	40	20	2,44	5,83	0,06	0,29	R290 GWP 0,02
AFINOX	INFINITY-X 15	14	6	GN	5	YES	86	182	70	30	4,78	7,47	0,07	0,25	R290 GWP 0,02
AFINOX	INFINITY-X 10	10	4	GN	5	YES	120	270	50	20	4,48	7,93	0,09	0,40	R290
AFINOX	FASTER-e 3	2	1	GN	4	NOT	90	249	10	5	1,12	2,73	0,11	0,55	R290 GWP 0,02
AFINOX	SMALL-e 5	2	1	GN	5	NOT	80	238	10	5	1,18	2,95	0,12	0,59	R290 GWP 0,02
AFINOX	FASTER-e 5	3	1	GN	5	NOT	96	192	15	5	1,74	2,65	0,12	0,53	R290 GWP 0,02
AFINOX	FASTER-e 10	6	2	GN	5	NOT	100	243	30	10	2,59	4,8	0,09	0,48	R290 GWP 0,02

12 - LIMPIEZA

NO USAR CHORROS DE AGUA NI SIQUIERA A PRESIÓN O VAPOR.

LIMPIEZA DEL MÓDULO EXTERNO

Debe llevarse a cabo usando un paño húmedo con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con una paño suave.

LIMPIEZA DE LA PANTALLA

Debe llevarse a cabo usando un paño suave limpio (sin polvos ni residuos), humedecido en agua y jabón o con agua y alcohol al 10% máx. Otros detergentes, paños sucios o que no están húmedos, podrían dañar el material. Secar con una paño suave limpio.

LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO INTERIOR

Quitar las fuentes, las rejillas y las guías que se pueden limpiar tal como el compartimiento interno, llevar a cabo la limpieza con un paño humedecido en solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

LIMPIEZA DE LA SONDA DE AGUJA

Después de usar el abatidor con la sonda de aguja es preciso lavarla con una esponja humedecida en una solución de agua y bicarbonato.

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR (MANTENIMIENTO)

Para que el aparato funcione correctamente es necesario mantener limpio el condensador para permitir la libre circulación de aire. Esta operación deberá realizarse cada 120 días como máximo. Se debe realizar con un pincel de cerdas suaves para eliminar todo el polvo y la pelusa que se deposita en las aletas del condensador.

O bien es preferible usar una aspiradora para evitar que el polvo eliminado se disperse en el ambiente.

En caso de que haya residuos grasientos, se recomienda eliminarlos usando un pincel embebido en alcohol.

13 - ELIMINACIÓN DEL APARATO

El desguace y la eliminación del aparato deben ser realizados de conformidad con las normativas vigentes en el país de instalación, especialmente en lo que respecta al gas refrigerante o al aceite lubricante del compresor.

Materiales usados para la fabricación del aparato:

Acero inoxidable: Fabricación del mueble

Piezas en material plástico: Fabricación del mueble y otros componentes

Gas frigorígeno: En el circuito frigorífico

Aceite compresor: En el circuito frigorífico

Cobre: Instalación eléctrica y circuito frigorífico.



IT08020000000615

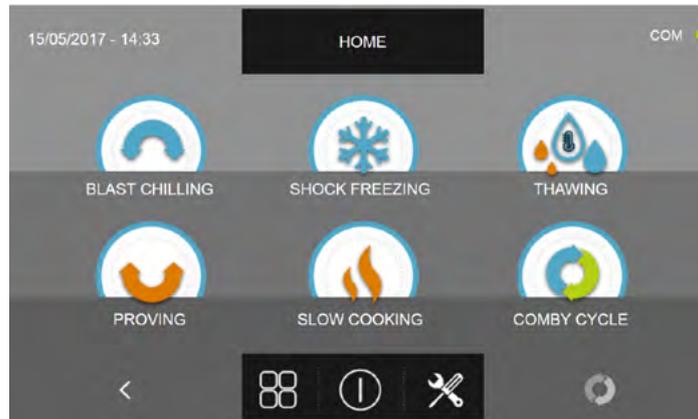
A continuación se expone la información para el usuario sobre la correcta gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE):

- Obligación de no eliminar los RAEE como residuos urbanos y realizar para estos residuos la recogida selectiva;
- Para la eliminación se debe recurrir a los sistemas de recogida públicos o privados previstos por las leyes locales. Asimismo es posible entregar el aparato al final de su vida útil al distribuidor en caso de compra de un aparato nuevo;
- Este aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso impropio o su eliminación incorrecta podrían afectar negativamente a la salud del individuo y al medio ambiente;
- El símbolo (cubo de basura con ruedas tachado) que aparece en el producto y aquí al lado, indica que el aparato se introdujo en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y debe ser objeto de recogida selectiva;
- En caso de eliminación abusiva de los residuos eléctricos y electrónicos están previstas sanciones establecidas por las normativas locales vigentes en materia de eliminación.

Instrucciones operativas

14 - INTERFAZ Y CICLOS

Los modelos de abatidores multifunciones están dotados de tarjeta electrónica de potencia denominada "Controller" y de una interfaz con pantalla de tipo resistivo de 9" de 16000000 colores, con resolución 800x480 WVGA y memoria DDR RAM de 128MB.



El panel de usuario también está dotado de conector USB para la transferencia de datos HACCP, de los ajustes de SETUP ciclos y para la programación. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, estarán disponibles los iconos siguientes:



BLAST CHILLING

ENFRIAMIENTO: para iniciar un ciclo de enfriamiento automático / personalizado / manual



SHOCK FREEZING

ULTRACONGELACIÓN: para iniciar un ciclo de ultracongelación automático / personalizado / manual



THAWING

DESCONGELACIÓN: para iniciar un ciclo de descongelación automático / personalizado / manual



PROVING

FERMENTACIÓN : para iniciar un ciclo de fermentación personalizado / manual (SOLO ALL IN ONE)



SLOW COOKING

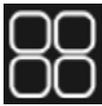
COCCIÓN LENTA : para iniciar un ciclo de cocción lenta automático / personalizado / manual (SOLO ALL IN ONE)



COMBY CYCLE

CICLO COMBINADO: para programar una secuencia de los ciclos antes enumerados hasta a un máximo de 6 etapas consecutivas.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



MENÚ OPCIONES:

(Sólo modelos con sonda calentada)



EXTRACTION

EXTRACCIÓN: para activar la función de calentamiento de la sonda alimento



HACCP

HACCP : para visualizar los gráficos HACCP de los ciclos realizados



ALARMS

Alarmas : para visualizar la lista de las alarmas



INFO

Info : para visualizar la información sobre la máquina



STERILIZATION

(Sólo modelos con esterilizador)

Esterilizador: para iniciar un ciclo de esterilización



USB

USB : para descargar los datos HACCP, importar/exportar SETUP y actualizar el firmware



HELP

Ayuda : para visualizar los vídeos de ayuda para el uso del aparato



LANGUAGE

Idioma : para configurar el idioma de la pantalla



DEFROST

Deshielo: para iniciar un ciclo automático de deshielo



I/O

I/O : para acceder a la lista de Entradas y Salidas con los respectivos valores/estados



TIME

Fecha y hora : para ajustar la fecha y la hora



PASSWORD

Password : Para configurar las contraseñas de acceso y programación ciclos

15 - SONDA ALIMENTO

La sonda alimento o de aguja detecta la temperatura del producto en 4 puntos, que se muestran en la figura a continuación.

Se recuerda que no se debe insertar la sonda alimento en productos con valores de temperatura superiores a los 100°C. La gestión multipunto sirve para poder medir con exactitud cuál es el punto de corazón del producto, para entender cuando la sonda está introducida en el producto y cuáles son los puntos de medición que están fuera del producto.

La colocación de la sonda lo detecta el aparato cuando mide una diferencia de al menos 8°C en comparación con la temperatura de la cámara.



ESTÁ disponible como accesorio opcional la sonda alimento calentada. Este sonda dispone en su interior de una resistencia que, activada por el respectivo ciclo, permite extraer la sonda cuando debe extraerse de alimentos congelados.

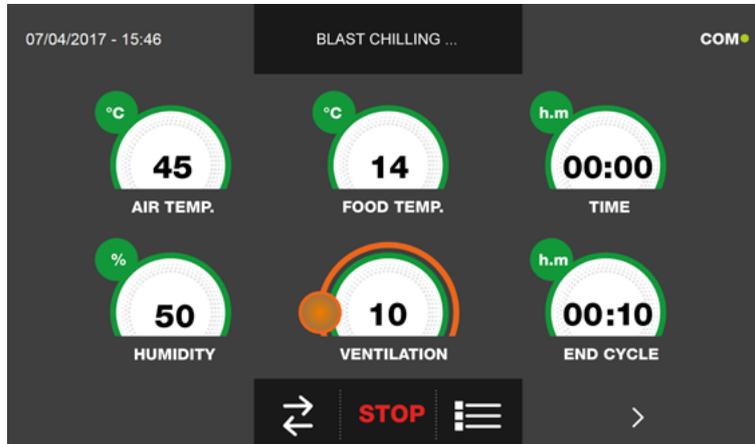
ESTÁ disponible como accesorio opcional la sonda multipunto inalámbrica. Esta sonda transmite de manera inalámbrica al receptor correspondiente los valores de temperatura del producto.



16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

El abatidor multifunciones gestiona múltiples ciclos de funcionamiento cuya explicación se incluye en los capítulos sucesivos.

Durante los ciclos, la pantalla visualiza la siguiente información:

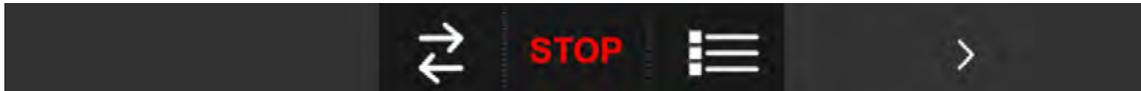


Sección superior:



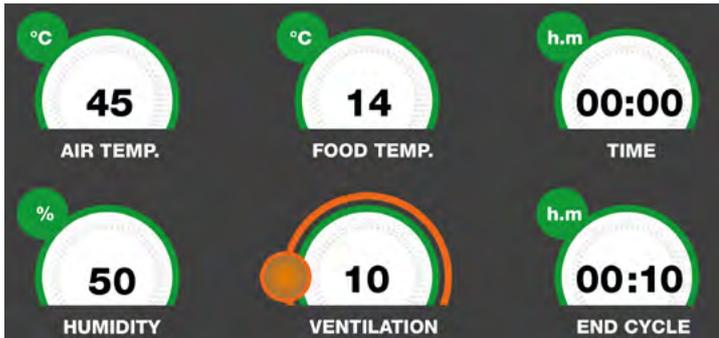
Fecha y hora actuales, Tipo de ciclo en ejecución, Estado comunicación entre Tarjeta de potencia y pantalla (com).

Sección inferior:



Icono para visualización I/O, Icono de interrupción ciclo, Icono para parámetros de funcionamiento máquina, Icono para visualización gráfico valores de temperatura

Sección central :



En la sección central se muestran los valores de:

AJUSTE Temperatura aire cámara	Temperatura sonda alimento	Tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo
AJUSTE Valor sonda humedad	Velocidad ventilador evaporador	Tiempo que falta para finalizar el ciclo

Durante el ciclo, es posible modificar el valor de ventilación desplazando el cursor naranja.

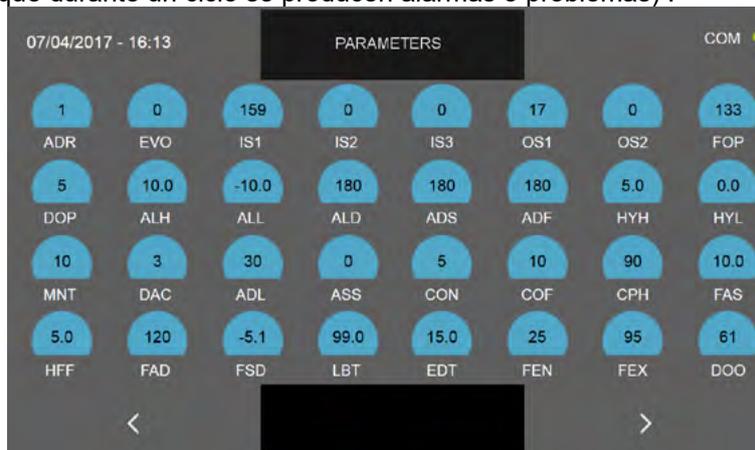
Si se está ejecutando un ciclo por temperatura (con sonda alimento insertada) no estará disponible el valor del tiempo que falta para finalizar el ciclo. Viceversa, para un ciclo por tiempo, el valor de temperatura del alimento será igual al aire en la cámara o no estará disponible.



Pulsando el icono se accede a la pantalla de visualización de los I/O es decir los valores de las sondas y el estado de las distintas entradas de la tarjeta electrónica principal:



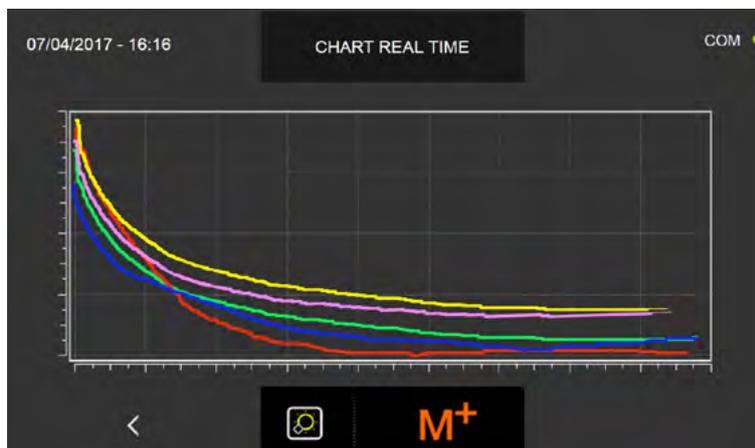
Pulsando el icono se accede a la pantalla de visualización de los parámetros de funcionamiento del aparato (los parámetros no pueden ser modificados por esta sección, constituyen una ayuda para el servicio de asistencia técnica para evaluar en caso de que durante un ciclo se producen alarmas o problemas) :



N.B. Las distintas funciones se describen en detalle en el capítulo correspondiente 16.20



Pulsando el icono se accede a la pantalla de visualización del gráfico con la evolución de los valores de temperatura de la sonda producto y de la sonda de la cámara :



N.B. La función se describe en detalle en el capítulo correspondiente 16.20



Pulsando el icono **M+** se accede a la pantalla de configuración de la función MULTILEVEL, es decir la posibilidad de configurar un valor de tiempo transcurrido el cual el zumbador avisará que es necesario extraer la fuente correspondiente al estante configurado (el zumbador se activa con un retraso de 60 segundos con respecto al tiempo programado) :



N.B. La función multilevel se describe en detalle en el capítulo correspondiente 16.19

Todas las máquinas de la serie Evolution disponen de una función de restablecimiento automático en caso de fallo temporal de la alimentación:

Si un ciclo está en marcha (incluso durante la fase de conservación) y se produce un fallo de alimentación, cuando se restablece la alimentación, el software reanuda automáticamente el ciclo desde el momento en que se interrumpió, completándolo tal y como se estableció originalmente.

La máquina devolverá la alarma de "fallo de alimentación terminado" con triángulo rojo de advertencia y zumbador activo durante 60 segundos.

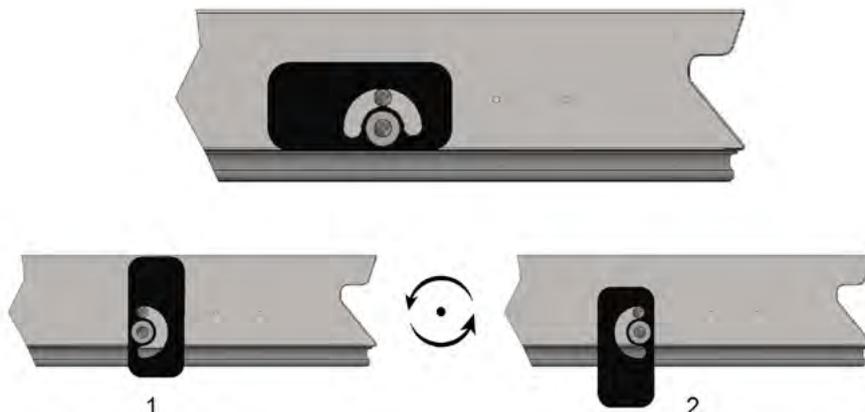
En el caso de que el ciclo ya haya terminado y el fallo de alimentación se produzca durante la conservación, el software ejecutará 1 minuto del último ciclo activo y reanudará la conservación inmediatamente después.

En el caso de que el corte de energía supere las 6 horas, compruebe el estado de los alimentos dentro de la máquina y, si es necesario, interrumpa manualmente el ciclo en curso.

KIT DE PARADA DE PUERTA

Todos los modelos con unidad incorporada, tienen un soporte giratorio en la parte inferior de la puerta:

- 1) Girando la palanca a la posición más corta, se pueden secar ciertos alimentos con la función de cocción. De hecho, la humedad generada por esta última será empujada fuera de la puerta por los ventiladores. (en esta posición se activa la alarma de puerta abierta)
- 2) Girando la palanca a la posición más larga, cuando la máquina está en reposo, mantiene la puerta abierta para evitar la formación de moho y malos olores, favoreciendo un paso natural de aire que seca la posible condensación interna.



En la imagen superior, la puerta se ve desde la parte inferior.

16.1 - PUESTA EN MARCHA

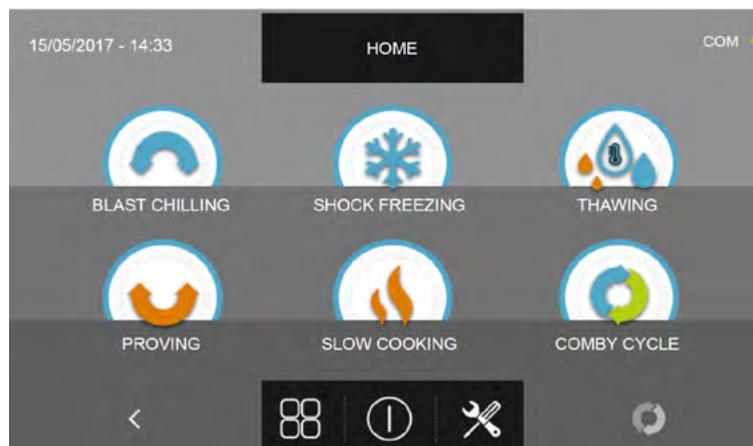
El mensaje STAND-BY que se visualiza en la pantalla indica que la máquina no está operativa.



Para poder acceder a los varios menús es necesario pulsar el botón de encendido

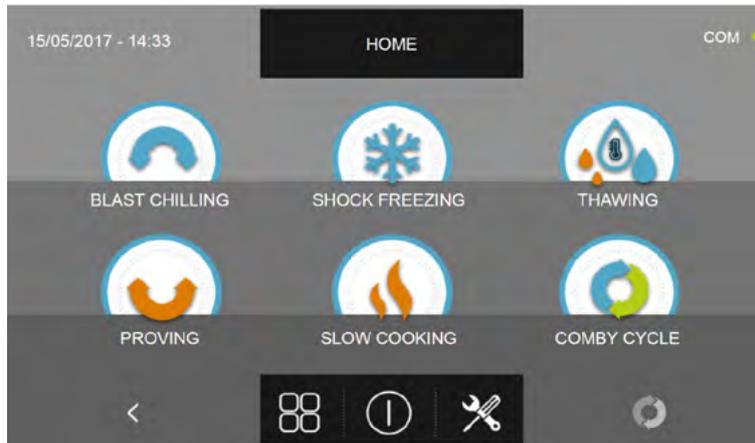


Entonces, la pantalla visualizará la PÁGINA DE INICIO donde se pueden seleccionar los ciclos de funcionamiento deseados.

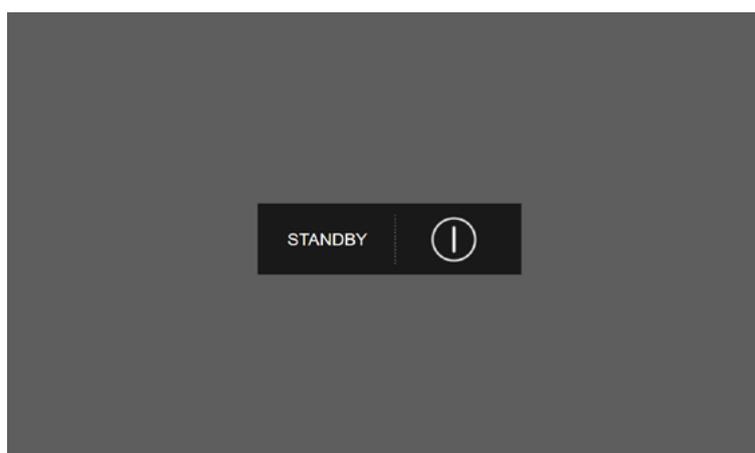


16.2 - APAGADO

Para poder apagar la máquina, pulse el botón de apagado ubicado en la sección central de la pantalla de PÁGINA DE INICIO.



Se activa entonces el modo de STAND-BY del aparato.

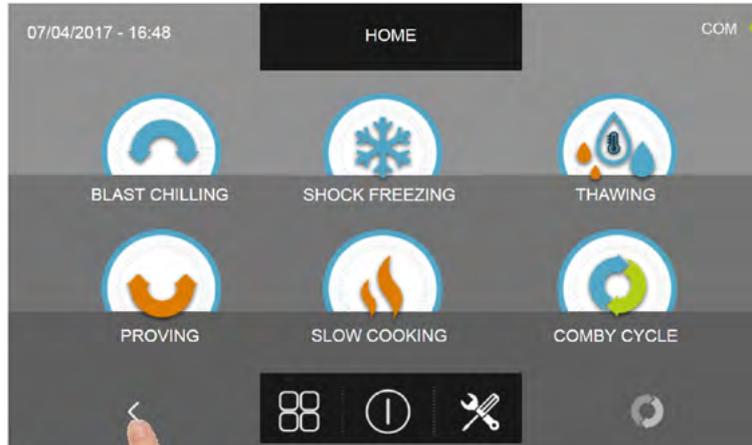


N.B. Activando el modo de STAND-BY del aparato, se borran las alarmas activas.

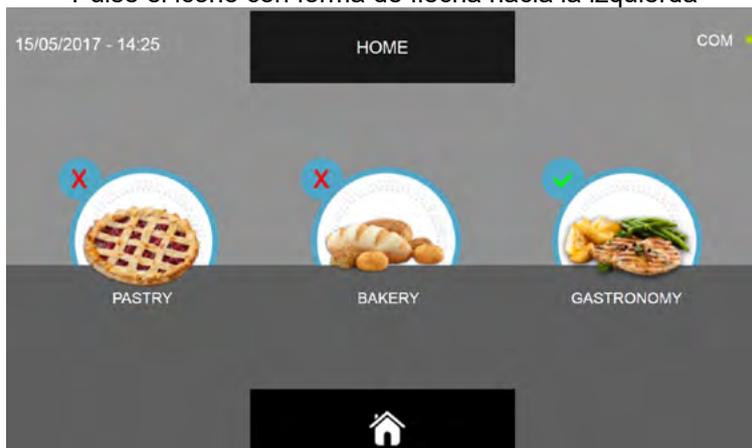
16.3 - SELECCIÓN FAMILIA DE PRODUCTOS

El abatidor multifunción permite la selección de tres familias de productos: PASTELERÍA, PANADERÍA y GASTRONOMÍA con los respectivos ciclos automáticos estudiados en colaboración con chefs y escuelas de cocina.

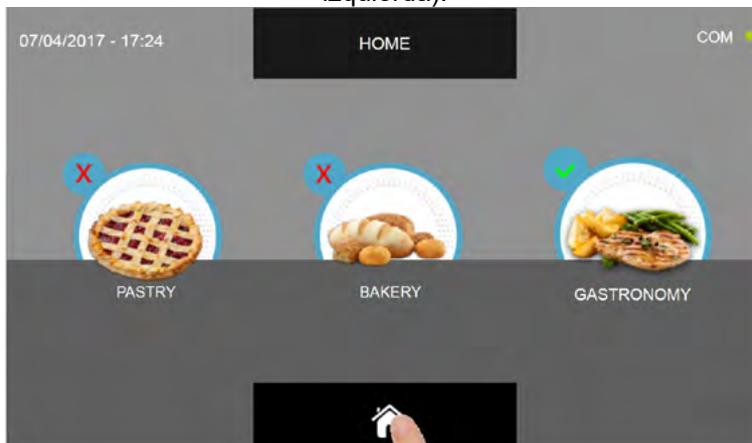
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el botón de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono con forma de flecha hacia la izquierda



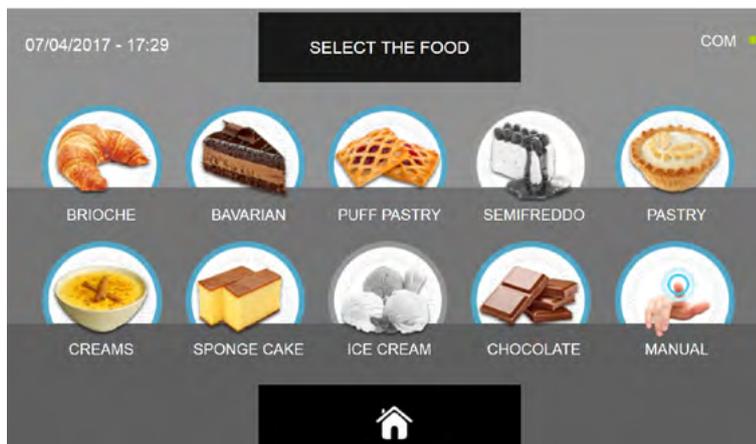
Seleccione la familia de productos (el icono seleccionado muestra el símbolo de comprobación de color verde arriba a la izquierda).



Pulse el botón con forma de casa para regresar a la PÁGINA DE INICIO.

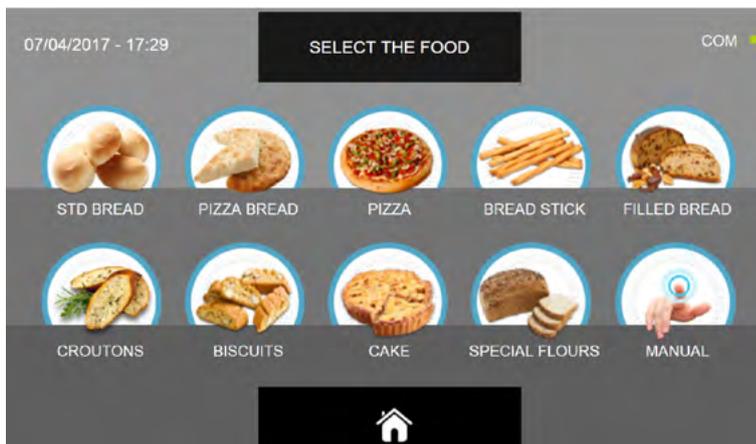
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

El menú de productos de pastelería muestra las siguientes categorías de alimentos:



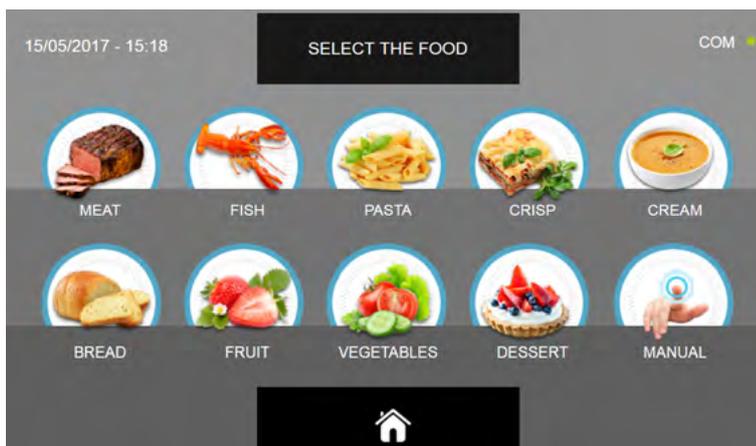
BRIOCHE
CREMA BÁVARA
HOJALDRE
SEMIFRÍO (desactivado)
PASTAFLORA
CREMAS
BIZCOCHO ESPONJOSO
HELADO (desactivado)
CHOCOLATE
PROGRAMA MANUAL

El menú de productos de panadería muestra las siguientes categorías de alimentos:



PAN COMÚN
FOCACCIA
PIZZA
PALITOS DE PAN
PAN RELLENO
TOSTADAS
GALLETAS
POSTRES
HARINAS ESPECIALES
PROGRAMA MANUAL

El menú de productos de gastronomía muestra las siguientes categorías de alimentos:



CARNE
PESCADO
PASTA
GRATINADOS
CREMA
PAN
FRUTA
VERDURA
POSTRES
PROGRAMA MANUAL

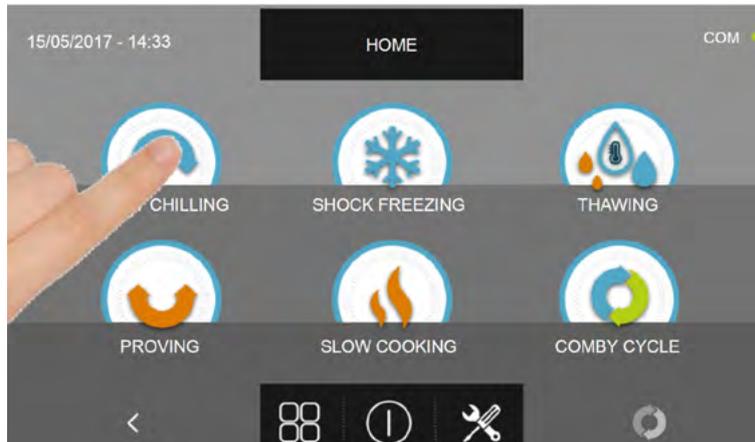
Todas las familias de productos cuentan con ciclos preconfigurados automáticos específicos, ciclos personalizables y manuales.

Dependiendo del tipo de ciclo que se debe ejecutar, algunos iconos pueden estar desactivados (color gris) y por tanto no disponibles.

16.4 - CICLO DE ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO

El ciclo de ENFRIAMIENTO sirve para enfriar rápidamente los alimentos y obtener una temperatura final positiva del producto.

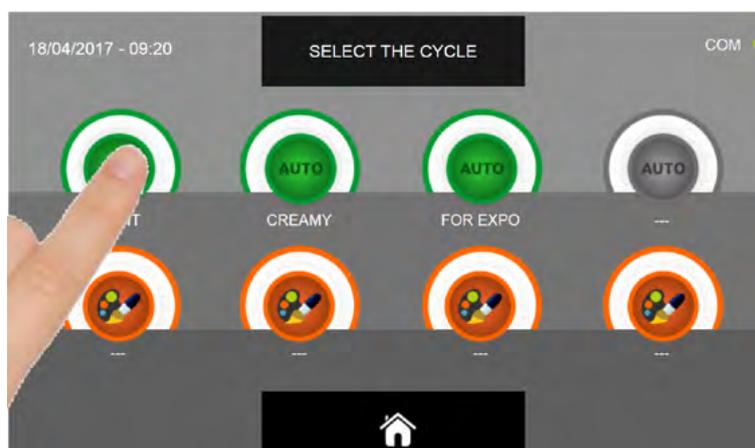
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el botón de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono ENFRIAMIENTO, para acceder al respectivo menú de selección

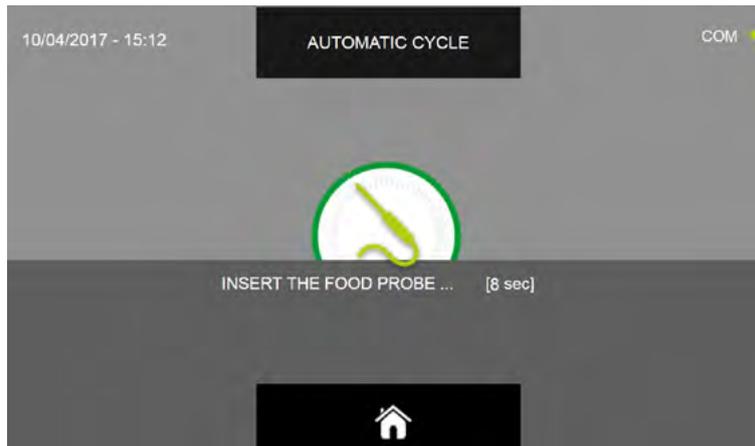


Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

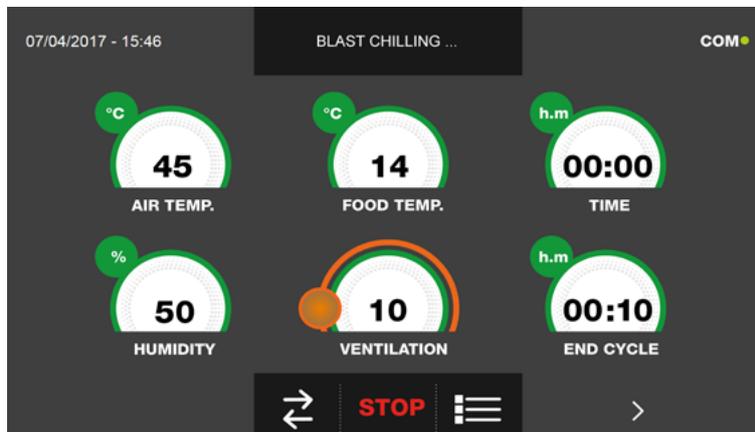


Seleccione el icono verde (AUTO) específico para el alimento seleccionado

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Después de haber seleccionado el alimento se requiere insertar la sonda alimento. Una vez que se ha detectado la sonda, el ciclo se inicia de modo automático



Cuando el ciclo inicia aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



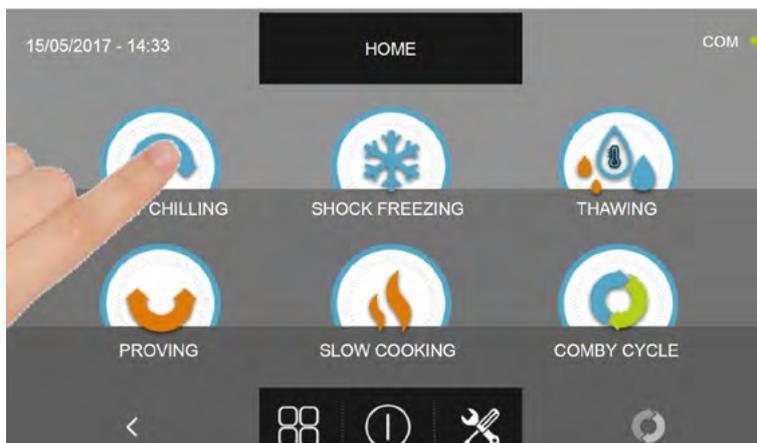
El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto inferior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

16.5 - CICLO DE ENFRIAMIENTO PERSONALIZADO

El ciclo de ENFRIAMIENTO sirve para enfriar rápidamente los alimentos y obtener una temperatura final positiva del producto.

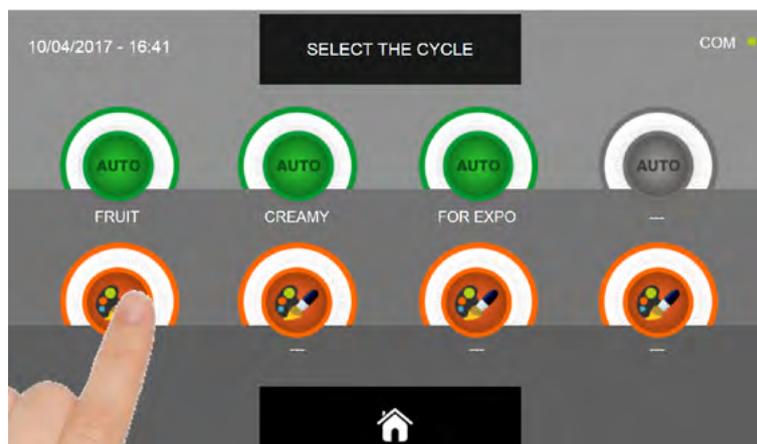
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono ENFRIAMIENTO, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

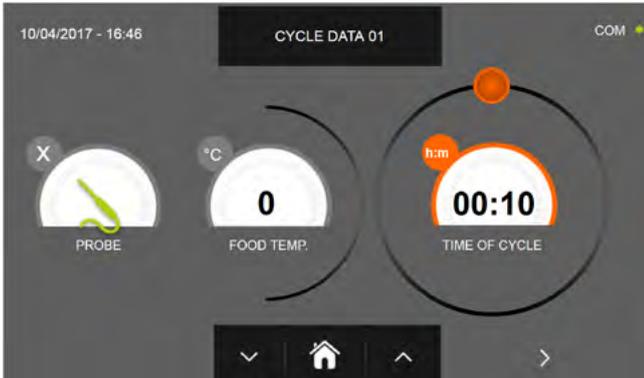


Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclos PERSONALIZADOS:

- a- Ciclo personalizado por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura



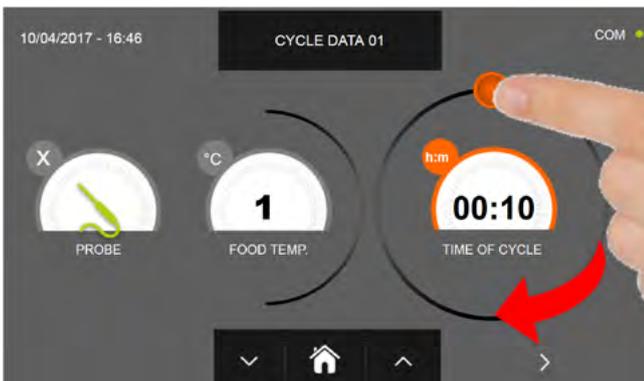
a- Ciclo personalizado por tiempo



b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura

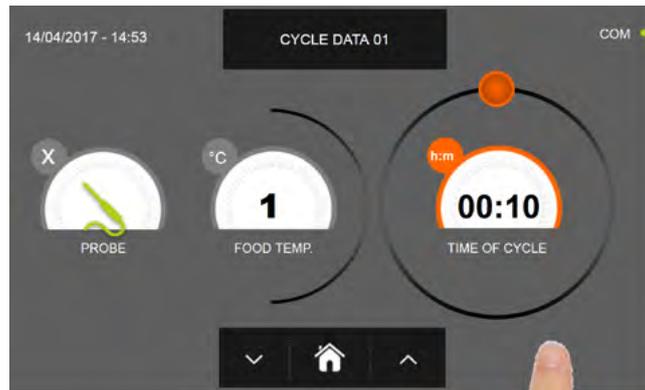


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones



- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Humedad (temperaturas cámara >0°C)
Ventilación



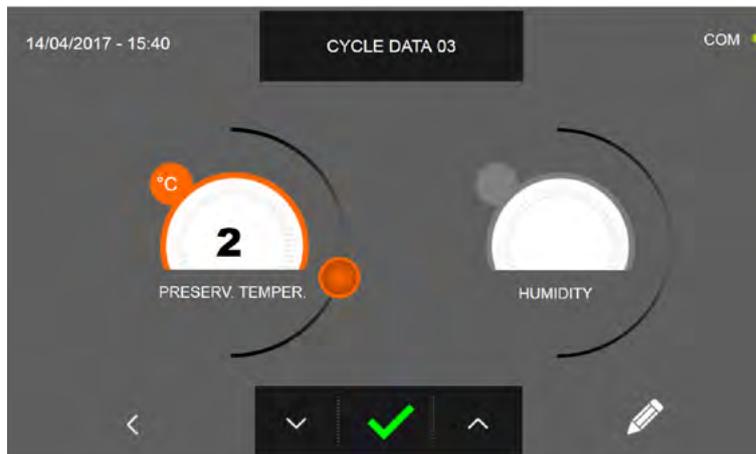
Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)



Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

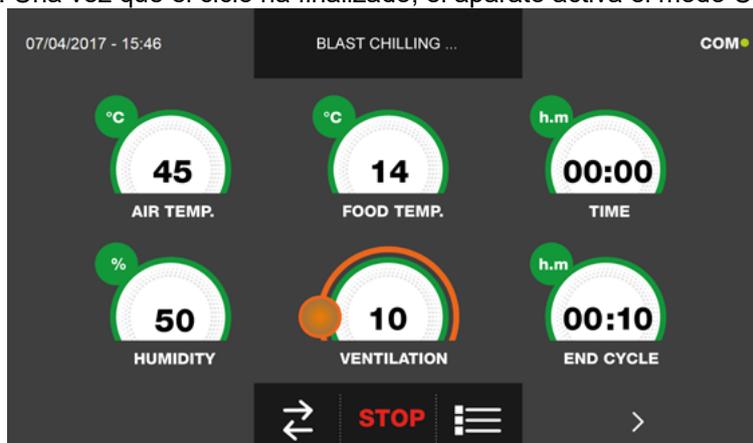
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo personalizado por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo personalizado con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



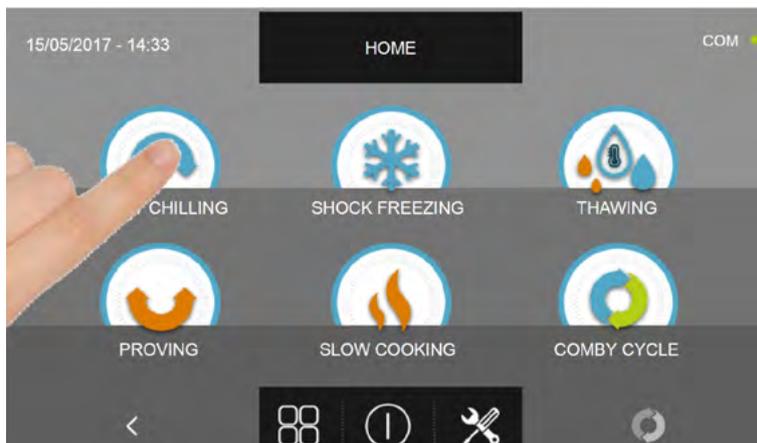
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto inferior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

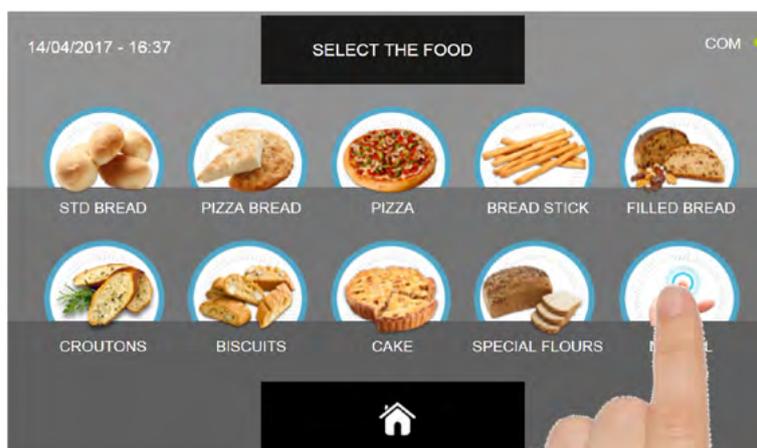
16.6 - CICLO DE ENFRIAMIENTO MANUAL

El ciclo de ENFRIAMIENTO sirve para enfriar rápidamente los alimentos y obtener una temperatura final positiva del producto.

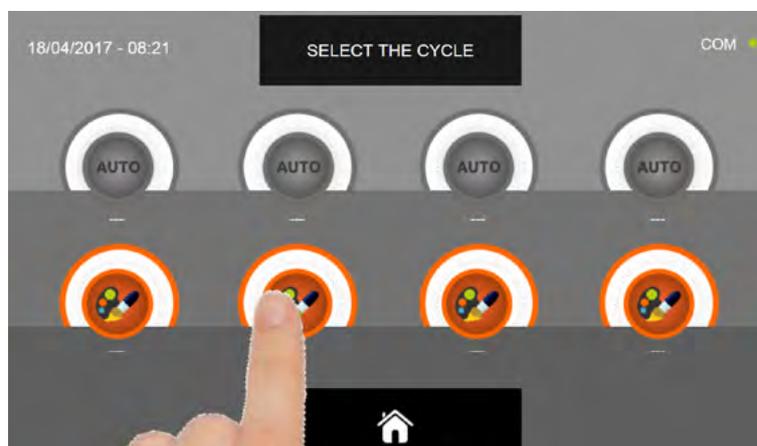
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el botón de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono ENFRIAMIENTO, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione el icono Manual



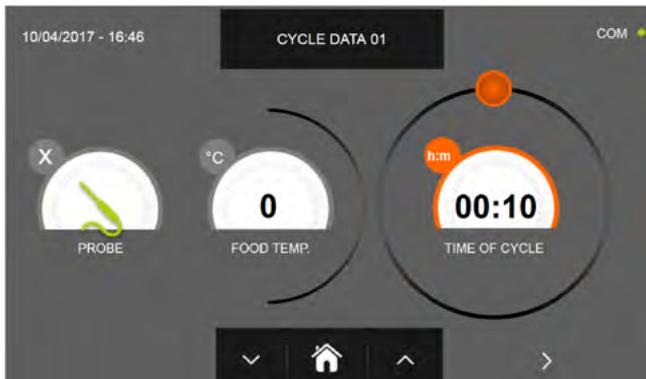
Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

N.B. LOS CICLOS AUTOMÁTICOS ESTÁN DESACTIVADOS

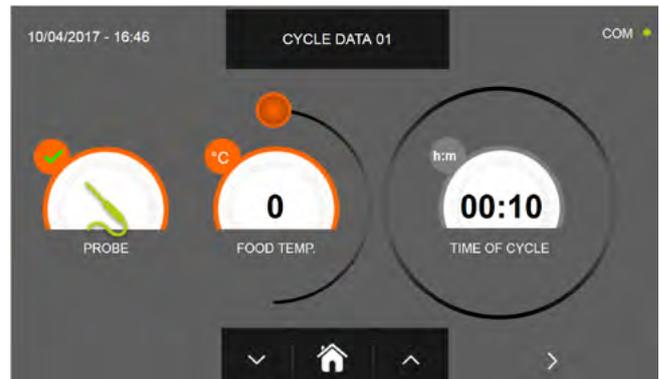
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclo MANUAL:

- a- Ciclo manual por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo manual con sonda de temperatura



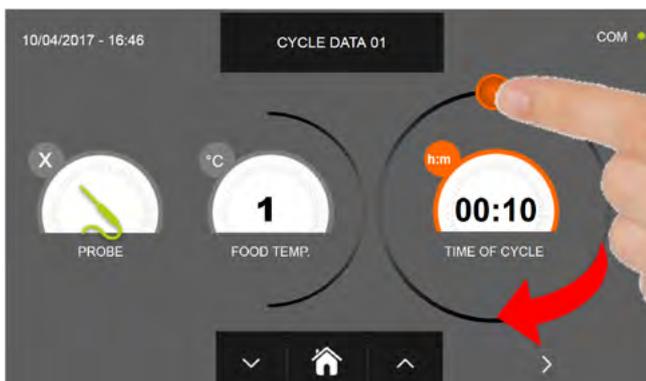
a- Ciclo manual por tiempo



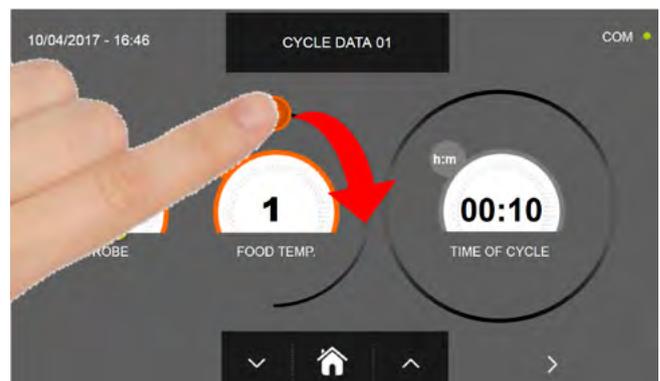
b- Ciclo manual con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura deseado

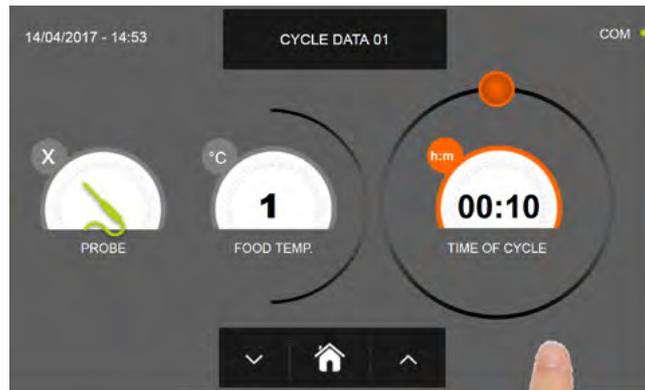


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones

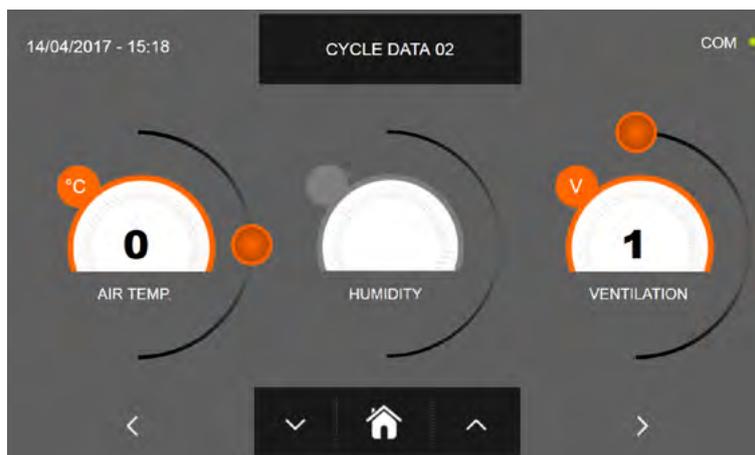


- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
 Temperatura en la cámara
 Humedad (temperaturas cámara >0°C)
 Ventilación



Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)



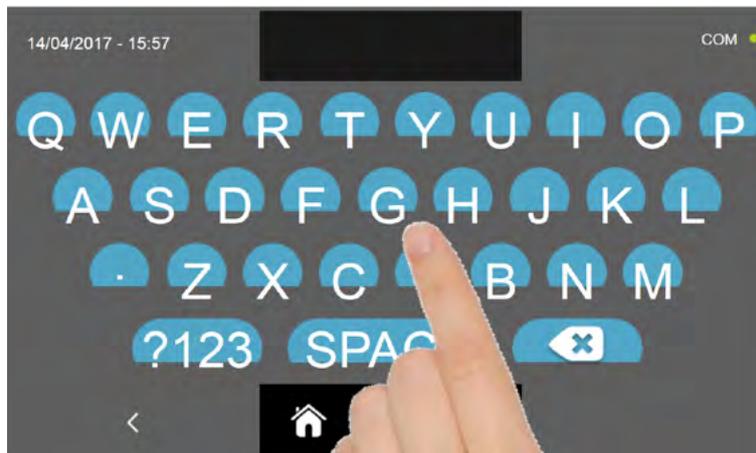
Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

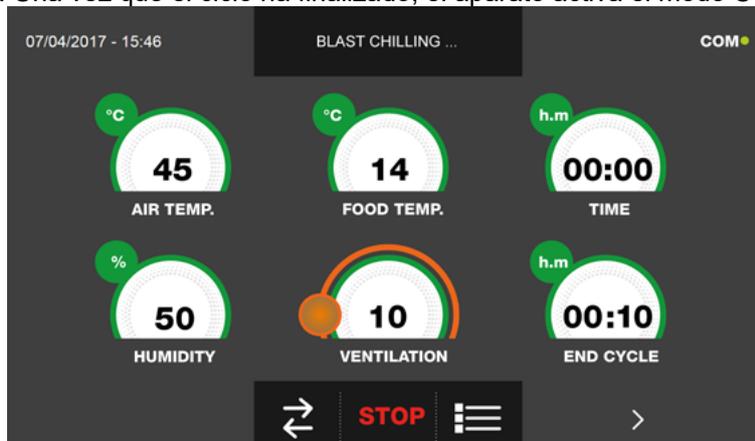
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo manual por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo manual con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



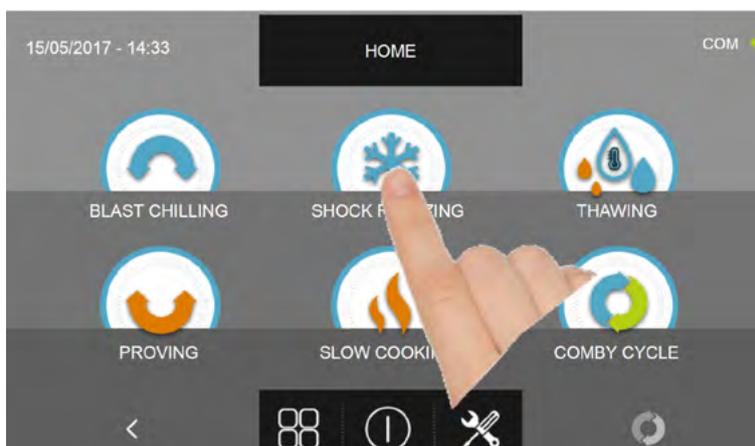
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto inferior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

16.7 - CICLO DE ULTRACONGELACIÓN AUTOMÁTICO

El ciclo de ULTRACONGELACIÓN sirve para enfriar los alimentos y obtener una temperatura final negativa del producto.

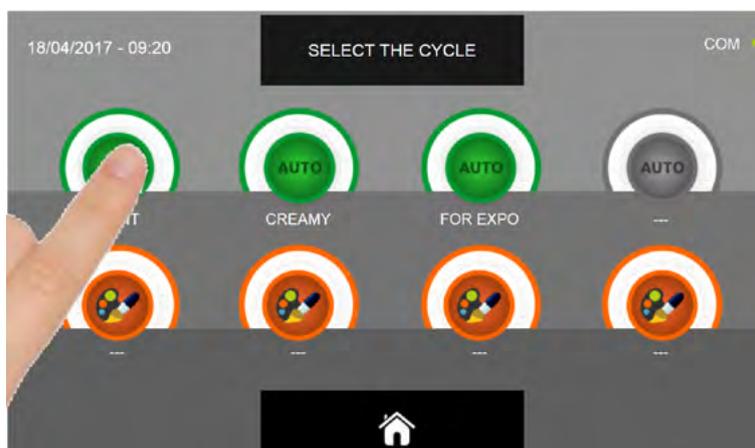
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el botón de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono CONGELACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección

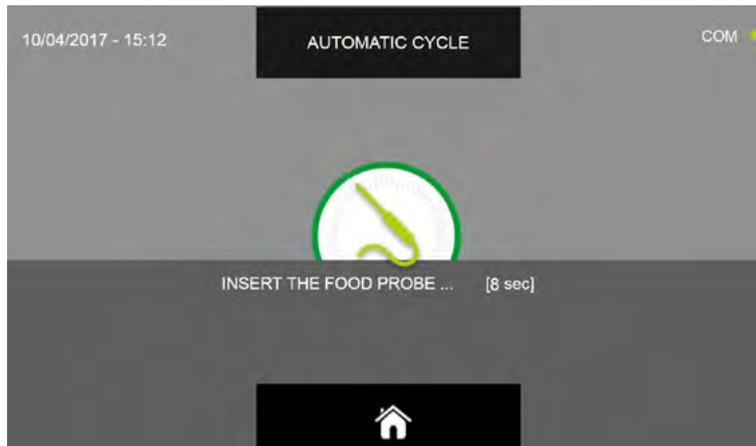


Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

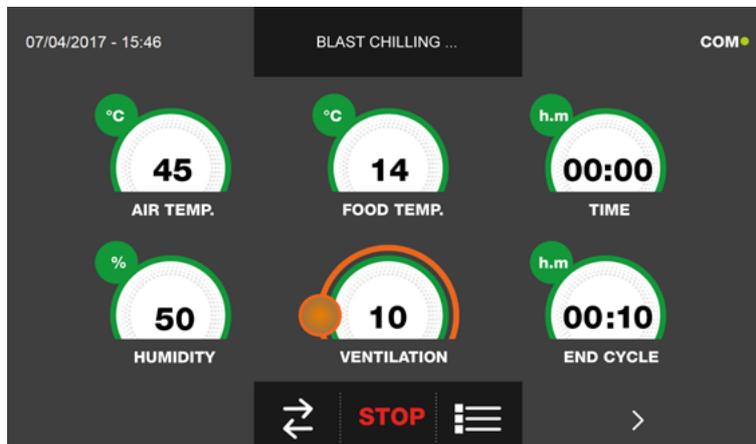


Seleccione el icono verde (AUTO) específico para el alimento seleccionado

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Después de haber seleccionado el alimento se requiere insertar la sonda alimento. Una vez que se ha detectado la sonda, el ciclo se inicia de modo automático



Cuando el ciclo inicia aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



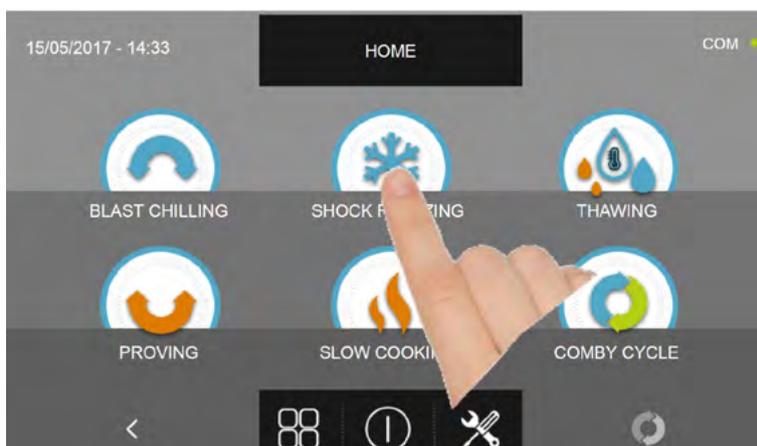
El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto inferior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

16.8 - CICLO DE CONGELACIÓN PERSONALIZADO

El ciclo de ULTRACONGELACIÓN sirve para enfriar los alimentos y obtener una temperatura final negativa del producto.

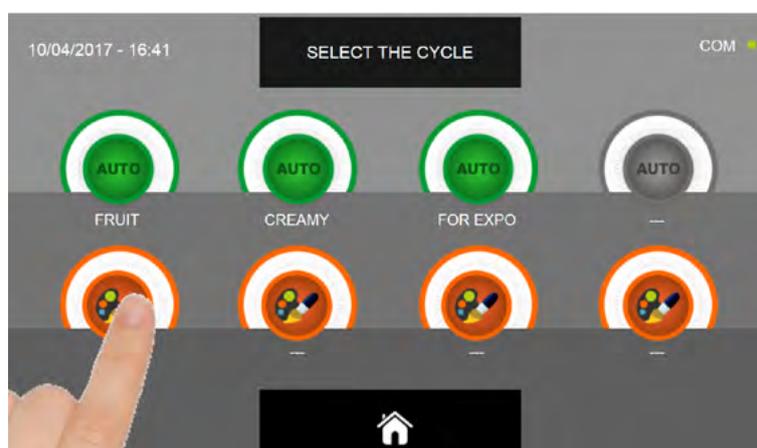
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono CONGELACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

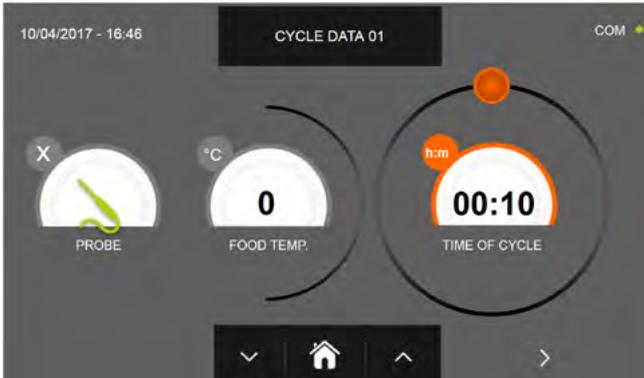


Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclos PERSONALIZADOS:

- a- Ciclo personalizado por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura



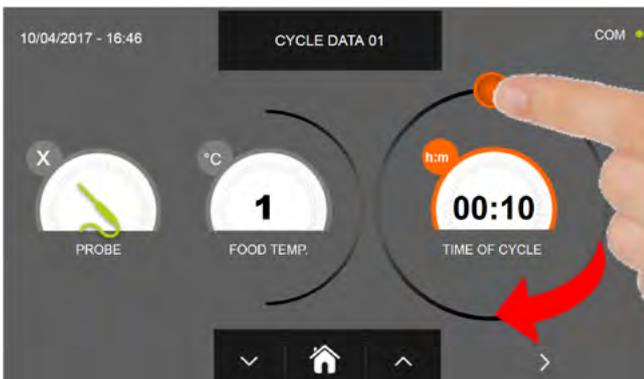
a- Ciclo personalizado por tiempo



b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura

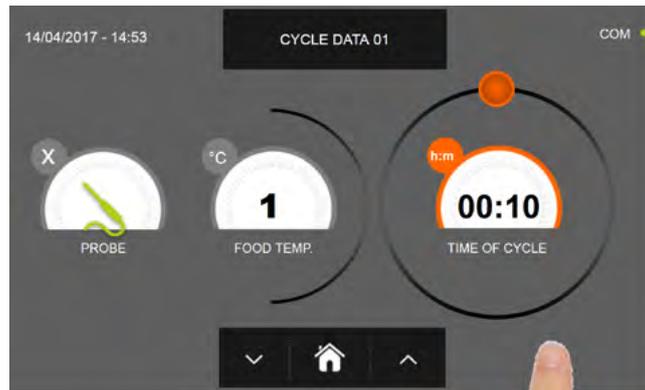


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones

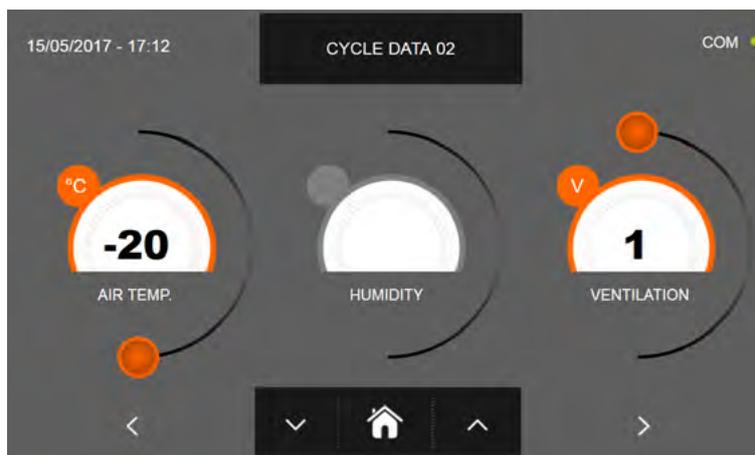


- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^\circ\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

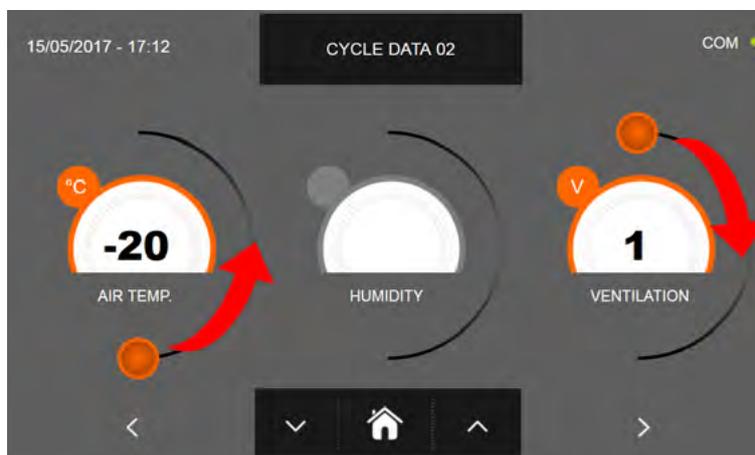
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Ventilación



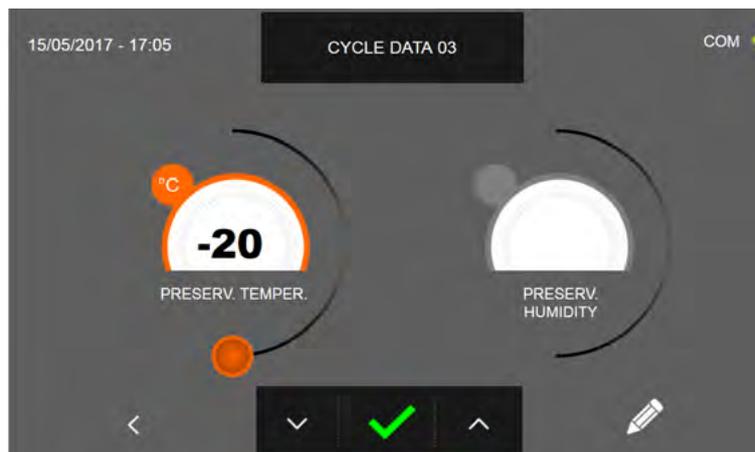
Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



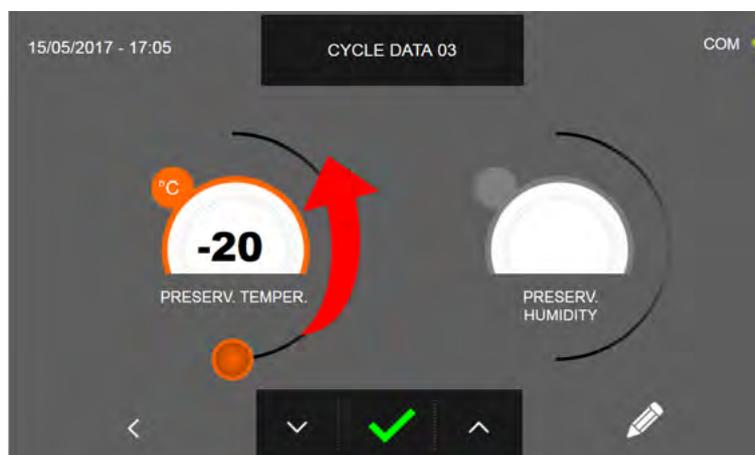
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar: Temperatura de conservación al final del ciclo

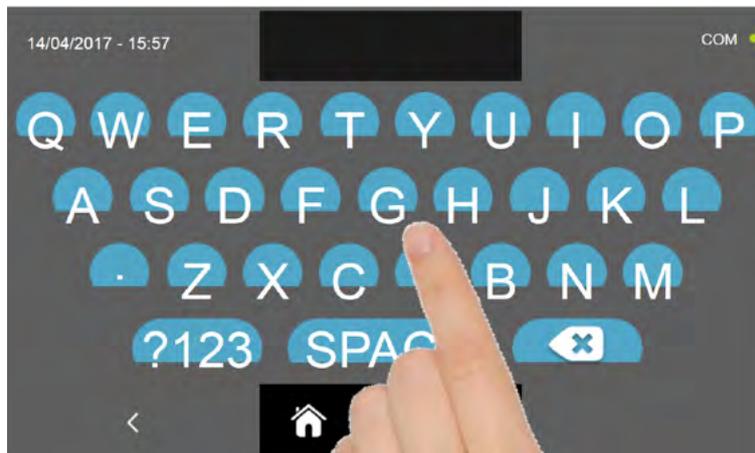


Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando el cursor tal y como indicado en la figura, o bien configure el valore mediante los iconos  y 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



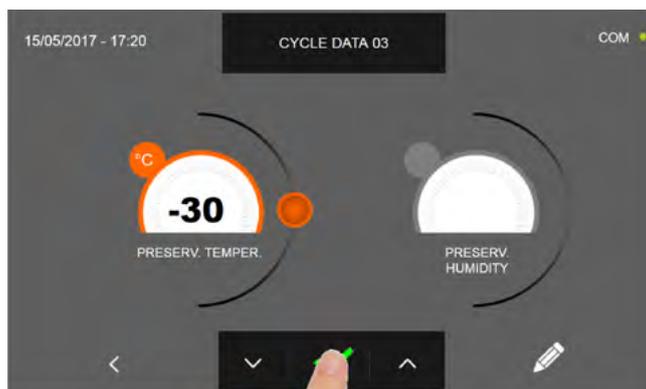
Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

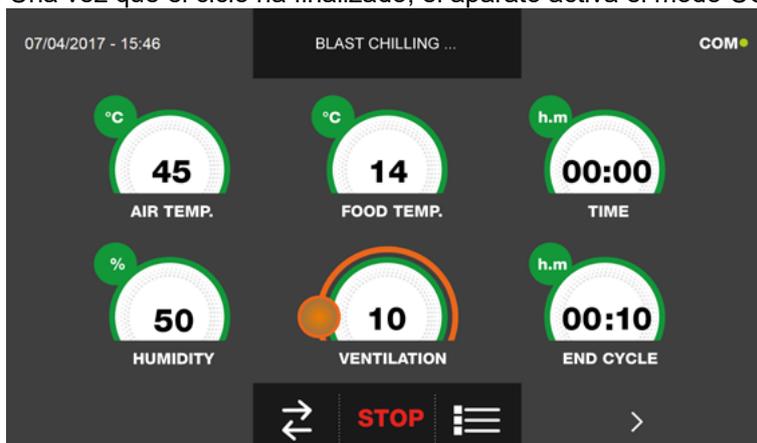
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo personalizado por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo personalizado con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



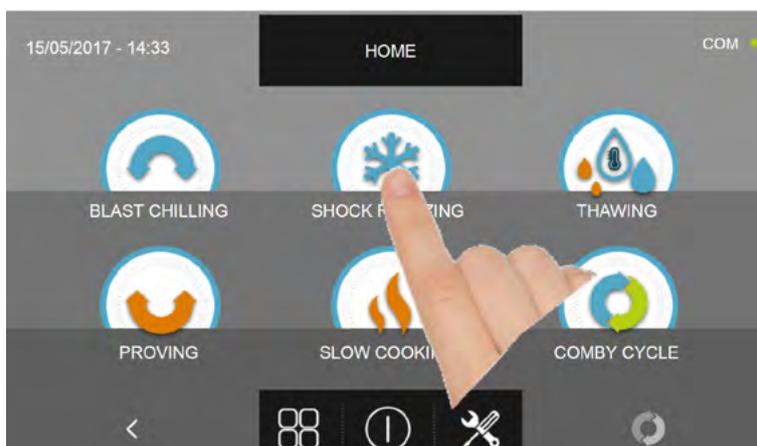
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto inferior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

16.9 - CICLO DE CONGELACIÓN MANUAL

El ciclo de ULTRACONGELACIÓN sirve para enfriar los alimentos y obtener una temperatura final negativa del producto.

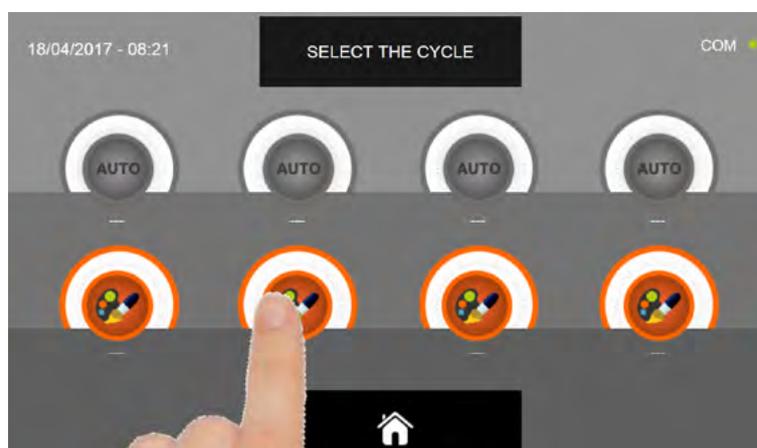
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono CONGELACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione el icono Manual



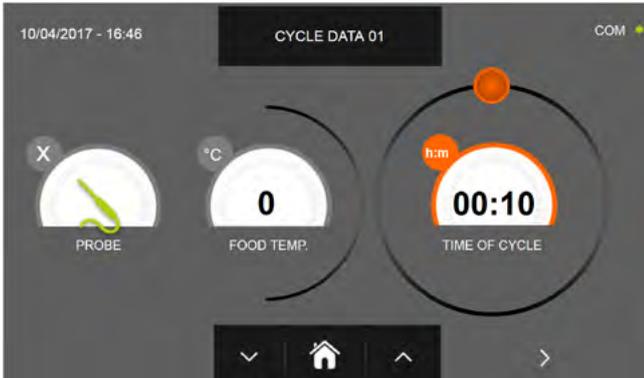
Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

N.B. LOS CICLOS AUTOMÁTICOS ESTÁN DESACTIVADOS

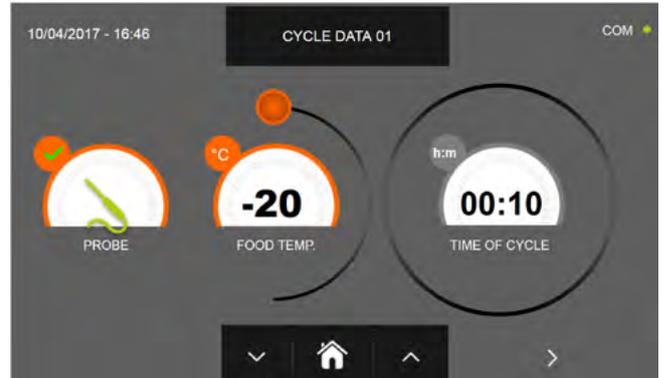
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclos MANUALES:

- a- Ciclo manual por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo manual con sonda de temperatura



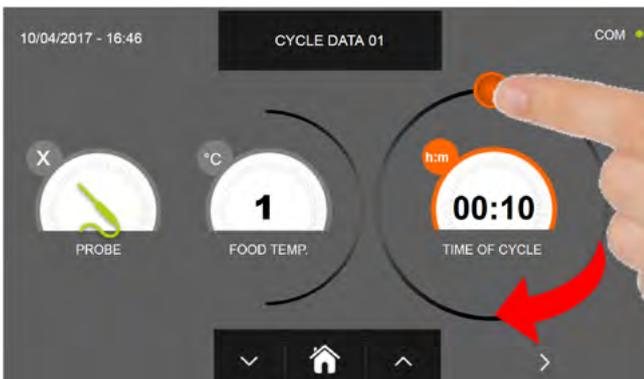
a- Ciclo manual por tiempo



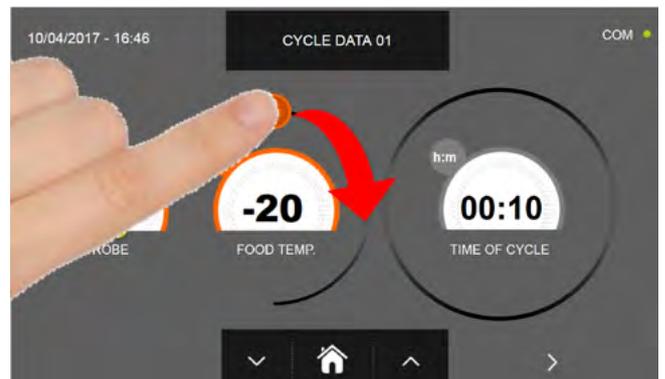
b- Ciclo manual con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura

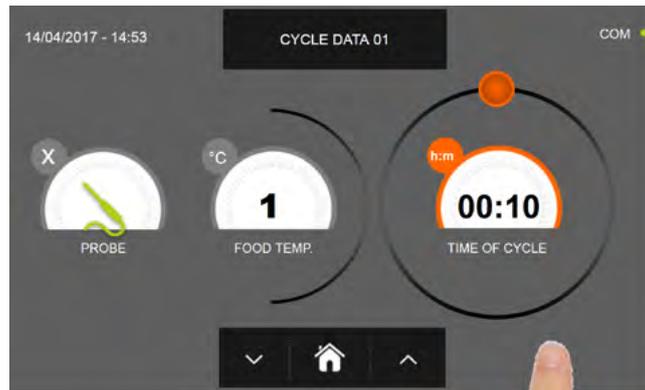


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones

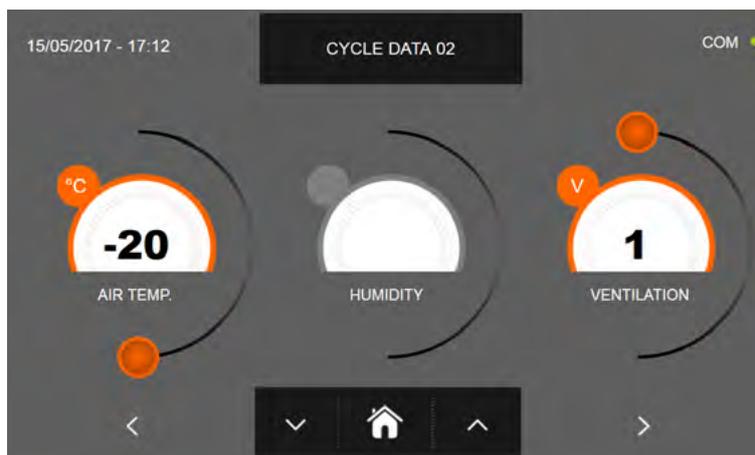


- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^\circ\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

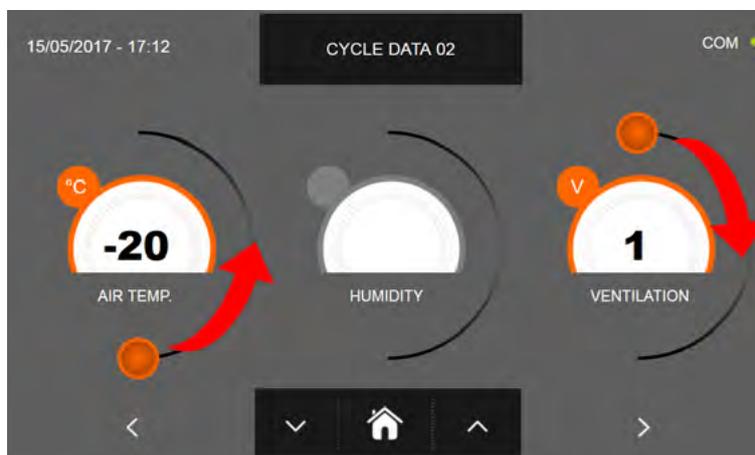
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Ventilación



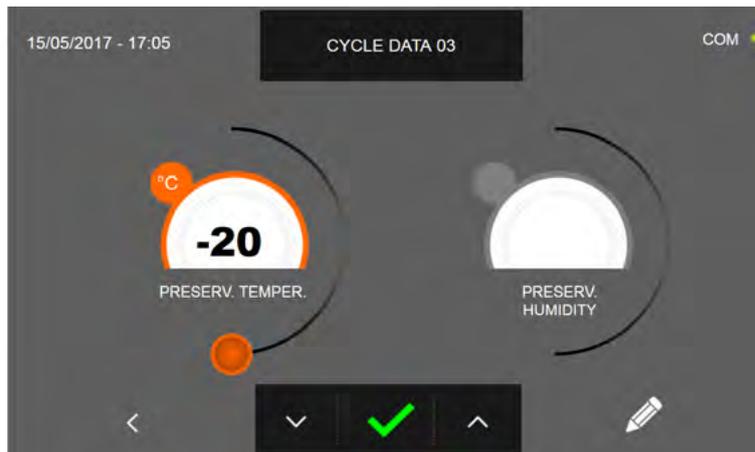
Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



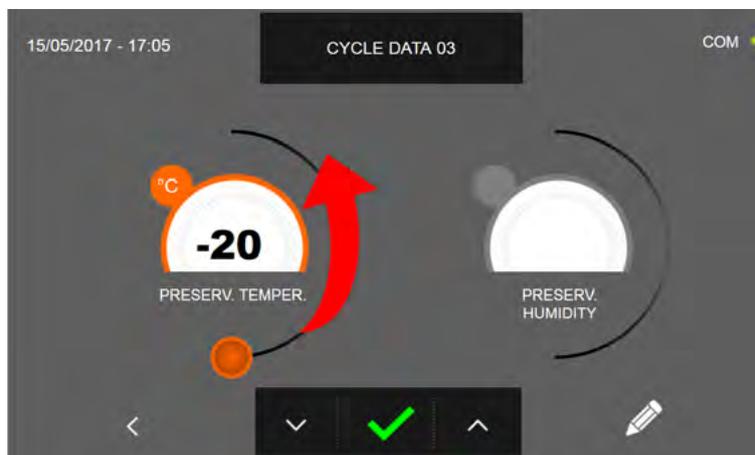
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar: Temperatura de conservación al final del ciclo

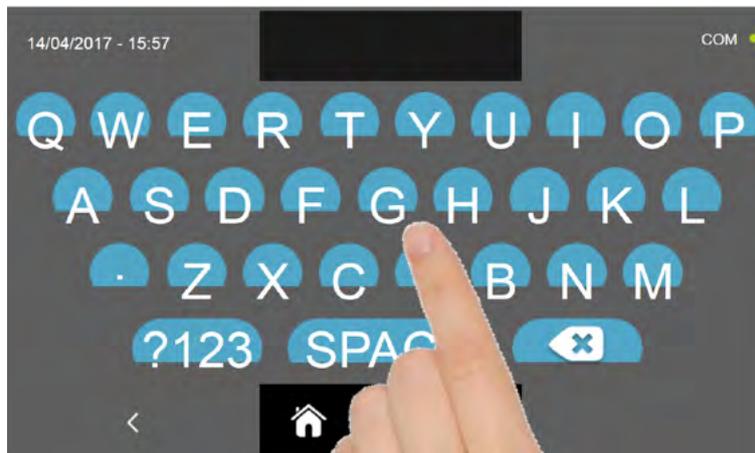


Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando el cursor tal y como indicado en la figura, o bien configure el valore mediante los iconos  y 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

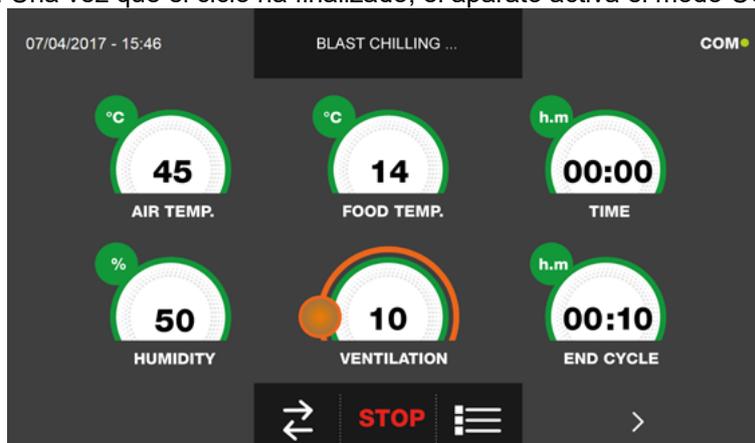
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo manual por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo manual con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



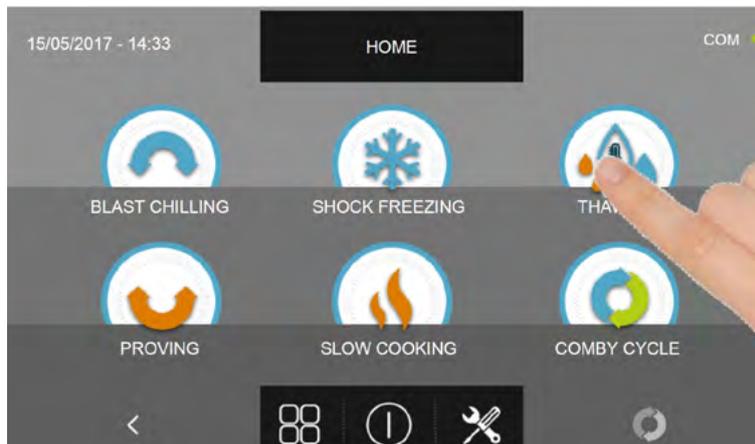
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto inferior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

16.10 - CICLO DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO

El objetivo del ciclo de DESCONGELACIÓN es llevar el valor de temperatura del alimento de un valor negativo a uno positivo.

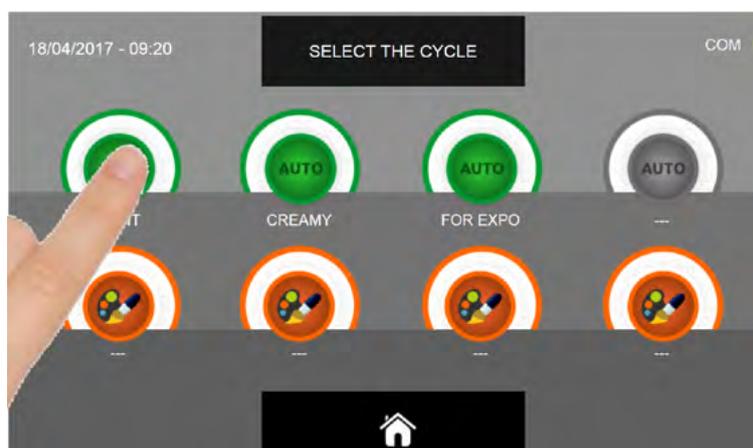
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el botón de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono DESCONGELACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección

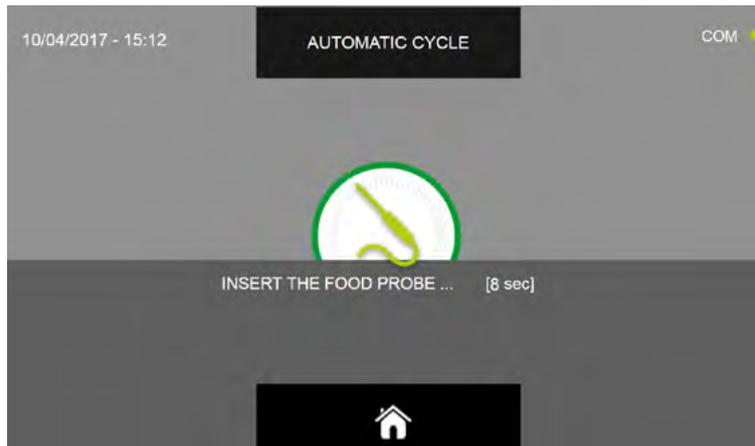


Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

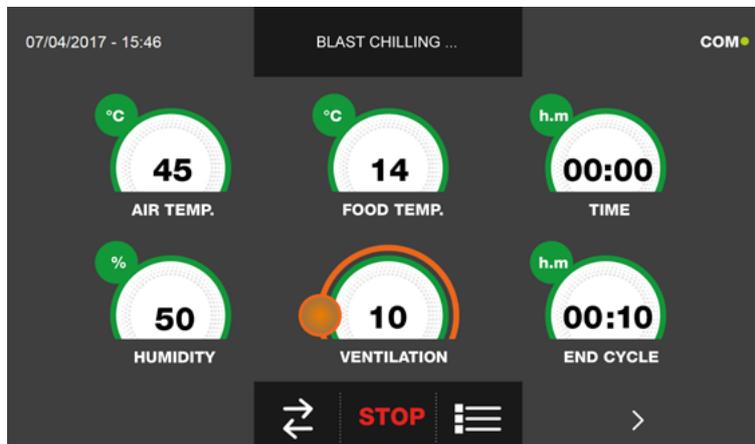


Seleccione el icono verde (AUTO) específico para el alimento seleccionado

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Después de haber seleccionado el alimento se requiere insertar la sonda alimento. Una vez que se ha detectado la sonda, el ciclo se inicia de modo automático



Cuando el ciclo inicia aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



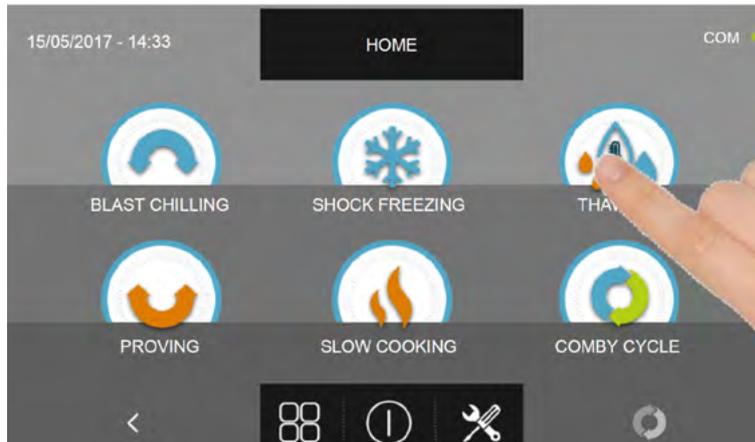
El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto superior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

16.11 - CICLO DE DESCONGELACIÓN PERSONALIZADO

El objetivo del ciclo de DESCONGELACIÓN es llevar el valor de temperatura del alimento de un valor negativo a uno positivo.

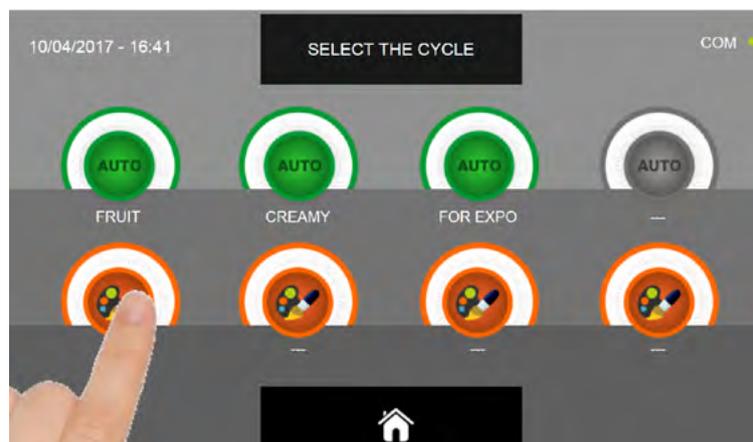
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono ENFRIAMIENTO, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

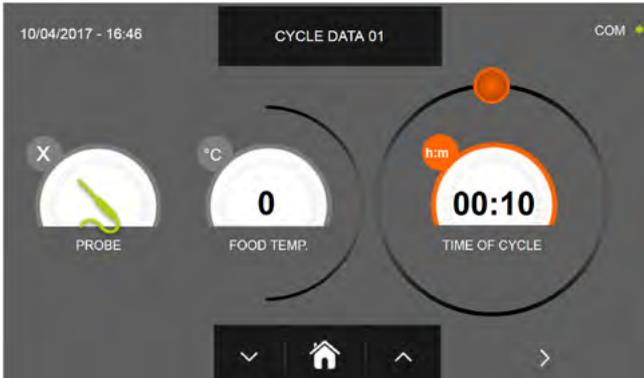


Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclos PERSONALIZADOS:

- a- Ciclo personalizado por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura



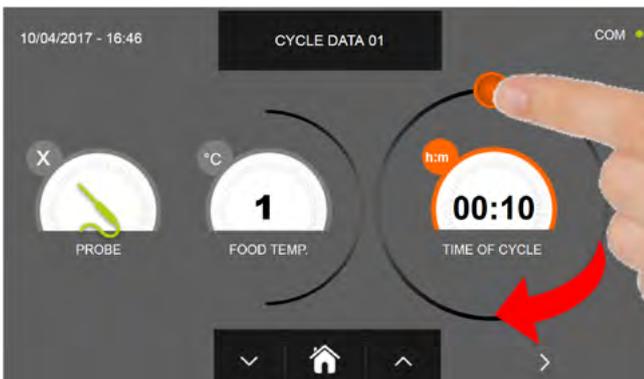
a- Ciclo personalizado por tiempo



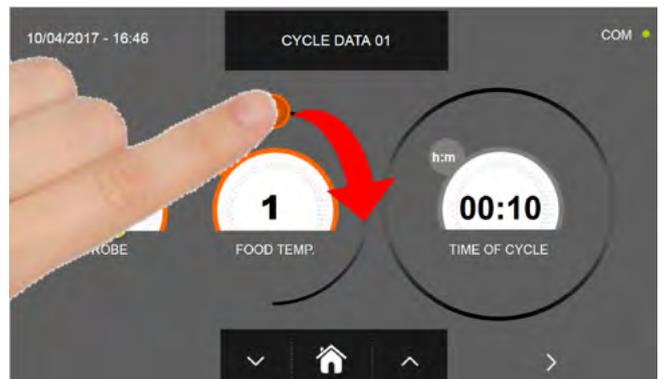
b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura deseado

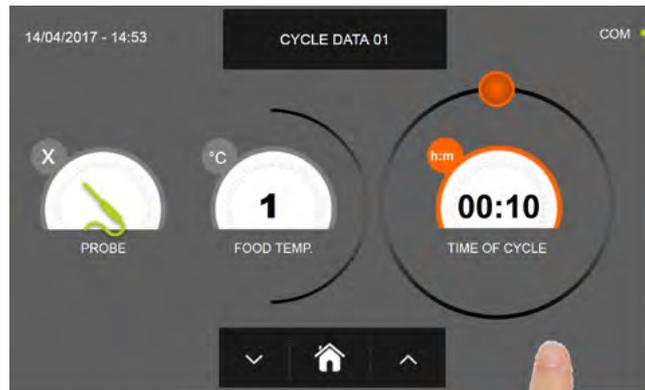


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones



- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Humedad (temperaturas cámara >0°C)
Ventilación



Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)



Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos

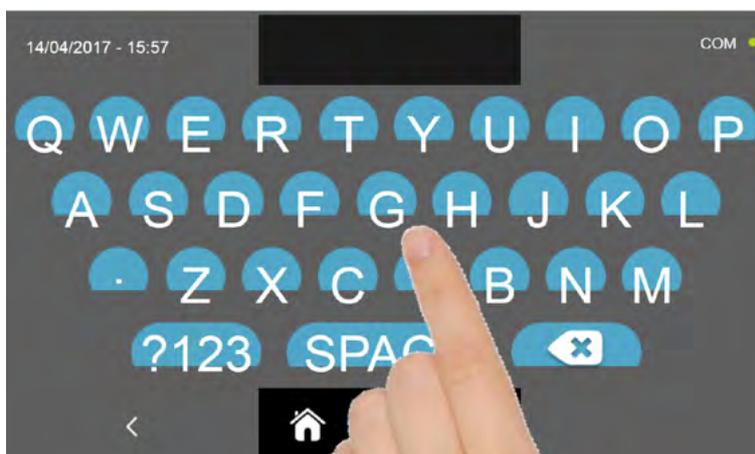


y

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

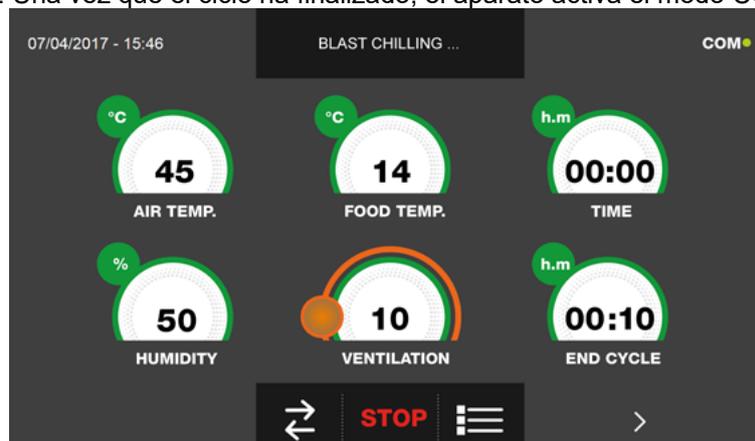
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo personalizado por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo personalizado con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



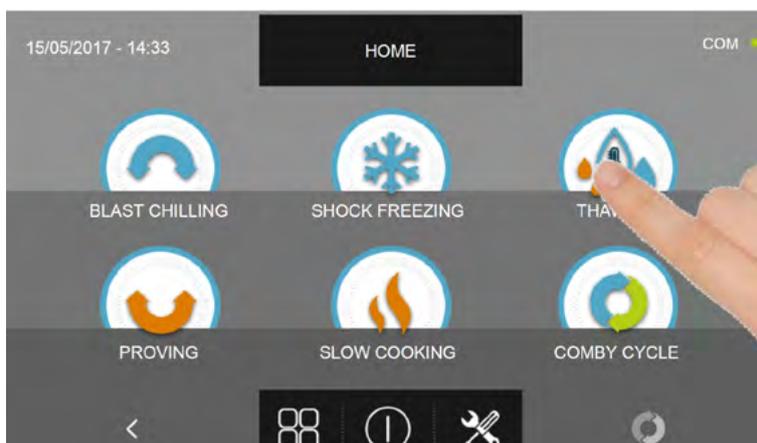
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto superior o igual a la configurada. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

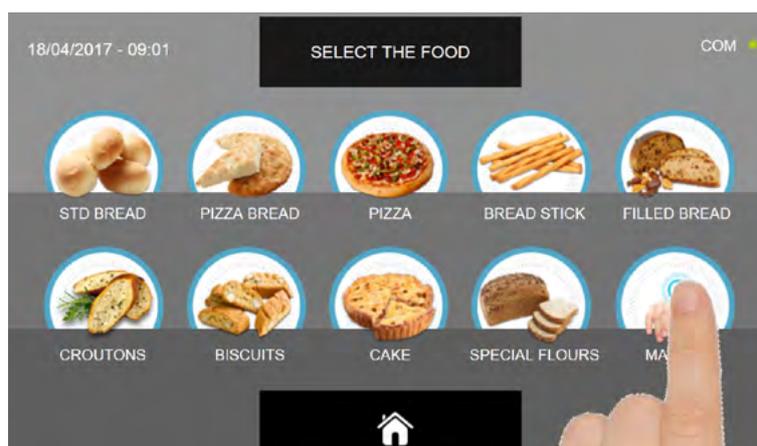
16.12 - CICLO DE DESCONGELACIÓN MANUAL

El objetivo del ciclo de DESCONGELACIÓN es llevar el valor de temperatura del alimento de un valor negativo a uno positivo.

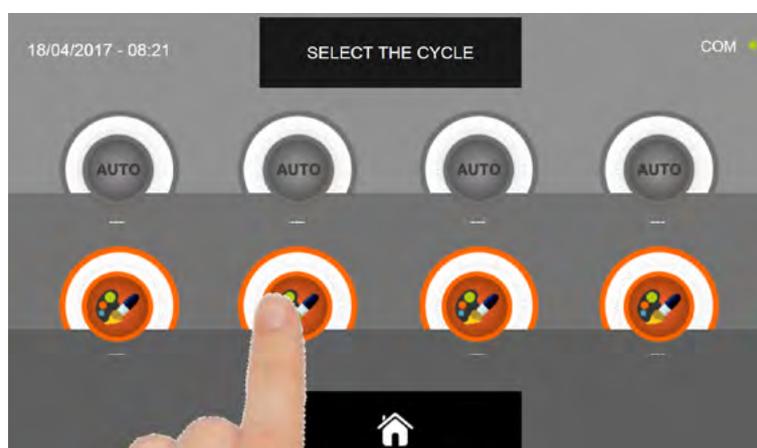
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono DESCONGELACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione el icono MANUAL.



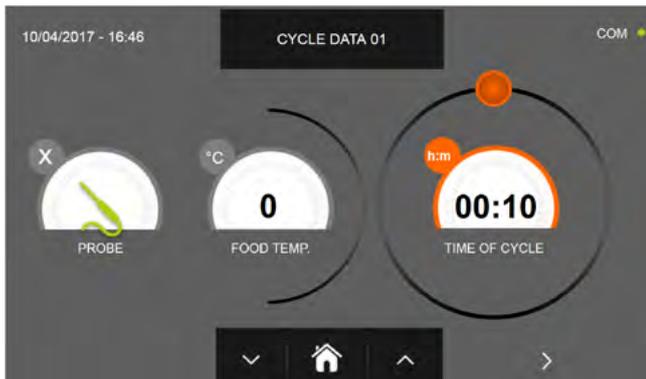
Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

N.B. LOS CICLOS AUTOMÁTICOS ESTÁN DESACTIVADOS

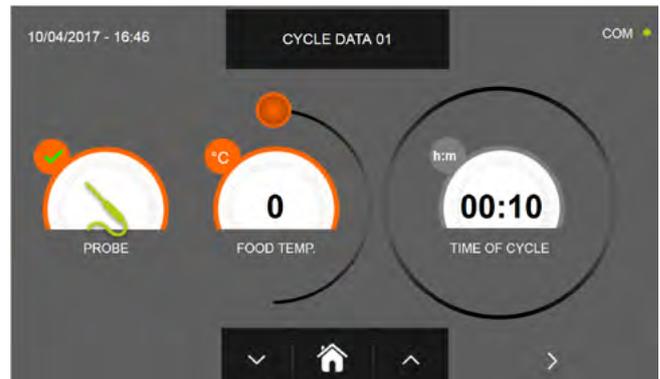
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclo MANUAL:

- a- Ciclo manual por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo manual con sonda de temperatura



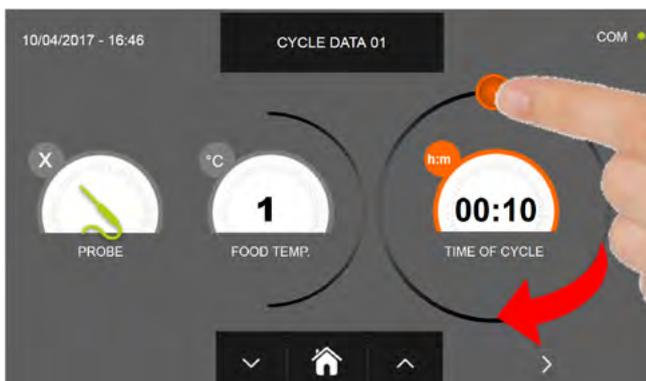
a- Ciclo manual por tiempo



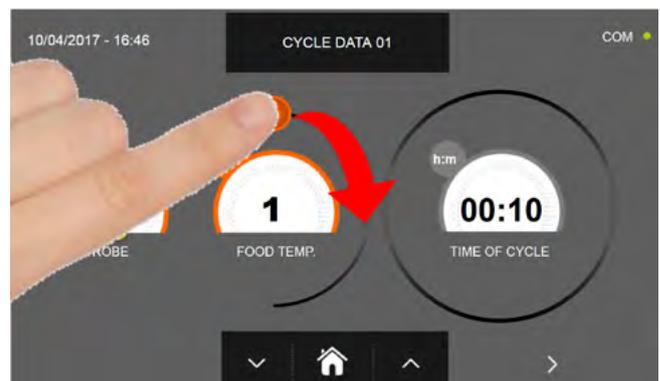
b- Ciclo manual con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

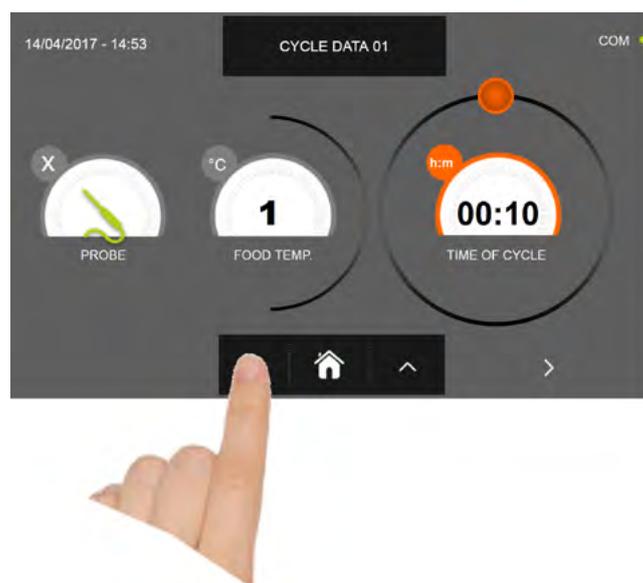
Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura deseado

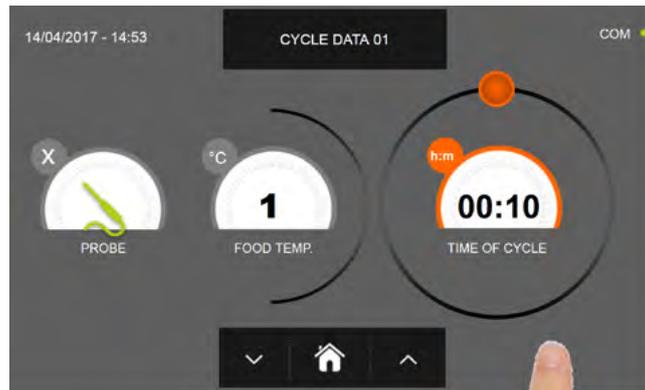


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones

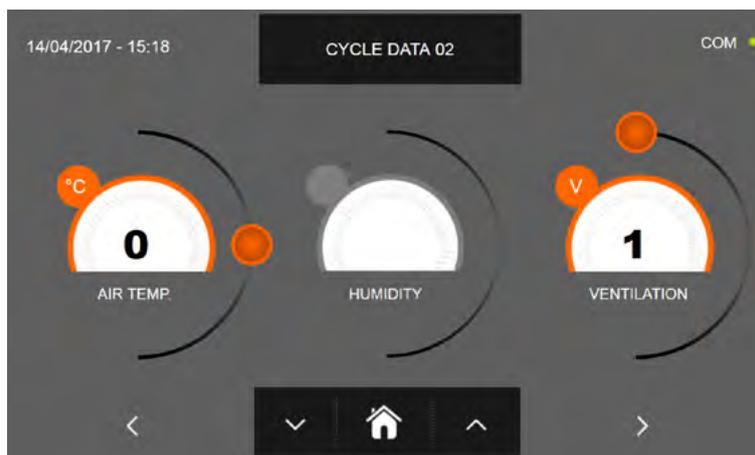


- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Humedad (temperaturas cámara >0°C)
Ventilación



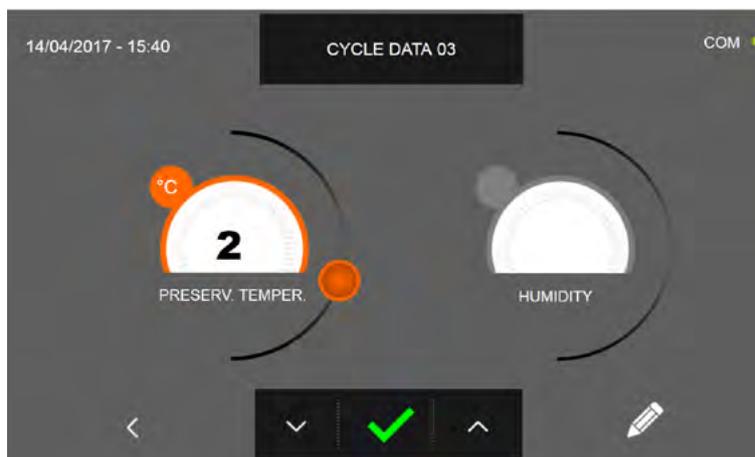
Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)



Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos

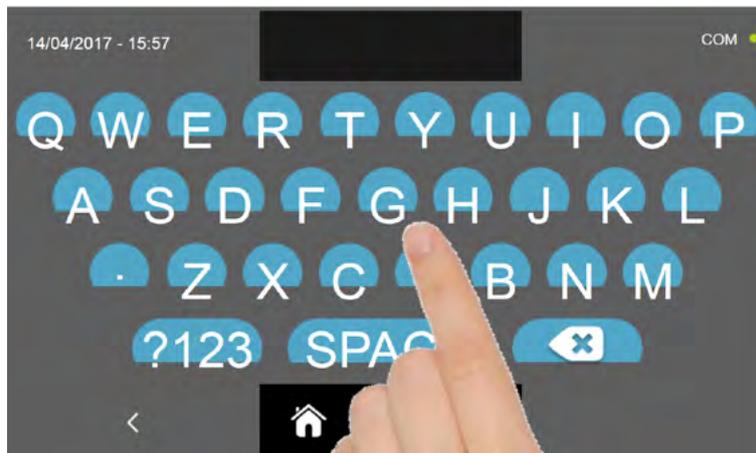


y

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

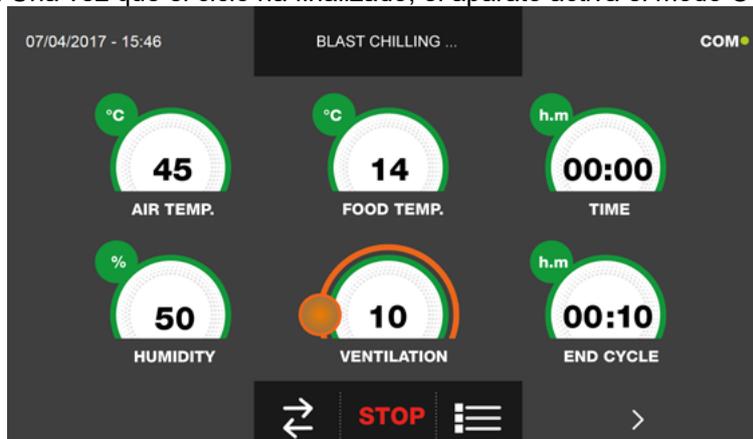
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo manual por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo manual con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



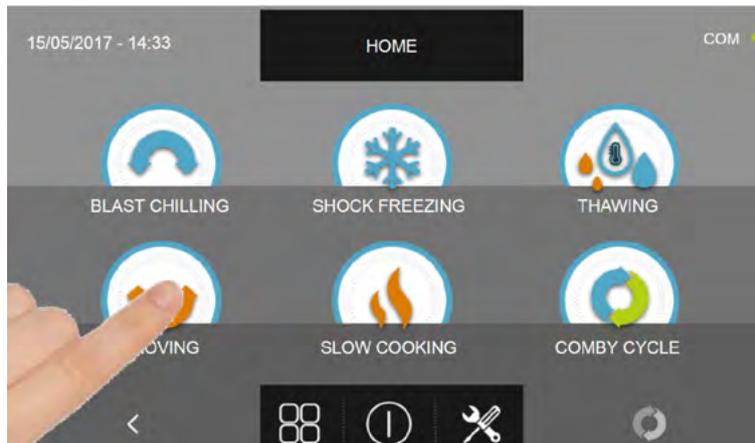
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto superior o igual a la configurada. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

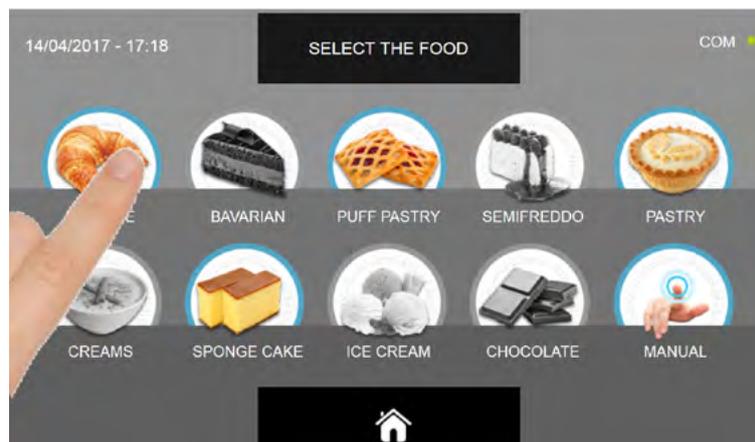
16.13 - CICLO DE FERMENTACIÓN PERSONALIZADO

El ciclo de FERMENTACIÓN sirve para llevar la temperatura en la cámara a valores comprendidos entre +15°C y +45°C.

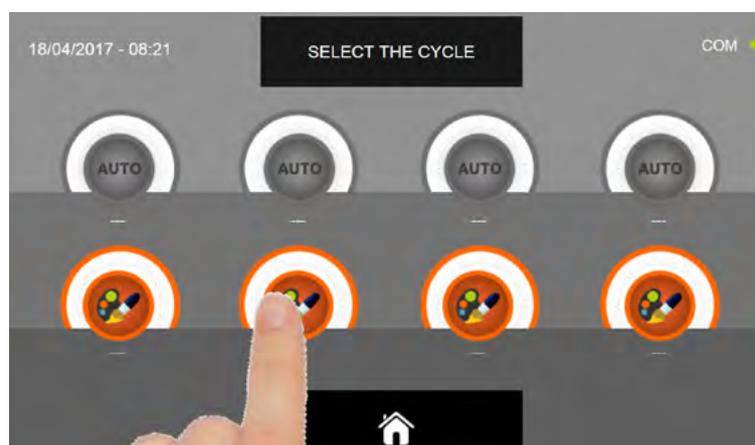
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono FERMENTACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.



Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

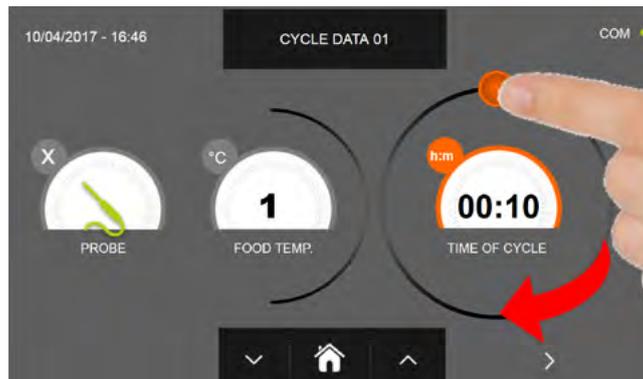
N.B. LOS CICLOS AUTOMÁTICOS ESTÁN DESACTIVADOS

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

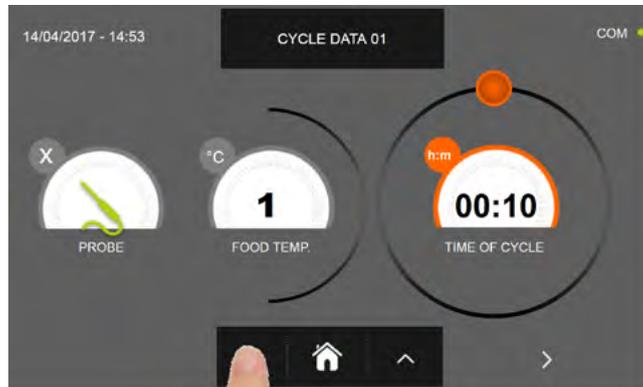
Los ciclos PERSONALIZADOS son solo por tiempo



Ciclo personalizado por tiempo

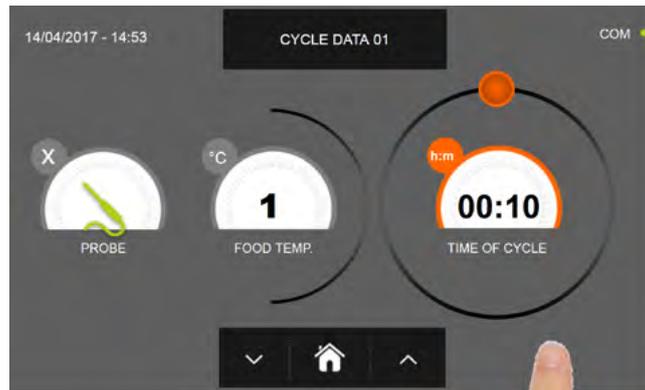


Configure la duración del ciclo desplazando el cursor tal y como muestra la foto

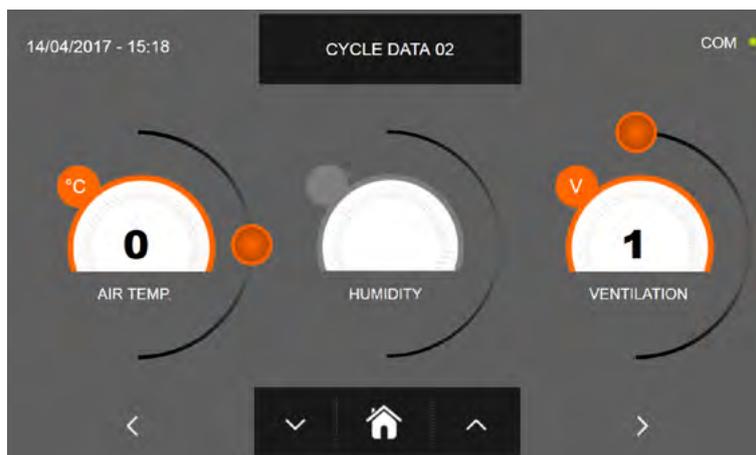


ES posible efectuar el ajuste preciso mediante los botones  y  en escalones ± 10 minutos

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Humedad (temperaturas cámara >0°C)
Ventilación



Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



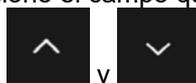
Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)



Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos

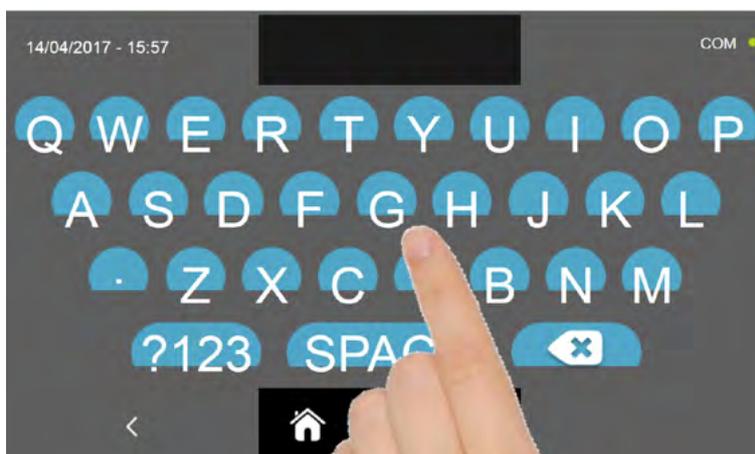


y

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



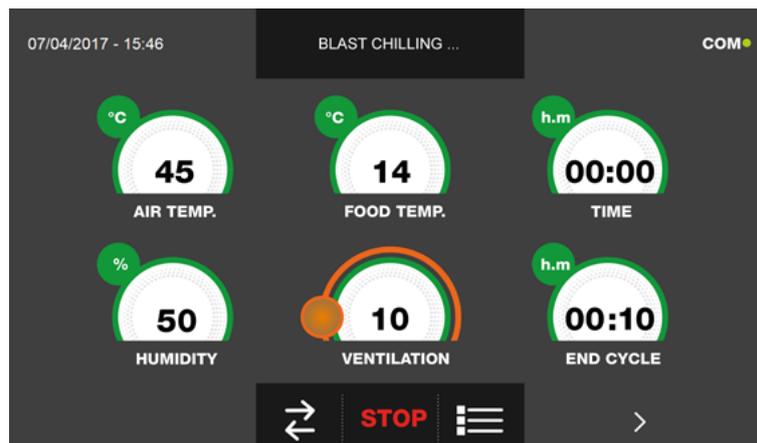
Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.



Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



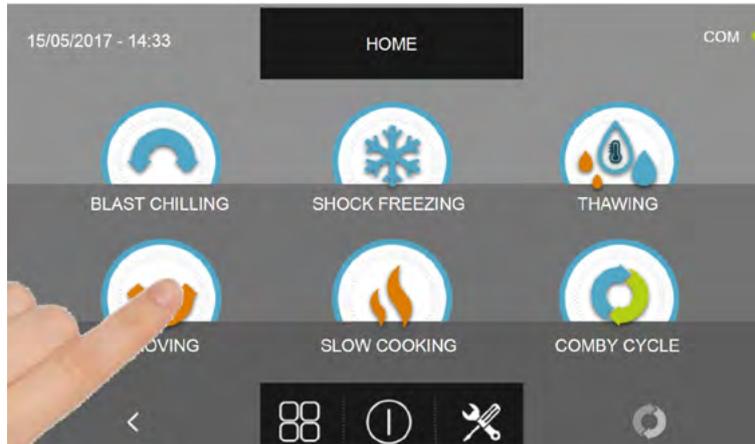
El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

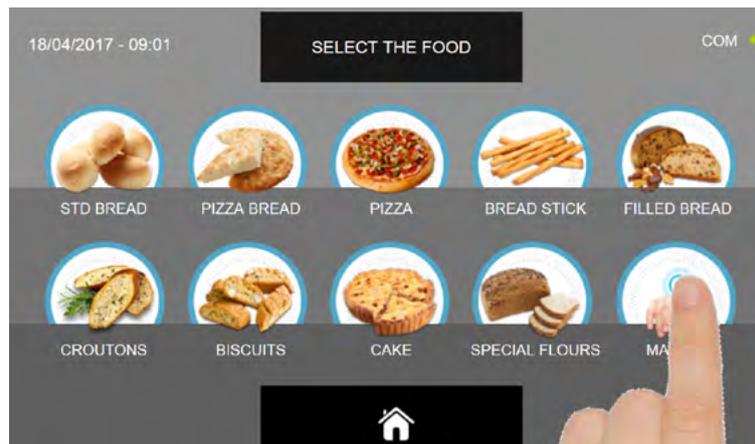
16.14 - CICLO DE FERMENTACIÓN MANUAL

El ciclo de FERMENTACIÓN para llevar la temperatura en la cámara a valores comprendidos entre +15°C y +45°C.

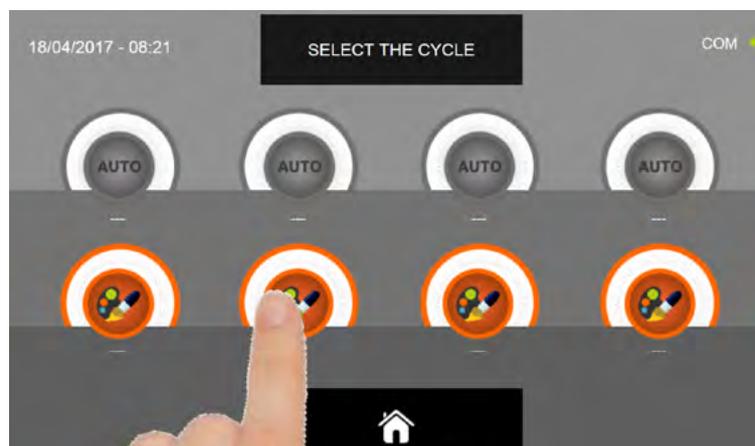
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono FERMENTACIÓN, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione el icono MANUAL.

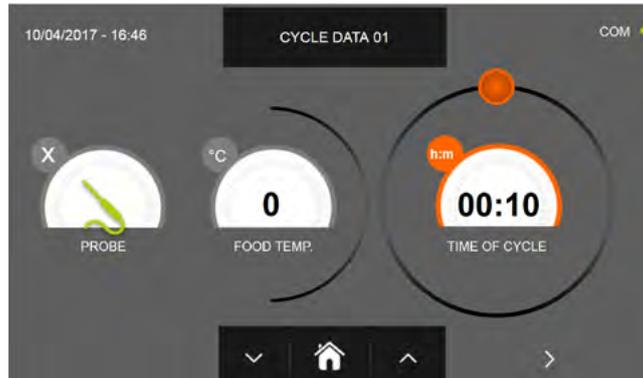


Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

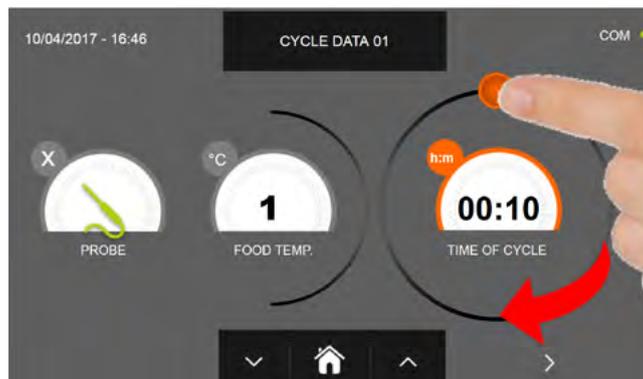
N.B. LOS CICLOS AUTOMÁTICOS ESTÁN DESACTIVADOS

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

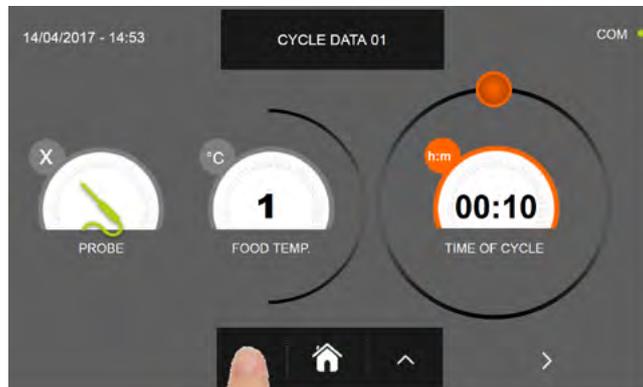
El ciclo MANUAL es solo por tiempo



Ciclo manual por tiempo

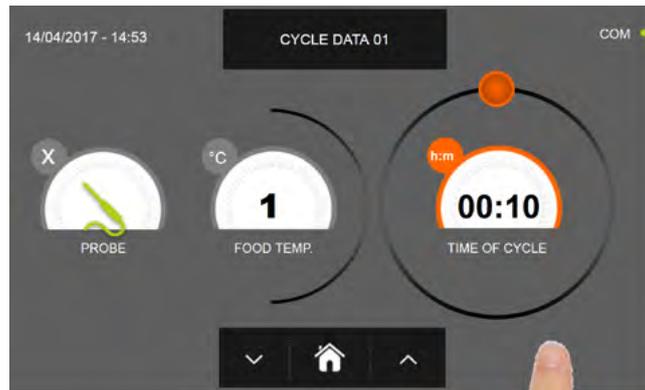


Configure la duración del ciclo desplazando el cursor tal y como muestra la foto



ES posible efectuar el ajuste preciso mediante los botones  y  en escalones ± 10 minutos

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Humedad (temperaturas cámara >0°C)
Ventilación



Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)



Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



y

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



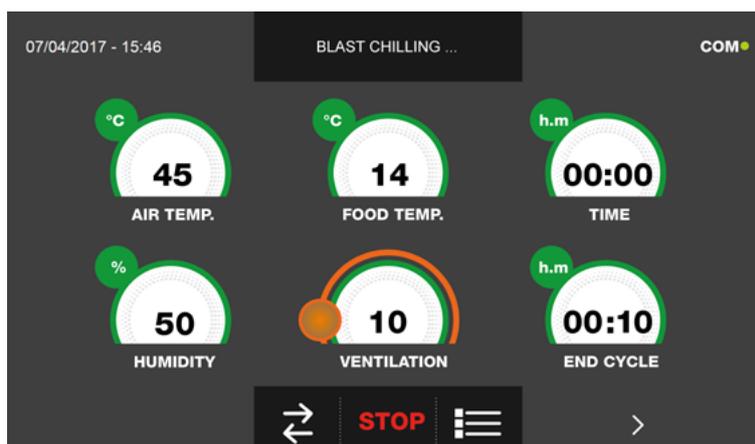
Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.



Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



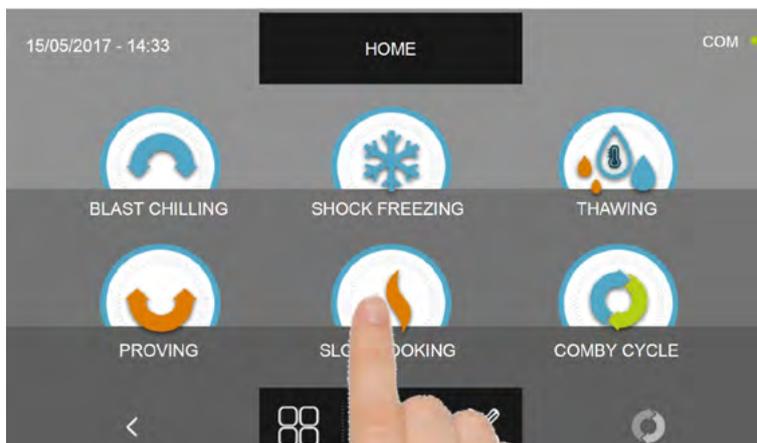
El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

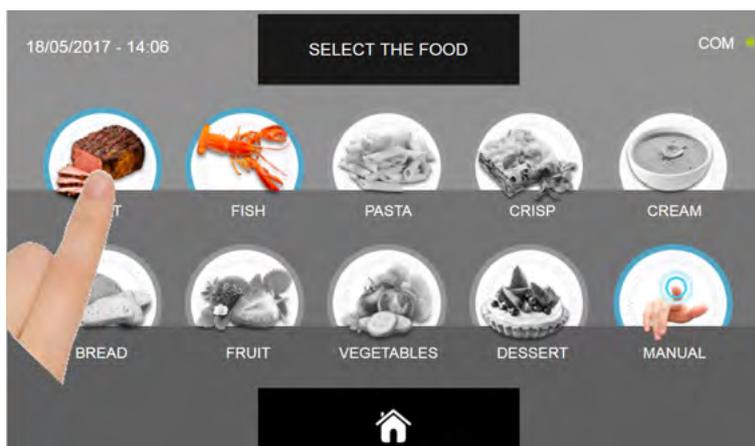
16.15 - CICLO DE COCCIÓN LENTA AUTOMÁTICO

La función del ciclo de COCCIÓN LENTA es cocinar lentamente los alimentos llevando la temperatura que se quiere alcanzar en el corazón del producto a máx. 75°C.

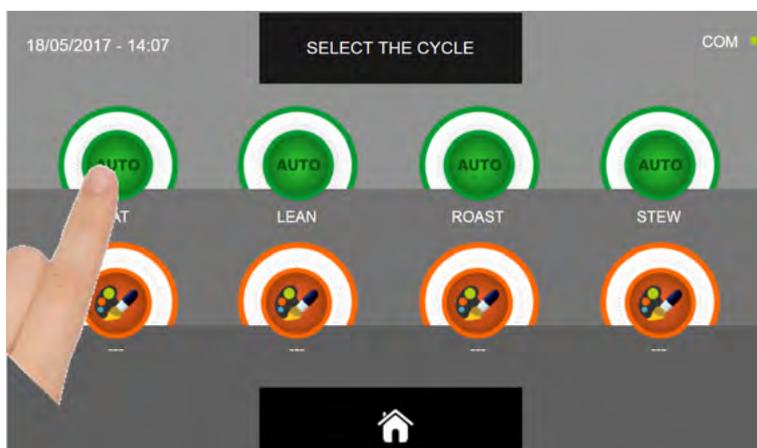
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el botón de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono COCCIÓN LENTA, para acceder al respectivo menú de selección

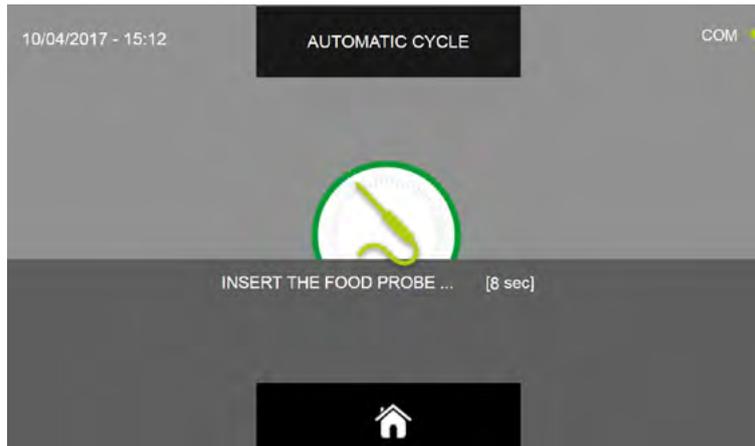


Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

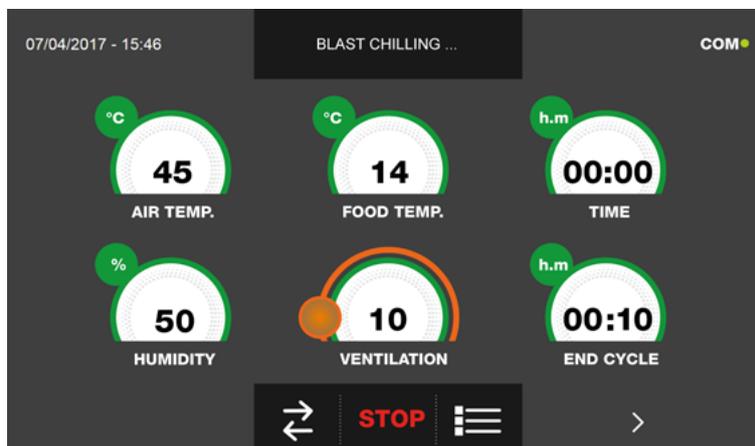


Seleccione el icono verde (AUTO) específico para el alimento seleccionado

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Después de haber seleccionado el alimento se requiere insertar la sonda alimento. Una vez que se ha detectado la sonda, el ciclo se inicia de modo automático



Cuando el ciclo inicia aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



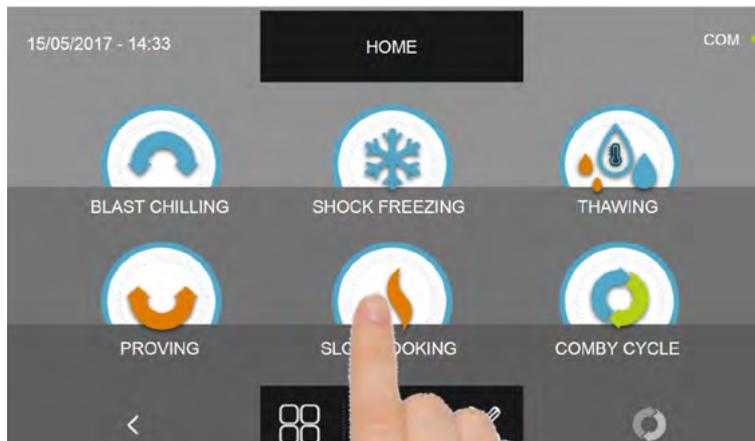
El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto superior o igual a la predefinida. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

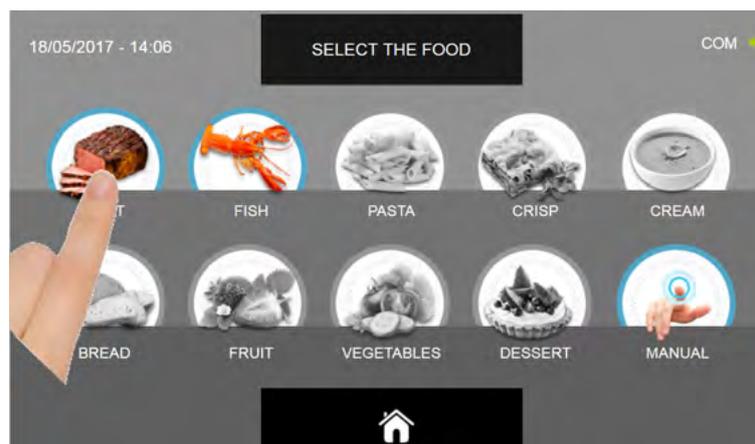
16.16 - CICLO DE COCCIÓN LENTA PERSONALIZADO

La función del ciclo de COCCIÓN LENTA personalizado es cocinar lentamente los alimentos según los parámetros configurados por el usuario.

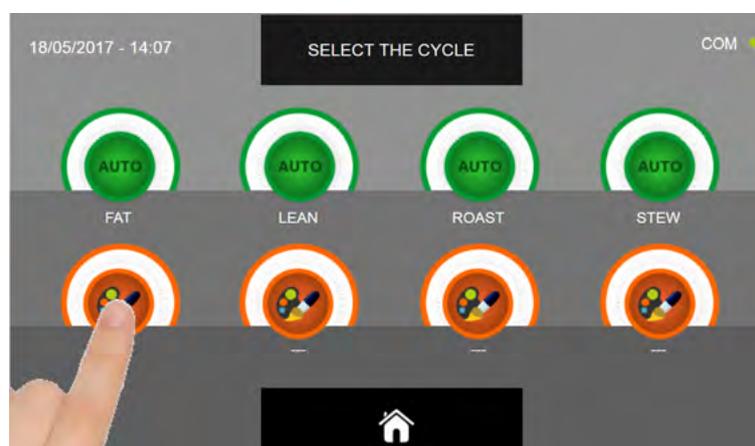
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono COCCIÓN LENTA, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

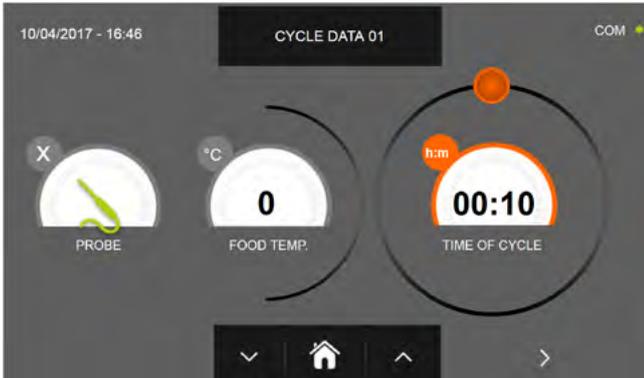


Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclos PERSONALIZADOS:

- a- Ciclo personalizado por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura



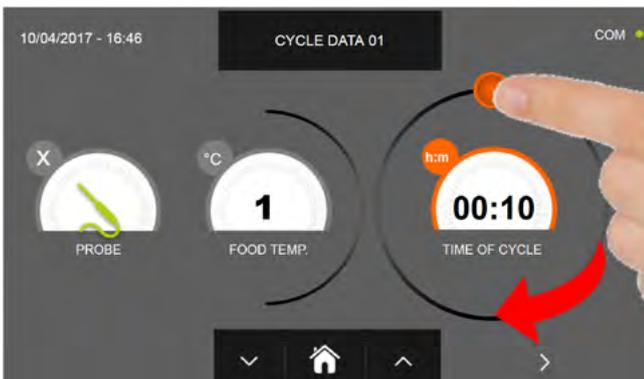
a- Ciclo personalizado por tiempo



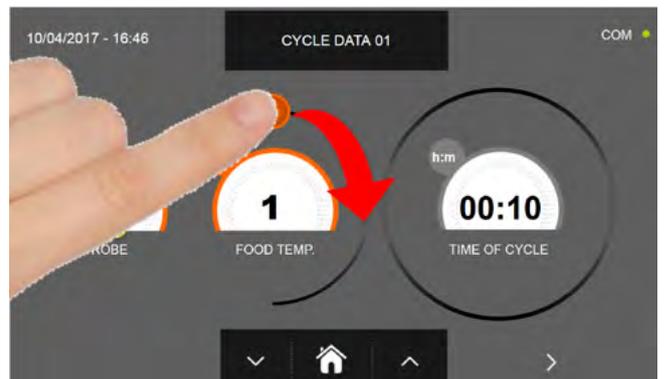
b- Ciclo personalizado con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura deseado

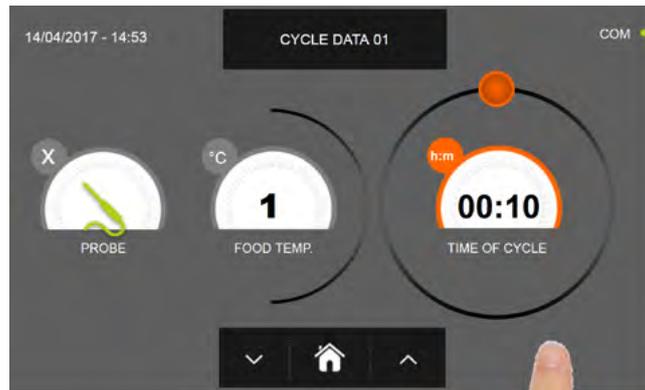


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones

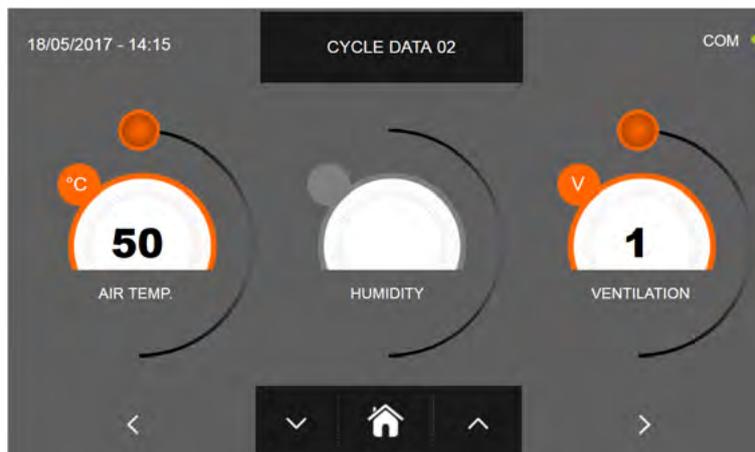


- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

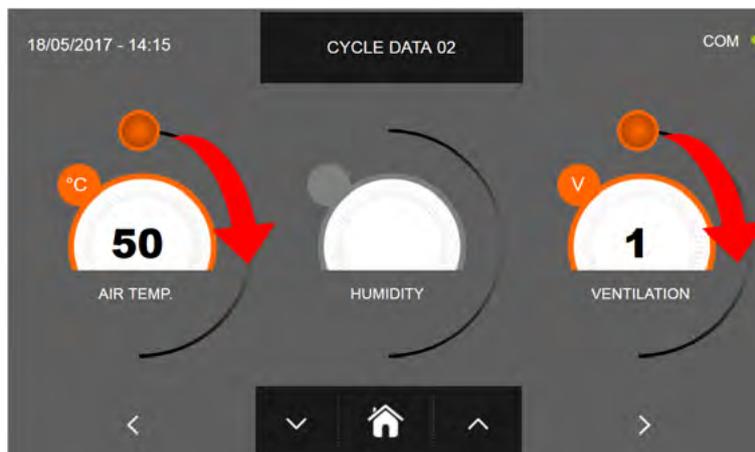
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



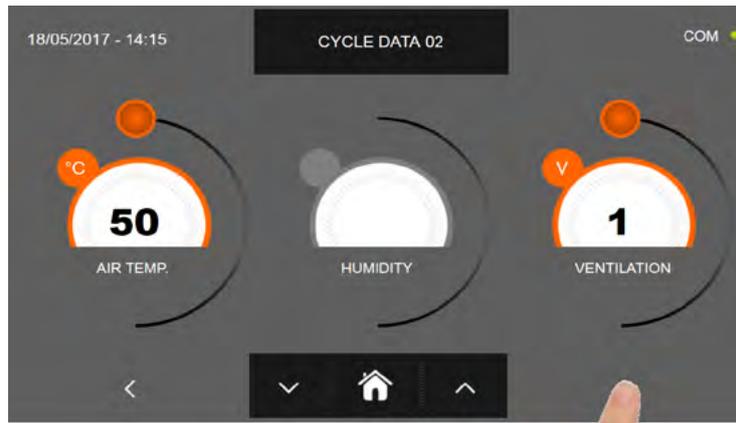
En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura en la cámara
Humedad (temperaturas cámara >0°C)
Ventilación



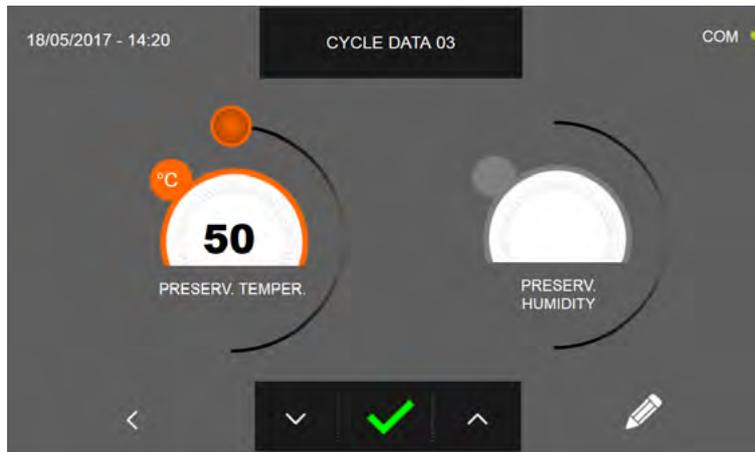
Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



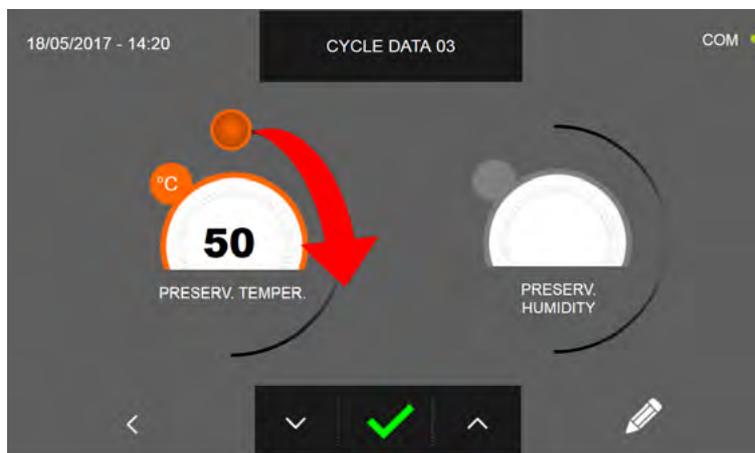
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente

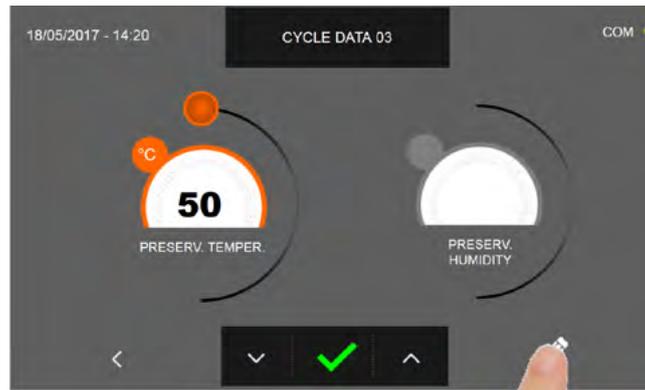


En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)

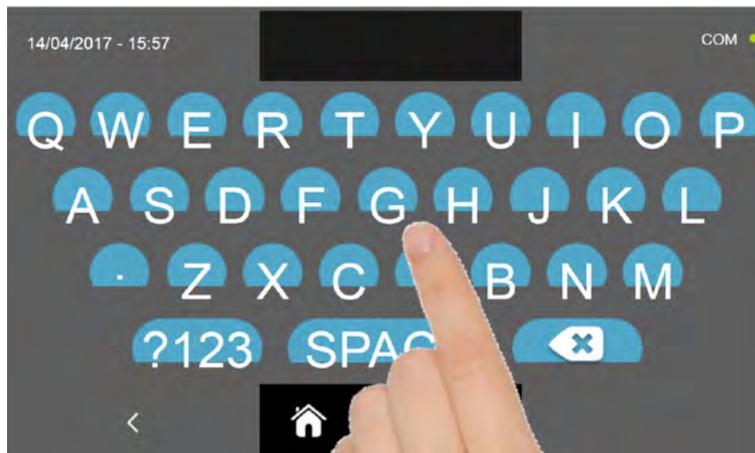


Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste el valor desplazando el cursor tal  y  como indicado en la figura, o bien configure los valores mediante los iconos  y 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

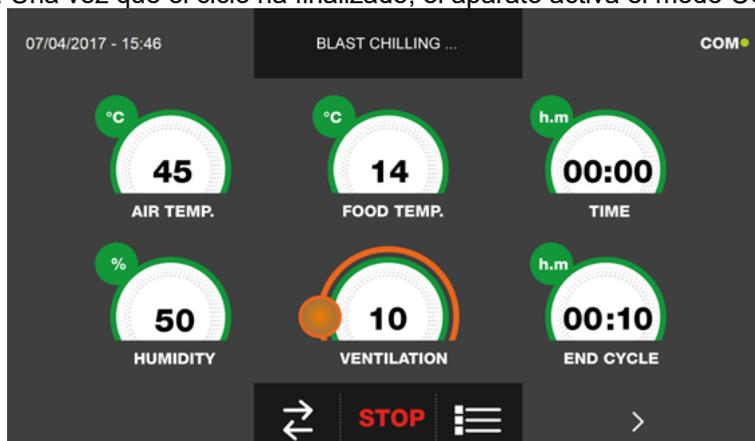
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo personalizado por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo personalizado con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



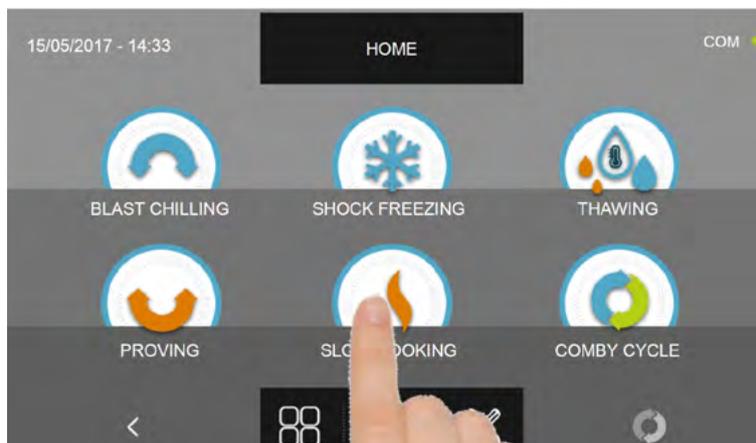
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto superior o igual a la configurada. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

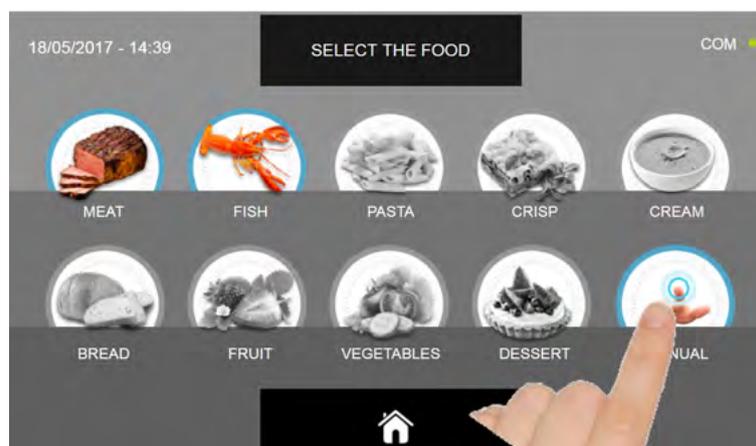
16.17 - CICLO DE COCCIÓN LENTA MANUAL

La función del ciclo de COCCIÓN LENTA manual es cocinar lentamente los alimentos según los parámetros configurados por el usuario.

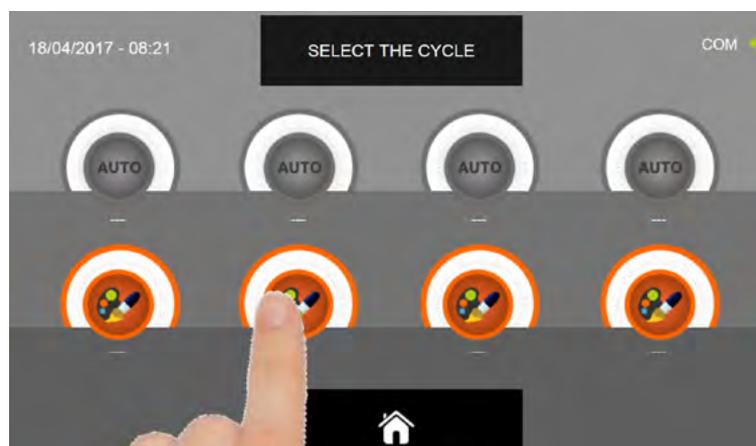
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono COCCIÓN LENTA, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione el icono MANUAL.



Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

N.B. LOS CICLOS AUTOMÁTICOS ESTÁN DESACTIVADOS

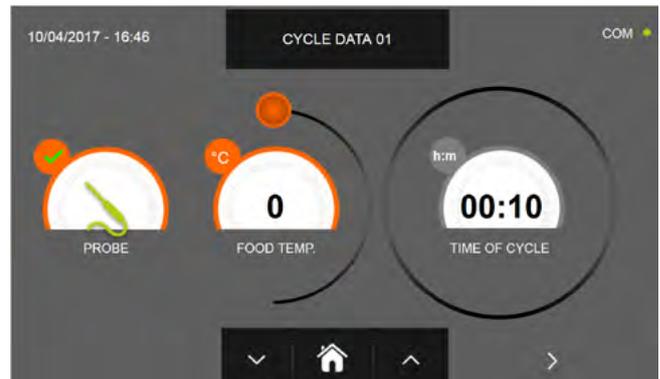
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Existen dos tipos de ciclos MANUALES:

- a- Ciclo manual por tiempo (elección preferencial)
- b- Ciclo manual con sonda de temperatura



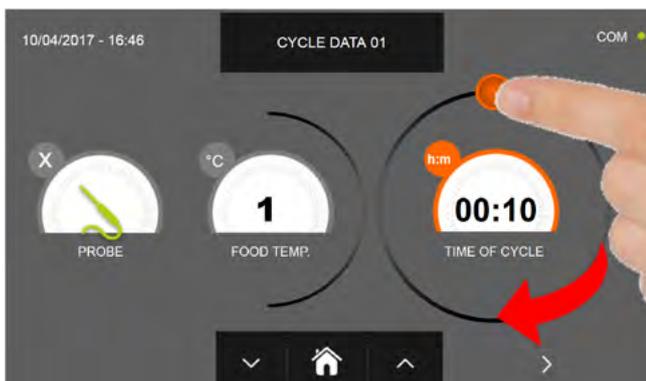
a- Ciclo manual por tiempo



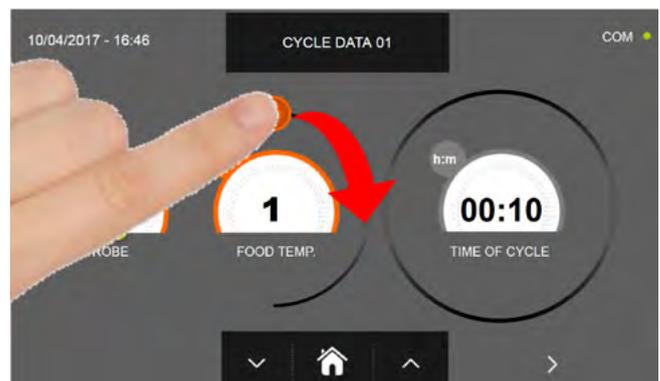
b- Ciclo manual con sonda de temperatura

N.B. Para poder seleccionar el ciclo con sonda de temperatura, pulse el icono SONDA, par volver a la selección del tiempo, pulse de nuevo el icono SONDA.

Para configurar los valores de tiempo o temperatura, desplace el cursor tal y como se muestra en las fotos siguientes:



a- Ajuste duración ciclo



b- Ajuste valor de temperatura deseado

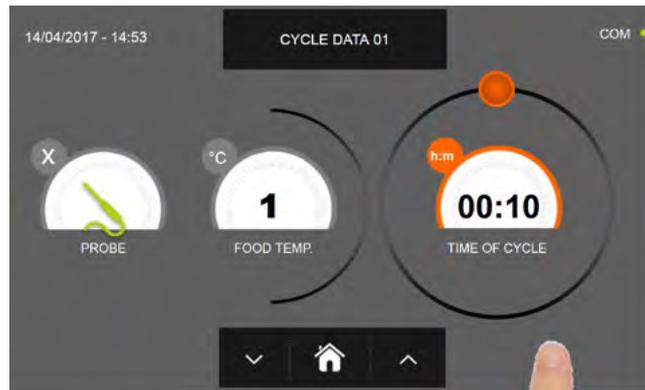


Para los valores de temperatura alimento y tiempo, es posible realizar el ajuste mediante los botones

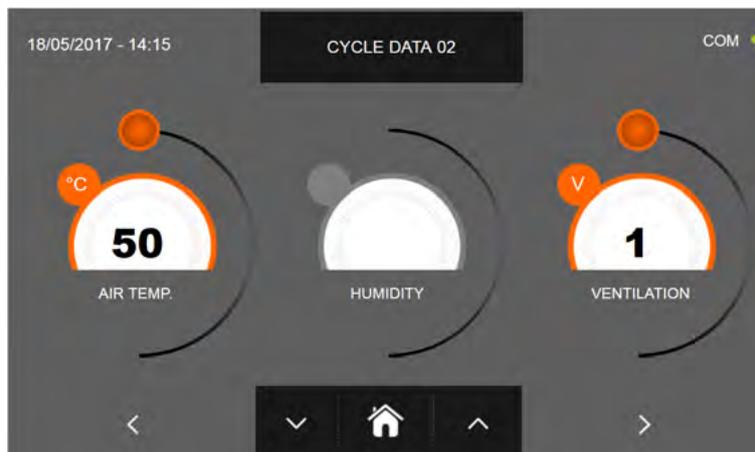


- Temperatura alimento ajuste en escalones $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tiempo ciclo ajuste en escalones ± 10 minutos

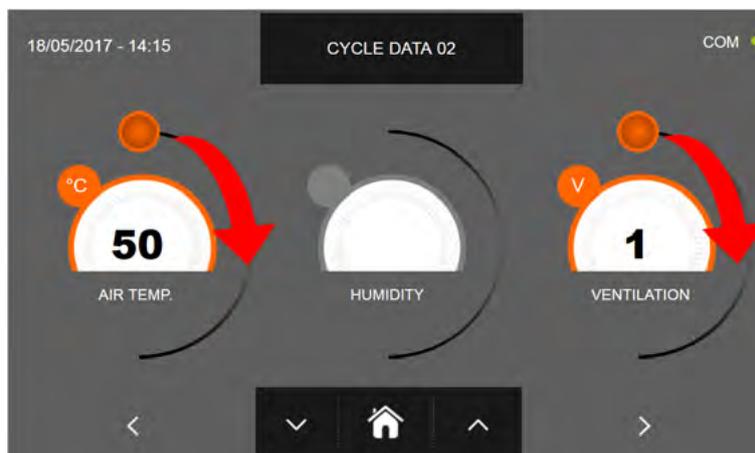
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente



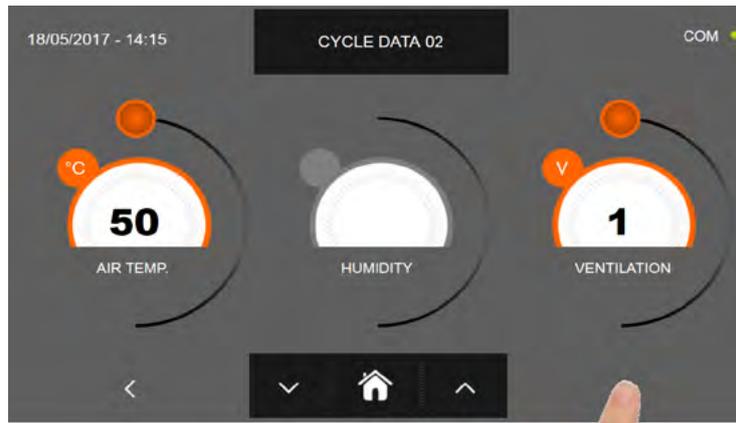
En la segunda pantalla de programación es posible ajustar:
 Temperatura en la cámara
 Humedad (temperaturas cámara >0°C)
 Ventilación



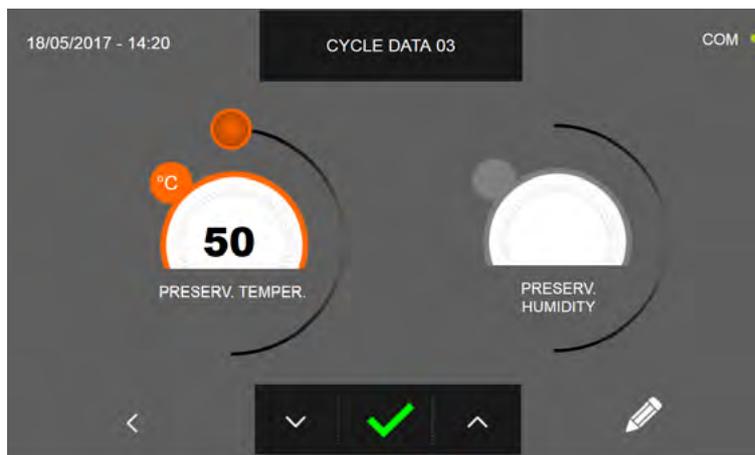
Como para los valores configurados en la primera página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



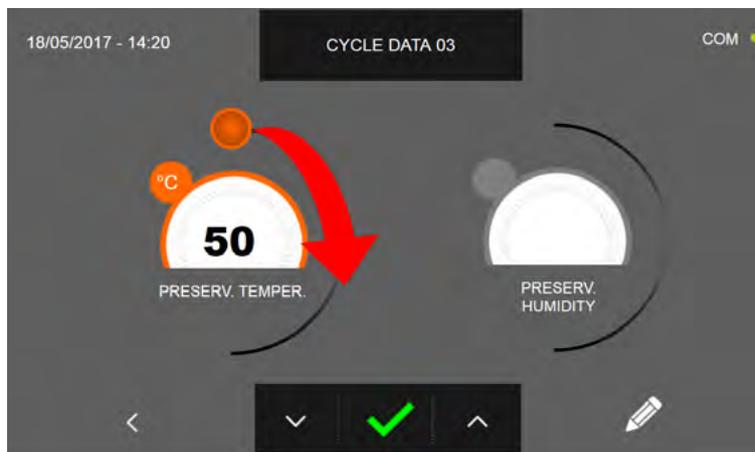
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para visualizar la tercera pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente

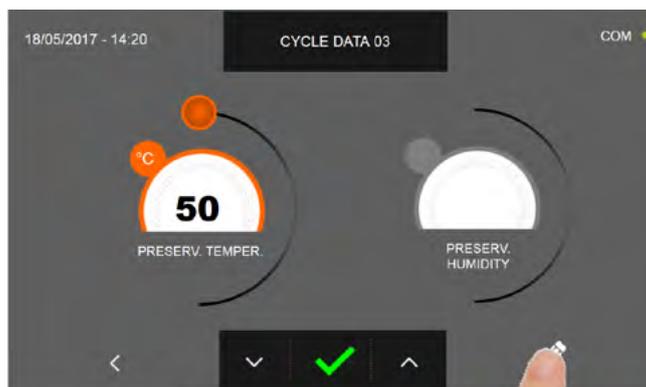


En la tercera pantalla de programación es posible ajustar:
Temperatura de conservación al final del ciclo
Humedad (temperaturas cámara >0°C)

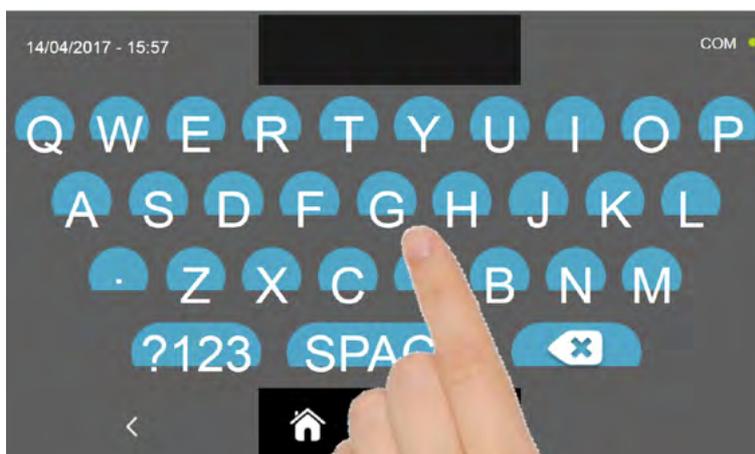


Como para los valores configurados en las páginas de programación anteriores, ajuste el valor desplazando el cursor tal y como indicado en la figura, o bien configure los valores mediante los iconos  y 

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

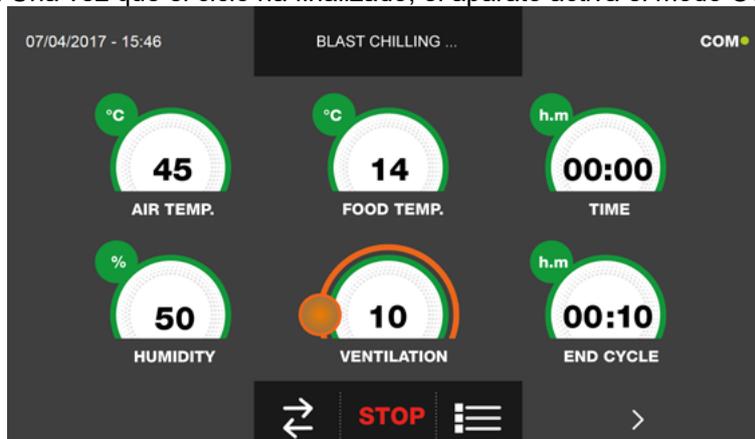
Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono .

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



En caso de escoger un ciclo manual por tiempo, después de pulsar el icono  aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento. Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

El ciclo finaliza cuando ha transcurrido el tiempo programado. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.



Viceversa, en caso de escoger un ciclo manual con sonda de temperatura, después de pulsar el icono  es preciso introducir la sonda alimento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO.

Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



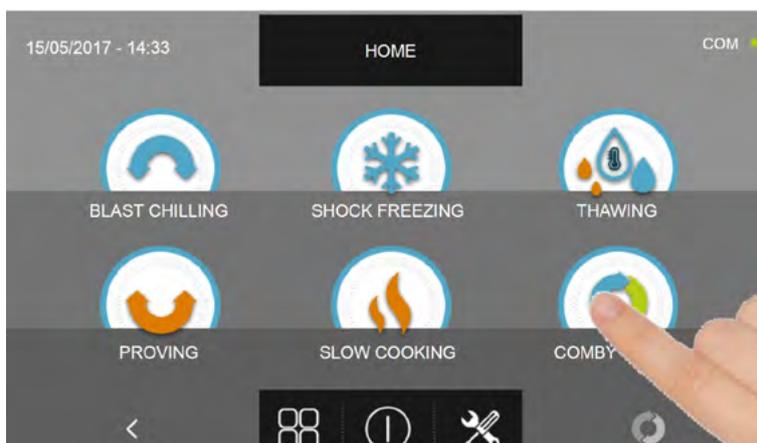
Una vez que se ha introducido la sonda alimento y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo arranca y aparece la pantalla con los datos de funcionamiento. El ciclo finalizará con la medición de la temperatura en el corazón del producto superior o igual a la configurada. El final del ciclo se comunica mediante un zumbador que emite un sonido. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

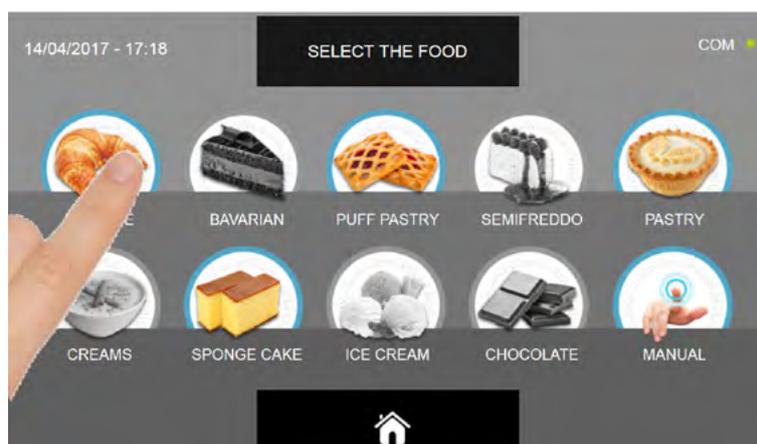
16.18 - CICLO COMBINADO

El abatidor multifunciones prevé la opción de gestión de ciclos de funcionamiento de tipo COMBINADO, es decir pueden programarse una secuencia de ciclos de enfriamiento, ultracongelación, descongelación, fermentación y cocción lenta, hasta un máximo de 6 fases de programación.

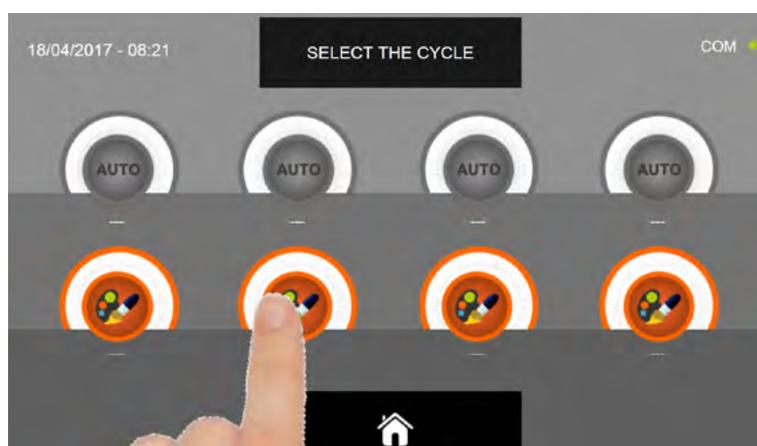
Estando el aparato en modo de STAND-BY, pulse el icono de encendido tal y como descrito en el capítulo 16.1. Después de acceder a la pantalla de la PÁGINA DE INICIO, proceda del modo siguiente:



Pulse el icono COMBINADO, para acceder al respectivo menú de selección



Seleccione una de las categorías de alimentos presentes en el menú.

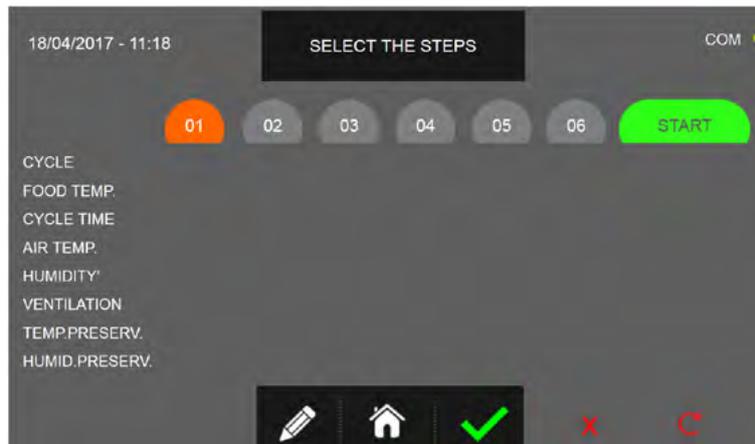


Seleccione el icono de ajuste de un ciclo PERSONALIZADO

N.B. Los ciclos AUTOMÁTICOS están desactivados en esta fase de configuración

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Después de seleccionar el ciclo personalizado, en el monitor se visualiza la pantalla con las fases de programación



Pulse el icono  para registrar el nombre del ciclo personalizado y volverlo disponible para usos futuros.



Introduzca mediante el teclado el nombre del ciclo y luego pulse el icono  para regresar a la pantalla de programación del ciclo.

Para borrar el ciclo recién configurado, antes de iniciar el ciclo mismo, pulse el icono . Ahora, en la pantalla PÁGINA DE INICIO, el icono del ciclo combinado será de color gris y por tanto no será posible seleccionarlo.

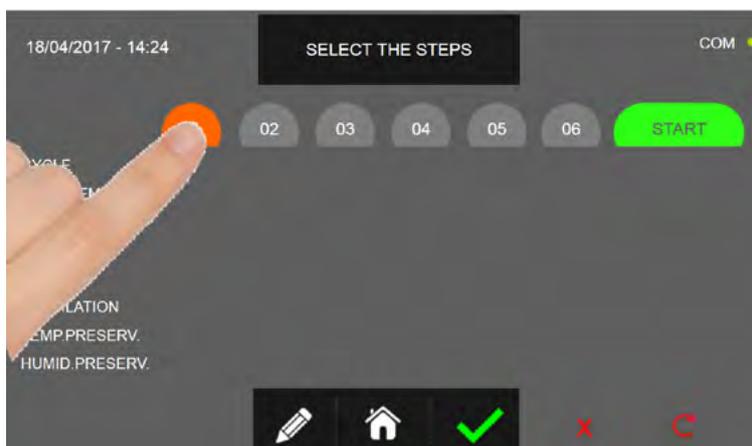


Esta situación indica que la programación del ciclo combinado está en curso, por lo que las selecciones de otros ciclos serán registradas en la etapa 1 o en las sucesivas.

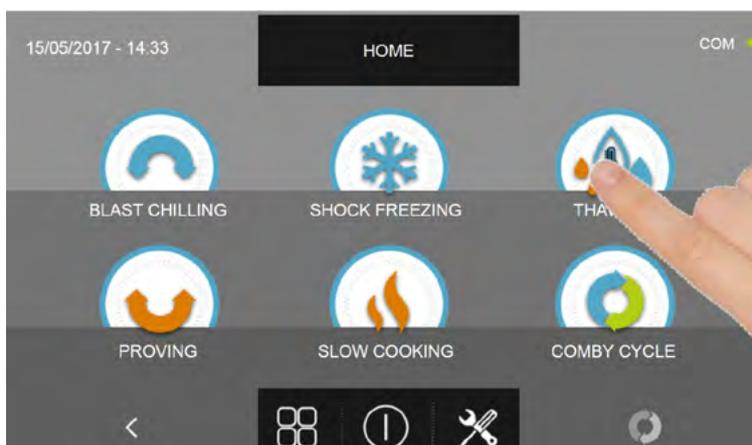
Para borrar por completo los ajustes realizados hasta ese momento, pulse el icono  presente en la PÁGINA DE INICIO.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

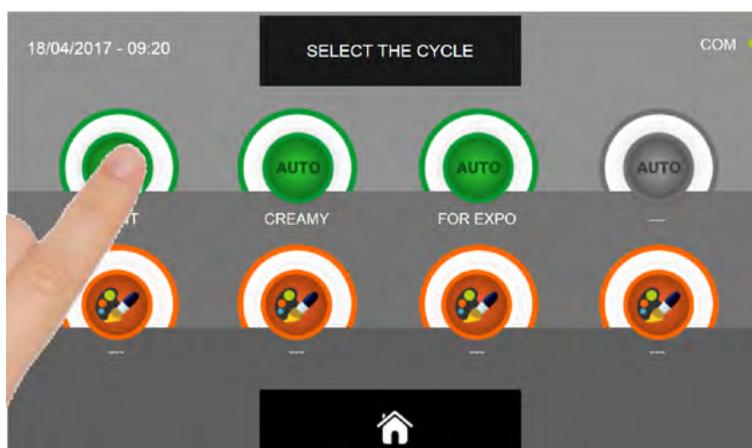
Para poder seleccionar los distintos tipos de ciclo, proceda tal como se describe a continuación y como se ha explicado antes para los casos individuales.



Seleccione el tipo de puesta en marcha pulsando el icono ETAPA que quiere configurar



Seleccione el tipo de ciclo que quiere ejecutar



Según el ciclo seleccionado y la elección inicial del tipo de alimento, estarán disponibles ciclos AUTOMÁTICOS y/o PERSONALIZADOS. Seleccione el icono del ciclo que desea. Al seleccionar el ciclo AUTOMÁTICO, proceda tal y como explicado en los capítulos 16.4, 16.7, 16.10 y 16.16. Al seleccionar el ciclo PERSONALIZADO, proceda tal y como explicado en los capítulos 16.5, 16.8, 16.11, 16.13 y 16.16. Al seleccionar el ciclo Manual, proceda tal y como explicado en los capítulos 16.6, 16.9, 16.12, 16.14 y 16.17.

Una vez finalizada la programación de la ETAPA 1, proceda con la selección de las etapas sucesivas y repita las selecciones de los distintos ajustes tal y como explicado para la ETAPA 1.

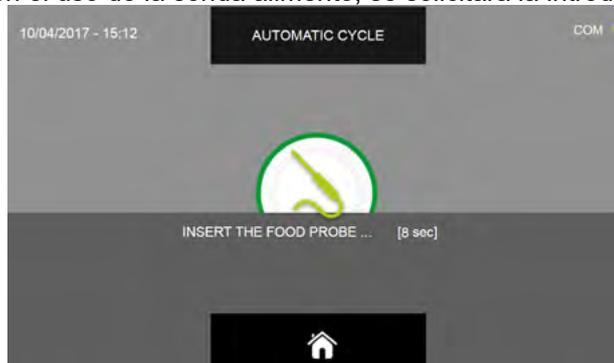
Configurar el valor de temperatura de conservación solo para la última etapa del ciclo combinado.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

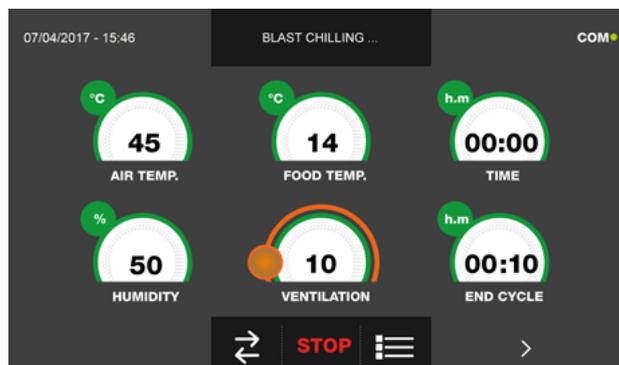
Después de configurar todas las fases del ciclo combinado, pulse el icono de confirmación para iniciar el ciclo.



Si los ciclos prevén el uso de la sonda alimento, se solicitará la introducción de la sonda.



Una vez que se ha detectado la sonda, el ciclo se inicia de modo automático



Cuando el ciclo inicia aparece la pantalla que muestra los datos de funcionamiento.

Para visualizar el gráfico de las temperaturas, las entradas/salidas, la lista parámetros o la función multilevel, hacer referencia al apartado 16 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO. Durante la ejecución del ciclo, es posible modificar el valor de ventilación, con ajuste 1 ÷ 10, usando el cursor tal y como se muestra en la figura:



El ciclo combinado acabará cuando finalizará la última etapa y dicha acción será comunicada al usuario mediante un sonido emitido por el zumbador. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez finalizado el ciclo, se activa el modo CONSERVACIÓN del aparato con los ajustes de conservación establecidos en la última ETAPA programada.

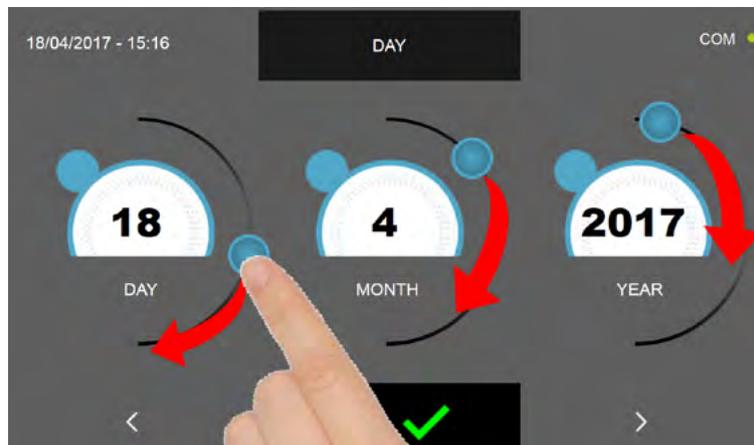
Se recuerda que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

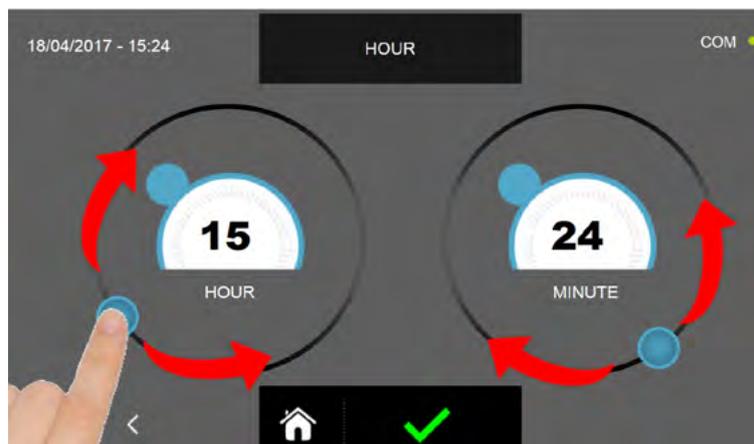
Para retrasar la activación del ciclo:



Pulse el icono INICIO para acceder a las páginas de configuración de la fecha y la hora prevista para el inicio del ciclo

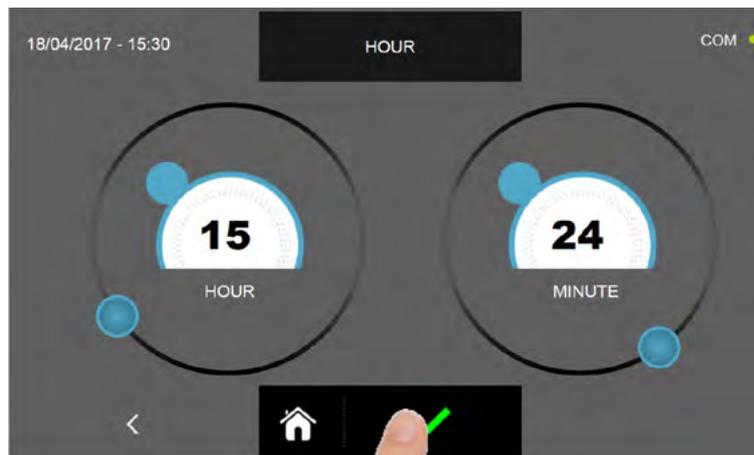


Regular los valores moviendo los cursores, o a través de los iconos  y . Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, o  para regresar a la pantalla precedente.



Regular los valores moviendo los cursores, o a través de los iconos  y . Pulse el icono  para confirmar las selecciones apenas realizadas, pulse el icono  para regresar a la pantalla precedente y modificar los valores configurados.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Pulse el icono de confirmación para guardar la fecha y la hora para el arranque retrasado del ciclo combinado. En la pantalla de resumen de los ajustes, se visualizan la fecha y la hora de inicio además de la fecha y la hora de final de ciclo.



El ciclo iniciará en la fecha y la hora programadas.

También ES posible iniciar el ciclo inmediatamente, pulsando el icono



En cambio pulse el icono



para borrar todos los ajustes configurados hasta ese momento.

Para anular la activación retrasada pulse el icono



Para modificar el nombre elegido para el ciclo combinado pulse el icono



y repita el procedimiento descrito en el capítulo 16.18.

Para regresar a la pantalla de PÁGINA DE INICIO, pulse el icono

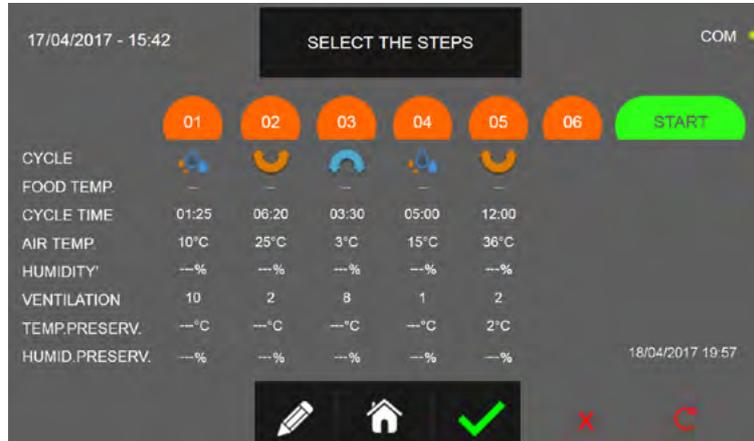


, siga las indicaciones proporcionadas al principio del capítulo 16.18 para borrar el ciclo o continuar con los ajustes de las ETAPAS.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Si se configura un ciclo combinado compuesto solo por ciclos a tiempo, el software calcula automáticamente la fecha y la hora en que terminará la última etapa configurada. Se recuerda que finalizado el último ciclo, se activa el modo CONSERVACIÓN del aparato con los ajustes de conservación establecidos en la última ETAPA programada.

Se recuerda que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

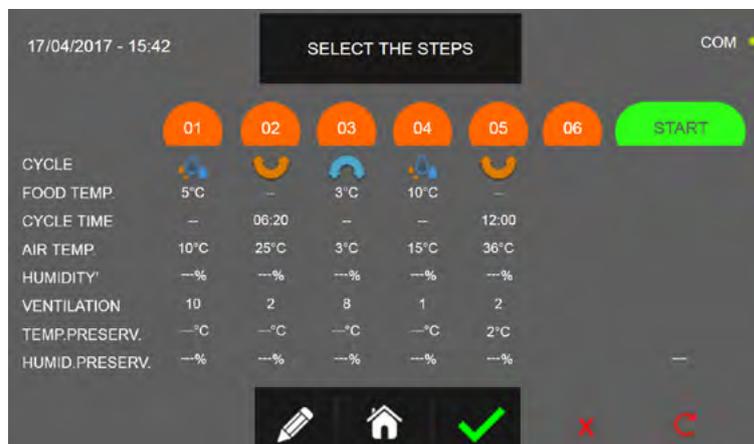


18/04/2017 19:57

La última etapa programada, terminará a la fecha y hora indicadas abajo a la derecha. EJ.

Como se ha anticipado, para esta función solo se deben configurar personalizados o manuales **a tiempo**.

Si en las etapas de programación se introduce una o más fases automáticas o personalizadas/manuales a temperatura, el cálculo no será realizado y en lugar de la fecha y hora de fin de ciclo, se indica el valor “---”.

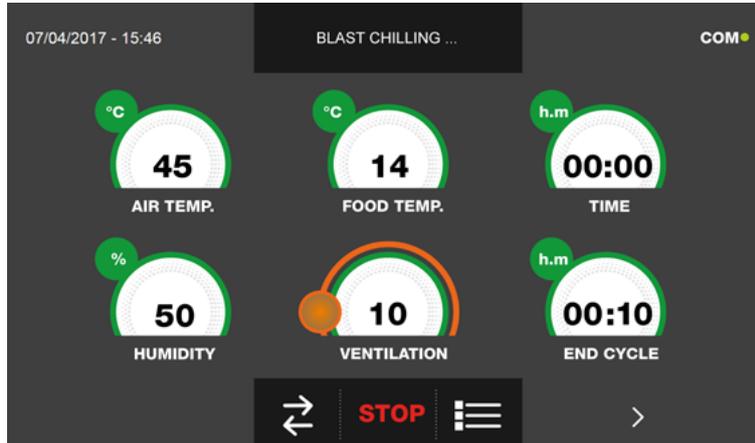


16.19 - FUNCIÓN MULTILEVEL

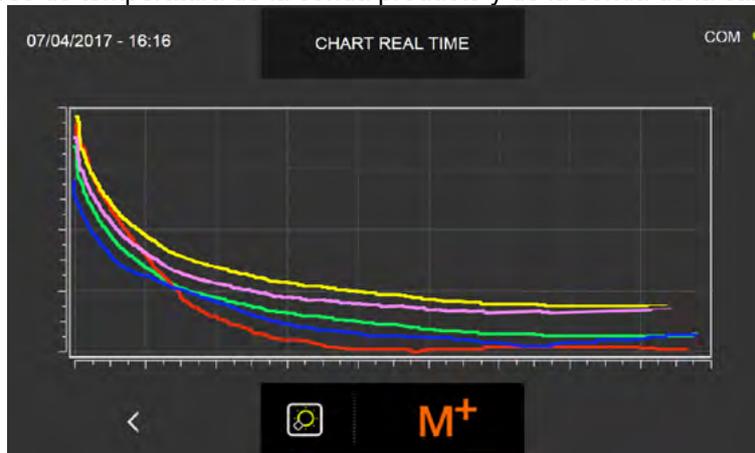
Durante la ejecución de un ciclo, está disponible la función MULTILEVEL: para cada fuente se puede programar un temporizador que indica el final del ciclo, el zumbador emite un sonido que avisa al usuario, cuando una fuente ha terminado su ciclo y que hay que sacarla del abatidor. El zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos o después de abrir la puerta para sacar la fuente.

Se recuerda que al final del último timer, el aparato activa en modo automático el modo CONSERVACIÓN.

Inicie un ciclo tal y como se explica en los respectivos capítulos.



Estando el ciclo activo, pulse el icono  y acceda a la pantalla de visualización del gráfico con la evolución de los valores de temperatura de la sonda producto y de la sonda de la cámara :



Pulsando el icono  se accede a la pantalla de configuración de la función MULTILEVEL



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Seleccione la fuente para la cual se quiere configurar el timer. El valor presente en la casilla parpadea.



Ajuste el cursor desplazándolo tal y como muestra la figura. Repita la operación para todas las fuentes que se quiere extraer antes de que acabe el ciclo. Pulse el icono  para confirmar los ajustes.

Una vez que transcurre el tiempo programado para cada fuente, el zumbador emite un sonido que se interrumpe automáticamente después de 60 segundos o bien cuando se abre la puerta para sacar la fuente de producto listo. Cuando transcurre el tiempo del último temporizador, el aparato activa el modo de CONSERVACIÓN con los ajustes programados al inicio del ciclo.

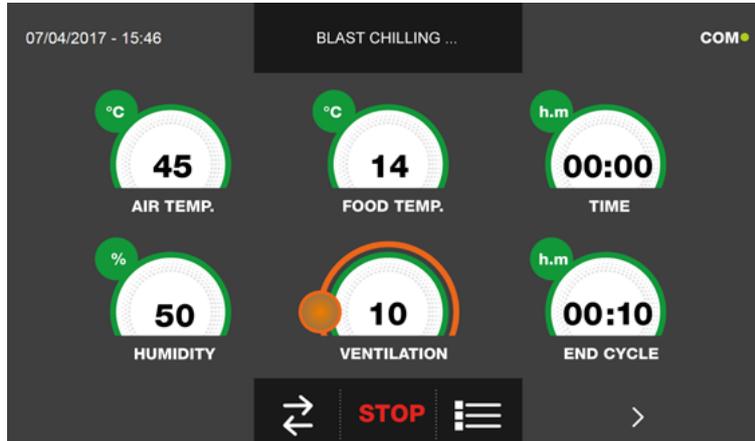
Cabe señalar que la duración máxima recomendada para esta fase es 24 horas.

16.20 - VISUALIZACIÓN FUNCIONES CON CICLO ACTIVADO

Con el ciclo activo, es posible ver además una pantalla de resumen de:

- I/O : Valores sondas temperatura, estado sensores, entradas y salidas
- Parámetros: lista de los parámetros de funcionamiento aparato y respectivos valores
- Gráfico evolución temperatura cámara y sonda alimento

Con el ciclo en marcha



Para acceder al menú funciones, haga clic en el gráfico de los valores de temperatura



Pulsando el icono se accede a la pantalla de visualización de I/O :



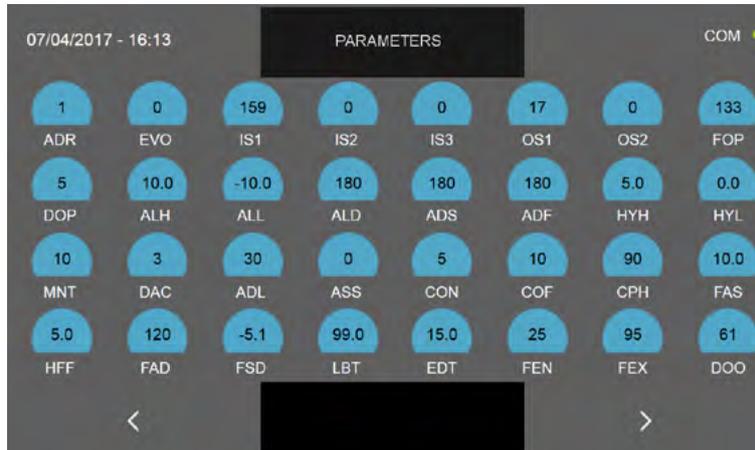
A continuación los datos disponibles

Sonda alimento 1	Temperatura punto 1	Microinterruptor puerta	Estado sensor Abierto/Cerrado
Sonda alimento 2	Temperatura punto 2	Contacto magnetotérmico	Estado interruptor OFF/ON
Sonda alimento 3	Temperatura punto 3	Presostato alta presión	Estado presostato OFF/ON
Sonda alimento 4	Temperatura punto 4	Presostato baja presión	Estado presostato OFF/ON
Sonda de aire	Temperatura cámara	Estado salidas	Estado salidas 1=Activo 0=No activo
Sonda evaporador	Temperatura evaporador	Kriwan	Estado protección compresor OFF/ON
Sonda condensador	Temperatura condensador	Ventilación	Velocidad ventiladores evaporador 1-10
Sonda de sobrecalentamiento	Temperatura VTE (opcional)	Consumo	Potencia utilizada
Sonda presión	Presión VTE (opcional)	Sonda humedad	Valor de humedad en la cámara
Sobrecalentamiento	Delta Temp VTE (opcional)		

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



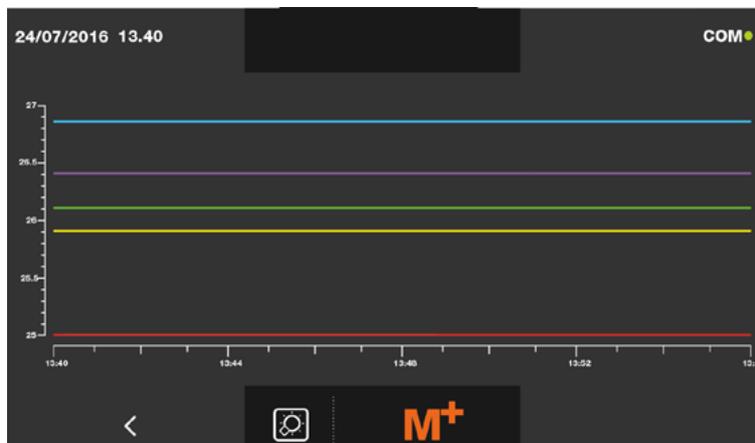
Pulsando el icono  se accede a la pantalla de visualización de los parámetros de funcionamiento del aparato (los parámetros no pueden ser modificados por esta sección, constituyen una ayuda para el servicio de asistencia técnica para evaluar en caso de que durante un ciclo se producen alarmas o problemas) :



Pulse el icono  para visualizar la segunda pantalla de programación del ciclo, pulse el icono  para regresar a la pantalla anterior o a la pantalla de visualización del estado del ciclo en curso.



Pulsando el icono  se accede a la pantalla de visualización del gráfico con la evolución de los valores de temperatura de la sonda producto y de la sonda de la cámara :



Verde	Temperatura sonda alimento punto 1
Violeta	Temperatura sonda alimento punto 2
Azul	Temperatura sonda alimento punto 3
Amarillo	Temperatura sonda alimento punto 4
Rojo	Temperatura aire cámara



Pulsando el icono  se accede a la pantalla de configuración de la función MULTILEVEL tal y como se describe en el capítulo 16.19.



Pulsando el icono  es posible encender la luz interna de la cámara (opcional) para ver los alimentos dentro de la

misma. El icono, cuando el accesorio está activado, será de color amarillo  de lo contrario, si está desactivado,

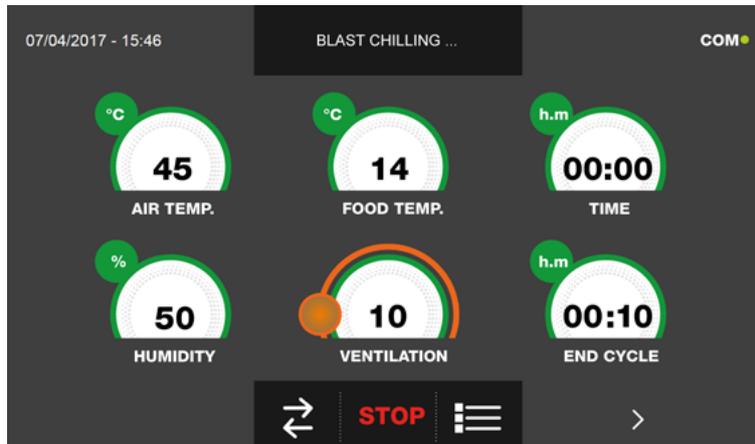
será de color blanco .



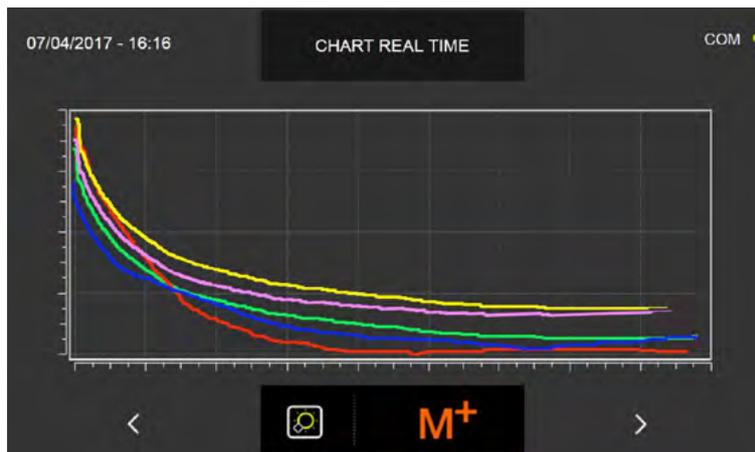
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Con ciclo combinado en curso, es posible ver una página de resumen de todas las fases programadas:

Inicie un ciclo tal y como se explica en los respectivos capítulos.



Estando el ciclo activo, pulse el icono  y acceda a la pantalla de visualización del gráfico con la evolución de los valores de temperatura de la sonda producto y de la sonda de la cámara :



Pulsar nuevamente el icono  y acceder a la pantalla de resumen:

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE							
FOOD TEMP.	5°C	--	3°C	10°C	--		
CYCLE TIME	--	08:20	--	--	12:00		
AIR TEMP.	10°C	25°C	3°C	15°C	36°C		
HUMIDITY*	--%	--%	--%	--%	--%		
VENTILATION	10	2	8	1	2		
TEMP.PRESERV.	--°C	--°C	--°C	--°C	2°C		
HUMID.PRESERV.	--%	--%	--%	--%	--%		

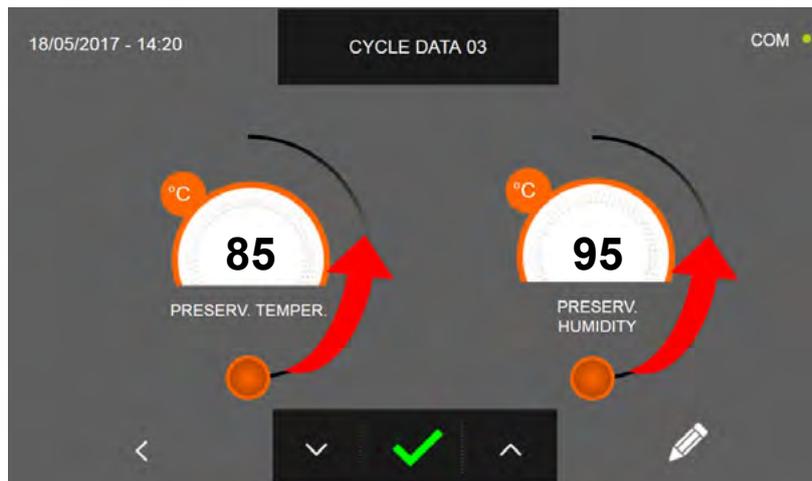
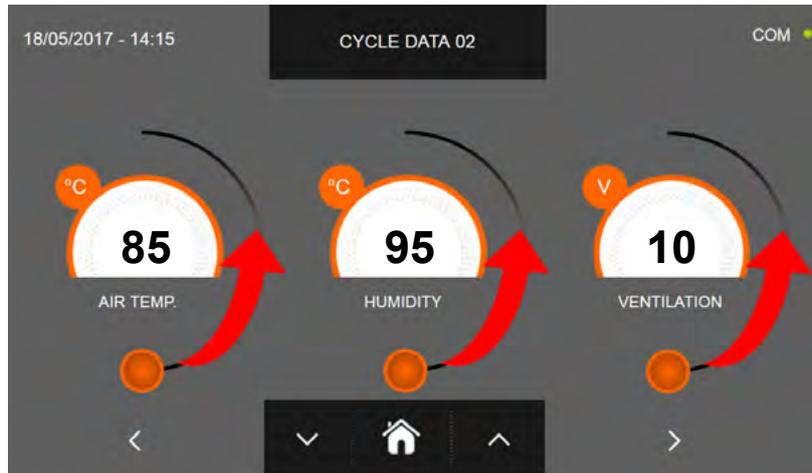
En verde se evidencia la fase en curso. En el caso de la foto es la fase 01.

En cambio, pulsando el icono en forma de lápiz, será posible guardar el nombre del ciclo combinado en el caso de que no se hubiera hecho antes.

16.21 - GESTIÓN DE LA HUMEDAD Y COCCIÓN

Los productos ALL-IN-ONE-H definidos ofrecen la posibilidad de gestionar el valor de humedad en el interior de la célula desde el 15% hasta el 95%. Al 95%, y el ciclo de cocción lenta tiene una temperatura máxima de la célula de 85°C. La humedad se crea mediante vapor directo que se introduce en la célula, mientras que la extracción tiene lugar mediante un ventilador colocado encima de la maquinaria.

A continuación se muestra un ejemplo de la segunda y tercera pantalla donde se explica cómo ajustar la humedad. El ajuste de las temperaturas sigue siendo idéntico al explicado en los capítulos anteriores:



Como para los valores configurados en la página de programación, ajuste los valores desplazando los cursores tal y como está indicado en la figura, o bien seleccione el campo que desea y configure los valores mediante los iconos



y

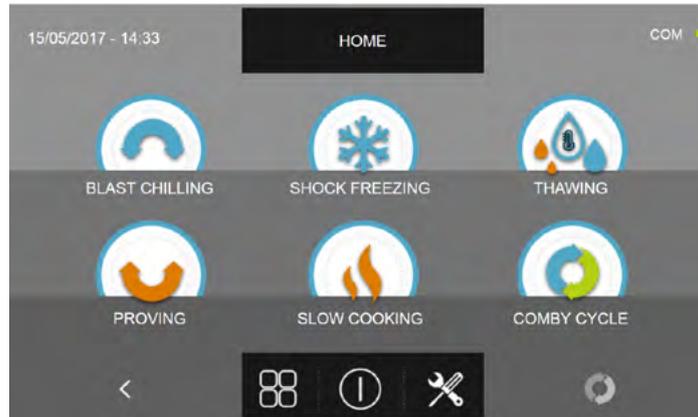
Como para todos los ciclos comentados en los capítulos anteriores, el final del ciclo se comunica con el sonido de un zumbador. Pulse en la pantalla para apagar el zumbador. Como alternativa el zumbador se apaga automáticamente después de 60 segundos. Una vez que el ciclo ha finalizado, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

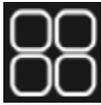
Se recuerda que la duración máxima recomendada para la fase de conservación es 24 horas.

Opciones

17 - MENÚ OPCIONES

En la pantalla PÁGINA DE INICIO es posible acceder al menú Opciones



Pulse el icono  para acceder a la pantalla con las siguientes funciones:

 EXTRACTION	EXTRACCIÓN: para iniciar la función de calentamiento de la sonda alimento (Solamente modelos con sonda calentada)	 LANGUAGE	IDIOMA : para configurar el idioma de la pantalla
 HACCP	HACCP: para visualizar el registro de los ciclos realizados	 DEFROST	DESHIELO : para iniciar un ciclo de deshielo
 ALARMS	ALARMAS: para visualizar la lista de las alarmas	 I/O	I/O: para acceder a la lista de Entradas y Salidas con los respectivos valores/ estados
 INFO	INFO : para visualizar la información sobre la máquina	 TIME	FECHA Y HORA : para ajustar la fecha y la hora
 USB	USB : para descargar los datos HACCP, SETUP, cargar un nuevo SETUP y actualizar el firmware	 PASSWORD	PASSWORD : Para configurar las contraseñas de acceso y programación ciclos
 HELP	AYUDA : para visualizar los vídeos de ayuda para el uso del aparato		

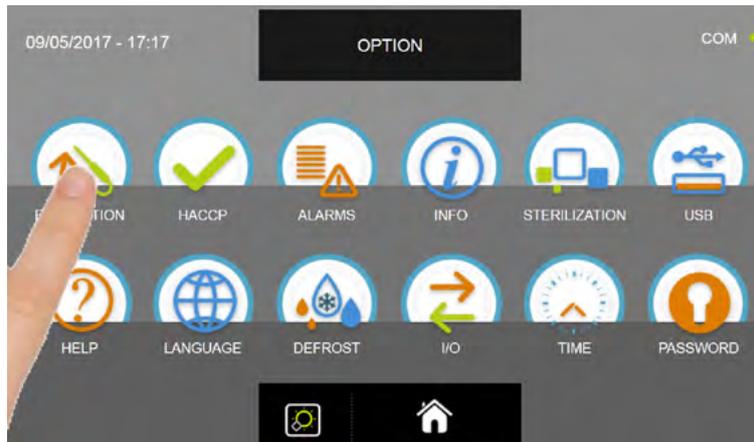
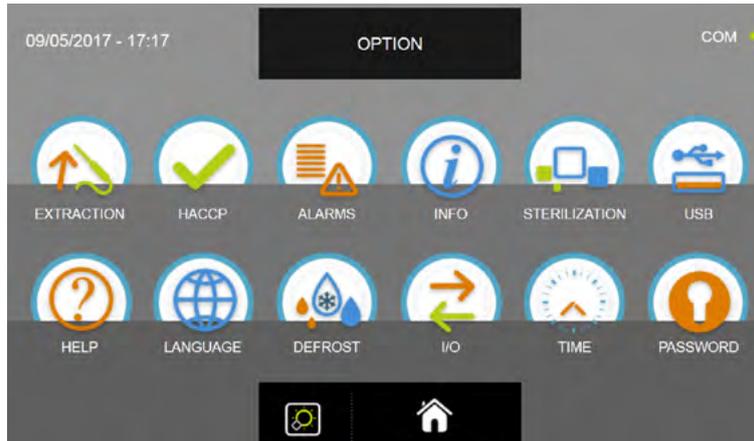
17.1 - EXTRACCIÓN

El menú permite iniciar la función de calentamiento de la sonda alimento. Esta función es opcional y prevé el uso de una sonda alimento en cuyo interior se encuentra una resistencia para calentar el cuerpo sonda y facilitar la extracción de la sonda de alimentos ultracongelados

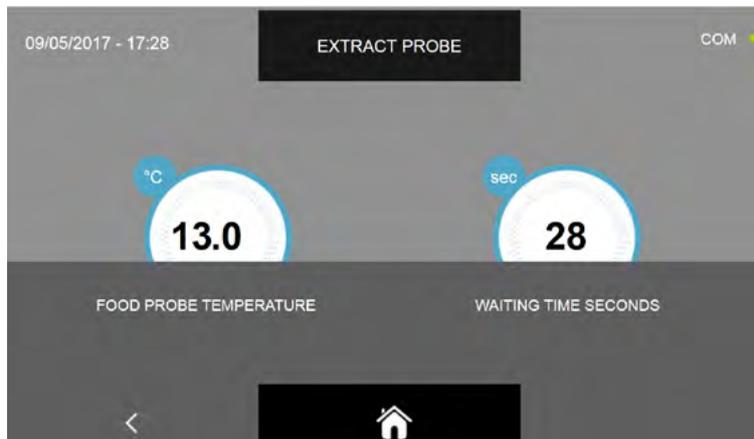
Si el icono EXTRACCIÓN es de color gris, la función puede no estar disponible o bien no estar instalada o activada.



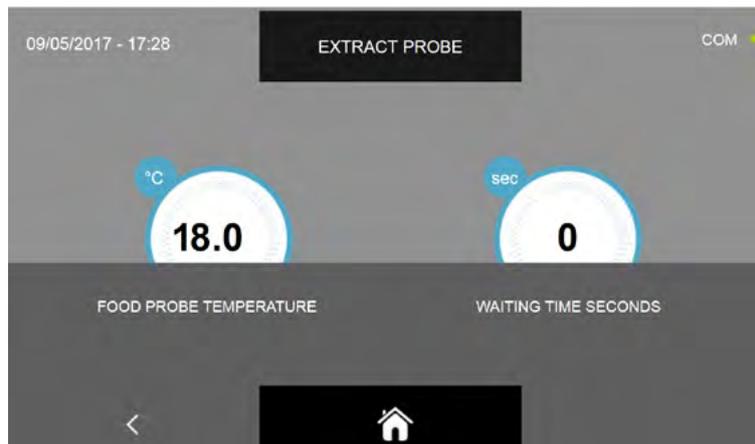
En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono EXTRACCIÓN para iniciar la función de calentamiento sonda alimento



La duración preestablecida de la función de extracción es de 30 segundos. Espere a que finalice el timer para extraer la sonda.



Cuando la función ha terminado, es decir cuando el timer indica 0 segundos, pulse el icono  para volver a la pantalla anterior de selección de las opciones o pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO.

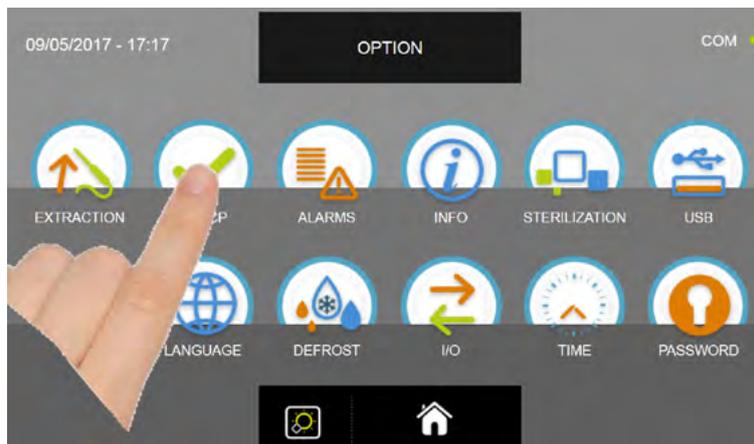
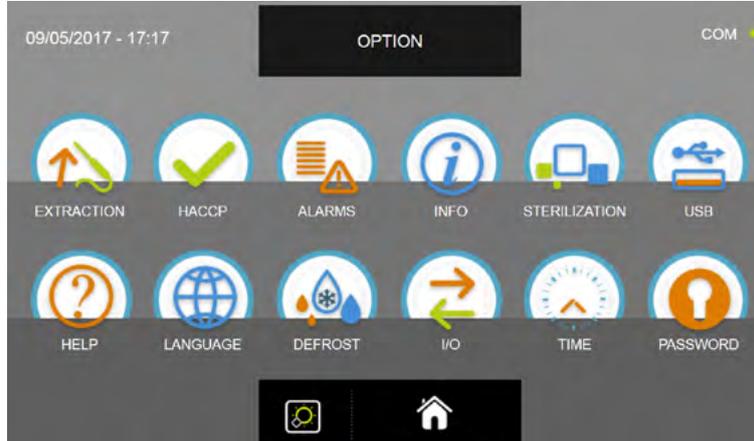
ES posible interrumpir la ejecución del calentamiento sonda pulsando en cualquier momento los iconos  o , con los efectos descritos arriba.

17.2 - HACCP

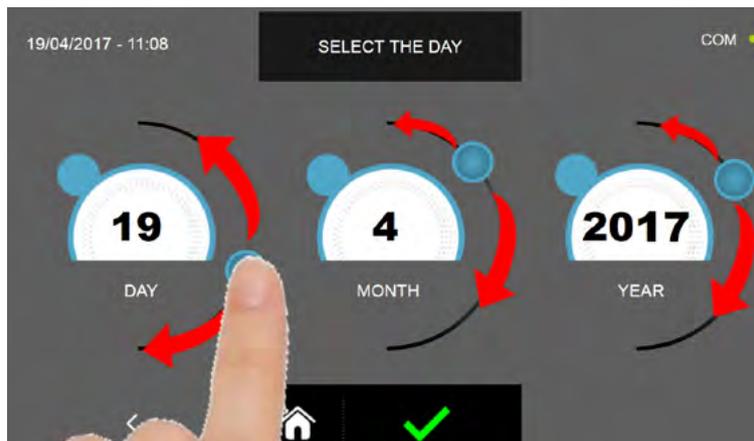
El menú permite visualizar los ciclos efectuados y la posibilidad de visualizar los gráficos del desarrollo del ciclo.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.

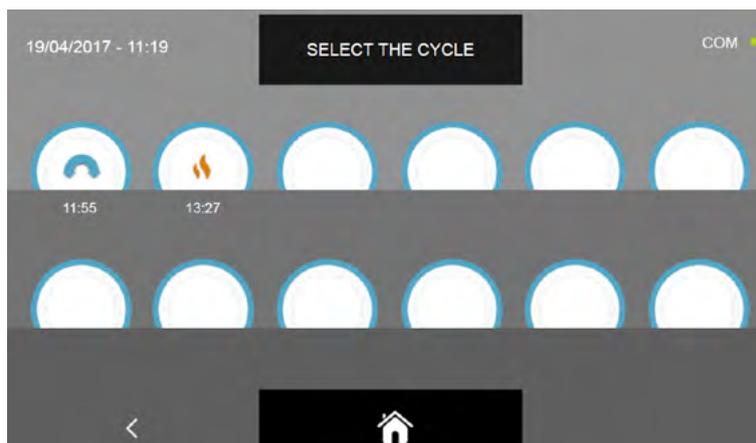


En el menú OPCIONES, pulse el icono HACCP para acceder a la lista

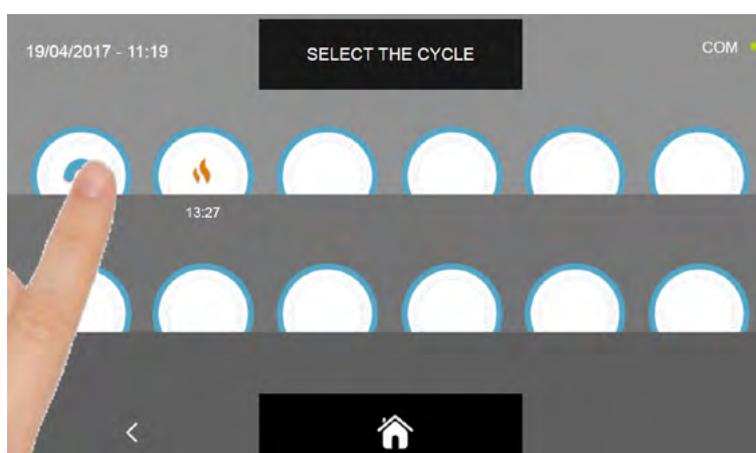


Configurar los cursores tal y como indicado en la figura para seleccionar la fecha de referencia de los ciclos realizados.

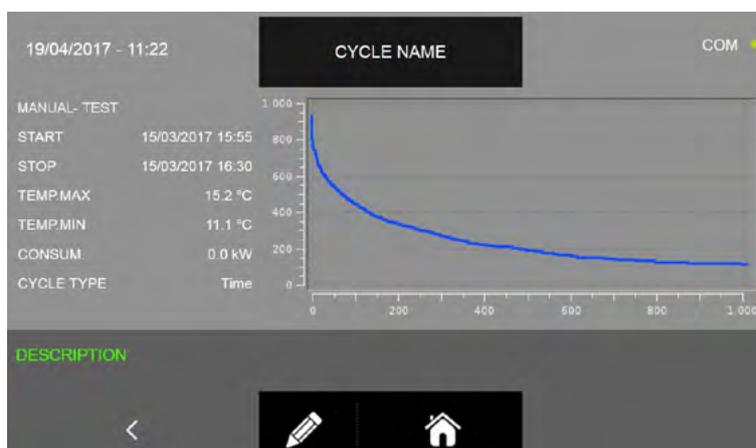
Pulse el icono  para confirmar la fecha configurada y visualizar la lista de los ciclos realizados.



Se accede a la lista de los ciclos realizados con la hora en la que se ha acabado el ciclo



Seleccione el icono del ciclo del cual se desea visualizar los datos



Se accede luego a la pantalla del ciclo realizado en la que se puede ver la siguiente información:

Tipo de ciclo (Nombre familia producto o Manual) - nombre alimento o nombre personalizado
 (si se introduce el nombre personalizado, se indica el nombre introducido como se explica en los apartados 16.5 - 16.6 - 16.8 -16.9 - 16.11 - 16.12 - 16.13 - 16.14 - 16.16 - 16.17; si no ha sido introducido, se indica solo la familia seguida de " --- "; véase ejemplo página 112)

Fecha y hora de inicio ciclo

Fecha y hora de final de ciclo

Temperatura máxima

Temperatura mínima

Consumo de energía

Tipo di ciclo (tiempo o temperatura)

Gráfico de desarrollo temperatura /duración ciclo

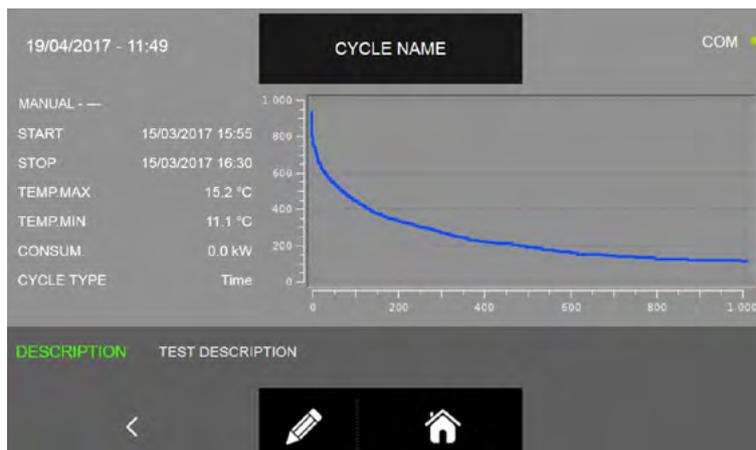
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Además del nombre del ciclo que se puede introducir durante la programación del mismo, se puede introducir una cadena de hasta 20 caracteres para describir el ciclo realizado.

Pulse el icono  para introducir una descripción relativa al ciclo realizado.



Introduzca la descripción usando el teclado y confirme mediante el icono 



Pulse el icono  para volver a la pantalla precedente de selección del ciclo que se quiere visualizar o pulse el icono

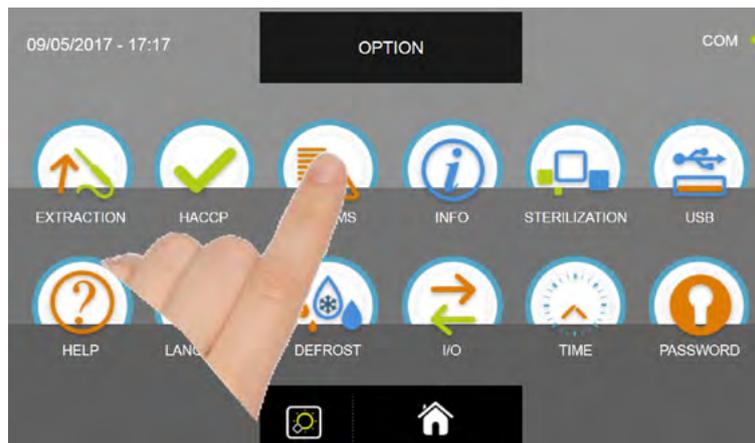
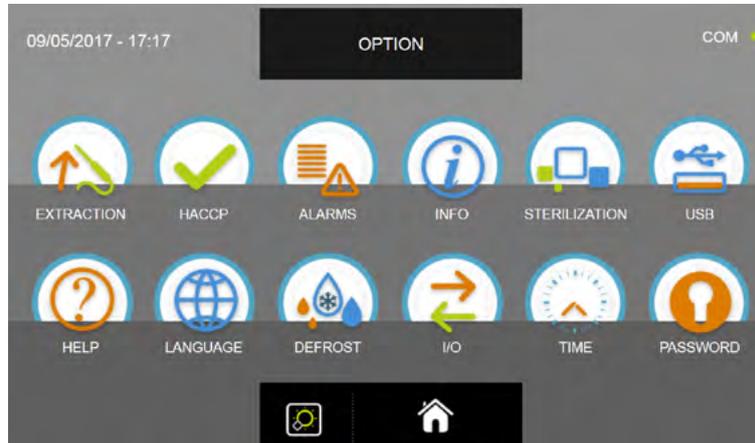
 para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO.

17.3 - ALARMAS

El menú permite visualizar la lista de las alarmas registradas.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono ALARMAS para acceder a la lista

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

La lista incluye la información siguiente:

- Descripción de la alarma
- Fecha y hora de inicio alarma
- Duración de la alarma
- Temperatura máxima alcanzada en la cámara durante la alarma

Para consultar la lista completa de las alarmas con las respectivas descripciones, ver el capítulo SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

Pulse los iconos  y/o  para visualizar las otras páginas de la lista.

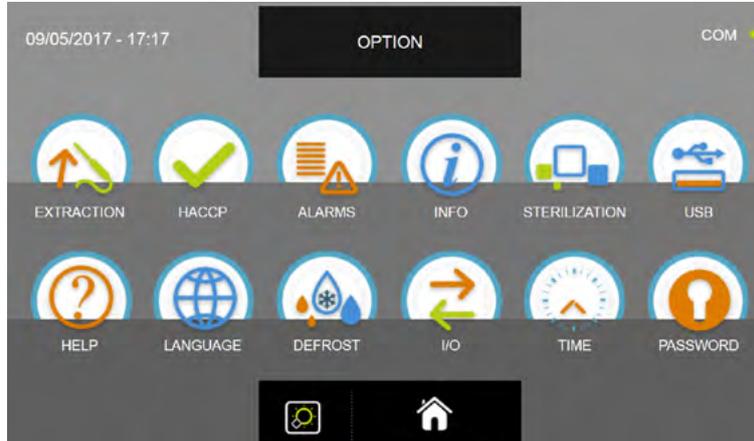
Pulse el icono  para volver a la pantalla anterior de selección de las opciones o pulse el icono  para volver a la pantalla PÁGINA DE INICIO.

17.4 - INFORMACIÓN

El menú permite visualizar la información relativa al abatidor.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono INFO para acceder a la lista



A continuación la información disponible:

ID PRODUCTO	código unívoco de la pantalla	DIRECCIÓN IP	dirección IP del aparato
VERSIÓN DE SOFTWARE	versión de software de pantalla	SUBRED	dirección subred
VERSIÓN DE FIRMWARE	versión firmware del controlador	GATEWAY	dirección gateway
NÚMERO DE SERIE	número de serie del aparato	DNS	dirección DNS
ID INALÁMBRICO	eventual código sonda inalámbrica	DIRECCIÓN MAC	dirección unívoca de la pantalla

Las teclas SET y DHCP, al igual que todos los datos de la columna de la derecha, se refieren a la eventual conexión EVOCLOUD.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



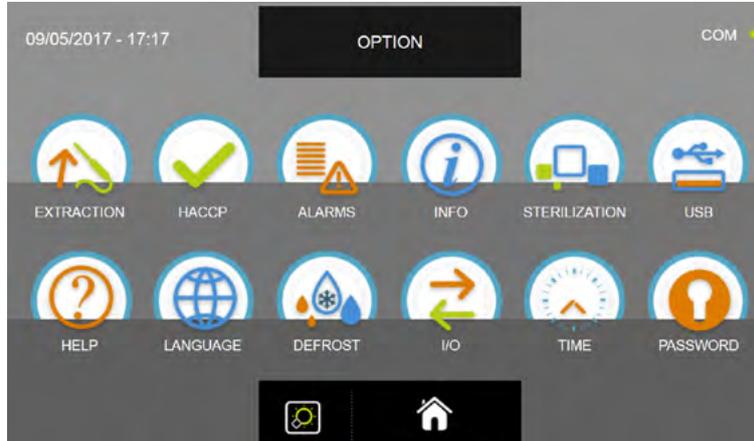
Pulse el icono  para volver a la pantalla anterior de selección de las opciones o pulse el icono  para volver a la pantalla PÁGINA DE INICIO.

17.5 - USB

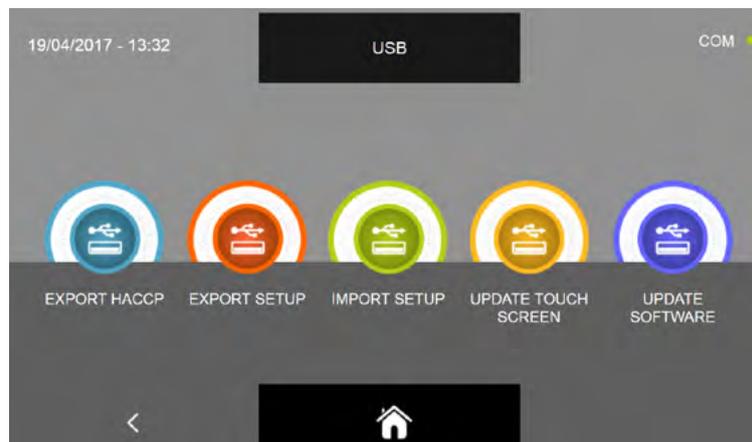
El menú permite exportar los datos HACCP, exportar e importar el SETUP de los ciclos y actualizar el firmware de la pantalla y de la tarjeta de potencia.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono USB para acceder a sus funciones



A continuación las funciones disponibles:

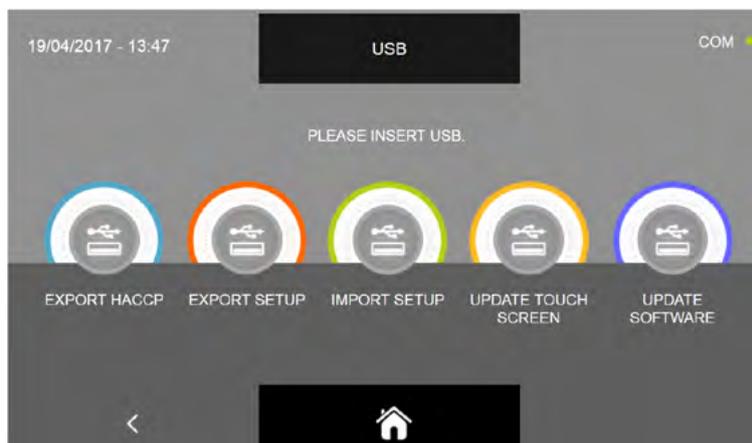
EXPORTAR HACCP
EXPORTAR AJUSTES
IMPORTAR AJUSTES
ACTUALIZAR PANTALLA TÁCTIL
ACTUALIZAR SOFTWARE

17.5.1 - EXPORTAR HACCP

N.B. PARA LA FUNCIÓN ES NECESARIO INSERTAR UNA MEMORIA USB FORMATEADA CON FILE SYSTEM FAT32, VACÍO, SIN OTROS ARCHIVOS GUARDADOS ANTERIORMENTE



En el submenú USB, pulse el icono EXPORTAR HACCP



Se solicita la introducción de la memoria usb en el conector correspondiente en el panel

Abra la tapa protectora del conector UBS e introduzca la memoria usb.



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Cuando se detecta la memoria usb, el procedimiento inicia y termina automáticamente



Pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO y quite solo entonces la memoria USB.

El fichero que se guarda es un fichero comprimido denominado HACCP.zip. Después de descomprimir el fichero, estarán disponibles una serie de ficheros *.CSV, hojas de cálculo que pueden ser visualizadas en EXCEL. También es posible, sin descomprimir el archivo, ver los gráficos de los ciclos realizados con el programa TRACER.

Los ficheros se identifican por FECHA (año, mes, día), TIEMPO (horas, minutos) y tipo de ciclo, p. ej.: 1704190817P_4_ABB.csv:

Ej.:

año = 2017 **mes** = 04 **día**= 19 **horas** = 08 **minutos**= 17

tipo de ciclo = P (P= sonda / T=tiempo) _ 4 (número progresivo ciclo) _ ABB (ABB = enfriamiento, LIE=fermentación, CON=conservación, SCO=descongelación, SUR=congelación, COT=cocción lenta)

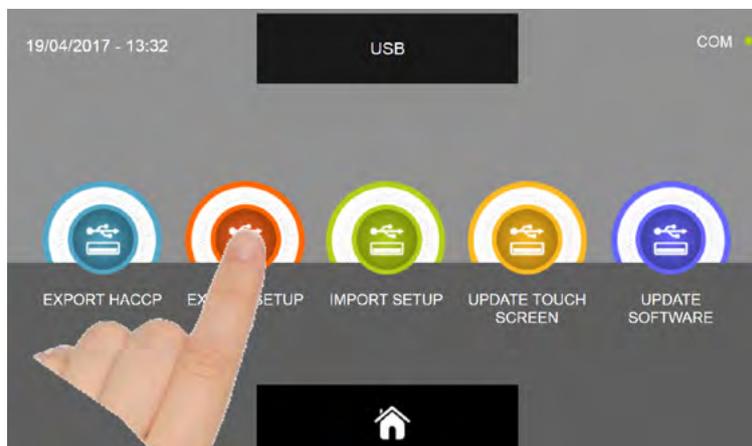
Los datos incluidos en el fichero están repartidos en columnas y se registran cada 10 segundos:

Día/mes/año/hora/minutos/segundos	Sonda punto 1	Sonda punto 2	Sonda punto 3	Sonda punto 4	Sonda de aire	Presencia alarma 1=SÍ, 0=NO	Consumo Watt	Punto Corazón alimento
190417081820	26.5	27.7	28.5	27.6	21.2	1	1200	3
190417081830	26.1	27.0	27.8	27.4	21.1	1	0	3

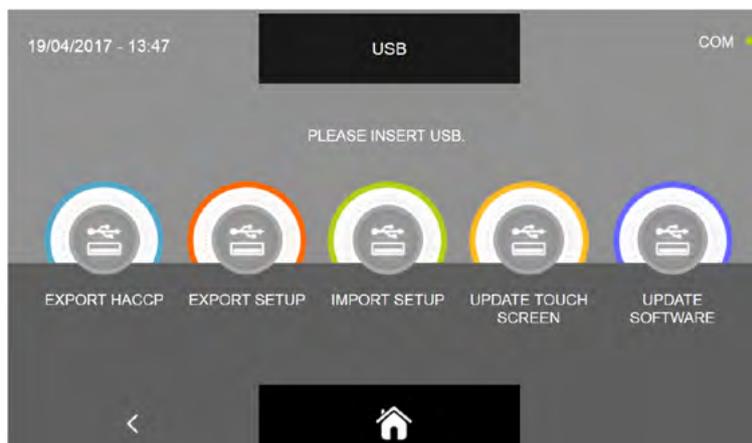
Al utilizar el aparato durante aproximadamente 6 horas/días, la memoria se acabará aproximadamente en un plazo de un año, sucesivamente, los datos más recientes ocuparán el lugar de los más antiguos (método de tránsito FIFO). El espacio de memoria ocupado, depende del número y de la duración de los ciclos realizados.

17.5.2 - EXPORTAR SETUP

N.B. PARA LA FUNCIÓN ES NECESARIO INSERTAR UNA MEMORIA USB FORMATEADA CON FILE SYSTEM FAT32, VACÍO, SIN OTROS ARCHIVOS GUARDADOS ANTERIORMENTE



En el submenú USB, pulse el icono EXPORTAR SETUP



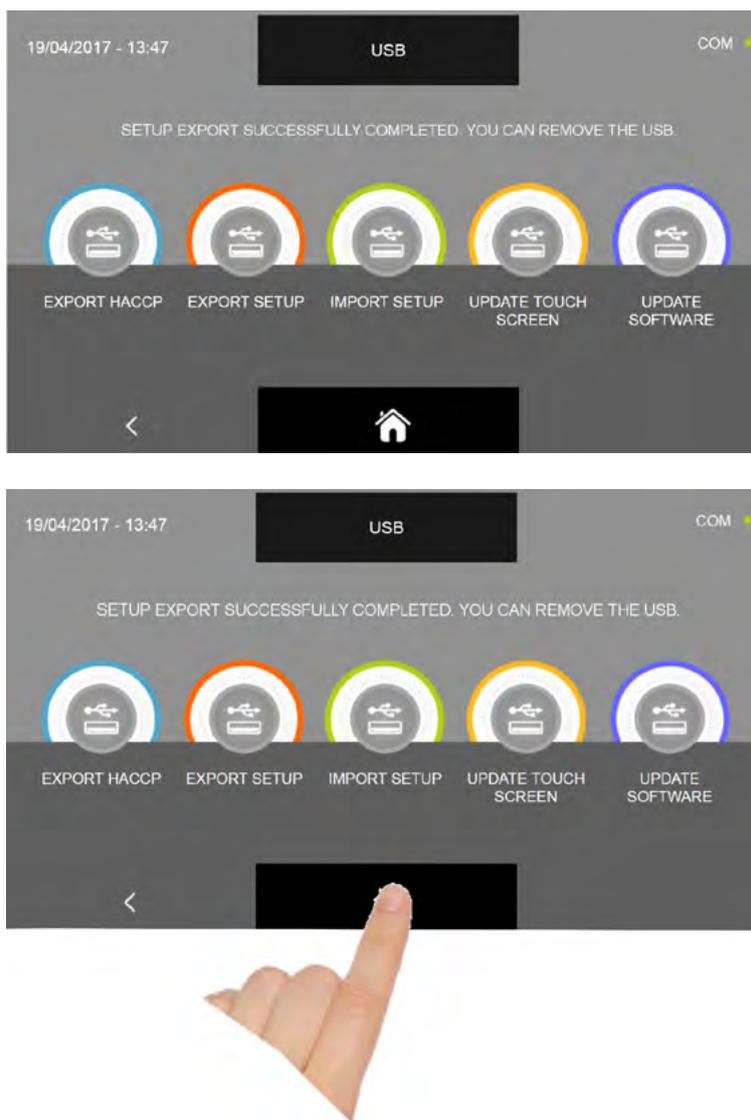
Se solicita la introducción de la memoria usb en el conector correspondiente en el panel

Abra la tapa protectora del conector UBS e introduzca la memoria usb.



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Cuando se detecta la memoria usb, el procedimiento inicia y termina automáticamente



Pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO y quite solo entonces la memoria USB.

El fichero guardado es de tipo *.sqlite y puede ser importado únicamente en los abatidores multifunciones EVOLUTION.

17.5.3 - IMPORT SETUP

N.B. PARA LA FUNCIÓN ES NECESARIO INSERTAR UNA MEMORIA USB FORMATEADA CON FILE SYSTEM FAT32, QUE CONTIENE LOS DATOS EXPORTADOS ÚNICAMENTE POR OTRO ABATIDOR.



En el submenú USB, pulse el icono IMPORT SETUP



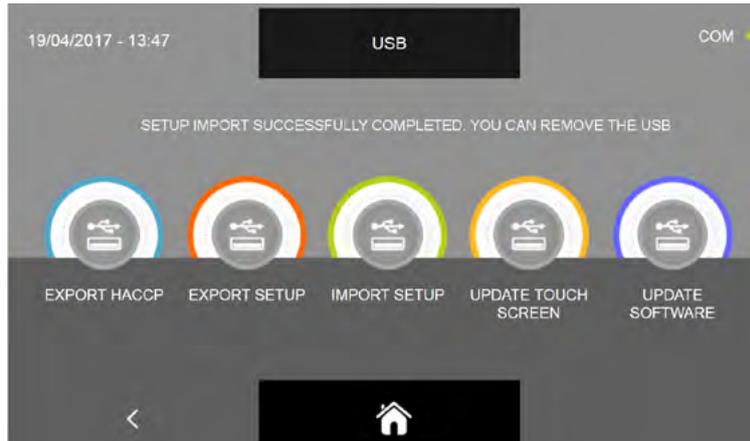
Se solicita la introducción de la memoria usb en el conector correspondiente en el panel

Abra la tapa protectora del conector UBS e introduzca la memoria usb.

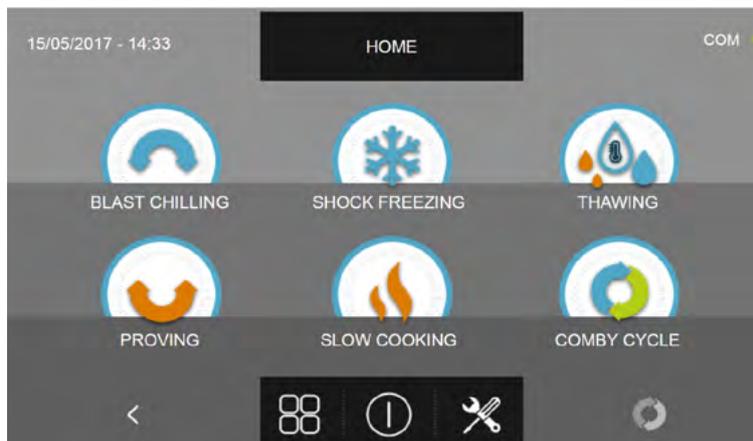


ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

Cuando se detecta la memoria usb, el procedimiento inicia y termina automáticamente

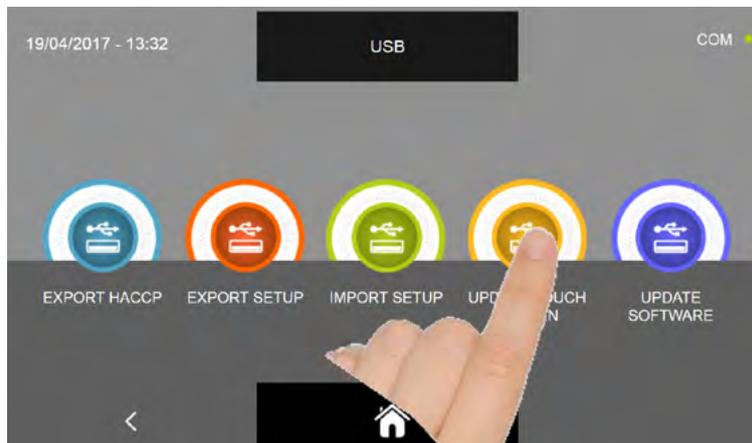


Para poder cargar y registrar los programas personalizados guardados en otra maquinaria, el abatidor multifunciones se apagará y se volverá a encender de modo automático hasta la pantalla de home. Retire la memoria del puerto USB solo cuando el procedimiento ha terminado completamente.



17.5.4A - ACTUALIZAR PANTALLA TÁCTIL

Desde el menú USB también es posible actualizar los firmware de la pantalla (TOUCH SCREEN) y la tarjeta de potencia (CONTROLLER): Cabe señalar que la actualización del firmware debe ser efectuada necesariamente según la secuencia Pantalla - Controlador para evitar errores de comunicación/funcionamiento del aparato.



En el submenú USB, pulse el icono ACTUALIZAR PANTALLA TÁCTIL



Se solicita la introducción de la memoria usb en el conector correspondiente en el panel
Abra la tapa protectora del conector UBS e introduzca la memoria usb que contiene solo el firmware para el abatidor.



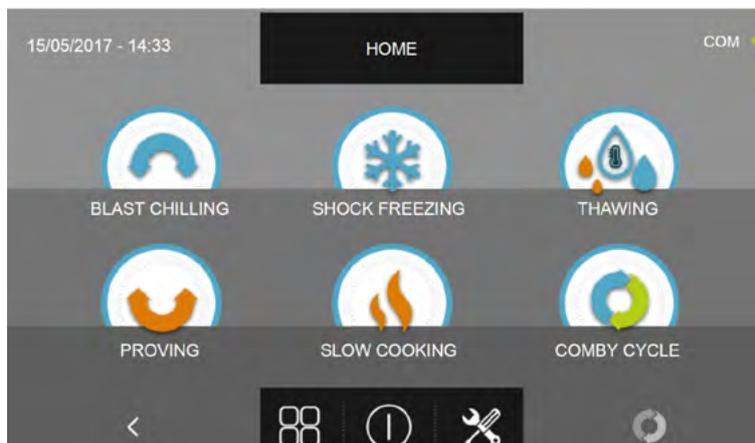
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



El procedimiento continúa automáticamente instalando los ficheros requeridos.



El procedimiento finaliza automáticamente marcando en color verde los ficheros instalados correctamente. El abatidor multifunciones se apagará y volverá a encenderse de modo automático hasta visualizar la pantalla de home



Ahora es posible continuar con la segunda fase de la actualización del firmware del controller.

N.B. PARA LA FUNCIÓN DE ACTUALIZACIÓN ES NECESARIO INSERTAR UNA MEMORIA USB FORMATEADA CON FILE SYSTEM FAT32, QUE CONTIENE SOLO LOS ARCHIVOS DE ACTUALIZACIÓN FIRMWARE, SIN OTROS ARCHIVOS GUARDADOS ANTERIORMENTE

17.5.4B - ACTUALIZAR SOFTWARE

Desde el menú USB también es posible actualizar los firmware de la pantalla (TOUCH) y la tarjeta de potencia (CONTROLLER):

Cabe señalar que la actualización del firmware debe ser efectuada necesariamente según la secuencia Pantalla - Controlador para evitar errores de comunicación/funcionamiento del aparato.



En el submenú USB, pulse el icono ACTUALIZAR SOFTWARE

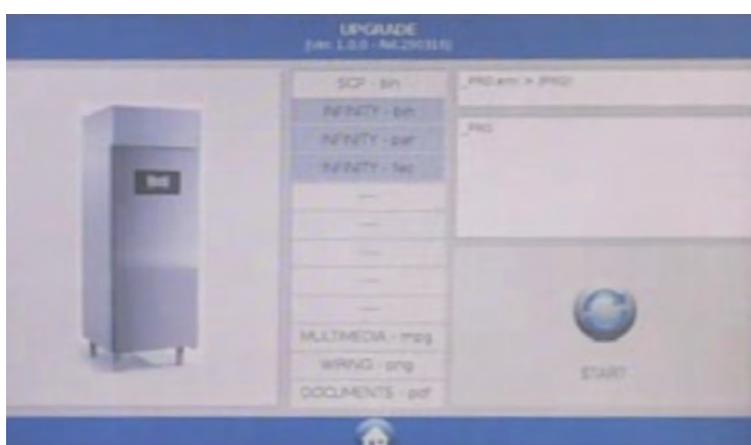


Se solicita la introducción de la memoria usb en el conector correspondiente en el panel
Abra la tapa protectora del conector UBS e introduzca la memoria usb que contiene solo el firmware para el abatidor.





Se le pregunta para qué aparato debe iniciar el firmware, elija el icono de su aparato



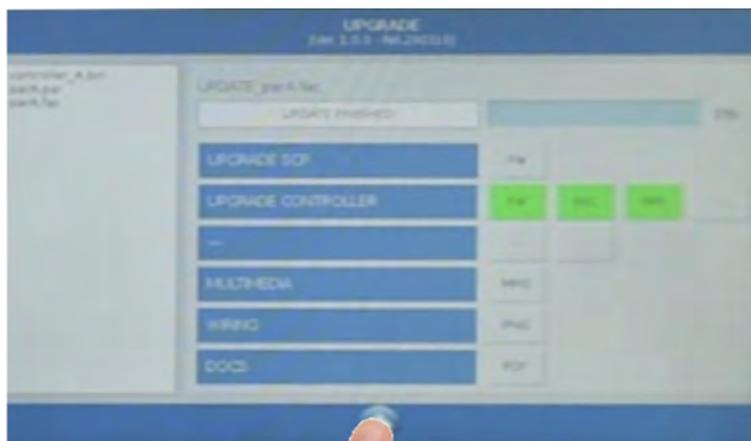
Iniciar el procedimiento de actualización pulsando el icono INICIO



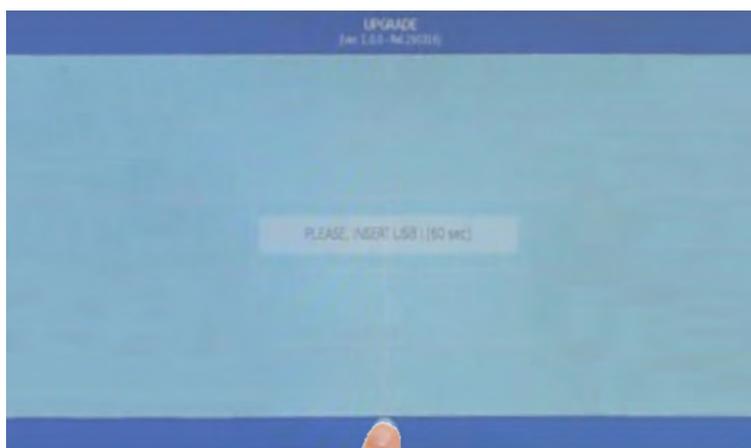
El procedimiento, si tiene éxito, finaliza automáticamente, a continuación se muestra la leyenda de colores para el progreso de los archivos:

COLOR	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN REQUERIDA
	Componente firmware instalado correctamente	Ninguna acción requerida
	Componente firmware en fase de instalación	Espere, de momento ninguna acción requerida
	Componente firmware no instalado correctamente	Repetir el procedimiento de instalación firmware. Para archivos multimedia MPG ninguna acción requerida.

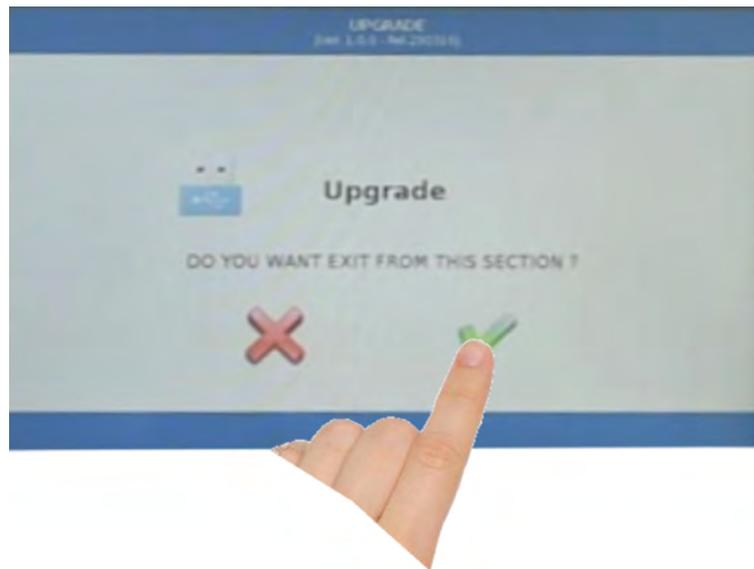
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



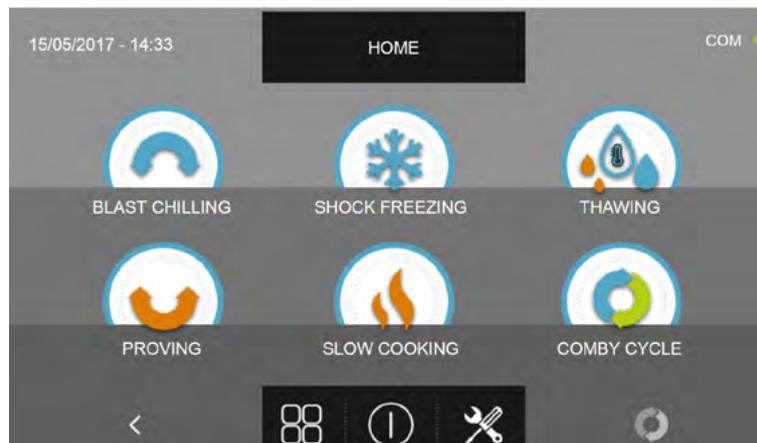
Pulse el icono para volver a la pantalla precedente de la programación



Pulse el icono para salir de la programación



Confirme la salida de la programación pulsando el icono tal y como indicado en la figura



El abatidor multifunciones se apagará y volverá a encenderse de modo automático hasta visualizar la pantalla de home. Será posible ahora quitar la memoria USB y volver a utilizar el abatidor multifunciones.

Si han sido instalados accesorios opcionales como por ejemplo el esterilizador, las funciones deberán estar habilitadas. Ver el procedimiento específico en el capítulo Service.

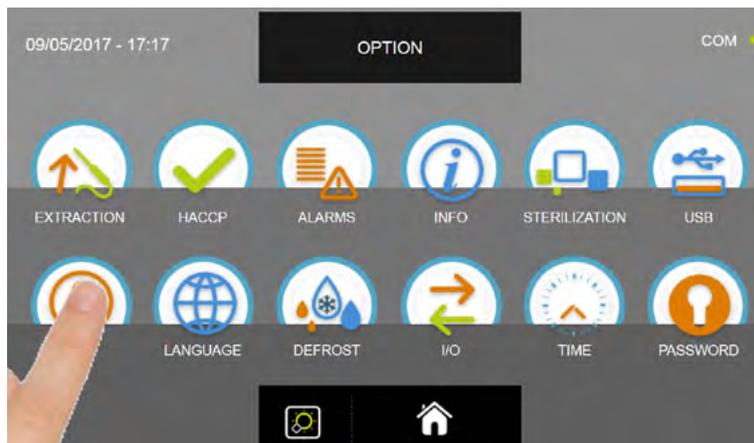
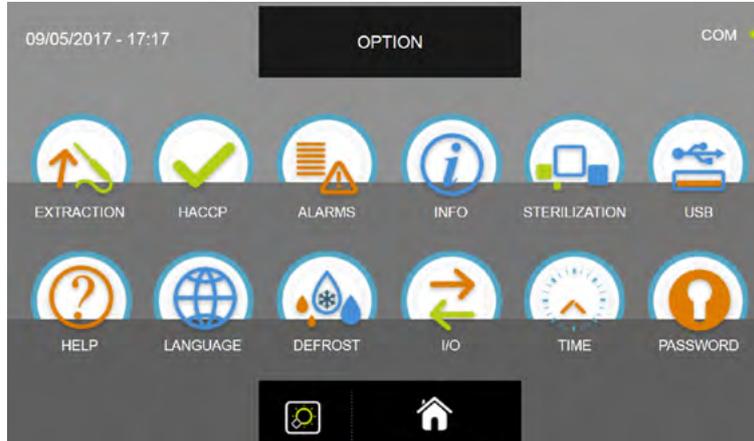
N.B. PARA LA FUNCIÓN DE ACTUALIZACIÓN ES NECESARIO INSERTAR UNA MEMORIA USB FORMATEADA CON FILE SYSTEM FAT32, QUE CONTIENE SOLO LOS ARCHIVOS DE ACTUALIZACIÓN FIRMWARE, SIN OTROS ARCHIVOS GUARDADOS ANTERIORMENTE

17.6 - AYUDA

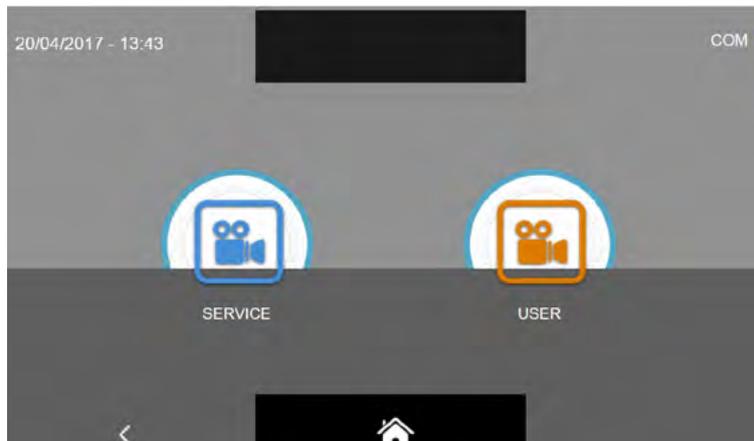
El menú permite ejecutar algunos vídeos de ayuda sobre cómo realizar los distintos ciclos del abatidor multifunciones.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono AYUDA para acceder a los vídeos



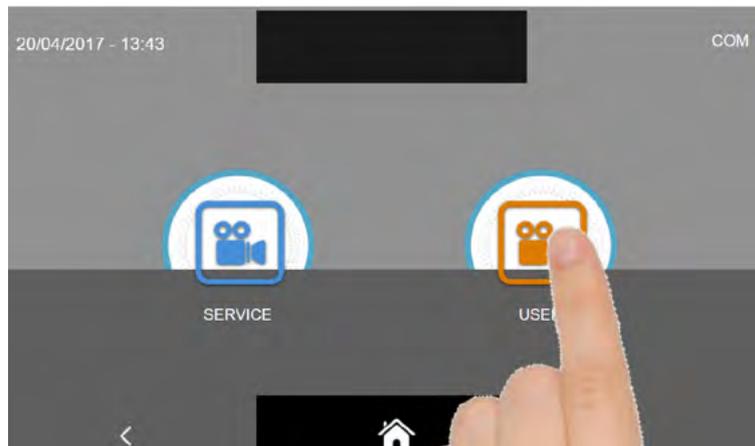
Hay dos categorías de vídeo:

SERVICE = vídeo para la ejecución de las operaciones de asistencia técnica

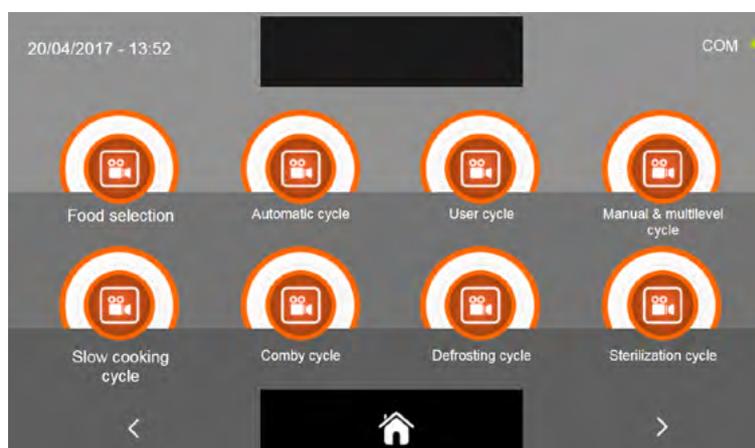
USER = vídeo para la ejecución de los ciclos y de las opciones

Recuerde que los vídeos SERVICE están protegidos por contraseña y son accesibles únicamente al personal encargado de la asistencia técnica.

Los vídeos SERVICE serán tratados en el capítulo SERVICE.



Seleccione el tipo de vídeo que desea pulsando el respectivo icono



Seleccione el vídeo que desea.

Pulse el icono  para pasar a la página sucesiva de los vídeos.

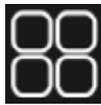
Pulse el icono  para volver a la pantalla precedente de selección de la categoría de los vídeos.

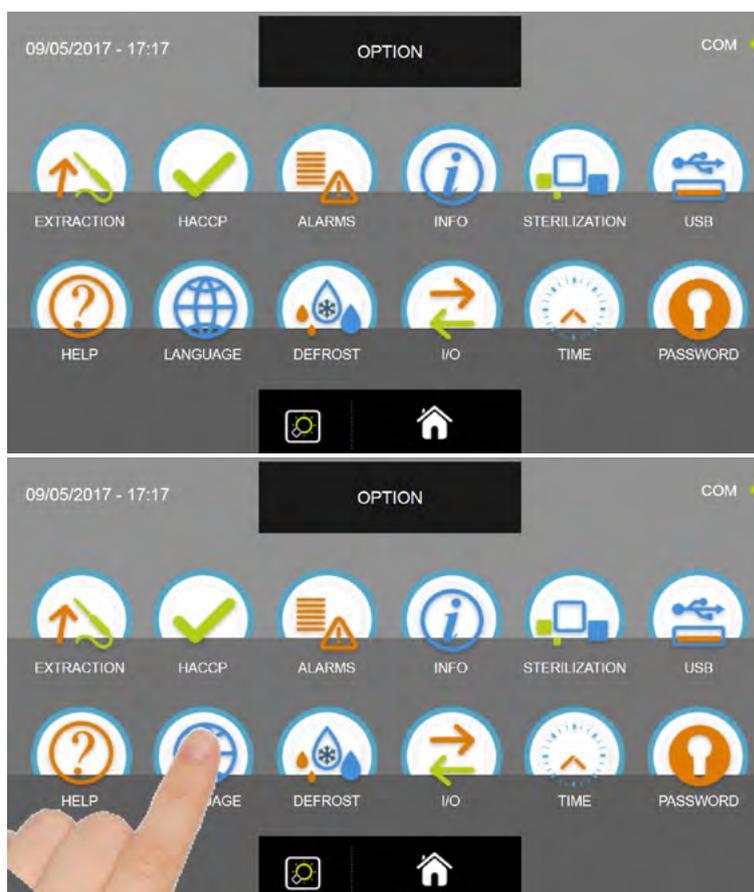
Pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO.

17.7 - IDIOMA

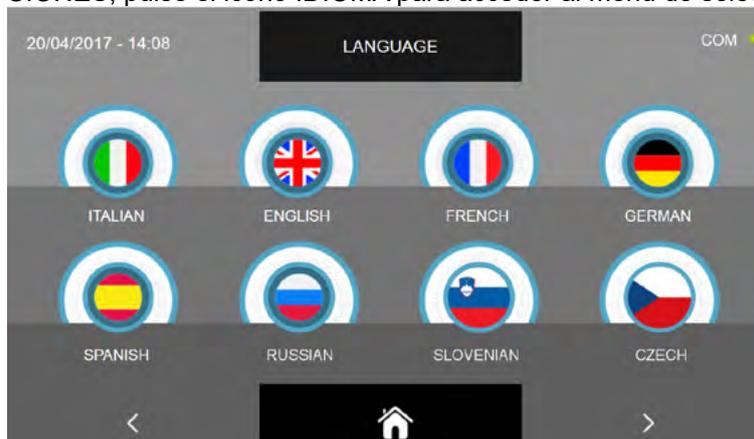
El menú permite configurar el idioma de la pantalla. A continuación los idiomas disponibles:

ITALIANO	INGLÉS	FRANCÉS	ALEMÁN	ESPAÑOL	RUSO	ESLOVENO	CHECO	POLACO
----------	--------	---------	--------	---------	------	----------	-------	--------

En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono IDIOMA para acceder al menú de selección de idiomas



Seleccione el idioma que le interesa haciendo clic en la bandera correspondiente.

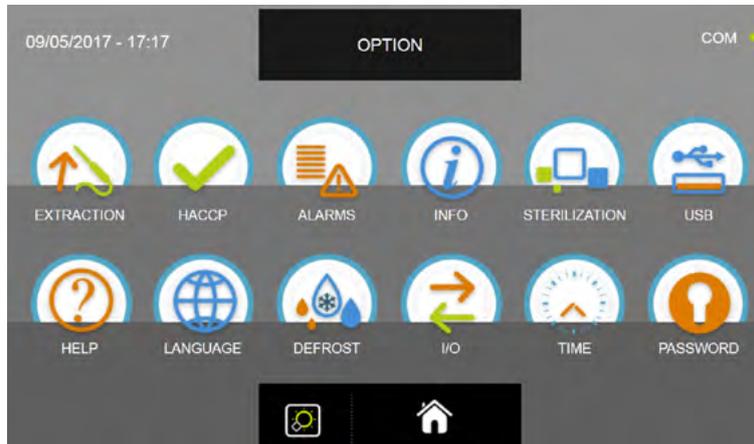
Pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO. Pulse el icono  para volver a la pantalla precedente. Pulse el icono  para continuar con las páginas siguientes con los otros idiomas disponibles.

17.8 - DESHIELO

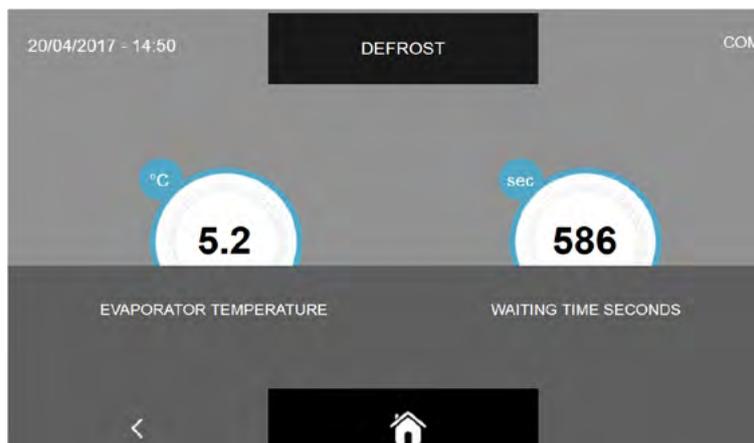
El menú permite ejecutar el ciclo de deshielo y su función es limpiar el evaporador, y está previsto sólo en modalidad por aire forzado.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono DESHIELO para ejecutar el ciclo

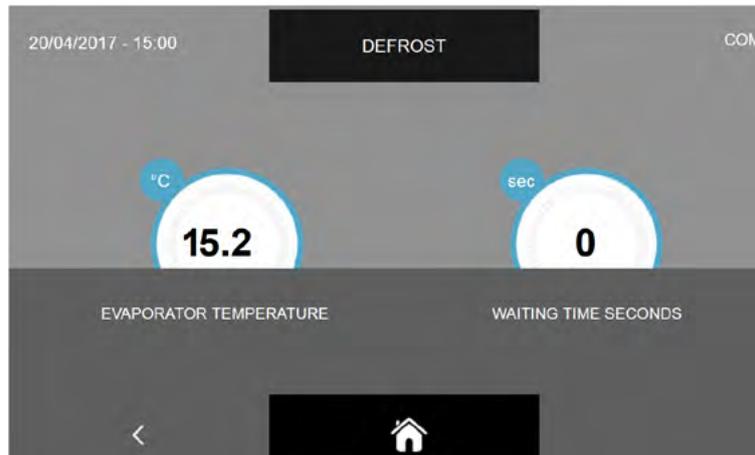


El ciclo de deshielo es un ciclo manual cuya duración preestablecida es 600 segundos.

N.B. Durante los ciclos de conservación, el abatidor multifunciones ejecuta un ciclo automático de deshielo cada 12 horas.

Para los ciclos manuales de deshielo, se recomienda realizar al menos uno después de cada ciclo de enfriamiento.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



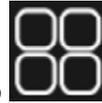
Cuando el ciclo ha terminado, es decir cuando el timer indica 0 segundos, pulse el icono  para volver a la pantalla anterior de selección de las opciones o pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO.

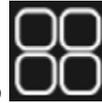
ES posible interrumpir la ejecución del ciclo manual de deshielo pulsando en cualquier momento los iconos  y , con los efectos descritos arriba.

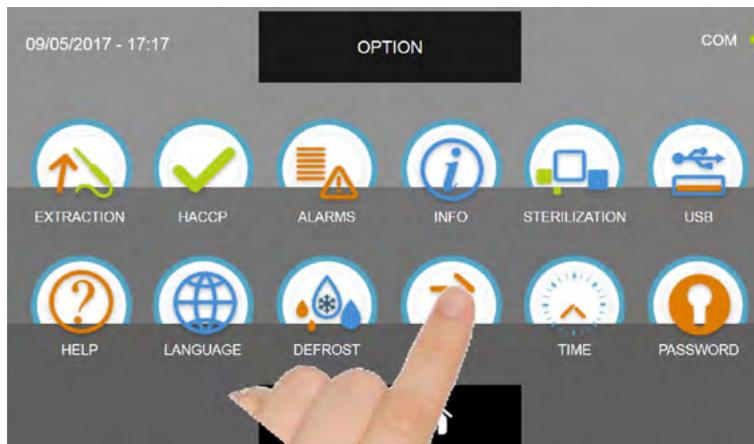
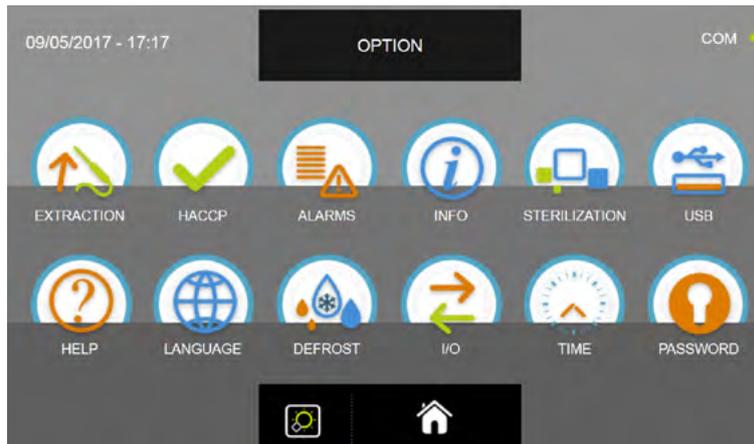
17.9 - I/O

El menú permite visualizar las I/O, es decir las entradas (input) y salidas (output) conectados a la tarjeta de potencia del cuadro eléctrico.

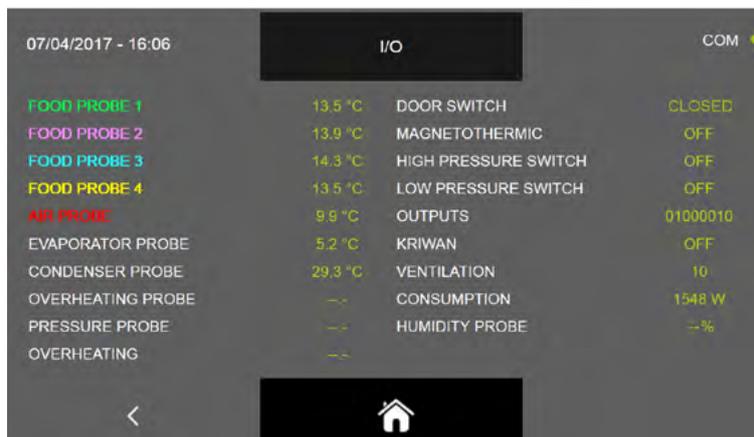
Saber cuáles son los valores de las sondas y del estado de las varias entradas de la tarjeta electrónica principal es muy útil para comprender el funcionamiento del abatidor multifunciones, disponer de una visión general sobre el estado de los distintos componentes instalados (p.ej. Sondas de temperatura) es muy útil para poder proporcionar más información en caso de asistencia técnica.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



En el menú OPCIONES, pulse el icono I/O para acceder a la pantalla con los datos



ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

A continuación los valores y los datos que se pueden leer en la página de los I/O:

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	RANGO
Sonda alimento 1	Temperatura punto 1	-55°C ÷ +105°C resolución 0.1°C
Sonda alimento 2	Temperatura punto 2	-55°C ÷ +105°C resolución 0.1°C
Sonda alimento 3	Temperatura punto 3	-55°C ÷ +105°C resolución 0.1°C
Sonda alimento 4	Temperatura punto 4	-55°C ÷ +105°C resolución 0.1°C
Sonda de aire	Temperatura cámara	-49.9°C ÷ +99.9°C resolución 0.1°C
Sonda evaporador	Temperatura evaporador	-49.9°C ÷ +99.9°C resolución 0.1°C
Sonda condensador	Temperatura condensador	-49.9°C ÷ +99.9°C resolución 0.1°C
Sonda de sobrecalentamiento	Temperatura VTE (opcional)	-49.9°C ÷ +99.9°C resolución 0.1°C
Sonda presión	Presión VTE (opcional)	(0/5V = -1/4.2bar) resolución 1,2%
Sobrecalentamiento	Delta Temp VTE (opcional)	+2°C ÷ +15°C
Microinterruptor puerta	Estado sensor Abierto/Cerrado	Abierto/Cerrado
Contacto magnetotérmico	Estado interruptor	OFF/ON
Presostato alta presión	Estado presostato	OFF/ON
Presostato baja presión	Estado presostato	OFF/ON
Estado salidas	Estado salidas	1=Activo 0=No activo
Kriwan	Estado protección compresor	OFF/ON
Ventilación	Velocidad ventiladores evaporador	1-10
Consumo	Potencia utilizada	0-10000 Watt
Sonda humedad	Valor de humedad en la cámara	15-95% UHR

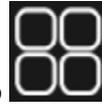


Pulse el icono  para volver a la pantalla anterior de selección de las opciones o pulse el icono  para volver a la pantalla de PÁGINA DE INICIO.

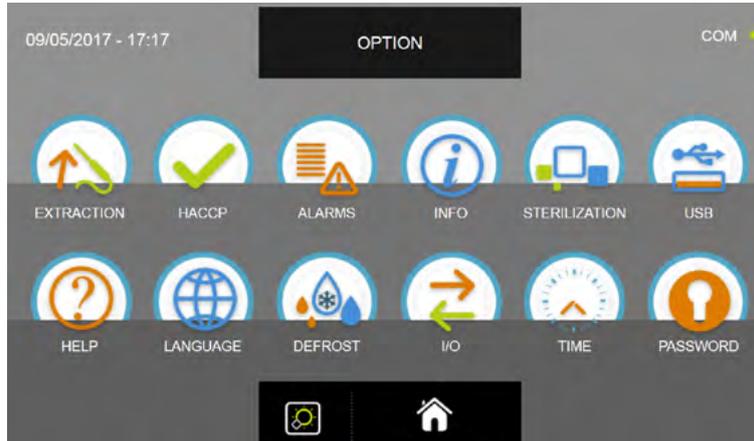


17.10 - FECHA Y HORA

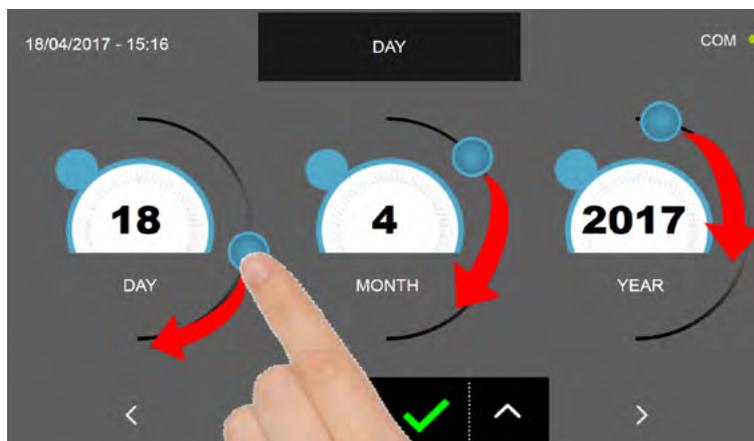
El menú permite configurar la fecha y la hora que se visualizará en la sección superior izquierda de la pantalla. Se recuerda que es importante ajustar correctamente la fecha y la hora puesto que aparece en los datos HACCP.



En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.



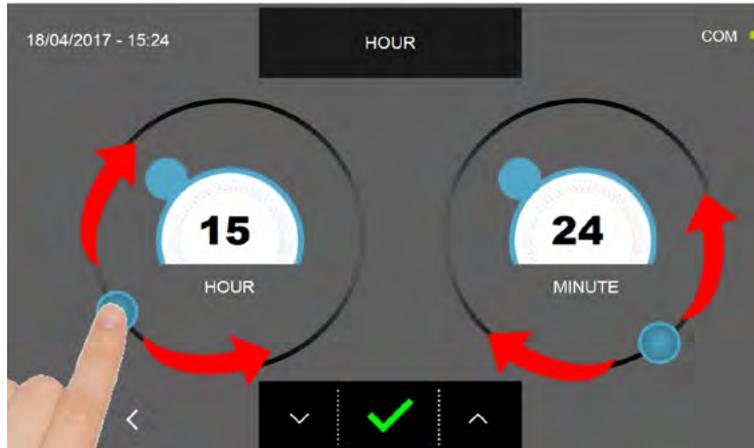
En el menú OPCIONES, pulse el icono FECHA y HORA para acceder a la pantalla de ajuste



Ajuste la fecha interviniendo en los cursores como se indica en la figura, o bien seleccione el campo que desea y confi-

gure los valores mediante los iconos  y . Pulse el icono  para volver a la pantalla de configuración de la hora.

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



Ajuste la fecha interviniendo en los cursores como se indica en la figura, o bien seleccione el campo que desea y

configure los valores mediante los iconos  y .

Pulse el icono  para guardar y configurar la fecha y la hora.

Pulse el icono  para volver a la pantalla precedente de selección de la fecha y pulsando de nuevo, se regresa a la pantalla de selección de las opciones, en este caso no se guardarán los ajustes realizados.

17.11 - PASSWORD

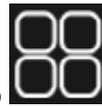
El menú permite configurar las contraseñas de acceso a la máquina (el valor 0000 indica que la contraseña no ha sido aplicada):

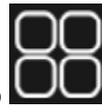


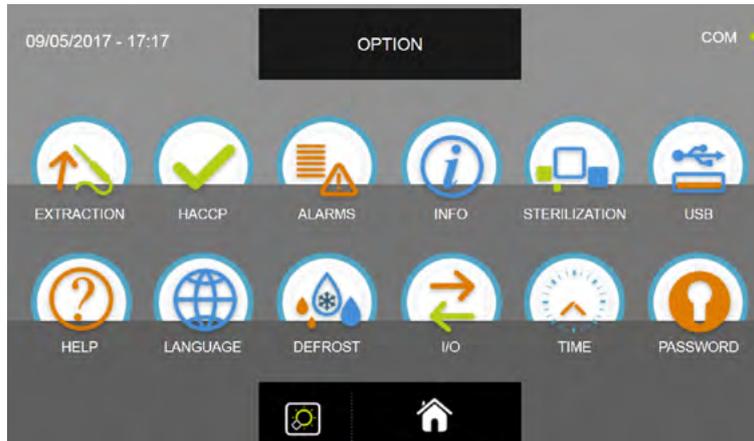
ENTRY : password de bloqueo máquina para evitar que el personal no autorizado utilice el abatidor multifunciones; protege únicamente la máscara “página de inicio” y se solicita en el modo de Stand-by.



CHEF: password de nivel superior en comparación con la opción ENTRY, permite acceder a las zonas protegidas por el código Entry y además protege los ajustes de “programas personalizados”.

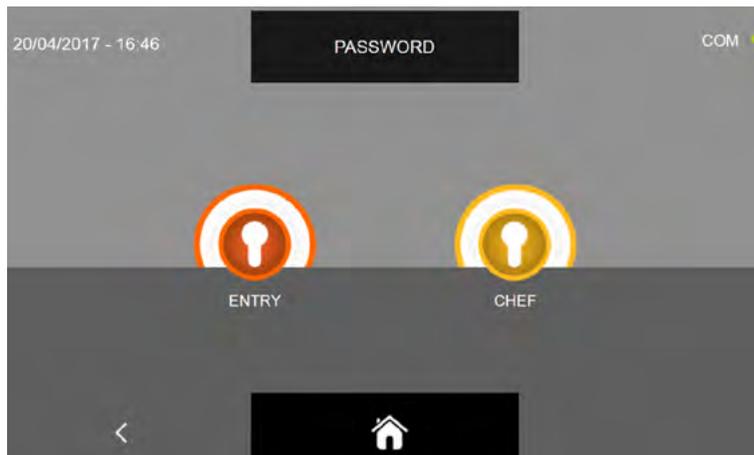


En la pantalla PÁGINA DE INICIO pulse el icono  para acceder al menú opciones.

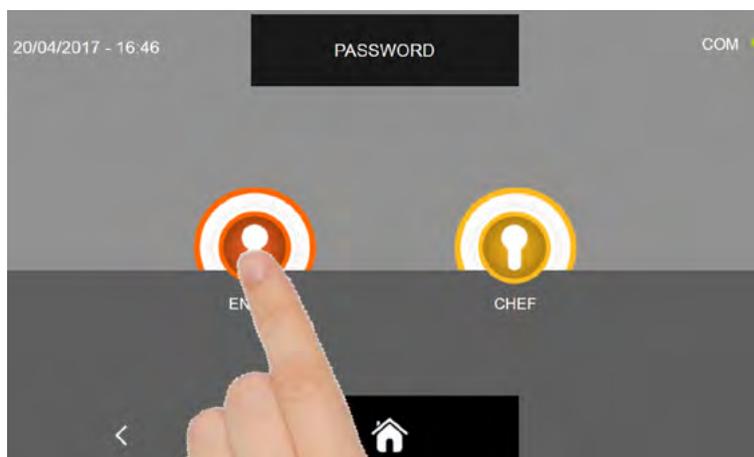


En el menú OPCIONES, pulse el icono PASSWORD para acceder al menú de selección del nivel password

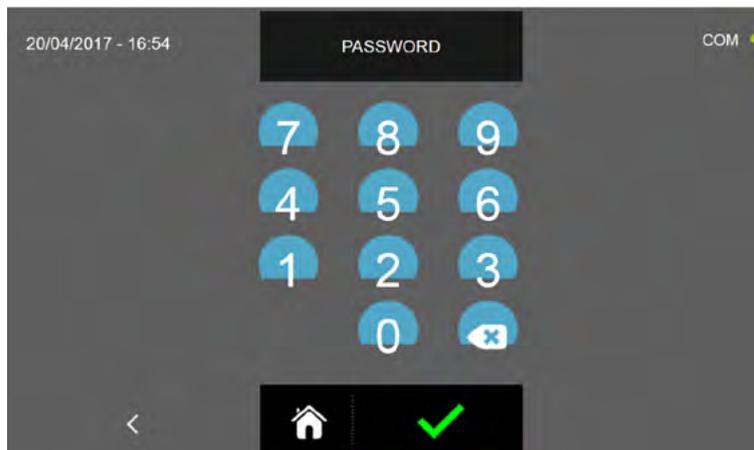
ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION



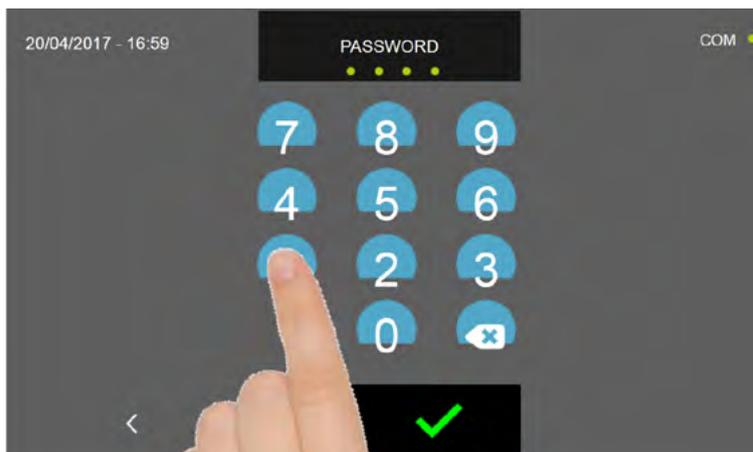
Para ambas selecciones el procedimiento es el mismo, por lo que se presenta solo un procedimiento



Seleccione el nivel que desea



La pantalla permite introducir la password Cabe señalar que la password puede estar compuesta únicamente por N°4 caracteres numéricos.



Introducir las cifras pulsando los iconos de los respectivos números.

La introducción del número está indicado por el icono  debajo de la palabra PASSWORD.

El icono  indica que todos los números han sido introducidos.

Pulse el icono  para borrar los números recién seleccionados.

Pulse el icono  para guardar y configurar la contraseña.

Pulse el icono  para volver a la pantalla precedente de selección del nivel y pulsando de nuevo, se regresa a la pantalla de selección de las opciones, en este caso no se guardará la contraseña.

Pulse el icono  para volver a la pantalla PÁGINA DE INICIO, tampoco en este caso se guardará la contraseña.

Solución de problemas

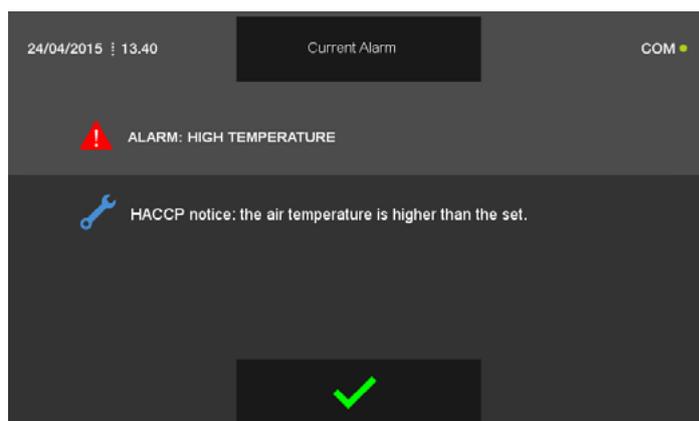
18 - TABLA DE ALARMAS

En caso de que se produzca un funcionamiento erróneo, el aparato avisa al usuario con un sonido emitido por el zumbador, que puede

desactivarse pulsando el botón  presente en la sección superior derecha de la pantalla y accediendo a la pantalla de descripción de la alarma.

Para eliminar la alarma es preciso salir de los procedimientos en curso y activar el modo de STAND-BY de la pantalla.

El estado de alarma permanece hasta que se soluciona la causa que produjo la alarma.



Seguidamente se muestra la tabla con las alarmas previstas en caso de funcionamiento erróneo del aparato:

SITUACIÓN DETECTADA	ERROR VISUALIZADO EN LA PANTALLA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN USUARIO
Triángulo rojo	Alarma mantenimiento	Ha transcurrido el tiempo máximo sin mantenimiento/limpieza	Limpiar el condensador. Llame a un técnico cualificado para que realice un control general de la máquina.
Triángulo rojo y bloqueo máquina	Alarma alta condensación	Temperatura ambiente elevada	Ventilar el ambiente, limpiar el condensador y no obstruir las tomas de aire. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
		Condensador obstruido / sucio	
Triángulo rojo	Alarma baja evaporación	Hielo en el evaporador.	Ejecutar un ciclo de deshielo adicional
Triángulo rojo	Alarma tiempo deshielo	Hielo en el evaporador, controlar la ventilación del evaporador.	Ejecute un ciclo de deshielo adicional o deje la máquina en estado de stand-by durante 12 horas con las puertas abiertas. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
Triángulo rojo	Alarma puerta abierta 1	Superado el tiempo máximo de apertura puerta.	Cerrar la puerta. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
Triángulo rojo y bloqueo máquina	Alarma alimentación eléctrica	Verificar la tensión de la alimentación eléctrica.	Contactar con un técnico cualificado

ABATIDOR MULTIFUNCIONES EVOLUTION

SITUACIÓN DETECTADA	ERROR VISUALIZADO EN LA PANTALLA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN USUARIO
Triángulo rojo	¡Alarma sonda alimento no insertada!	Control sonda de aguja fallido	Introducir la sonda en el alimento. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
	Alarma conservación	Está por terminar el ciclo de conservación temporal	Sacar el producto del abatidor e interrumpir el ciclo.
	Alarma baja temperatura	Informe HACCP, la temperatura del aire es demasiado baja respecto a la configuración.	Apagar y volver a encender la máquina. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
	Alarma alta temperatura	Informe HACCP, la temperatura del aire es demasiado alta respecto a la configuración.	Apagar la máquina, volver a encenderla y ejecutar un ciclo de deshielo. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
	Alarma sonda aire (S1)	Sonda cámara dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma sonda evaporador (S2)	Sonda evaporador dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma sonda condensador (S3)	Sonda condensador dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
Triángulo rojo y bloqueo máquina	Alarma sonda de sobrecalentamiento (SAUX)	Sonda sobrecalentamiento dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
Triángulo rojo	Alarma sonda alimento (PT1)	Sonda alimento dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma sonda alimento (PT2)	Sonda alimento dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma sonda alimento (PT3)	Sonda alimento dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma sonda alimento (PT4)	Sonda alimento dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma sonda presión (RH%)	Sonda presión dañada o rota	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma black out	Falla de energía durante el ciclo	Restablecer la alimentación de red en la máquina.
	Alarma black out terminado	Advertencia que se ha producido un fallo de alimentación durante el ciclo	---
	Alarma interruptor magnetotérmico	---	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma kriwan (para 1Hundred indica alarma bomba descarga agua)	---	Contactar con un técnico cualificado
	Alarma alta presión	¡Temperatura ambiente demasiado alta!	Limpiar el condensador. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado
Alarma baja presión	---	Contactar con un técnico cualificado	

En caso de llamar a un técnico cualificado, es fundamental proporcionarle la información siguiente:

Mensaje de error

Número de serie de la maquinaria



<https://manuals.pixwell.org/>



1



2



MANUALE
ISTRUZIONI
ESTESO

EXTENDED
INSTRUCTION
MANUAL