

ABBATTITORE DI TEMPERATURA MULTIFUNZIONE EVOLUTION



MANUALE ISTRUZIONI*

*Istruzioni Originali

cod.75970163 rev 07-IT

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Italiano

Indicazioni generali

1 - INFORMAZIONI GENERALI	6
2 - ASSISTENZA TECNICA	7
3 - IDENTIFICAZIONE e MARCATURA	7
4- IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	8
5 - ANALISI RISCHI	9
6 - DISIMBALLO	12
7 - POSIZIONAMENTO	12
8 - CONNESSIONE ELETTRICA	12
10 - USO PREVISTO	13
11 - INDICAZIONI DI UTILIZZO	14
12 - PULIZIA	16
13 - SMALTIMENTO DEL MACCHINARIO	16

Istruzioni operative

14 - INTERFACCIA E CICLI	18
15 - SONDA ALIMENTO	20
16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO	21
16.1 - AVVIAMENTO	24
16.2 - SPEGNIMENTO	25
16.3 - SELEZIONE FAMIGLIA PRODOTTI	26
16.4 - CICLO DI ABBATTIMENTO AUTOMATICO	28
16.5 - CICLO DI ABBATTIMENTO PERSONALIZZATO	30
16.6 - CICLO DI ABBATTIMENTO MANUALE	36
16.7 - CICLO DI SURGELAZIONE AUTOMATICO	42
16.8 - CICLO DI SURGELAZIONE PERSONALIZZATO	44
16.9 - CICLO DI SURGELAZIONE MANUALE	50
16.10 - CICLO DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO	56
16.11 - CICLO DI SCONGELAMENTO PERSONALIZZATO	58
16.12 - CICLO DI SCONGELAMENTO MANUALE	64
16.13 - CICLO DI LIEVITAZIONE PERSONALIZZATO	70
16.14 - CICLO DI LIEVITAZIONE MANUALE	76
16.15 - CICLO DI COTTURA LENTA AUTOMATICO	82
16.16 - CICLO DI COTTURA LENTA PERSONALIZZATO	84
16.17 - CICLO DI COTTURA LENTA MANUALE	90
16.18 - CICLO COMBINATO	96
16.19 - FUNZIONE MULTILEVEL	103
16.20 - VISUALIZZAZIONE FUNZIONI A CICLO ATTIVO	105
16.21 - GESTIONE UMIDITÀ E COTTURA	106

Opzioni

	108
17 - MENÙ OPZIONI	110
17.1 - ESTRAZIONE	111
17.2 - HACCP	113
17.3 - ALLARMI	116
17.4 - INFO	118
17.5 - USB	120
17.5.1 - ESPORTA HACCP	121
17.5.2 - ESPORTA SETUP	123
17.5.3 - IMPORT SETUP	125
17.5.4A - AGGIORNA TOUCH SCREEN	127
17.5.4B - AGGIORNA SOFTWARE	129
17.6 - AIUTO	133
17.7 - LINGUA	135
17.8 - SBRINAMENTO	136
17.9 - I/O	138
17.10 - DATA E ORA	140
17.11 - PASSWORD	142
18 - TABELLA ALLARMI	146

Indicazioni generali

1 - INFORMAZIONI GENERALI

Le avvertenze contenute nella documentazione forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Per ottenere sempre il massimo di sicurezza, igiene e funzionalità si consiglia di conservare tutta la documentazione con cura nei pressi dell'apparecchio e di consegnarla ai tecnici ed agli operatori preposti all'utilizzo.

La scelta dei materiali e la costruzione dei prodotti sono conformi alle direttive di sicurezza CE, inoltre un collaudo al 100% di ogni macchina garantiscono la qualità di questa apparecchiatura.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza dell'installazione/messa in servizio del macchinario e dell'utilizzatore.

Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso per realizzare i miglioramenti che ritiene necessari.

IL MANCATO RISPETTO DELLE INDICAZIONI FORNITE PUO' COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO E FAR DECADERE IMMEDIATAMENTE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.

GLI APPARECCHI ELETTRICI POSSONO ESSERE PERICOLOSI PER LA SALUTE. LE NORMATIVE E LE LEGGI VIGENTI DEVONO ESSERE RISPETTATE DURANTE LA MESSA IN OPERA E L'IMPIEGO DI TALI APPARECCHIATURE.

QUALSIASI INTERVENTO DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, REGOLAZIONE E RIPARAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI.

IL BUON FUNZIONAMENTO E LA DURATA DELLA MACCHINA DIPENDONO DA UNA CORRETTA MANUTENZIONE PREVENTIVA ESEGUITA OGNI 4 MESI DA TECNICI QUALIFICATI.

Il presente manuale costituisce parte integrante del macchinario ed in quanto tale deve essere conservato, per tutta la durata dell'apparecchio.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio della macchina;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

2 - ASSISTENZA TECNICA

L'assistenza tecnica post-vendita viene garantita dalla ditta costruttrice tramite la sua rete di rivenditori - concessionari ed installatori. Per ottenere assistenza tecnica, contattare un rivenditore autorizzato, fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di immatricolazione.

3 - IDENTIFICAZIONE e MARCATURA

MOD.					
CODICE CODE			MATR. S/N		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE		(V)		(Hz)	 (W) (A)
ELEM. RISCALDANTE HEATING ELEMENT	(W)	Ts min LP (°C)		Ts max HP (°C)	
LUCE LIGHTING					
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA (Kg) QUANTITY			
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS					Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS					
ORDINE CONFIRM NR.			ANNO YEAR		

Esempio di targa d'identificazione applicata alla macchina.

Per una corretta consultazione di questo manuale, identificate il modello in Vs. possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.

La macchina è identificata dai seguenti parametri:

Matricola

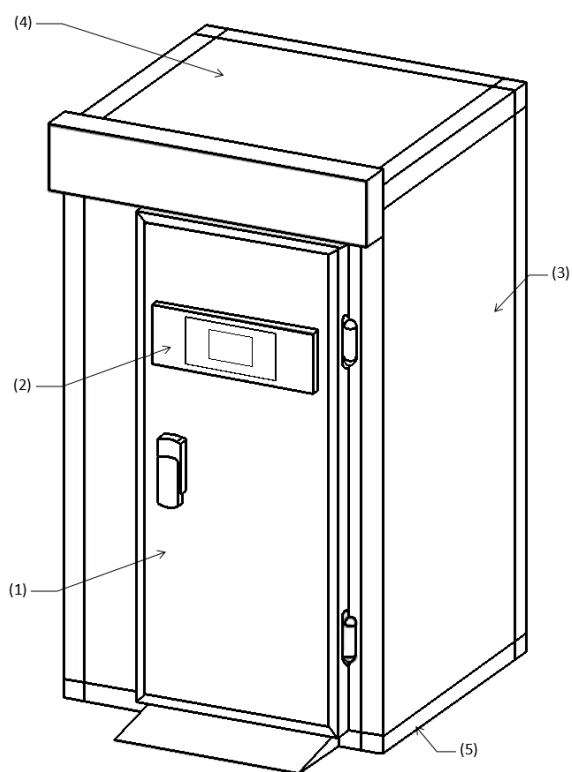
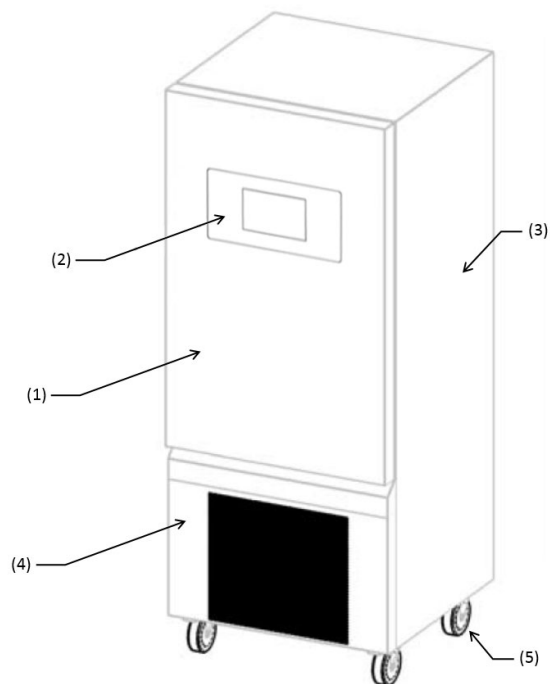
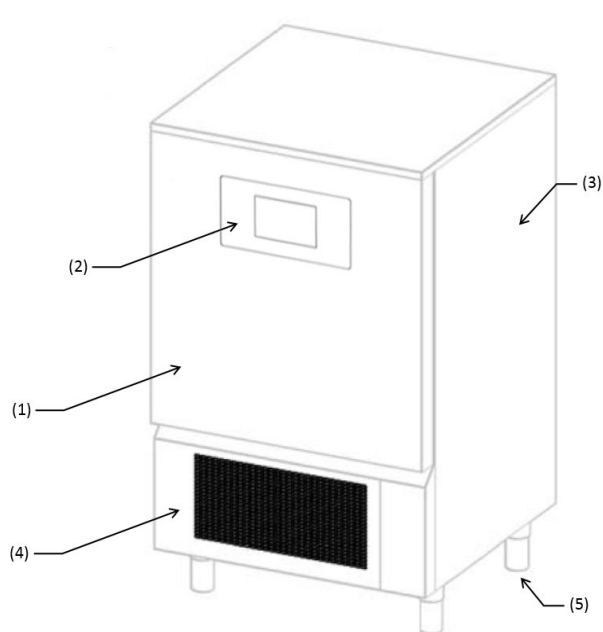
Dati tecnici

Anno di fabbricazione

L'installazione e l'uso della macchina devono rispettare i dati di targa e le indicazioni sulle schede tecniche.

Per decodifica codice e modello fare riferimento al manuale di sicurezza.

4- IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



(1) PORTA	(4) VANO MOTORE
(2) PANNELLO COMANDI	(5) PIEDINI / RUOTE / BASAMENTO
(3) VANO REFRIGERATO	

5 - ANALISI RISCHI

Elenco dei pericoli:

- Parti elettriche
- Parti taglienti
- Movimentazione della macchina
- Ventilatori in movimento
- Gas refrigerante
- Flussi d'aria
- Acqua non potabile
- Contaminazione degli alimenti
- Tubi gas non accessibili
- Ambienti freddi
- Parti calde
- Gas infiammabile
- Pavimento Scivoloso

Spiegazione dei pittogrammi

Le istruzioni di installazione sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Pericolo! Rischio di incendio, materiali infiammabili



Indica la pressione



Indica l'area minima della stanza dove è installata l'apparecchiatura



Pericolo! Rischio di scossa elettrica.



Pericolo! Superficie calda.



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni



Smaltire correttamente i rifiuti.

Avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche. Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio:

- L'accesso alle parti elettriche deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- Non toccare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati.
- Non operare sulla macchina a piedi nudi.
- Non inserire le dita o oggetti o utensili attraverso le griglie o prese d'aria.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua.
- Prima di effettuare gli interventi di manutenzione o pulizia scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione.
- In caso di allagamento del locale ove è situato il macchinario, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchio.
- In caso di inutilizzo della macchina, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Dopo i cicli caldi, le parti interne e alcune aree esterne possono essere a temperature superiori a 60°C, non toccare le parti calde a meno di utilizzare indumenti ignifughi o resistenti alle temperature elevate.
- Non ostruire il camino di estrazione del vapore posto sopra il macchinari. Prevedere una cappa aspirante per incanalare il flusso di vapore.
- Gli impianti elettrici sono stati progettati secondo la norma CEI EN 60335-1. Appositi adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.
- Non danneggiare il circuito frigorifero (IEC 60335-2-89).
- Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.
- Al fine di ridurre i rischi di infiammabilità, l'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata solo da una persona adeguatamente qualificata.
- In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.
- Attenzione al rischio di pavimento scivoloso, utilizzare DPI adeguati (Es. Scarpe, guanti, ecc...)

Avvertenza: Mantenere libere da ostruzioni tutte le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura per la costruzione.

Avvertenza: Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, se non quelli raccomandati dal produttore (IEC 60335-2-89).

Avvertenza: Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione di alimenti/ghiaccio a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore (IEC 60335-2-89).

Questa apparecchiatura è destinata al trattamento di prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali, ogni altro uso è considerato improprio. Il costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce diritti di garanzia in caso di utilizzo improprio.

Precauzioni specifiche da osservare durante l'installazione, il funzionamento, la regolazione, la manutenzione, la pulizia, la riparazione, lo spostamento o lo smaltimento sono riportate nel capitolo 6,7,8,10,11 e 13. Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro. Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Il modello o tipo di riferimento dell'apparecchio, come indicato sull'apparecchio stesso, sono descritti al capitolo 3 e 4 del seguente manuale.

Avvertenza: Gli apparecchi devono essere scollegati dall'alimentazione elettrica durante la pulizia o la manutenzione (ordinaria e straordinaria) e durante la sostituzione di parti.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza in servizio del macchinario e dell'utilizzatore. Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'installazione.

Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro, utilizzare dispositivi di protezione personale (es. guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc...), operare rispettando le norme relative alla sicurezza sul lavoro (es. non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi, ecc...). L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti. Nel capitolo 5 sono espressamente indicate tutte le analisi di rischio, con l'elenco dei pericoli, le avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche e le avvertenze attinenti ai pericoli generici.

Il peso lordo massimo di questi abbattitori è di 180 kg. Il trasporto dell'apparecchiatura deve essere effettuato con mezzi idonei al peso e all'ingombro della stessa e muniti di protezioni personali (DPI - guanti, scarpe anti-infortunistiche, ecc...). Il livello di pressione acustica delle emissioni (A-weighted) è inferiore a 70 dB. Il collegamento alla rete idrica dovrà essere effettuato secondo le istruzioni del costruttore e da personale professionalmente qualificato. La pressione di esercizio dovrà essere compresa tra un minimo di 0,1 MPa e un massimo di 1 MPa. Maggiori informazioni sono riportate nel capitolo 9.

Avvertenze attinenti ai pericoli generici. Rischio di infortunio:

- Presenza di parti taglienti. Per operazioni sulla macchina usare adeguati guanti protettivi.
- La movimentazione della macchina deve essere eseguita in sicurezza con mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.
- Presenza di ventilatori in movimento. Non rimuovere le griglie di protezione.
- Leggere nella targa di identificazione della macchina il tipo di gas refrigerante, potrebbe essere gas infiammabile.
- In caso di perdite di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina, scollegare il cavo di alimentazione, aprire le finestre per ventilare il locale e contattare subito l'assistenza tecnica.
- In caso di perdite del gas refrigerante, non toccare o inalare il gas fuoriuscito.
- Dopo l'installazione o la riparazione della macchina, verificare sempre che non vi siano perdite di gas refrigerante.
- Presenza di flussi d'aria. Non esporre direttamente le persone al flusso di aria fredda o calda.
- Non bloccare l'ingresso o l'uscita dei flussi d'aria.
- Presenza di acqua non potabile. Non bere l'acqua fuoriuscita dalla macchina.
- Per evitare la contaminazione degli alimenti, quest'ultimi non devono venire a contatto diretto con la macchina ma posti in adeguati contenitori.
- Presenza di tubi gas con alte o basse temperature. Prima di toccare i tubi accertarsi della loro temperatura. Utilizzare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di parti in plexy. Non colpire violentemente le parti in plexy.
- In caso di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla macchina, scollegare il cavo di alimentazione e rivolgersi al centro assistenza autorizzato.
- Non installare la macchina in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o sotto luce solare diretta.

6 - DISIMBALLO

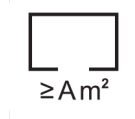
Prima di togliere l'imballo verificare che esso sia integro, contestando e scrivendo sulla bolla di consegna dello spedizioniere eventuali danni riscontrati prima di averla firmata. Dopo aver eliminato l'imballo assicurarsi che l'apparecchio sia integro; nel caso in cui sia danneggiato, avvertire tempestivamente il rivenditore via fax o raccomandata A.R. e se i danni sono tali da pregiudicare la sicurezza della macchina, non procedere con l'installazione fino all'intervento di un tecnico qualificato.

Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, cartoni, chiodi etc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini ed animali domestici in quanto fonte potenziale di pericolo.

7 - POSIZIONAMENTO

Il macchinario deve essere installato e collaudato nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.

L'installatore è tenuto a verificare eventuali restrizioni imposte da enti locali.



Per l'ubicazione dell'apparecchio nel locale, consultare l'etichetta sul mobile (se presente) che indica l'area della stanza dove dovrà essere installata l'apparecchiatura.

Evitare :

- Luoghi esposti ai raggi del sole diretti.
- Luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria.

Rimuovere le pellicole protettive da tutti i lati.

Per una buona installazione dei macchinari con condensatore ad aria incorporato nel vano macchina, è necessario verificare che nella zona di installazione non si vada ad ostruire le prese d'aria necessarie al corretto funzionamento della macchina o dei locali. Mantenere una distanza minima di 50 cm dai lati di entrata e di uscita dell'aria.

La macchina deve essere installata e livellata attraverso la regolazione dei piedi di appoggio, in modo da garantirne la stabilità; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore. Per la messa in piano dei macchinari più pesanti, utilizzare appositi sollevatori.

Se le apparecchiature non sono livellate, il loro funzionamento ed il deflusso delle condense possono essere compromessi. Nel caso il mobile sia fornito su ruote, posizionarlo in una zona piana e bloccarle prima di alimentare l'apparecchiatura.

Se il macchinario è di tipo cella modulare con pannello di fondo appoggiato al pavimento, è necessario provvedere al fissaggio del pannello di fondo al pavimento con apposite staffe non fornite e alla sua sigillatura utilizzando silicone specifico. Se il macchinario è di tipo cella modulare con pannello di fondo incassato nel pavimento è necessario prevedere e garantire il flusso di aria sotto e ai bordi del pavimento per evitare la formazione di acqua di condensa.

Per la movimentazione del macchinario, si sconsiglia di inclinarlo o reclinarlo. Se per qualsiasi motivo questa operazione fosse necessaria, attendere 24 ore dopo il posizionamento del macchinario prima di farlo funzionare onde consentire il ritorno dell'olio al compressore ed evitarne la rottura.

8 - CONNESSIONE ELETTRICA

L'APPARECCHIO NELLE VERSIONI CON ALIMENTAZIONE 400V 3FASI VIENE FORNITO SENZA SPINA DA COLLEGARE ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE. IL PRODUTTORE SI RITIENE SOLLEVATO DA QUALSIASI RIVALSA IN CASO DI COLLEGAMENTO ESEGUITO DALL'UTILIZZATORE O DA PERSONALE NON QUALIFICATO

- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione, nel caso sia danneggiato farlo sostituire da personale qualificato.
- L'alimentazione elettrica deve essere compatibile con le indicazioni riportate sullo schema elettrico della macchina.
- Deve essere disponibile, per il collegamento, un interruttore generale di tipo onnipolare che interrompa tutti i contatti incluso il neutro, con distanza tra i contatti aperti di almeno 3 mm, con scatto magnetotermico di sicurezza ed accoppiato da fusibili, da dimensionare o tarare in conformità alla potenza indicata sulla targa macchina.
- L'interruttore generale deve trovarsi sulla linea elettrica vicino all'installazione e deve servire esclusivamente un'apparecchiatura alla volta.
- Deve essere già presente un efficiente impianto di MESSA A TERRA a cui collegare la macchina.
- Sono da escludersi adattatori, prese multiple, cavi di sezione non adeguata o con giunzioni di prolunga non conformi alle specifiche richieste delle norme vigenti.
- Per dettagli sul funzionamento elettrico consultare lo schema elettrico allegato nel quadro elettrico del macchinario.
- Il cavo di alimentazione non può essere messo in trazione o schiacciato durante il normale funzionamento o la manutenzione ordinaria.

9 - ALLACCIAMENTO RETE IDRICA



I modelli con gestione umidità (All-in-one), hanno la necessità di un collegamento alla rete idrica per assolvere le funzioni di controllo e gestione umidità.

Il collegamento alla rete idrica dovrà essere effettuato secondo le istruzioni del costruttore e da personale professionalmente qualificato.

Il collegamento alla rete idrica per il carico automatico dell'acqua avviene tramite il raccordo da 3/4" GAS maschio posto sull'umidificatore accessibile dal retro del mobile e posto accanto all'unità condensatrice.

Utilizzare tubi flessibili per il collegamento idrico conforme alla norma IEC 61770.

Questo apparecchio dovrà essere alimentato continuamente ed esclusivamente con acqua fredda non distillata o demineralizzata.

La pressione di esercizio dovrà essere compresa tra un minimo di 0,1 MPa e un massimo di 1 MPa.

Tra la rete idrica e il raccordo di carico dell'apparecchio dovrà essere installato un rubinetto in modo tale da poter interrompere il passaggio d'acqua in caso di necessità.

La durezza dell'acqua consigliata per un utilizzo corretto dell'apparecchio dovrà essere compresa tra 10 e 20 gradi scala francese, ovvero tra 160 e 200 mg/l di Carbonato di Calcio. Nel caso di acqua di alimentazione particolarmente dura (durezza superiore a 20 gradi scala francese) si consiglia di installare un addolcitore tra il rubinetto di carico e l'ingresso sull'umidificatore, mentre la presenza di elementi solidi, per esempio sabbia, potrà essere eliminata installando un filtro meccanico che dovrà essere ispezionabile e pulito periodicamente come previsto dal costruttore dello stesso.

L'apparecchio necessita inoltre di essere collegato ad uno scarico, tale collegamento garantisce sia che in caso di malfunzionamento l'acqua in eccesso venga smaltita, sia allo scarico automatico del contenitore dell'umidificatore per evitare la formazione di depositi che potrebbero inficiare il funzionamento. Il collegamento allo scarico deve essere eseguito tramite tubo di scarico che deve avere un diametro interno minimo di 22 mm. Il tubo di scarico non deve subire strozzature o creare pressione, in tal caso è indispensabile inserire uno sfiato sulla linea di scarico.

Collegare lo scarico solo con tubazioni adatte a temperature non inferiori ai 100°C, di diametro non inferiore a 25 mm; non superare in nessun punto della linea l'altezza dello scarico sul macchinario.

**NON FARE MAI FUNZIONARE L'UMIDIFICATORE SENZA LA LINEA DI SCARICO CORRETTAMENTE COLLEGATA.
NON ESEGUIRE STROZZATURE, SIFONI O LUNGHEZZE MAGGIORI AI 5 METRI.**

10 - USO PREVISTO

Gli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura, sono macchine necessarie per raffreddare velocemente gli alimenti sia per evitare la proliferazione batterica del cibo sia per mantenere inalterate la qualità e le proprietà organolettiche degli alimenti da raffreddare.

Questi macchinari sono usati in tre modi distinti:

- Abbattimento per portare la temperatura dell'alimento a +3°C.
- Surgelazione per portare la temperatura dell'alimento a -18°C.
- Scongelo per portare la temperatura dell'alimento a max +10°C

I macchinari definiti ALL IN ONE-H sono inoltre utilizzabili per le seguenti funzioni:

- Cottura lenta a bassa temperatura
- Lievitazione
- Gestione dell'umidità in cella

Chi utilizza l'abbattitore di temperatura può impostare il ciclo di raffreddamento o cottura più appropriato in relazione all'alimento.

Gli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura a fine ciclo possono anche conservare correttamente l'alimento ad una temperatura costante, ma solo per un periodo limitato, al massimo due giorni. Infatti queste macchine non sono dei conservatori di temperatura.

Per i cicli di lievitazione e cottura, si raccomanda di non superare le 24 ore di conservazione.

11 - INDICAZIONI DI UTILIZZO

- Non sovrapporre gli alimenti da abbattere e/o surgelare
- Non superare i chilogrammi dichiarati distribuendo il prodotto nelle teglie in modo uniforme
- I tempi di abbattimento e surgelazione si riferiscono sempre a prodotti di spessore massimo 40 mm
- Dopo aver selezionato il ciclo di abbattimento o surgelazione, attendere circa 30 minuti prima dell'avvio del ciclo, in modo da permettere al macchinario di eseguire correttamente il preraffreddamento della camera.
- Dopo aver selezionato il ciclo di cottura lenta, attendere circa 30 minuti prima dell'avvio del ciclo, in modo da permettere al macchinario di eseguire correttamente il preriscaldamento della camera.
- Abbattere o surgelare un solo tipo di alimento per volta, cibi diversi hanno densità diverse e quindi i tempi di esecuzione del ciclo possono cambiare.
- La sonda spillone deve essere posizionata correttamente al centro del prodotto del pezzo più grosso, la punta non deve mai uscire dal prodotto e/o toccare la teglia.
- Per evitare la rottura della sonda al cuore non introdurla in alimenti con temperatura superiore ai 100°C.
- La sonda spillone deve sempre essere pulita dopo l'uso per evitare malfunzionamenti.
- Non coprire gli alimenti con coperchi o altro, più si isola l'alimento più si allungano i tempi necessari per l'abbattimento
- Se si inseriscono cibi con temperature superiori ai 70°C si rischia di sovraccaricare la macchina, aumentando i tempi di abbattimento e i consumi elettrici.
- Non ostruire le prese d'aria dei ventilatori.
- La bacinella di scarico dell'acqua contenuta nella cella dell'abbattitore deve essere posta sotto l'apparecchiatura nelle apposite guide.
- Attenzione che il tubo di scarico sia posizionato all'interno della vaschetta e libero da ostruzioni.
- La bacinella deve essere svuotata periodicamente; per eseguire questa operazione basta semplicemente estrarre la bacinella dalle guide, svuotarla e inserirla un'altra volta nelle guide.
- Per la classe climatica 5 le prove di conformità alla EN 60335-2-89 (capitoli 10,11,13) vengono effettuate ad una temperatura ambiente di 43°C ±2°C.
- I macchinari con unità condensatrice incorporata non sono apparecchiature da incasso.
- Non conservare mai in cella sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile.
- Non ostruire il camino di sfogo vapore posto sopra il macchinario definito 1Hundred. Prevedere inoltre una cappa aspirante delle dimensioni sufficienti ad aspirare il vapore.
- Quando l'attrezzatura non viene più utilizzata, pulire ed asciugare la cella interna e lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria.

Di seguito si riporta la tabella relativa ai Consumi di energia dei vari modelli di abbattitori e surgelatori testati in conformità alla EN ISO 22042:2021 :

Ciclo abbattimento: Manuale con set Aria -20°C

Ciclo Surgelazione: Manuale con set Aria -40°C

La carica gas per le macchine con unità condensatrice remota può variare a seconda delle dimensioni e lunghezza dei tubi.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

			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					
BRAND	MODEL												Cycle chilling from +65°C to +10°C freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity		Freezing full load capacity		Chilling			Freezing		Chilling		Freezing
							GN, EN	3, 4, 5	YES, NOT	Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]		[kWh/cycle]	[kWh/cycle]										
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										

12 - PULIZIA

NON UTILIZZARE GETTI D'ACQUA ANCHE PRESSURIZZATA O VAPORE.

PULIZIA DEL MODULO ESTERNO

Deve essere eseguita con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DEL DISPLAY

Deve essere eseguita utilizzando un panno morbido pulito (esente da polveri e scorie), umidificato con acqua e sapone o con acqua e alcol al 10% max. Altri detergenti o panni non umidificati o sporchi, potrebbero rovinare il materiale. Asciugare con un panno morbido pulito.

PULIZIA DEL VANO INTERNO

Togliere le teglie, le griglie e le guide che si possono pulire come il vano interno, eseguire la pulizia con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DELLA SONDA SPILLONE

Dopo ogni uso dell'abbattitore con applicazione della sonda a spillone si deve lavarla per mezzo di una spugna umida con una soluzione di acqua e bicarbonato.

PULIZIA DEL CONDENSATORE (MANUTENZIONE)

Per un corretto funzionamento del macchinario è necessario che il condensatore sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione è da farsi ogni 120 giorni al massimo. Rimuovere eventuali fissaggi del filtro del condensatore e pulirlo con dell'acqua. La pulizia del condensatore si deve compiere con pennello a setole morbide in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine che si deposita sulle alette del condensatore stesso.

Oppure è preferibile utilizzare un aspirapolvere per evitare di disperdere nell'ambiente la polvere rimossa.

Nel caso siano presenti dei depositi untuosi, si consiglia di eliminarli usando un pennello imbevuto d'alcool.

13 - SMALTIMENTO DEL MACCHINARIO

La demolizione e lo smaltimento della macchina devono essere fatti rispettando le normative vigenti nel Paese di installazione, soprattutto per quanto riguarda il gas refrigerante e l'olio lubrificante del compressore.

Materiali impiegati nella costruzione dell'apparecchio:

Acciaio inox: Costruzione del mobile

Parti in materiale plastico: Costruzione del mobile e altri componenti

Gas frigorifero: Nel circuito frigorifero

Olio compressore: Nel circuito frigorifero

Rame: Impianto elettrico e circuito frigorifero.



IT08020000000615

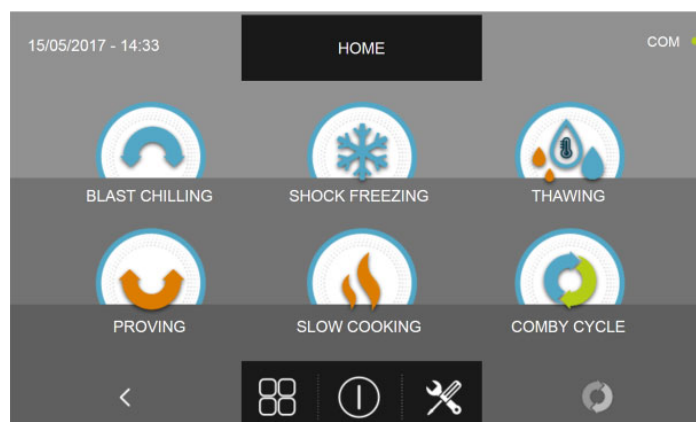
Di seguito si riportano le informazioni per gli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE):

- Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
- Per lo smaltimento vanno utilizzati i sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconsegnare al distributore l'apparecchiatura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
- Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
- Il simbolo (contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
- In caso di smaltimento abusivo dei rifiuti elettrici ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.

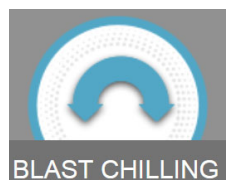
Istruzioni operative

14 - INTERFACCIA E CICLI

I modelli di abbattitore multifunzione sono dotati di scheda elettronica di potenza detta "Controller" e di una interfaccia con display di tipo resistivo da 9" a 16000000 colori, con risoluzione 800x480 WVGA e una memoria DDR RAM da 128MB.



Il pannello utente è inoltre dotato di connettore USB per il trasferimento dati HACCP, delle impostazioni di SETUP cicli e per la programmazione. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE saranno disponibili le seguenti icone :



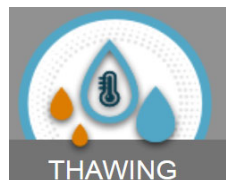
BLAST CHILLING

ABBATTIMENTO : per avviare un ciclo di abbattimento automatico / personalizzato / manuale



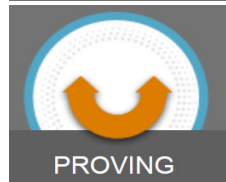
SHOCK FREEZING

SURGELAZIONE : per avviare un ciclo di surgelazione automatico / personalizzato / manuale



THAWING

SCONGELAMENTO : per avviare un ciclo di scongelamento automatico / personalizzato / manuale



PROVING

LIEVITAZIONE : per avviare un ciclo di lievitazione personalizzato / manuale (SOLO ALL IN ONE)



SLOW COOKING

COTTURA LENTA : per avviare un ciclo di cottura lenta automatico / personalizzato / manuale (SOLO ALL IN ONE)



COMBY CYCLE

CICLO COMBINATO : per programmare una sequenza dei cicli elencati in precedenza fino a un massimo di 6 step consecutivi.



MENU' OPZIONI:

(Solo modelli con sonda riscaldata)



EXTRACTION

ESTRAZIONE : per avviare la funzione di riscaldamento sonda alimento



HACCP

HACCP : per visualizzare i grafici HACCP dei cicli svolti



ALARMS

Allarmi : per visualizzare la lista degli allarmi



INFO

Info : per visualizzare le informazioni relative al macchinario

(Solo modelli con sterilizzatore)



STERILIZATION

Sterilizzatore : per avviare un ciclo di sterilizzazione



USB

USB : per scaricare i dati HACCP, importare/esportare SETUP e aggiornamento firmware



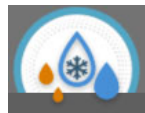
HELP

Aiuto : per visualizzare i video di aiuto all'utilizzo del macchinario



LANGUAGE

Lingua : per impostare la lingua del display



DEFROST

Sbrinamento : per avviare un ciclo automatico di sbrinamento



I/O

I/O : per accedere alla lista degli Input e Output con i relativi valori/stati



TIME

Data e ora : per Regolazione della data e dell'ora



PASSWORD

Password : per impostare le password di accesso e programmazione cicli

15 - SONDA ALIMENTO

La sonda alimento o a spillone, rileva la temperatura del prodotto su 4 punti evidenziati in figura sotto.

Si ricorda di non inserire la sonda alimento su prodotti con temperatura superiore ai 100°C.

La gestione multipunto serve per poter rilevare esattamente quale sia il punto di cuore del prodotto, per capire se la sonda è inserita nel prodotto e quali eventuali punti di rilevazione si trovino fuori dal prodotto stesso.

Il posizionamento della sonda viene rilevato dal macchinario quando viene rilevata una differenza di almeno 8°C rispetto alla temperatura della cella.



È disponibile come optional la sonda alimento riscaldata. Tale sonda presenta una resistenza al suo interno che, attivata dal relativo ciclo, permette di estrarre la sonda quando dovesse essere estratta da alimenti congelati.

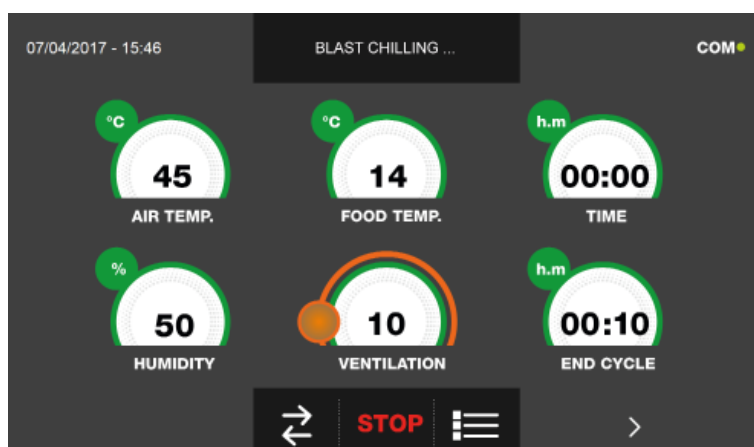
È inoltre disponibile come optional la sonda multipoint wireless. Tale sonda comunica, senza fili su apposito ricevitore, i valori di temperatura del prodotto.



16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO

L'abbattitore multifunzione gestisce molteplici cicli di funzionamento che verranno spiegati nei capitoli successivi.

Durante i cicli, il display visualizza le seguenti informazioni :



Sezione superiore :



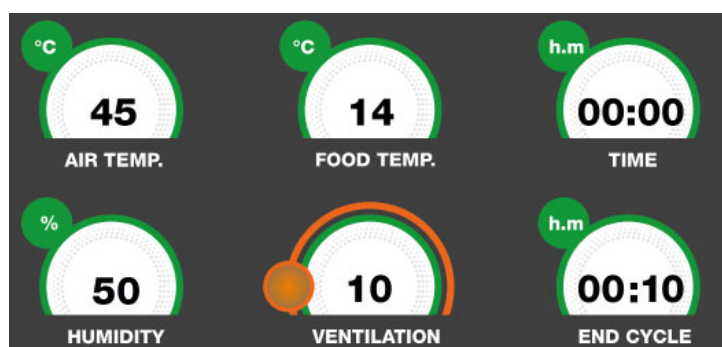
Data e ora correnti, Tipo di ciclo in esecuzione, Stato comunicazione tra Scheda di potenza e display (com).

Sezione inferiore :



Icona per visualizzazione I/O, Icona di arresto ciclo, Icona per parametri funzionamento macchina, Icona per visualizzazione grafico temperature

Sezione centrale :



Nella sezione centrale vengono riportati i valori di :

SET Temperature aria cella	Temperatura sonda alimento	Tempo trascorso da inizio ciclo
SET Valore sonda umidità	Velocità ventilatore evaporatore	Tempo mancante a fine ciclo

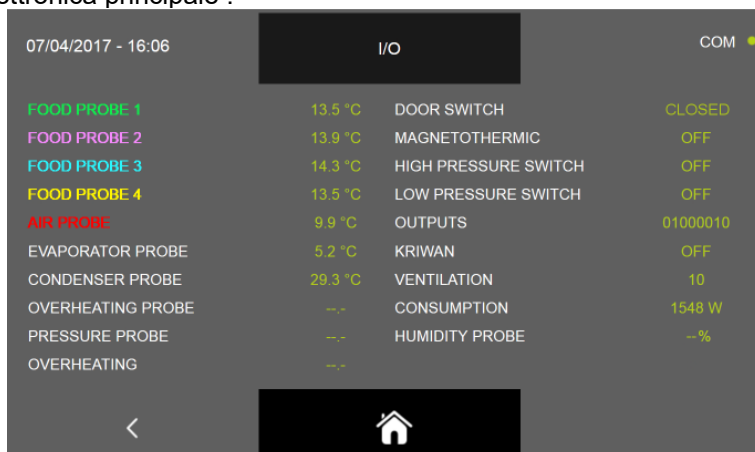
Durante il ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione muovendo il cursore arancione.

Se si sta svolgendo un ciclo a temperatura (con sonda alimento inserita) il valore di tempo mancante a fine ciclo non sarà disponibile. Viceversa, per un ciclo a tempo, il valore di temperatura alimento sarà identico a quello della aria in cella o non disponibile.

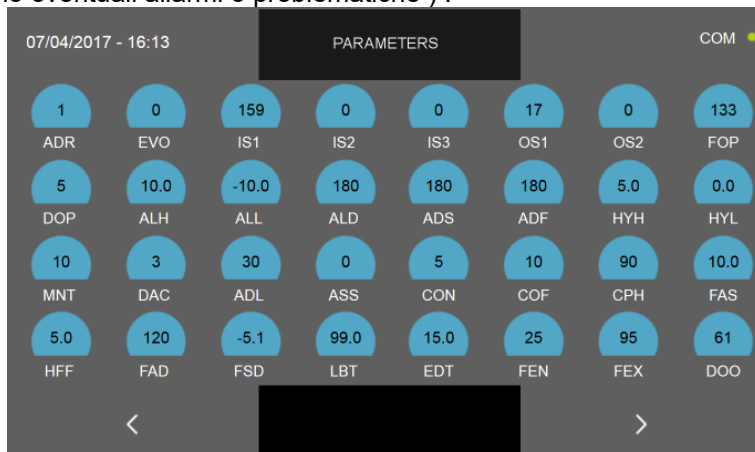
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione degli I/O ovvero i valori delle sonde e lo stato dei vari ingressi della scheda elettronica principale :



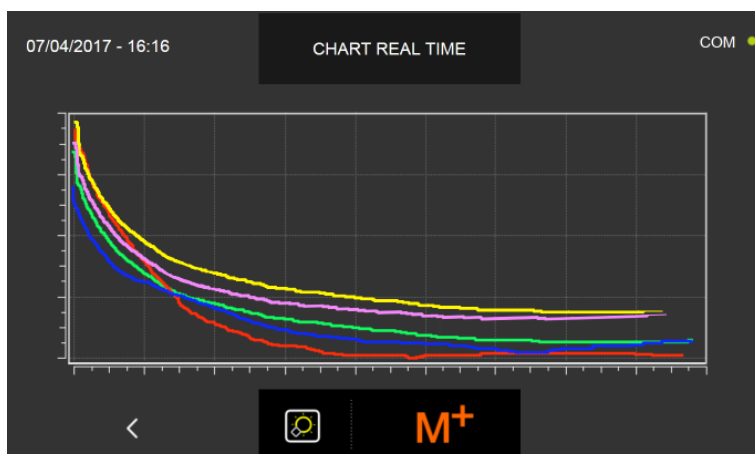
Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione dei parametri di funzionamento macchinario (i parametri non sono modificabili da questa sezione, ma sono un aiuto per il servizio di assistenza tecnica per valutare se durante un ciclo si presentano eventuali allarmi o problematiche) :



N.B. La varie funzioni verranno illustrate in dettaglio nel relativo capitolo 16.20



Premendo l'icona si accede alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :



N.B. La funzione verrà illustrata in dettaglio nel relativo capitolo 16.20



Premendo l'icona **M+** si accede alla schermata di impostazione della funzione MULTILEVEL, ovvero la possibilità di impostare un valore di tempo entro cui si sarà avvertiti tramite l'ausilio di un buzzer di estrarre la teglia relativa al ripiano impostato (il buzzer suona con un ritardo di 60 secondi rispetto al tempo impostato) :



N.B. La funzione multilevel verrà illustrata in dettaglio nel relativo capitolo 16.19

Tutti i macchinari serie Evolution hanno la funzione di riarmo automatico in caso di blackout temporaneo:

Se un ciclo è in esecuzione (anche durante la fase di conservazione) e si verificasse un'interruzione dell'alimentazione elettrica, quando viene ripristinata l'alimentazione, il software riprende automaticamente il ciclo dal momento in cui era stato interrotto, portandolo a termine come da impostazioni iniziali.

Il macchinario ritornerà l'allarme di "blackout terminato" con triangolo rosso di allarme e buzzer attivo per 60 secondi.

Nel caso il ciclo fosse già terminato e la mancanza di alimentazione elettrica avvenisse durante la conservazione, il software svolgerà 1 minuto dell'ultimo ciclo attivo e si riposizionerà in conservazione subito dopo.

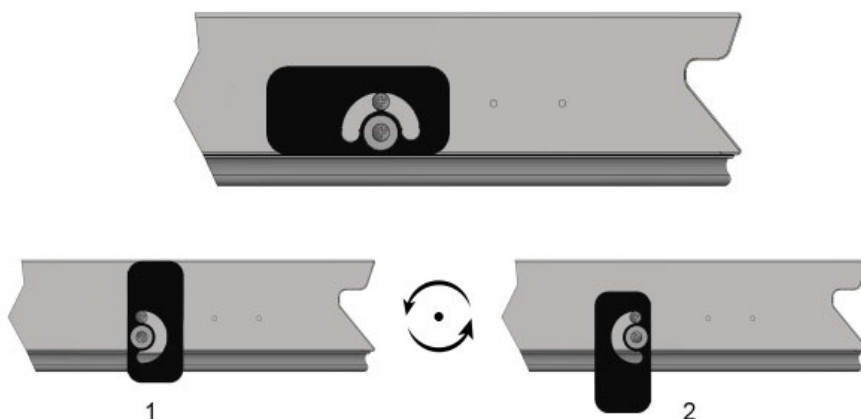
Nell'eventualità che la mancanza di alimentazione elettrica superasse la durata di 6 ore, verificare lo stato dell'alimento all'interno del macchinario e nell'eventualità interrompere manualmente il ciclo in corso.

KIT FERMO PORTA

Tutti i modelli a gruppo incorporato presentano nella parte inferiore della porta, una staffa orientabile :

1) Ruotando la leva nella posizione più corta, tramite la funzione cottura, è possibile effettuare l'essiccazione di alcuni alimenti. Infatti l'umidità generata da quest'ultimi, verrà spinta dai ventilatori fuori dalla porta. (in questa posizione non viene attivato l'allarme di porta aperta)

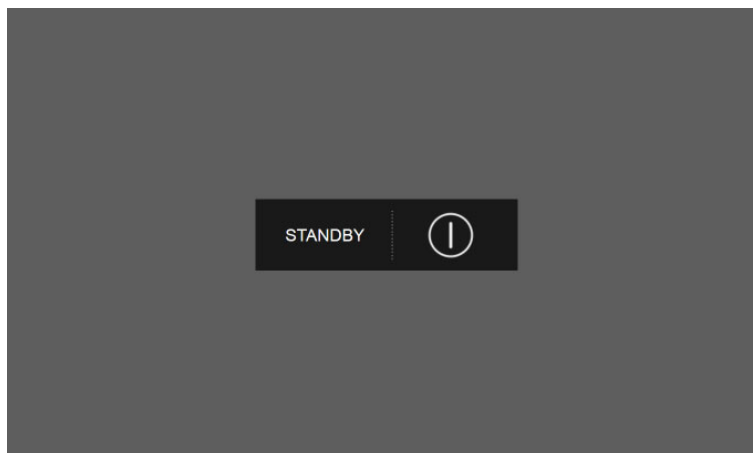
2) Ruotando la leva nella posizione più lunga, nei periodi di inattività della macchina, tiene aperta la porta per evitare la formazione di muffe e cattivi odori favorendo un naturale passaggio dell'aria che asciuga l'eventuale condensa interna.



Nell'immagine sopra, la porta è vista dal lato inferiore.

16.1 - AVVIAMENTO

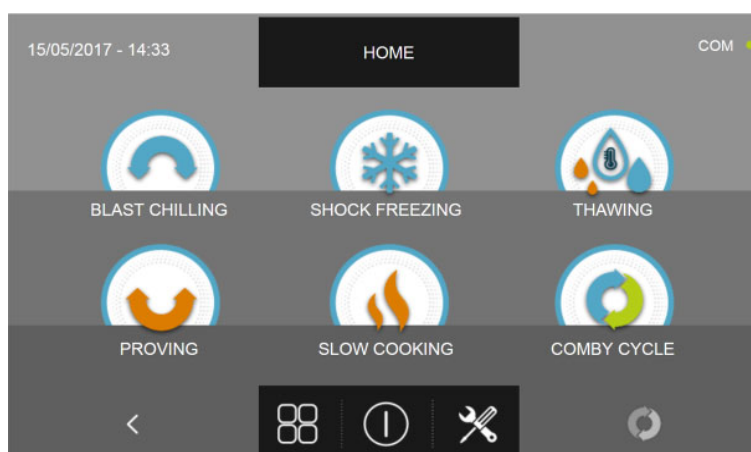
La dicitura STAND-BY a display indica che il macchinario non è operativo.



Per poter accedere ai vari menù è necessario premere il pulsante di accensione

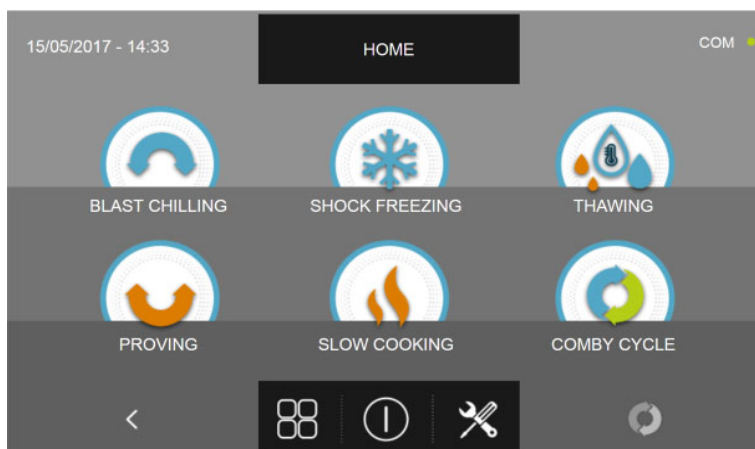


Il display visualizzerà quindi la schermata di HOME PAGE da cui fare le scelte dei cicli di funzionamento desiderati.

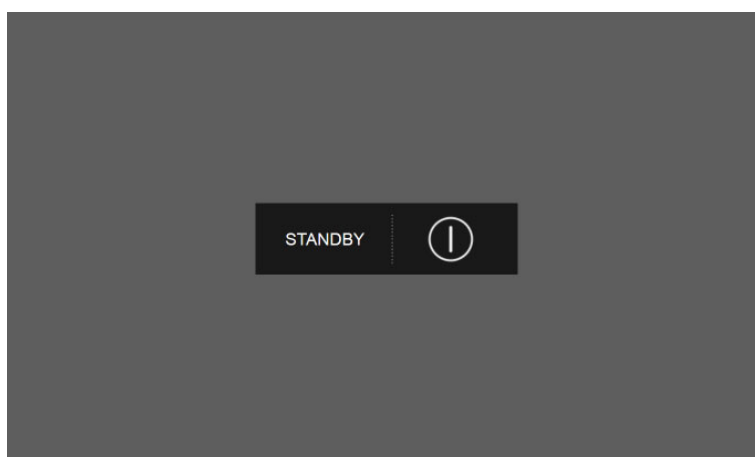


16.2 - SPEGNIMENTO

Per poter spegnere il macchinario, premere il pulsante di spegnimento posto nella sezione centrale della schermata di HOME PAGE.



Il macchinario entrerà quindi in modalità STAND-BY.



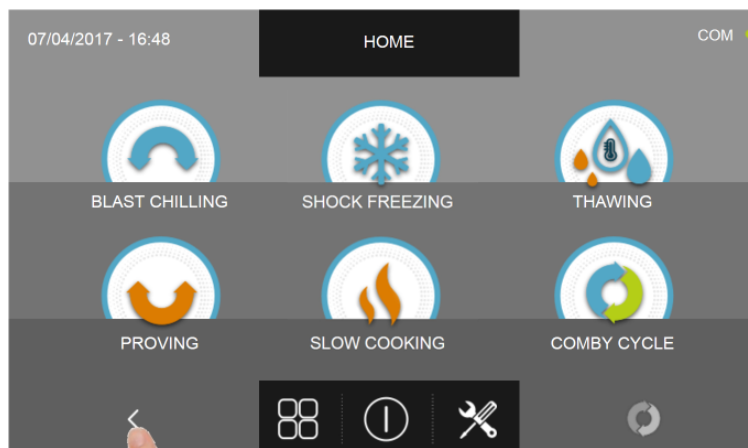
N.B. Posizionando il macchinario in STAND-BY, eventuali allarmi attivi vengono cancellati.

16.3 - SELEZIONE FAMIGLIA PRODOTTI

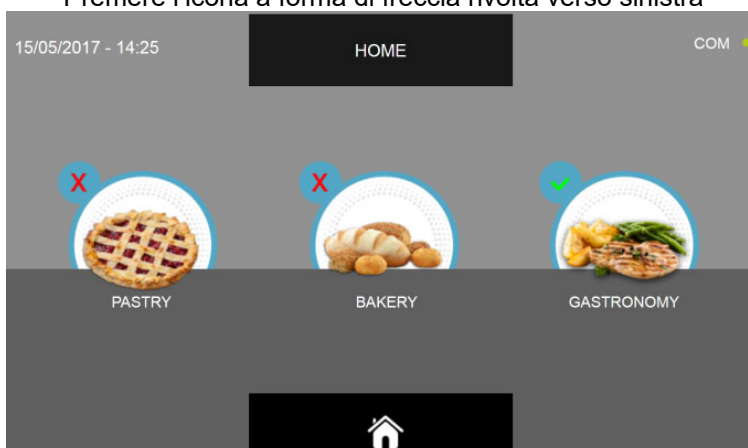
L'abbattitore multifunzione permette la selezione di tre famiglie di prodotti: PASTICCERIA, PANETTERIA e GASTRONOMIA con i relativi cicli automatici studiati in cooperazione con chef e scuole di cucina.

Da macchinario in modalità STAND-BY, come spiegato nel capitolo 16.1, premere il pulsante di avviamento.

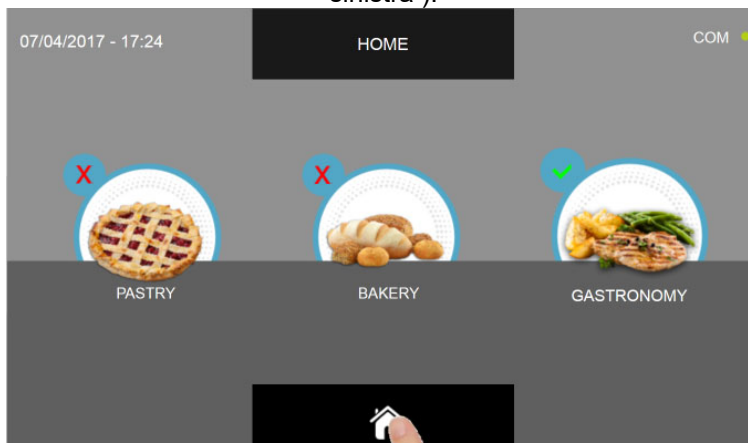
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona a forma di freccia rivolta verso sinistra



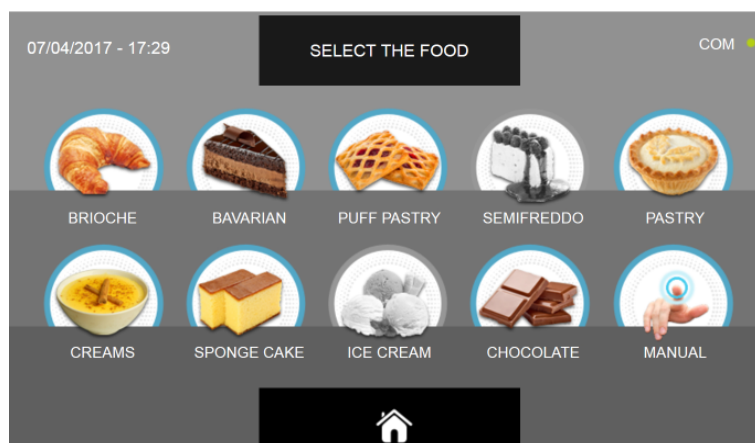
Selezionare la famiglia di prodotti desiderata (l'icona selezionata presenta un segno di spunta di colore verde in alto a sinistra).



Premere il pulsante a forma di casetta per ritornare alla schermata di HOME PAGE

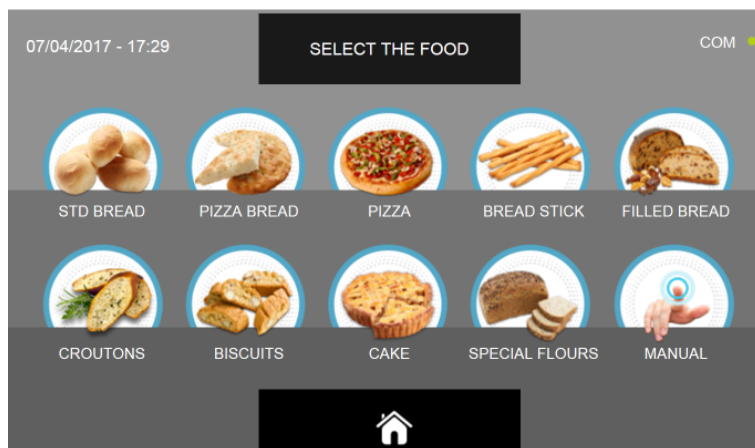
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Il menù prodotti pasticceria presenta le seguenti categorie di alimenti :



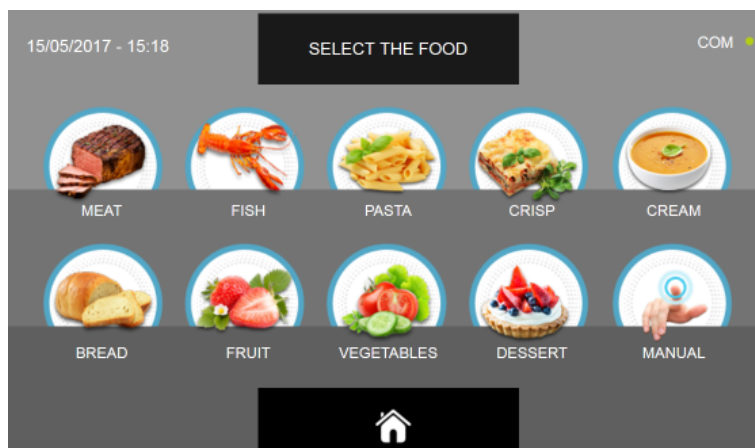
BRIOCHE
BAVARESE
PASTA SFOGLIA
SEMIFREDDO (disabilitato)
PASTA FROLLA
CREME
PAN DI SPAGNA
GELATO (disabilitato)
CIOCCOLATO
PROGRAMMA MANUALE

Il menù prodotti panetteria presenta le seguenti categorie di alimenti :



PANE COMUNE
FOCACCIA
PIZZA
GRISSINI
PANE FARCITO
CROSTINI
BISCOTTI
DOLCI
FARINE SPECIALI
PROGRAMMA MANUALE

Il menù prodotti gastronomia presenta le seguenti categorie di alimenti :



CARNE
PESCE
PASTA
GRATINATI
CREMA
PANE
FRUTTA
VERDURA
DESSERT
PROGRAMMA MANUALE

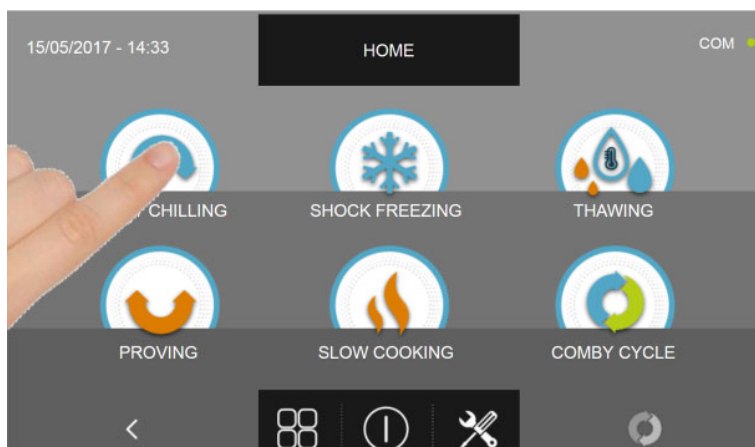
Tutte le famiglie di prodotti presentano cicli preimpostati automatici specifici, cicli personalizzabili e manuali.

A seconda della tipologia di ciclo da svolgere alcune icone potrebbero essere disabilitate (colore grigio) e quindi non disponibili.

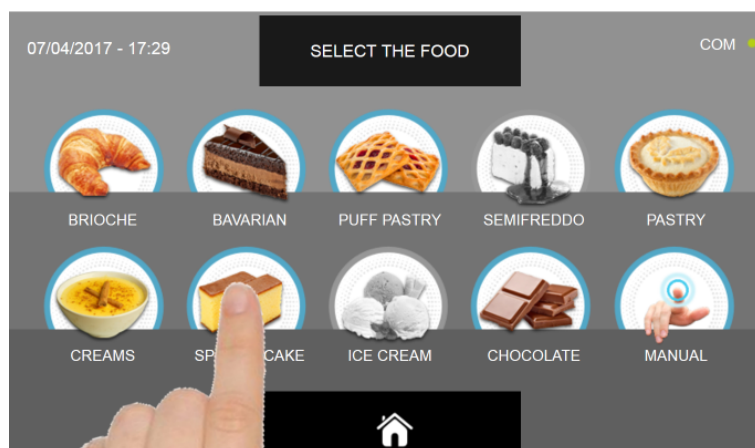
16.4 - CICLO DI ABBATTIMENTO AUTOMATICO

Il ciclo di ABBATTIMENTO serve per raffreddare rapidamente gli alimenti e ottenere una temperatura finale positiva al prodotto.

Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni

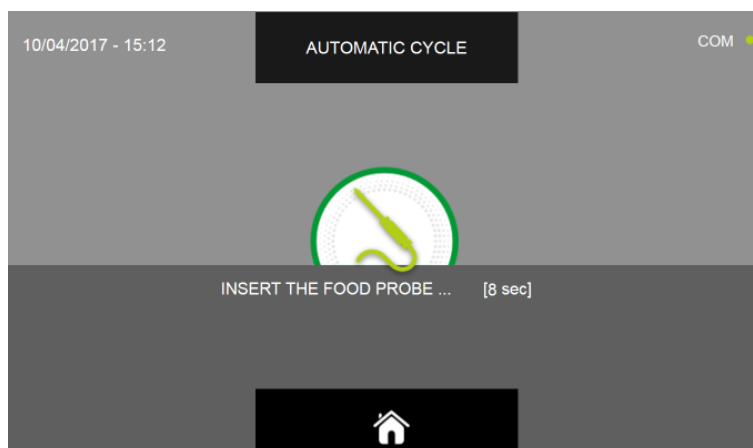


Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

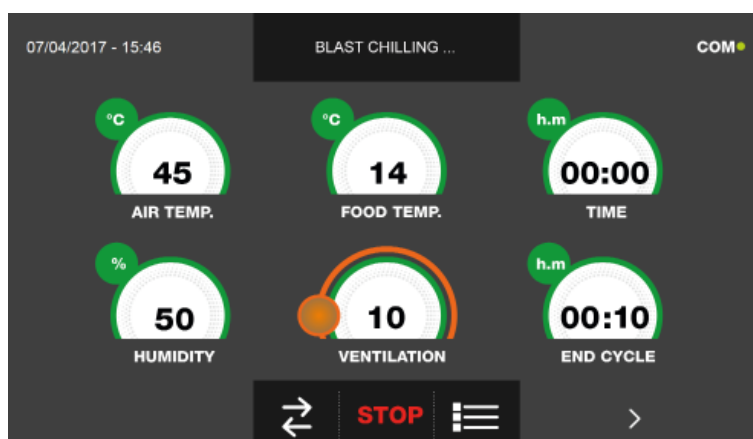


Selezionare l'icona verde (AUTO) specifica per l'alimento scelto

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Dopo aver selezionato l'alimento viene richiesto di inserire la sonda al cuore.
Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



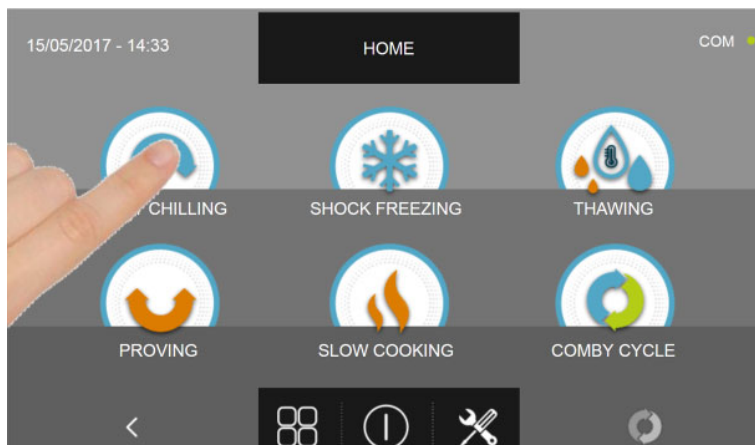
Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella preimpostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

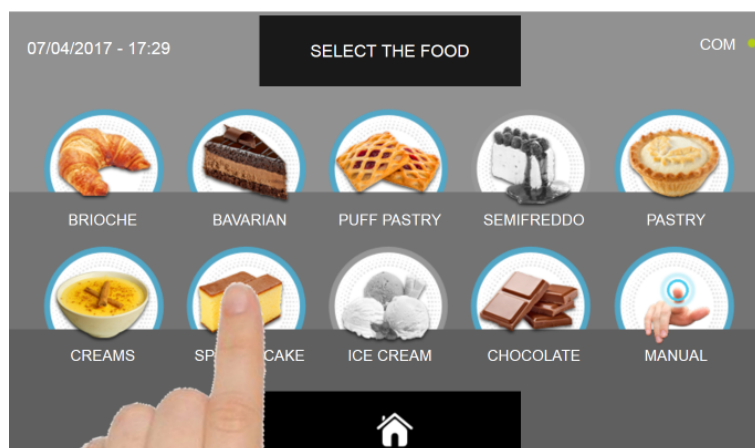
16.5 - CICLO DI ABBATTIMENTO PERSONALIZZATO

Il ciclo di ABBATTIMENTO serve per raffreddare rapidamente gli alimenti e ottenere una temperatura finale positiva al prodotto.

Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

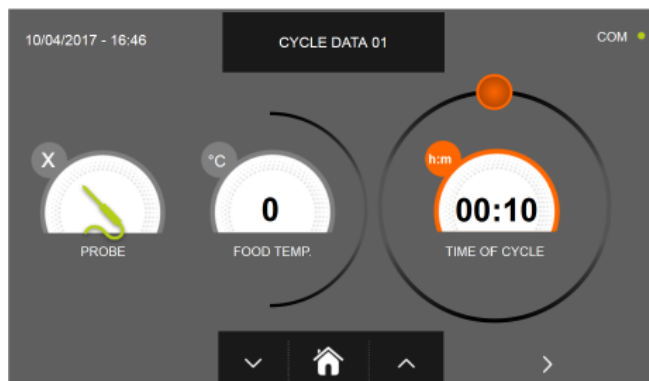


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

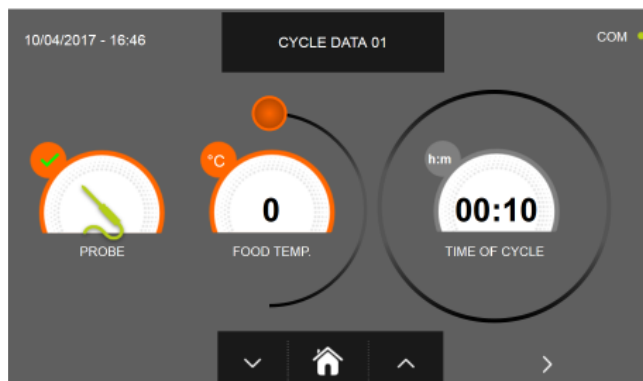
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli PERSONALIZZATI sono di due tipologie :

- a- Ciclo personalizzato a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura



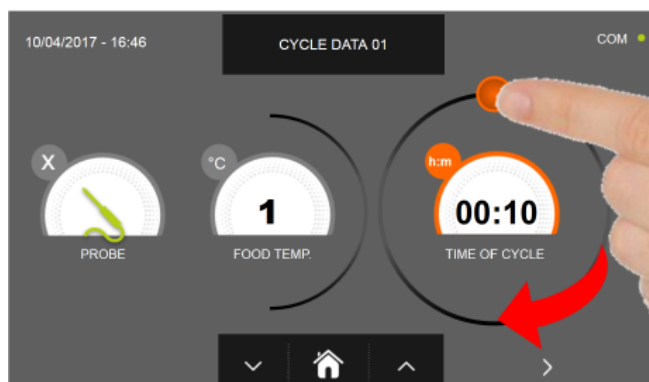
a- Ciclo personalizzato a tempo



b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura

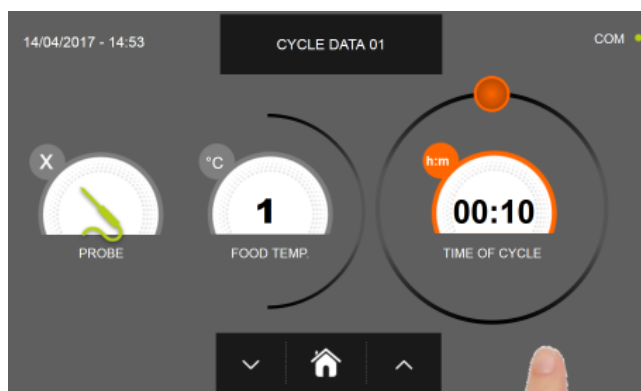


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

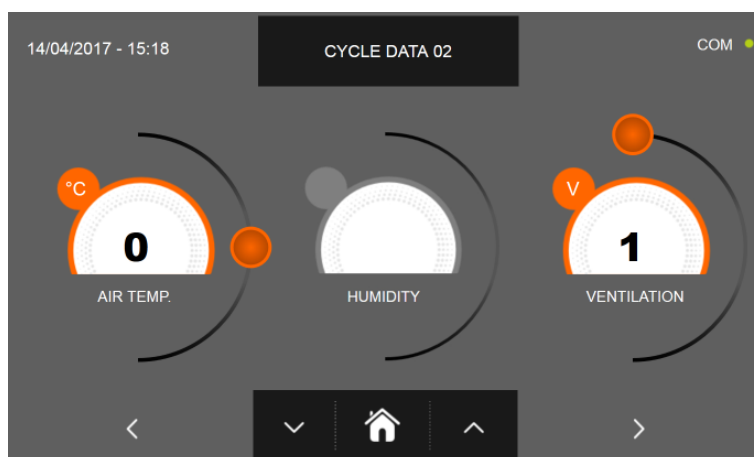
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



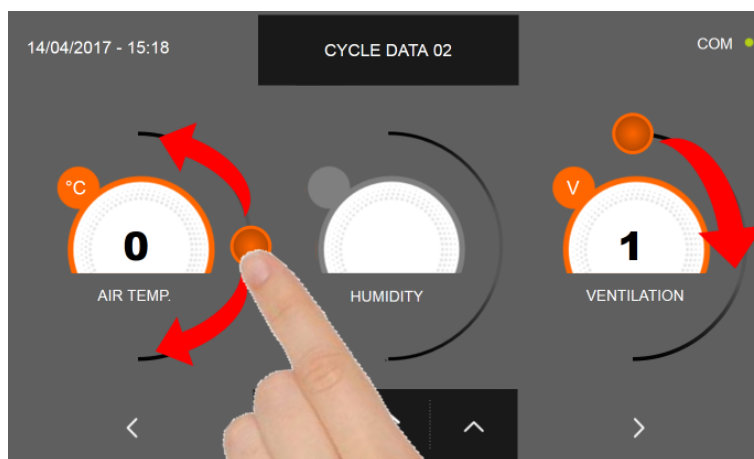
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

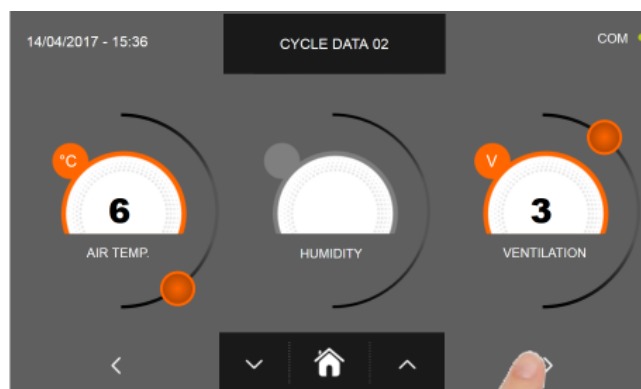


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione

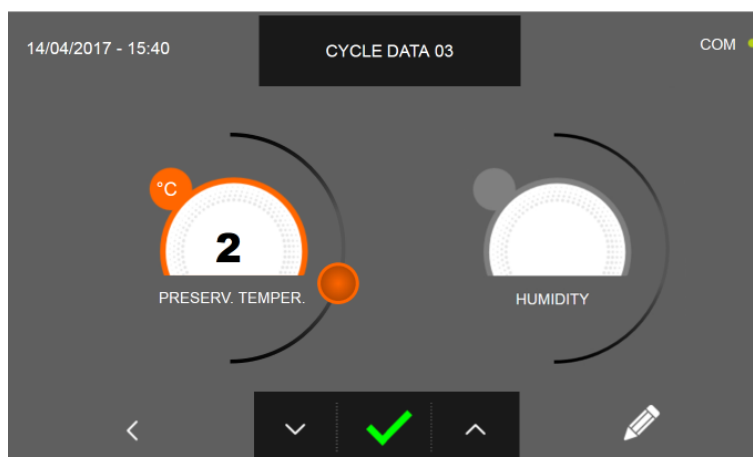


Come per i valori impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

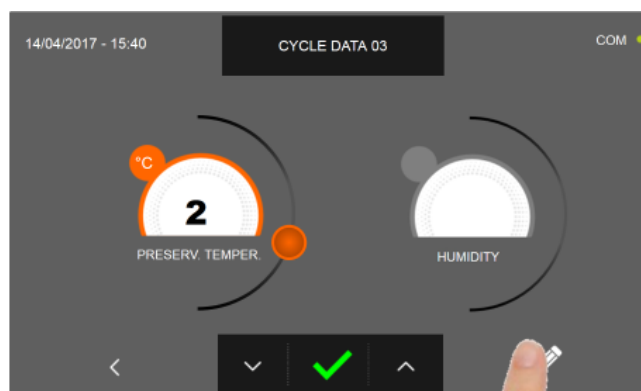


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (solo per 1HUNDRED e temperature cella >0°C)

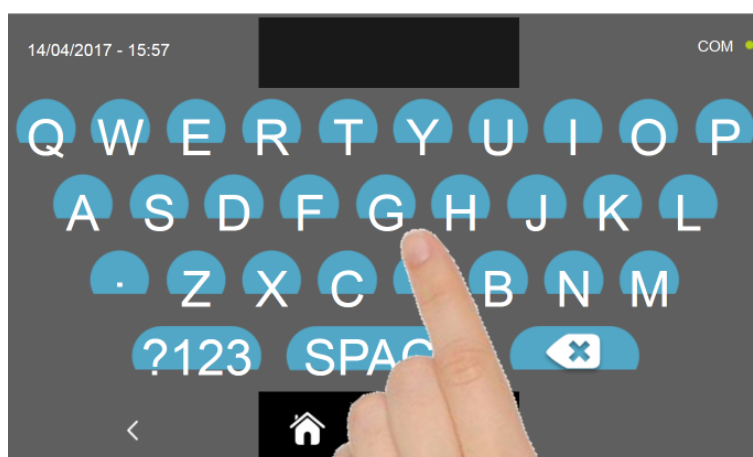


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

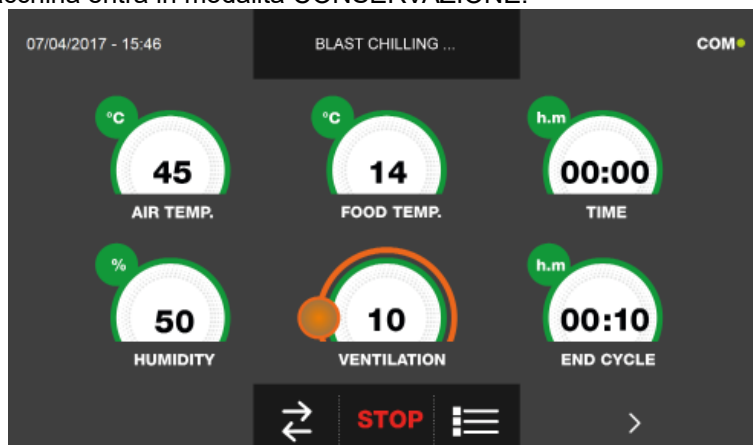
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo personalizzato a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

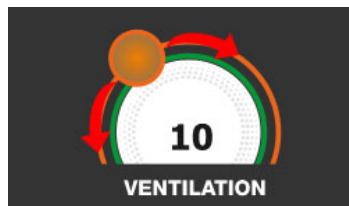
Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. In alternativa, il buzzer si tace automaticamente dopo 60 secondi. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo personalizzato con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



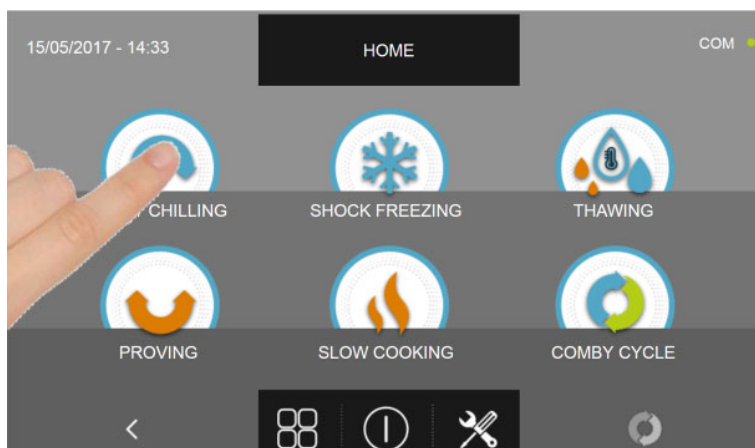
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tace automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

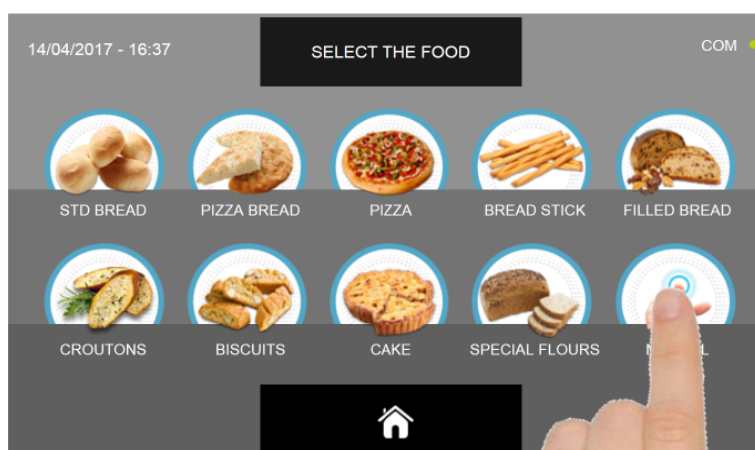
16.6 - CICLO DI ABBATTIMENTO MANUALE

Il ciclo di ABBATTIMENTO serve per raffreddare rapidamente gli alimenti e ottenere una temperatura finale positiva al prodotto.

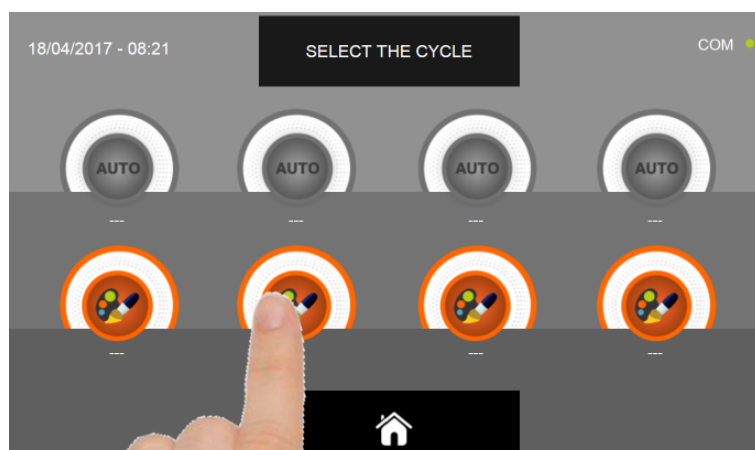
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'icona Manuale



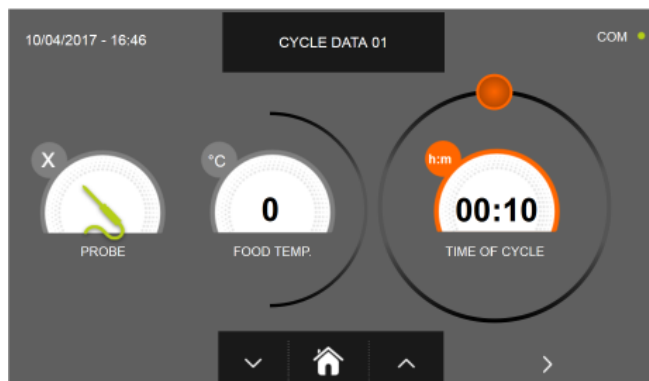
Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

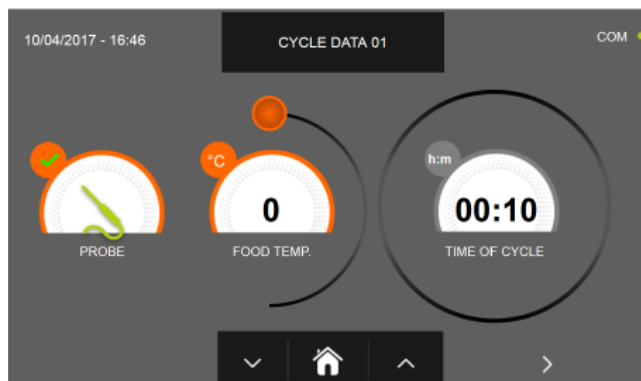
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Il ciclo MANUALE è di due tipologie :

- a- Ciclo manuale a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo manuale con sonda di temperatura



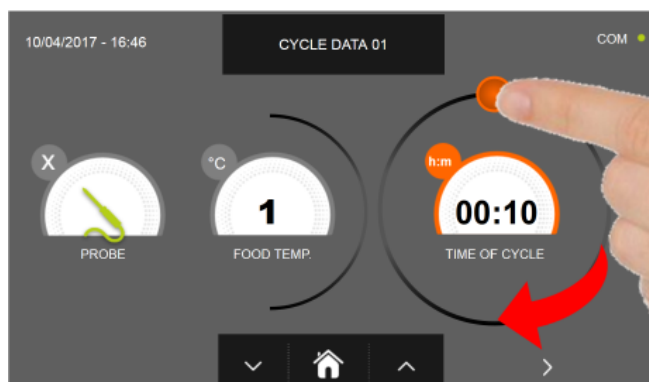
a- Ciclo manuale a tempo



b- Ciclo manuale con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura desiderato

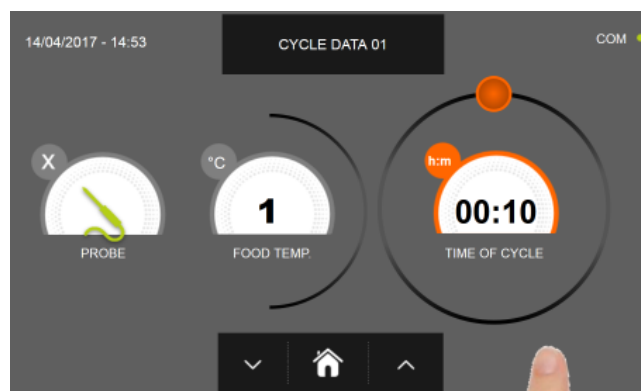


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

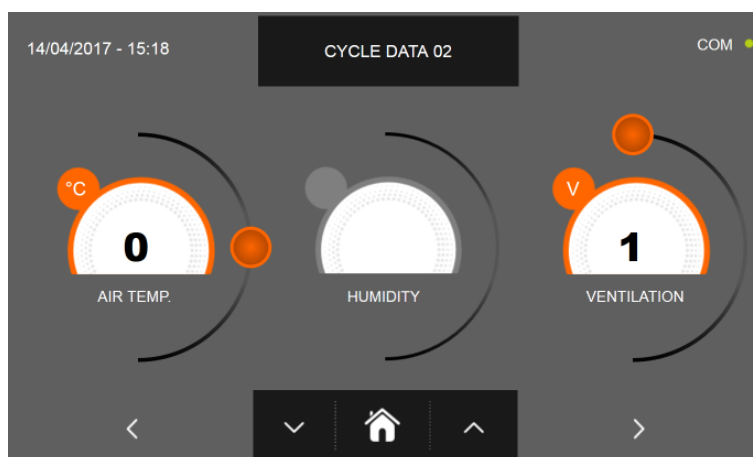
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



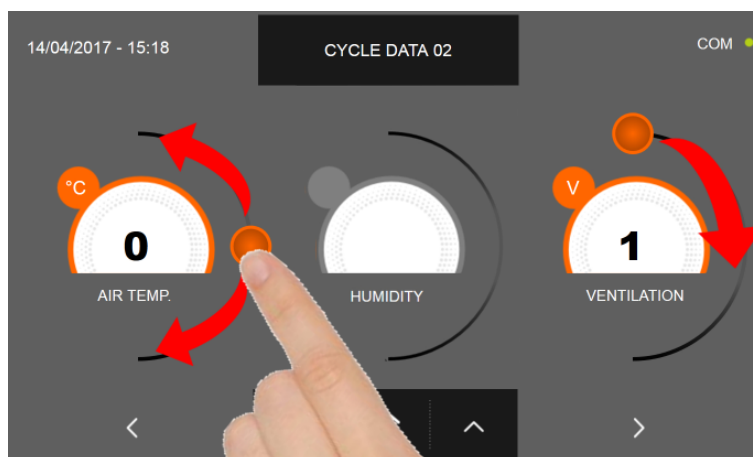
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente



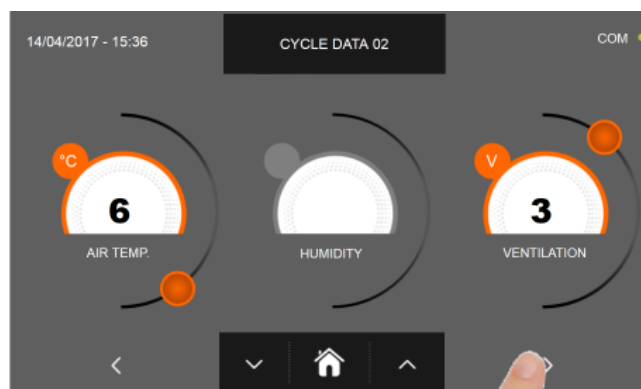
Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione



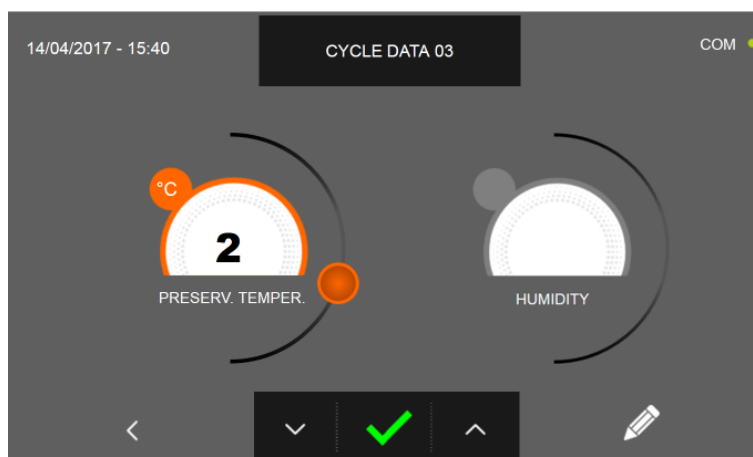
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

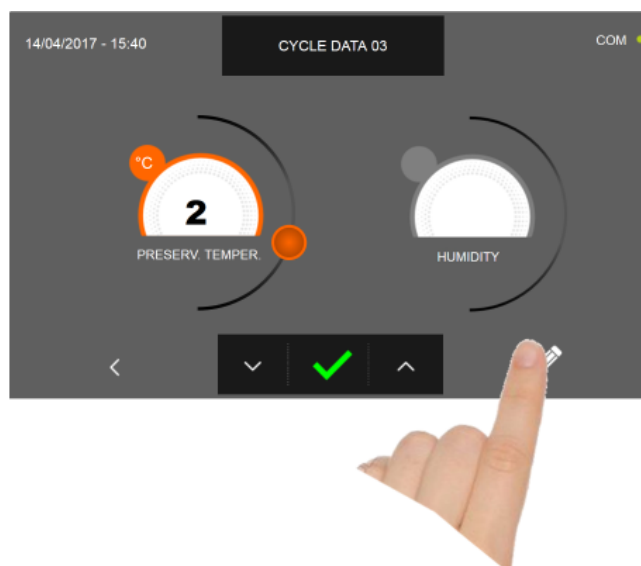


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

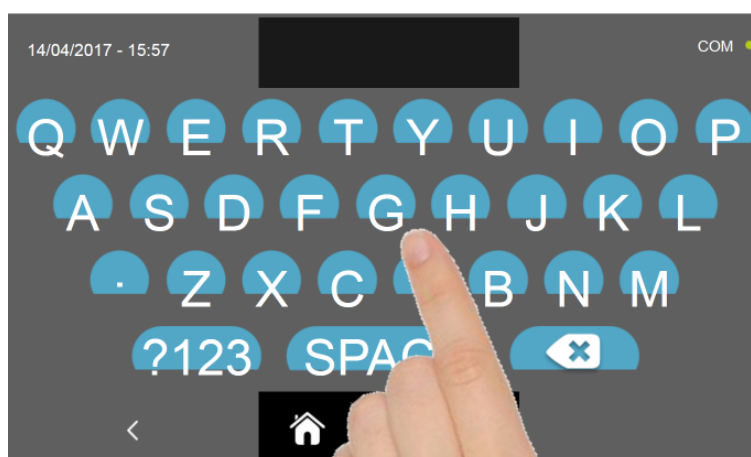


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

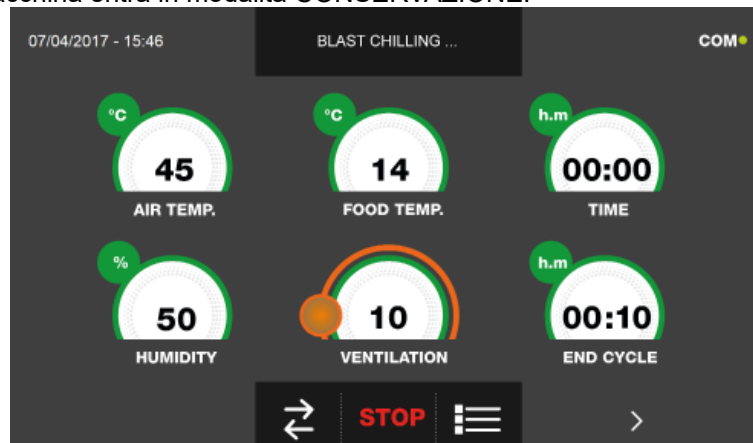
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo manuale a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. In alternativa, il buzzer si tace automaticamente dopo 60 secondi. Premere sul display per tacitare il buzzer. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo manuale con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



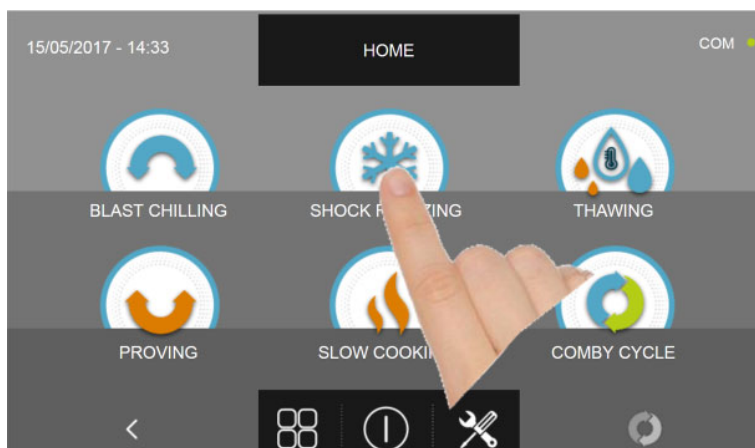
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tace automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

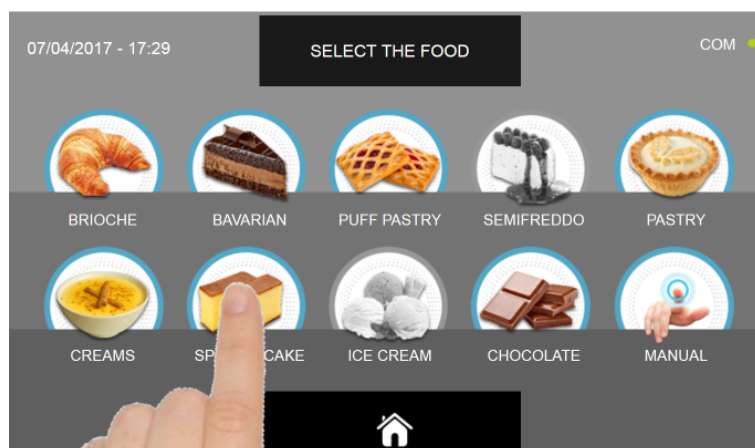
16.7 - CICLO DI SURGELAZIONE AUTOMATICO

Il ciclo di SURGELAZIONE serve per raffreddare gli alimenti e ottenere una temperatura finale negativa al prodotto.

Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SURGELAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni

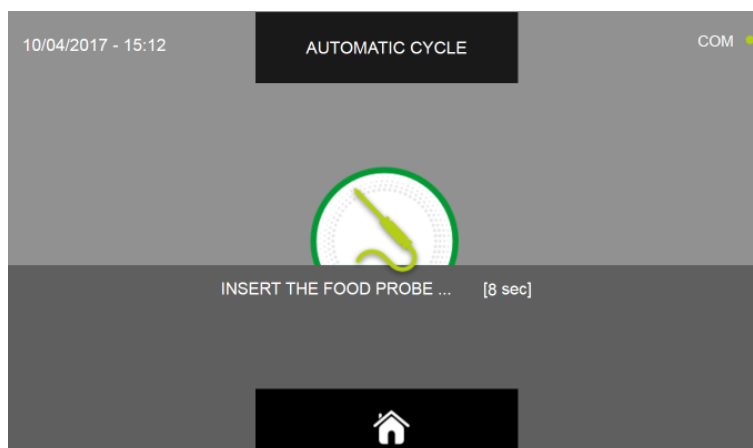


Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

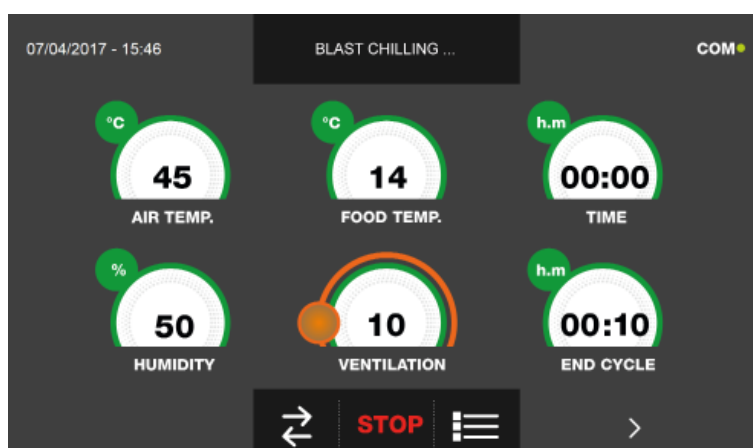


Selezionare l'icona verde (AUTO) specifica per l'alimento scelto

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Dopo aver selezionato l'alimento viene richiesto di inserire la sonda al cuore.
Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



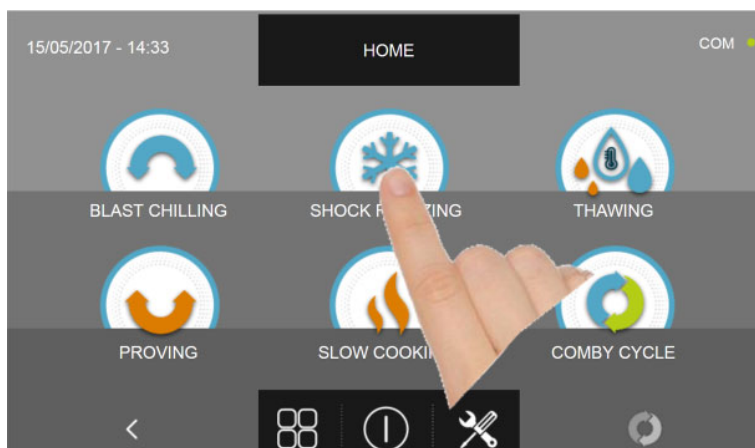
Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella preimpostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

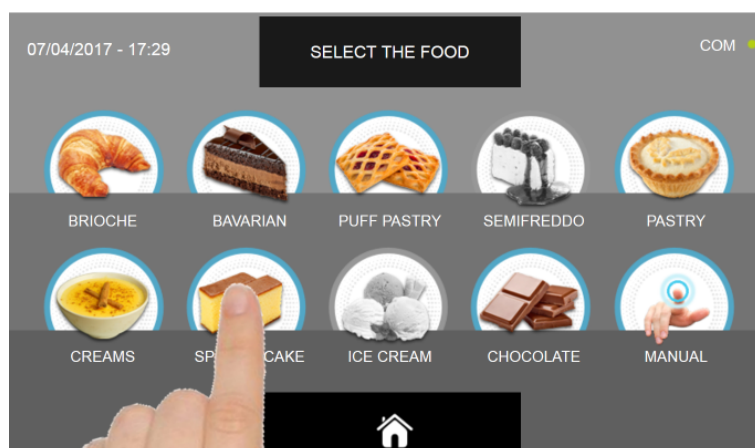
16.8 - CICLO DI SURGELAZIONE PERSONALIZZATO

Il ciclo di SURGELAZIONE serve per raffreddare gli alimenti e ottenere una temperatura finale negativa al prodotto.

Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SURGELAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

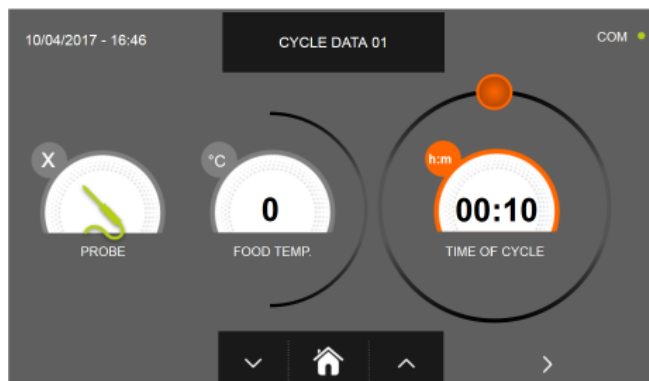


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

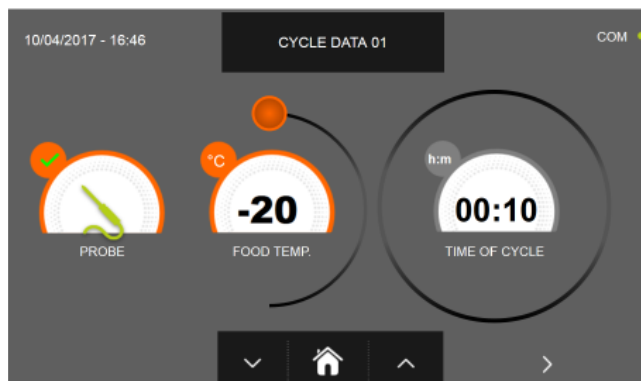
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli **PERSONALIZZATI** sono di due tipologie :

- a- Ciclo personalizzato a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura



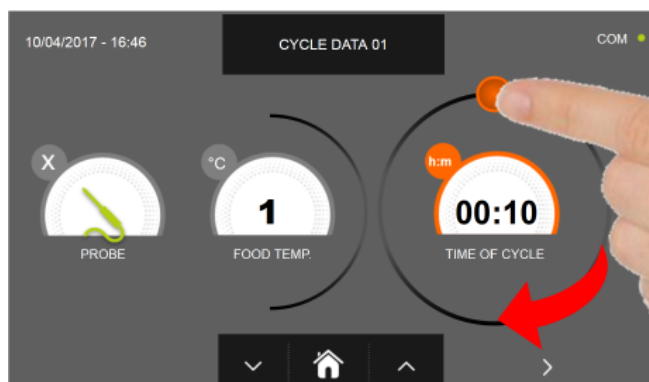
a- Ciclo personalizzato a tempo



b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona **SONDA**, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona **SONDA**.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura

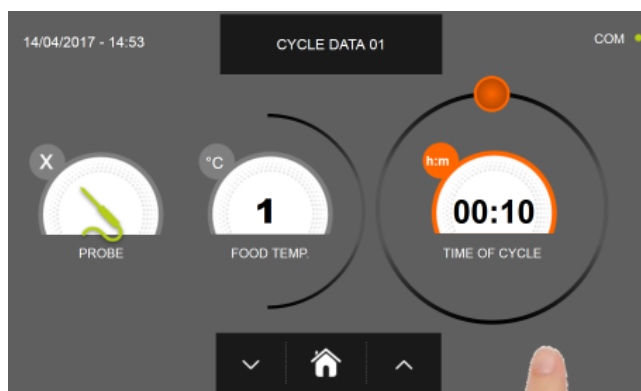


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

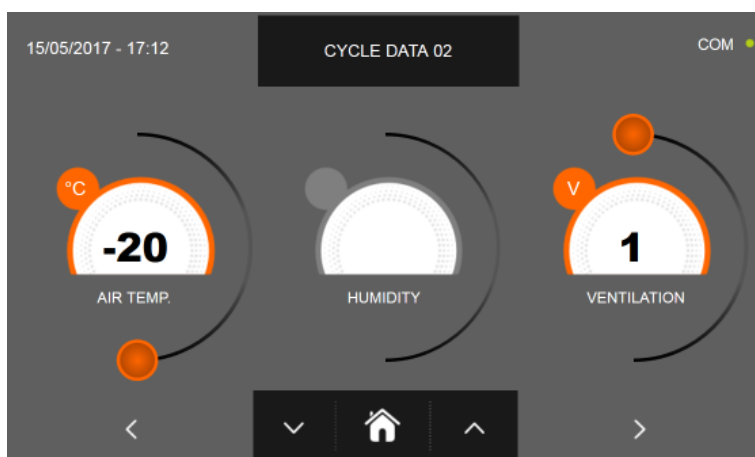
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



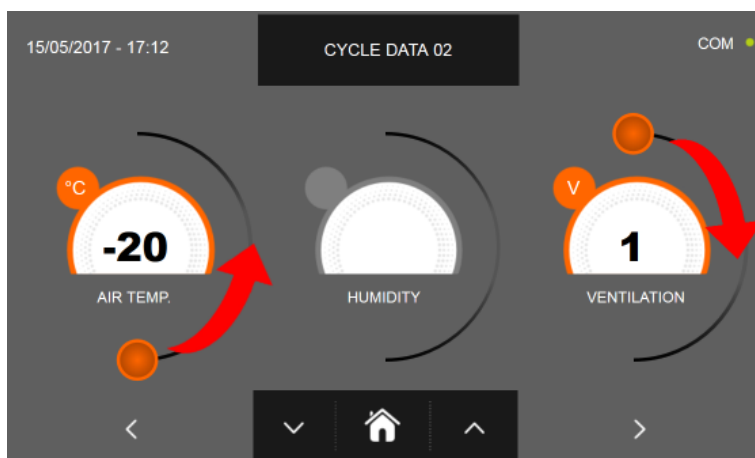
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

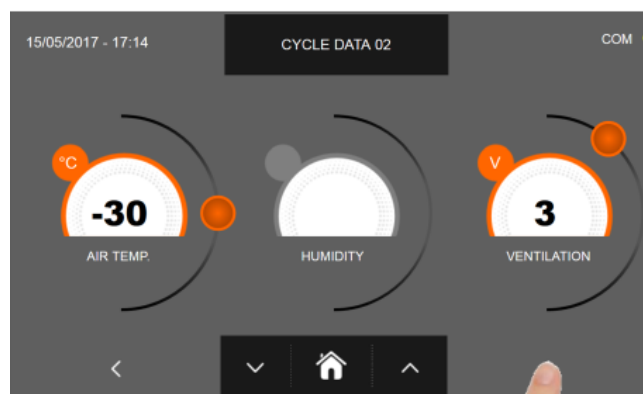


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura in cella
Ventilazione

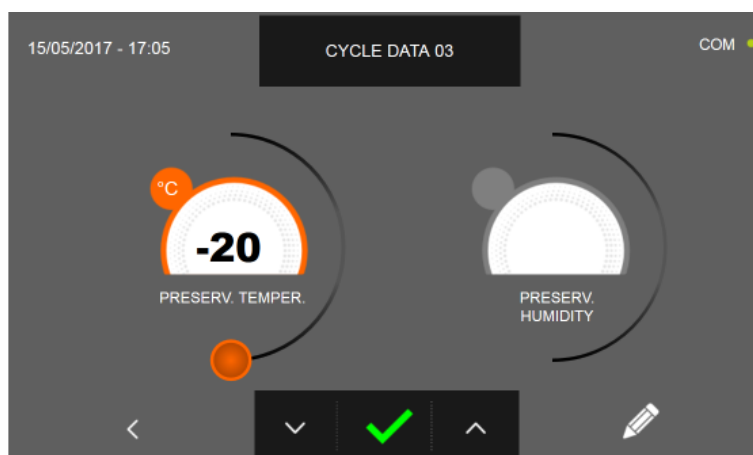


Come per i valori impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

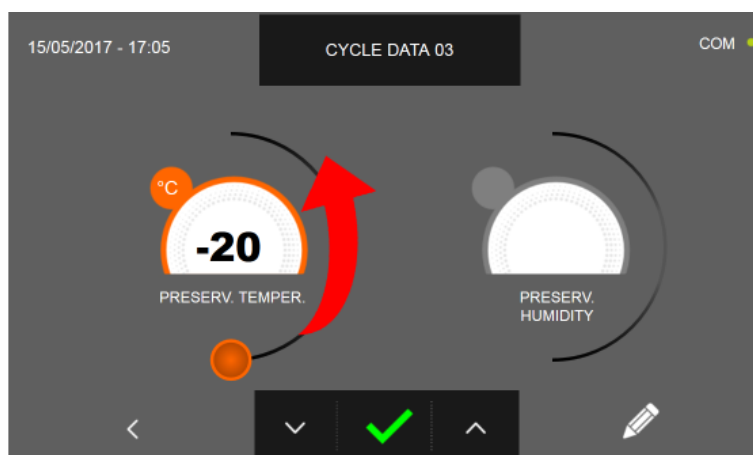
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

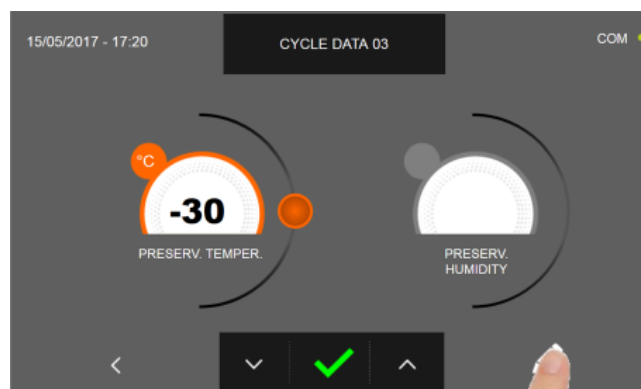


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo

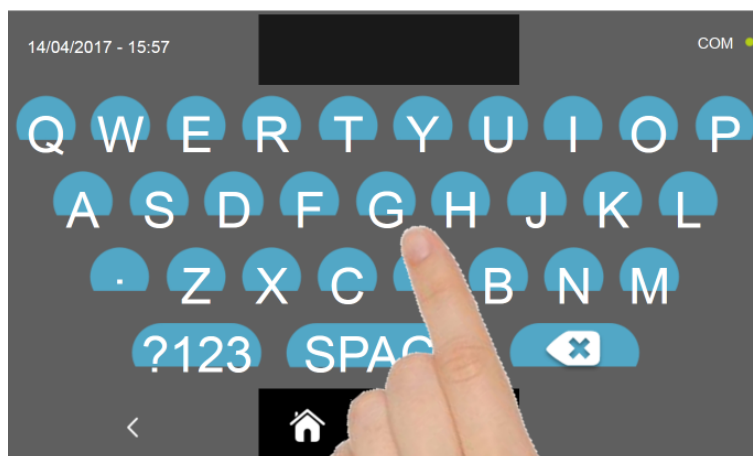


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare il valori muovendo il cursore come
indicato in figura, oppure impostare il valore tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



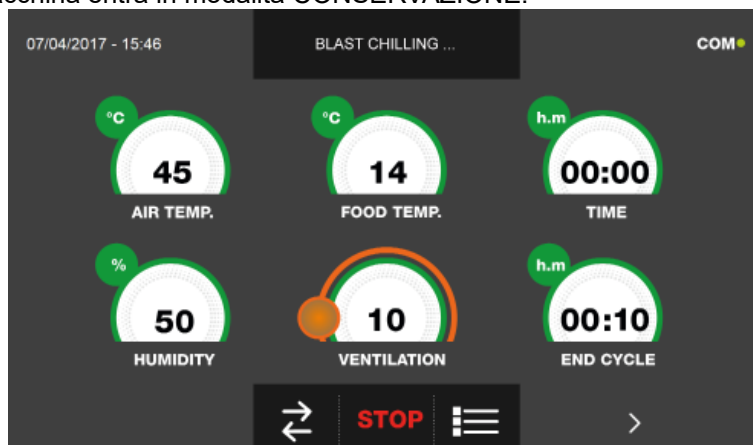
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo personalizzato a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

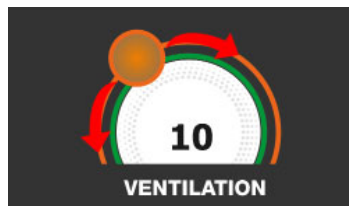
Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo personalizzato con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set $1 \div 10$, agendo sul cursore come indicato in figura :



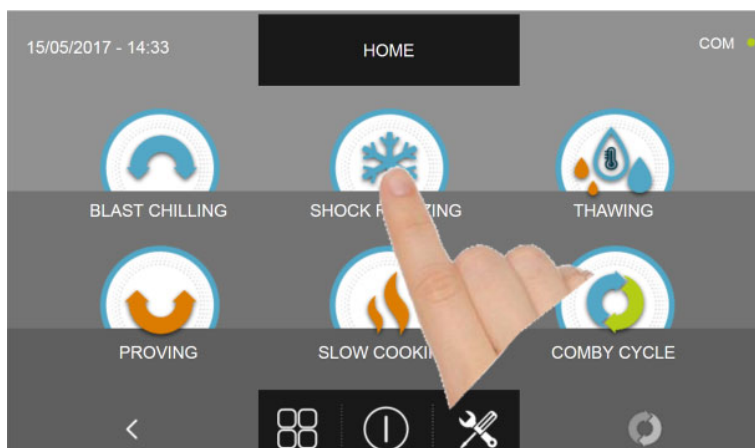
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

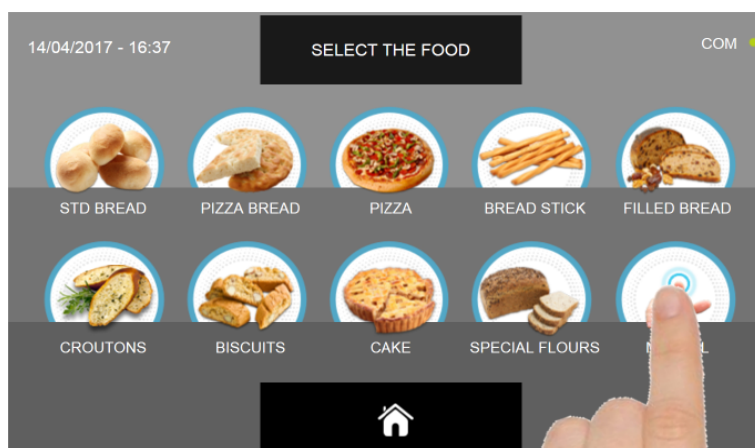
16.9 - CICLO DI SURGELAZIONE MANUALE

Il ciclo di SURGELAZIONE serve per raffreddare gli alimenti e ottenere una temperatura finale negativa al prodotto.

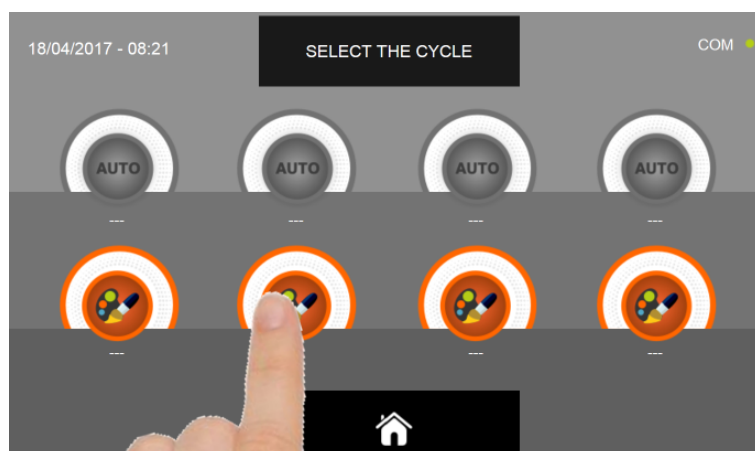
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SURGELAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'icona Manuale



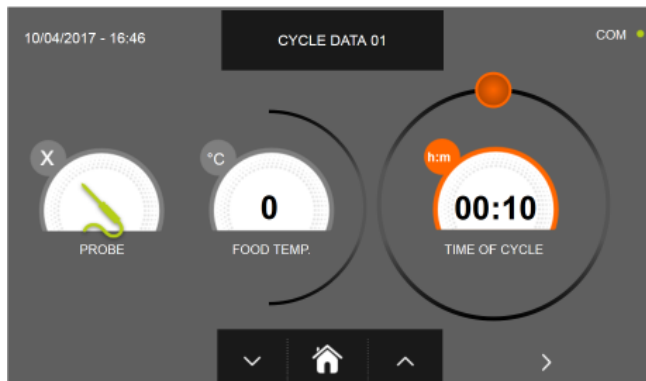
Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

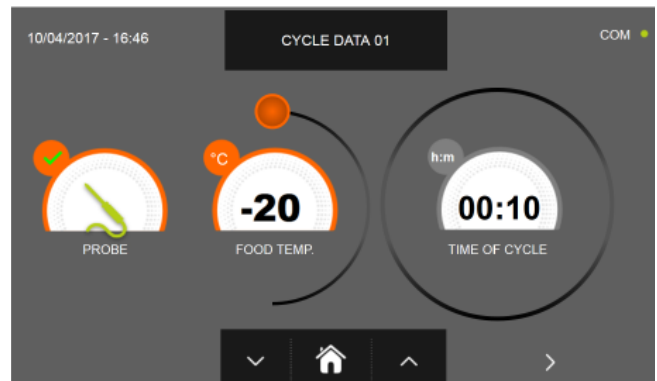
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli MANUALI sono di due tipologie :

- a- Ciclo manuale a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo manuale con sonda di temperatura



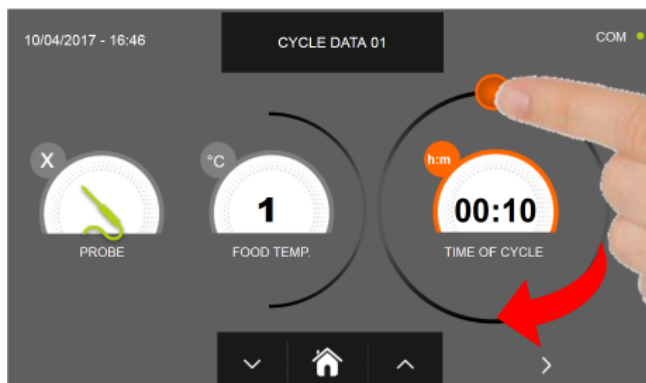
a- Ciclo manuale a tempo



b- Ciclo manuale con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura

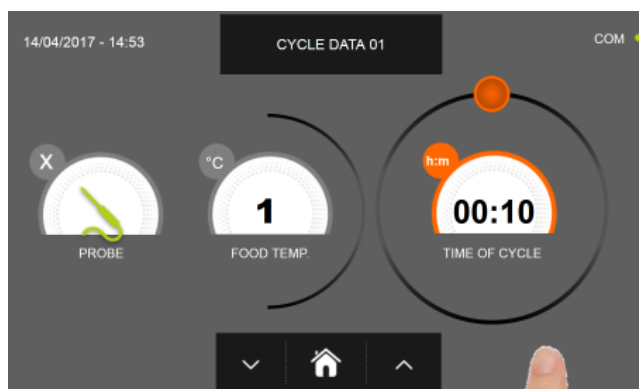


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

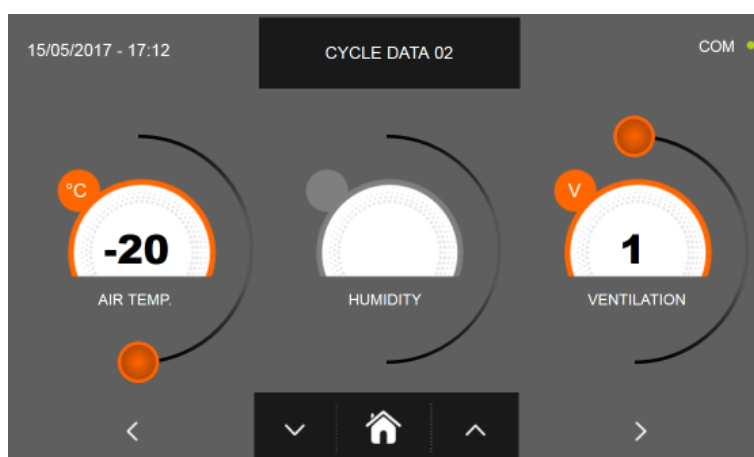
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



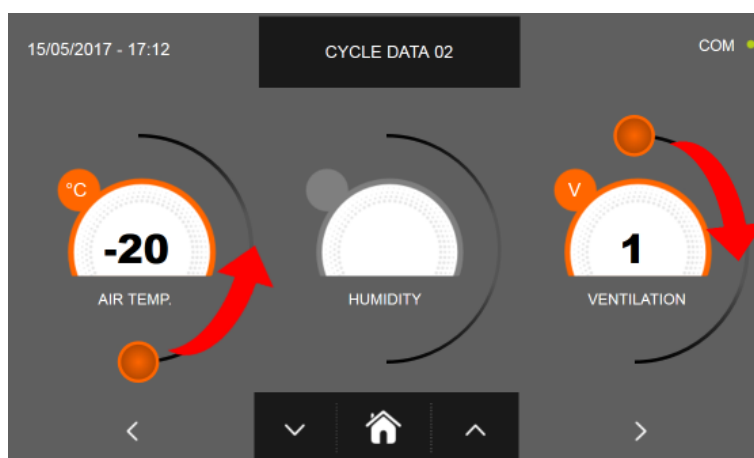
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

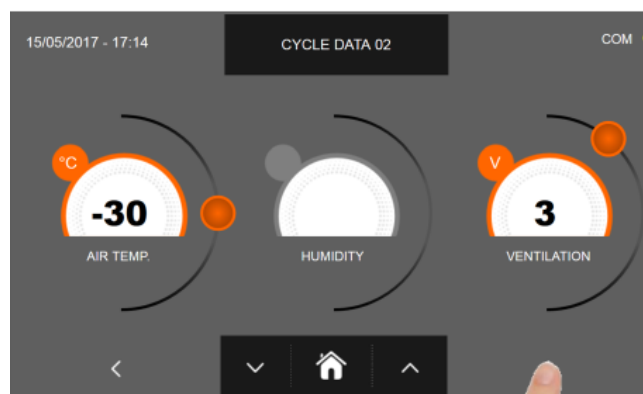


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura in cella
Ventilazione

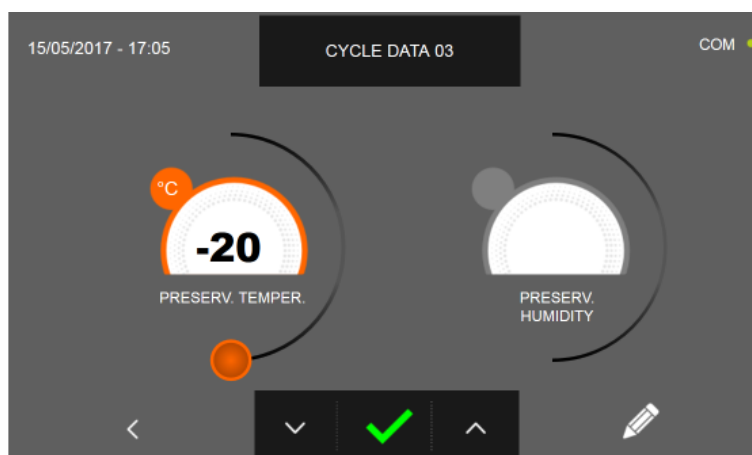


Come per i valori impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

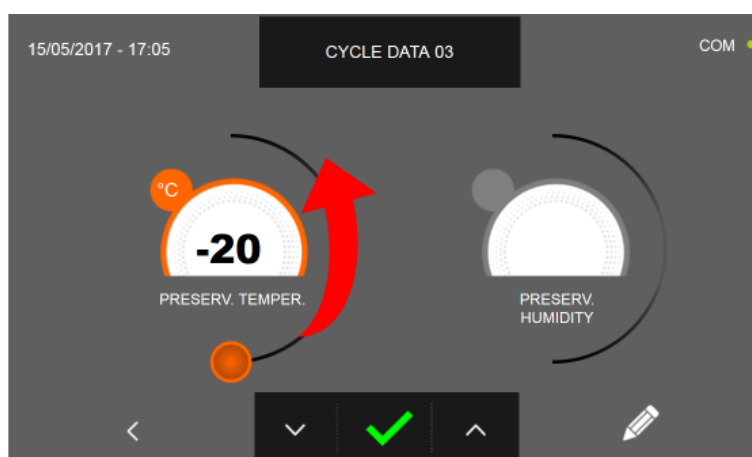
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

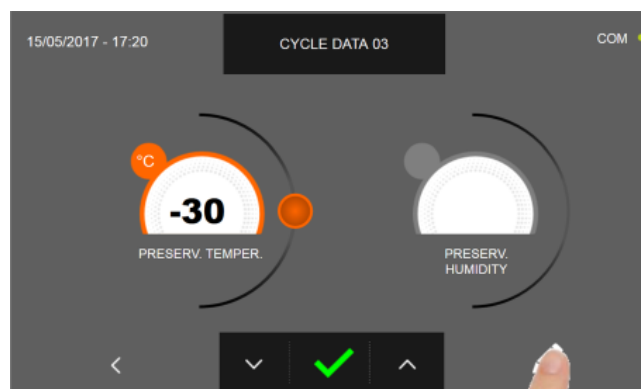


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo

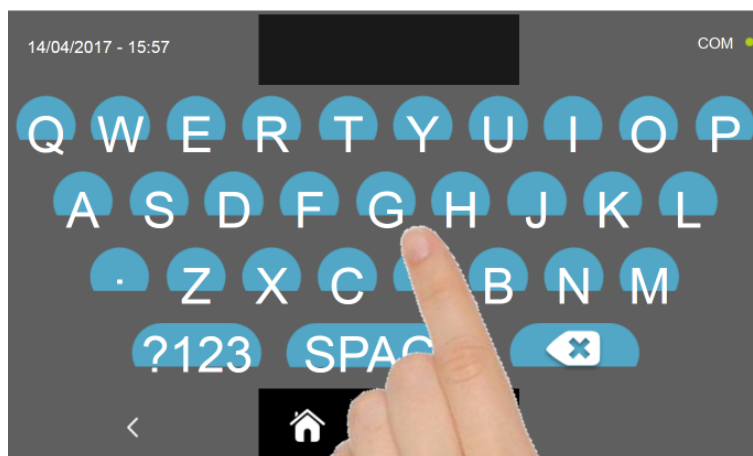


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare il valori muovendo il cursore come
indicato in figura, oppure impostare il valore tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



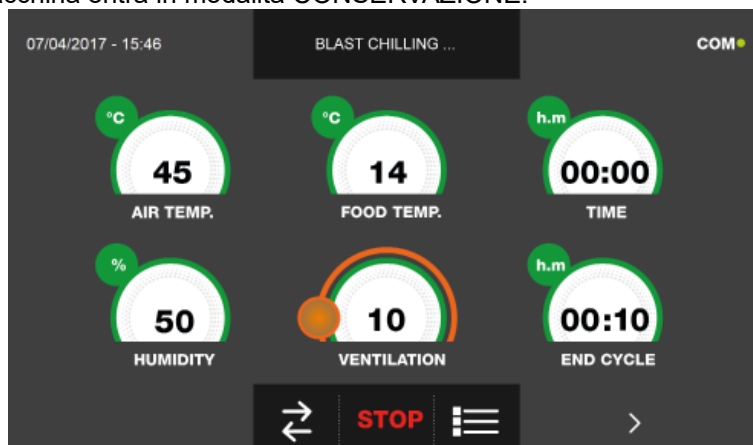
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo manuale a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo manuale con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set $1 \div 10$, agendo sul cursore come indicato in figura :



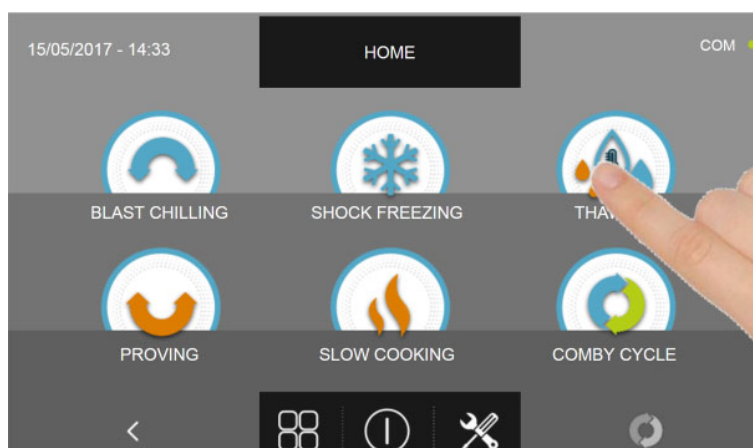
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

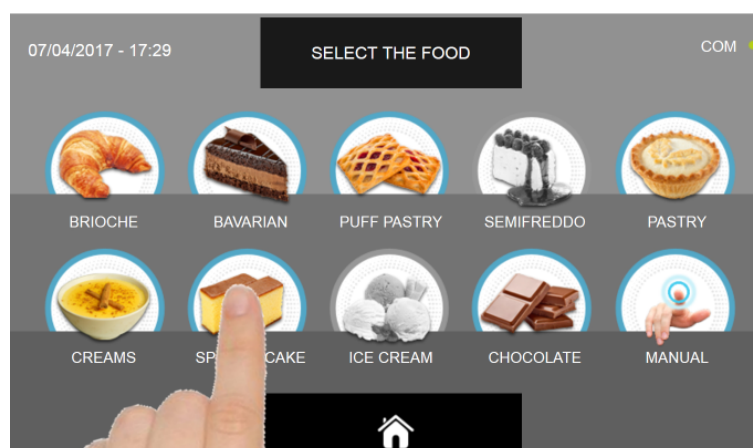
16.10 - CICLO DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Il ciclo di SCONGELAMENTO ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive.

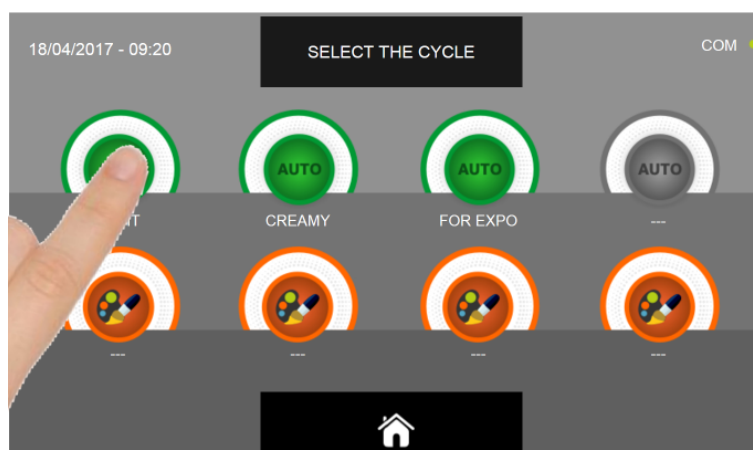
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SCONGELAMENTO per accedere al relativo menù di selezioni

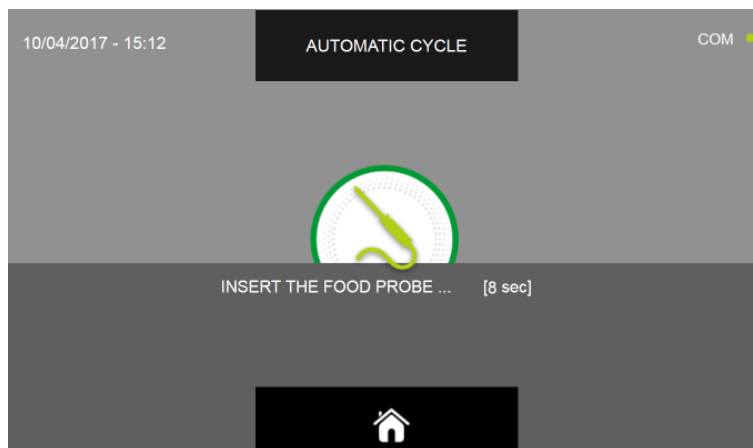


Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

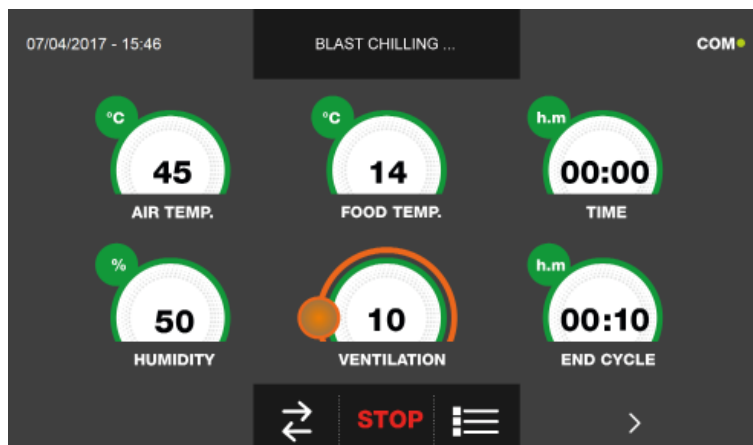


Selezionare l'icona verde (AUTO) specifica per l'alimento scelto

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Dopo aver selezionato l'alimento viene richiesto di inserire la sonda al cuore.
Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



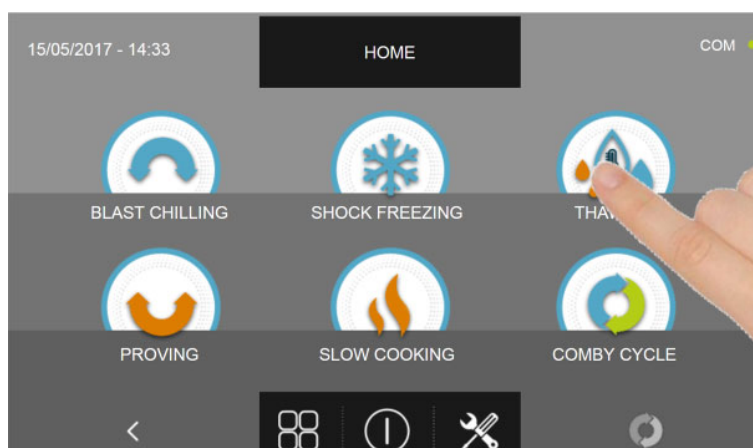
Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella preimpostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

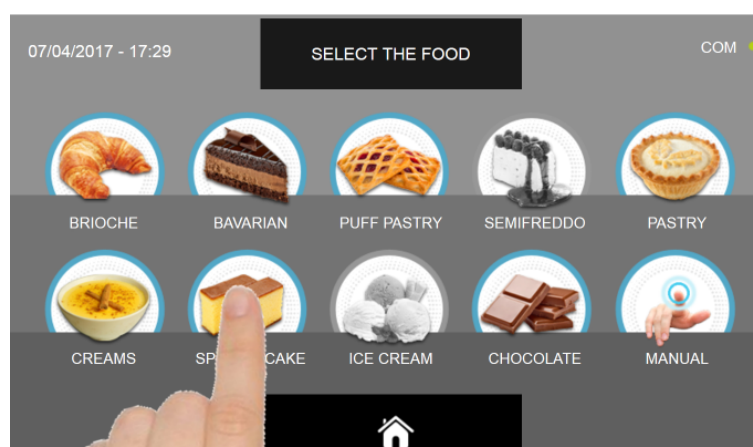
16.11 - CICLO DI SCONGELAMENTO PERSONALIZZATO

Il ciclo di SCONGELAMENTO ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive.

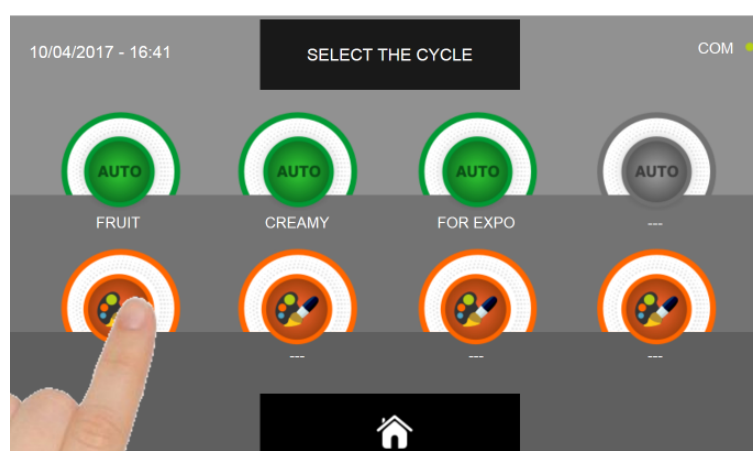
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona ABBATTIMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

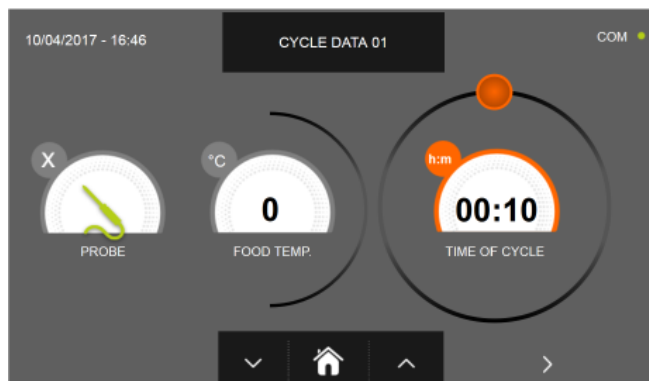


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

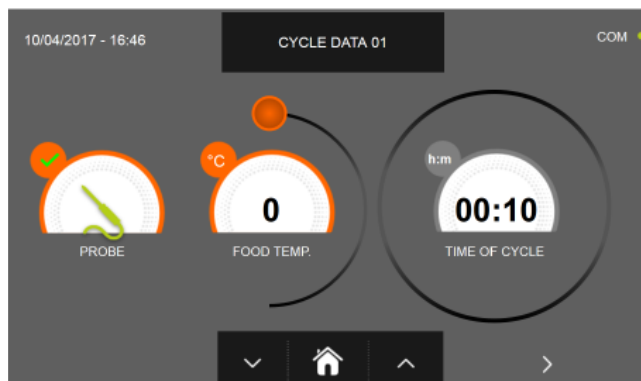
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli PERSONALIZZATI sono di due tipologie :

- a- Ciclo personalizzato a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura



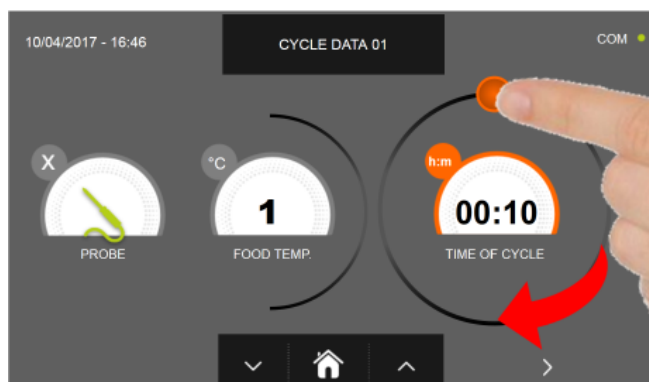
a- Ciclo personalizzato a tempo



b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura desiderato

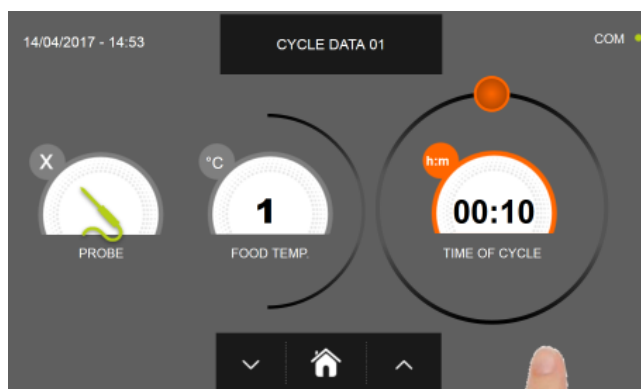


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

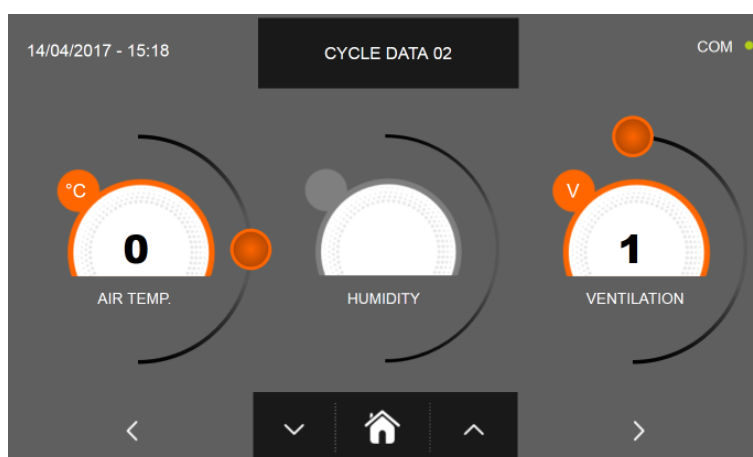
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



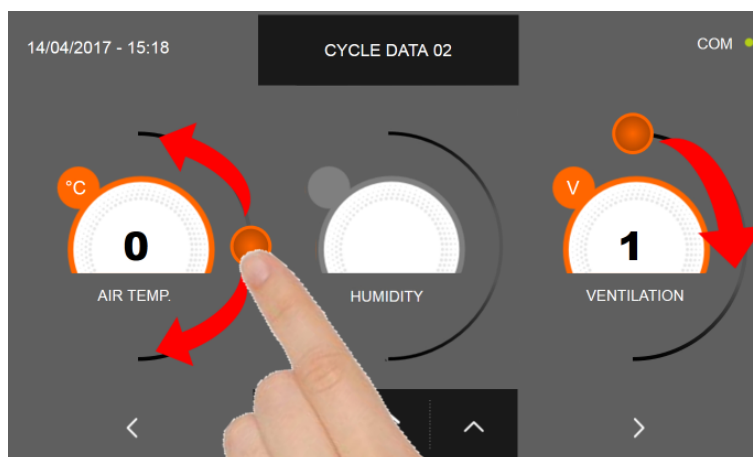
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente



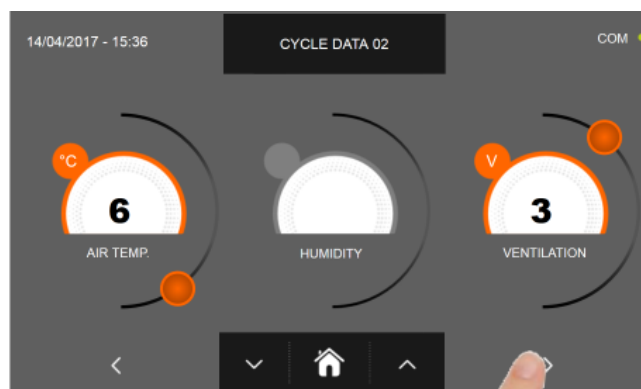
Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione



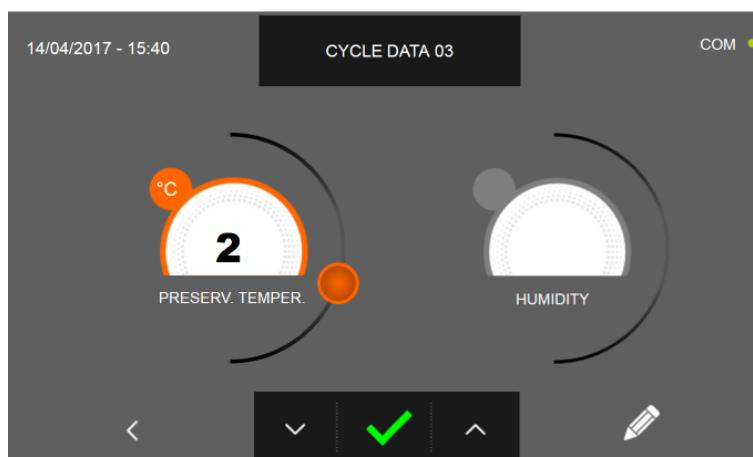
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

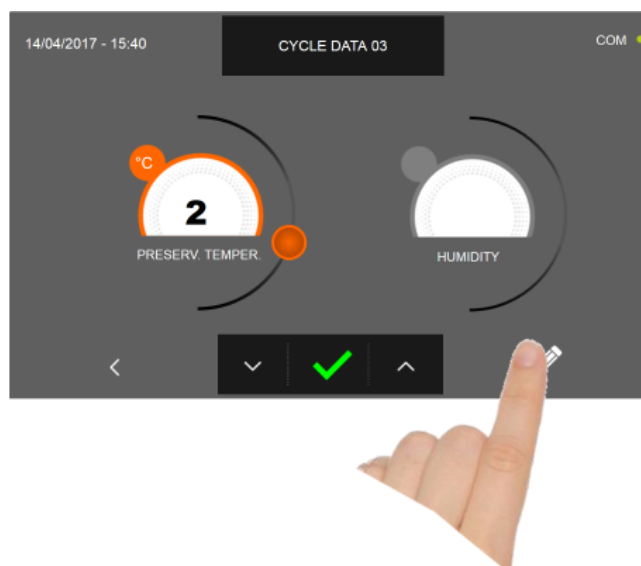


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

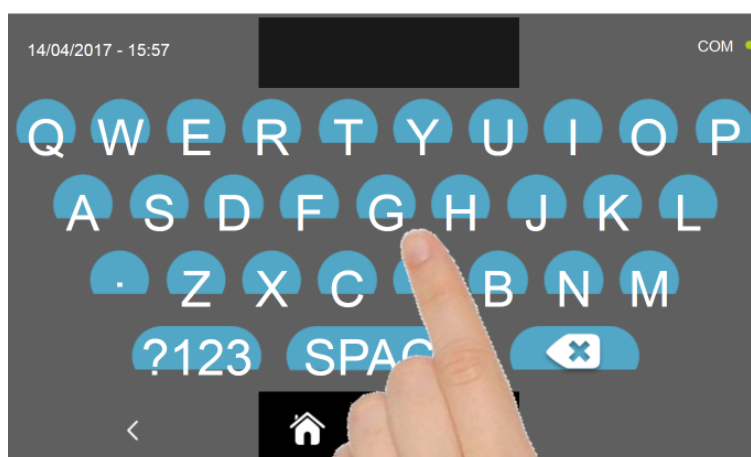


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

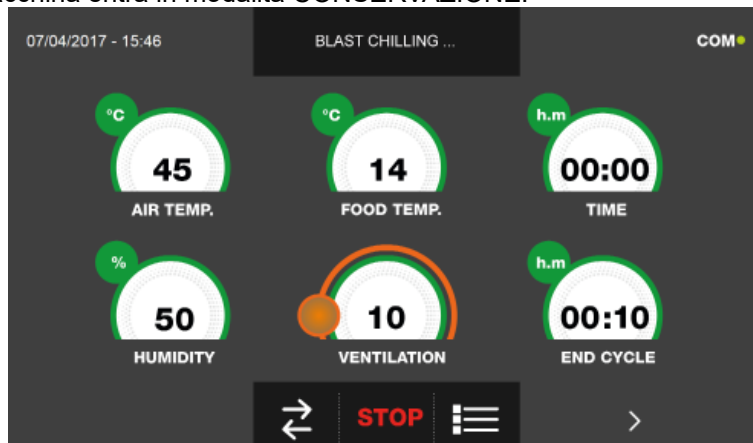
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo personalizzato a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo personalizzato con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



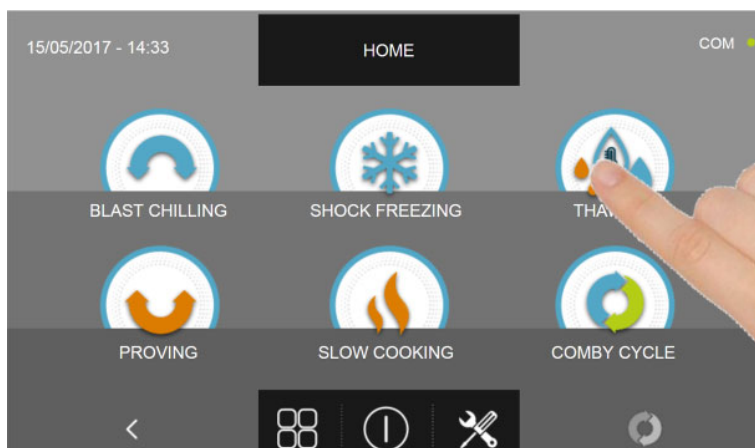
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

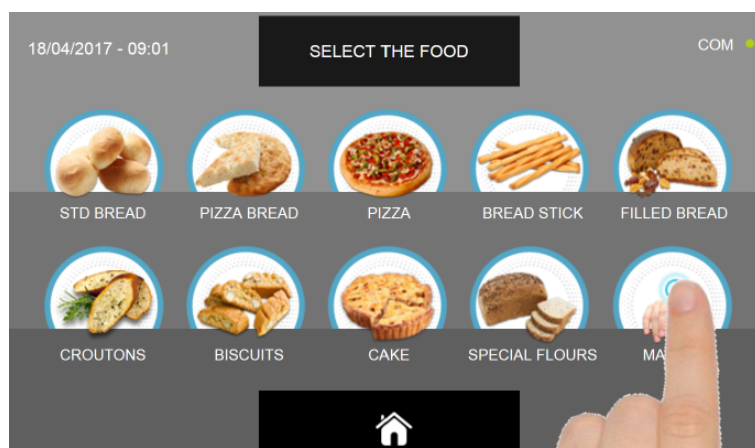
16.12 - CICLO DI SCONGELAMENTO MANUALE

Il ciclo di SCONGELAMENTO ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive.

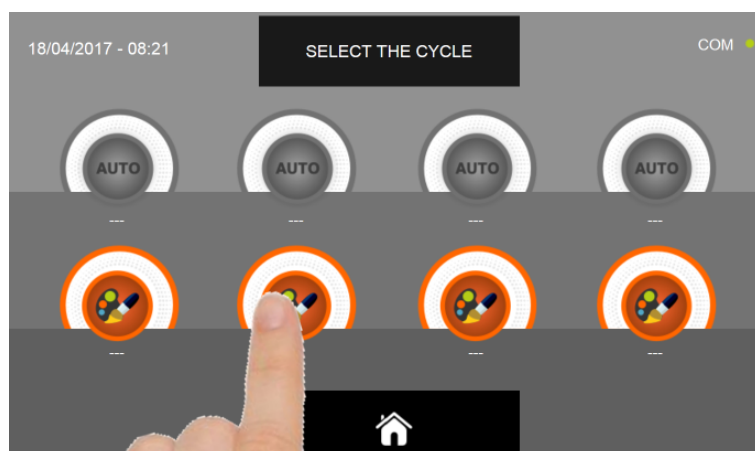
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona SCONGELAMENTO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'icona MANUALE.



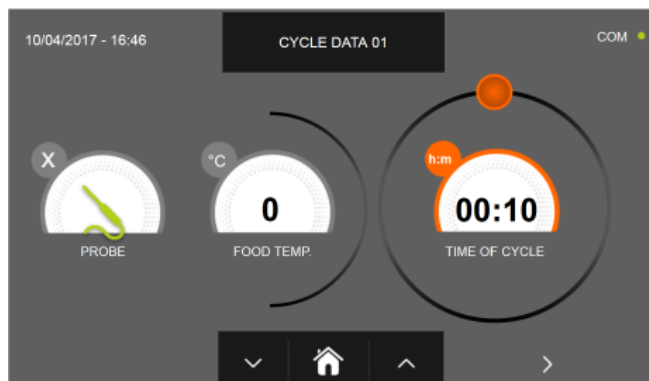
Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

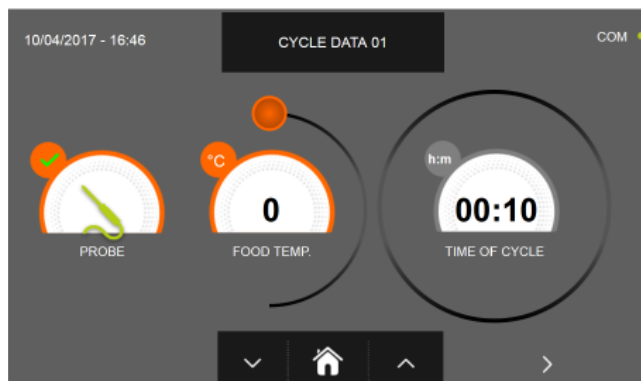
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Il ciclo MANUALE è di due tipologie :

- a- Ciclo manuale a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo manuale con sonda di temperatura



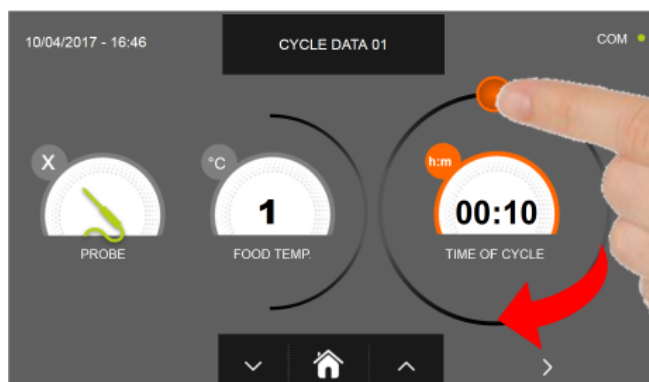
a- Ciclo manuale a tempo



b- Ciclo manuale con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura desiderato

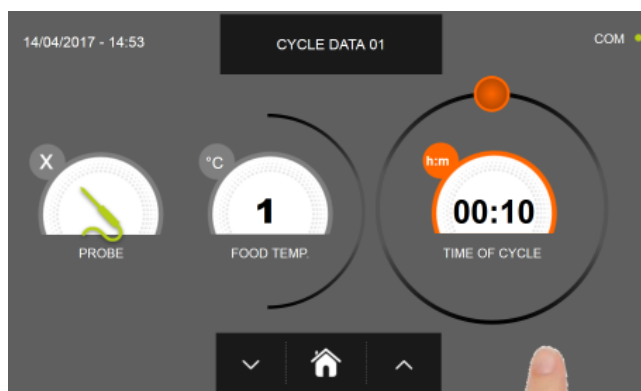


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

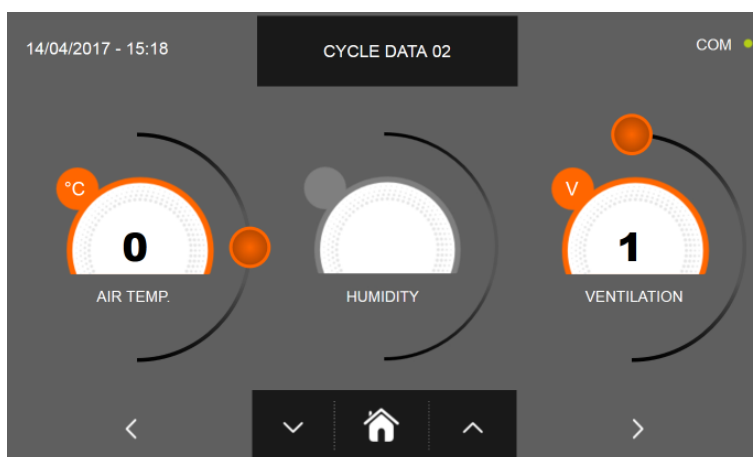
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



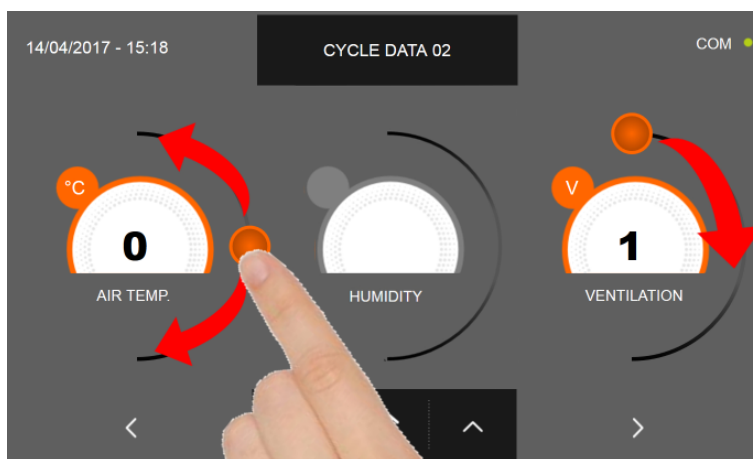
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

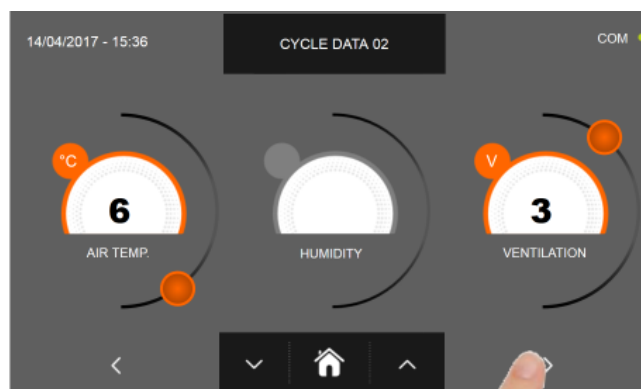


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione

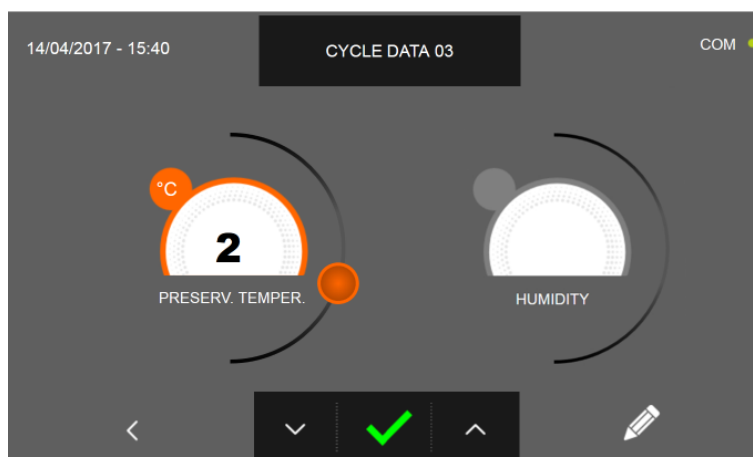


Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

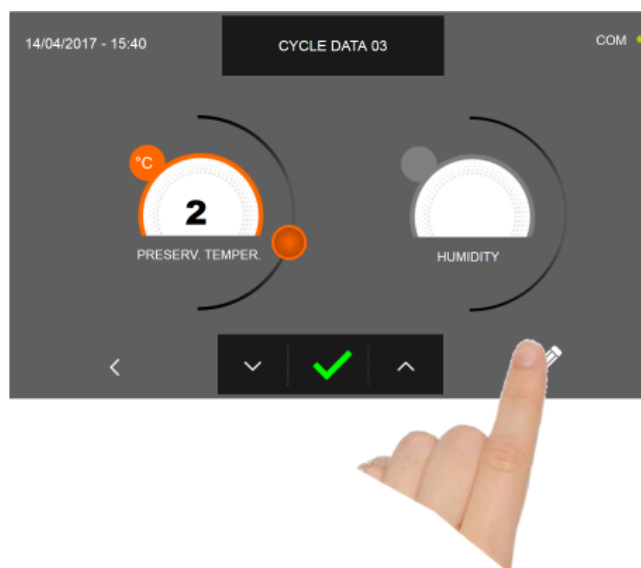


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

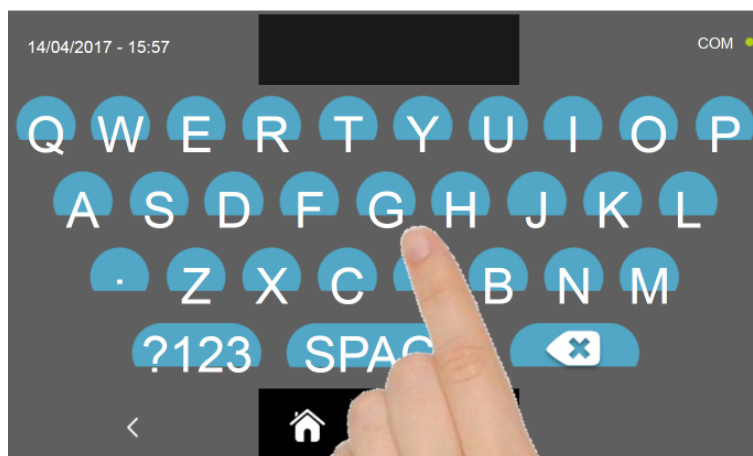


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

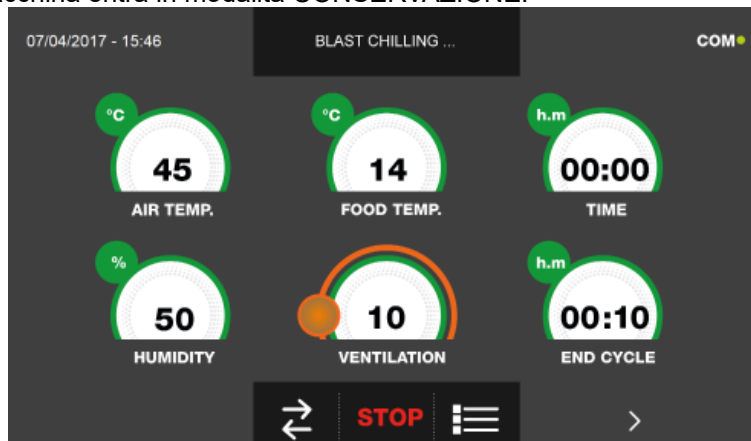
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo manuale a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo manuale con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



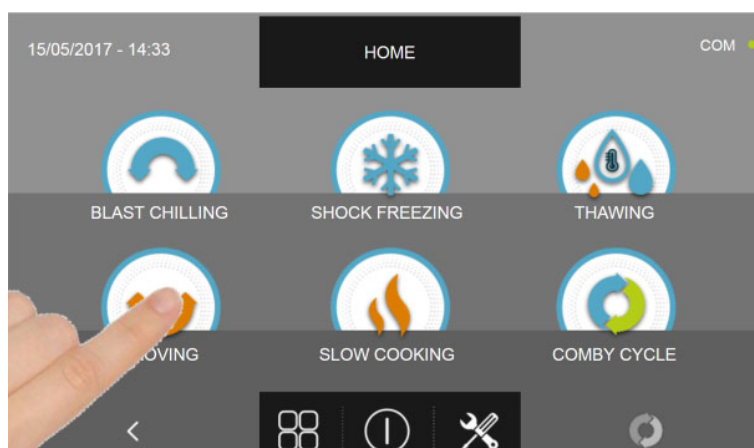
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

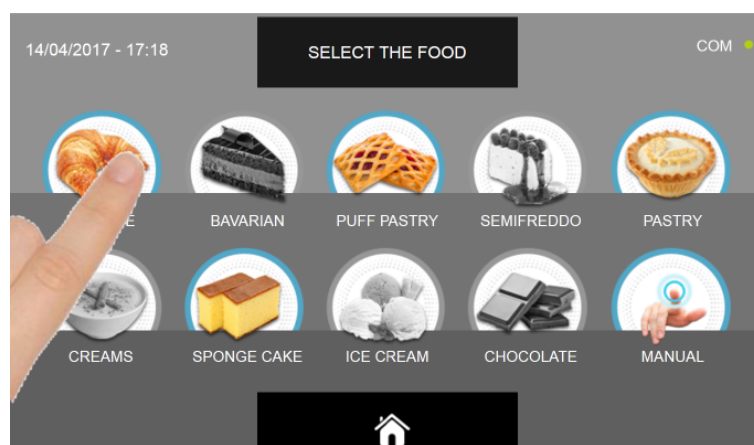
16.13 - CICLO DI LIEVITAZIONE PERSONALIZZATO

Il ciclo di LIEVITAZIONE serve per portare la temperatura in cella a valori compresi tra +15°C e +45°C.

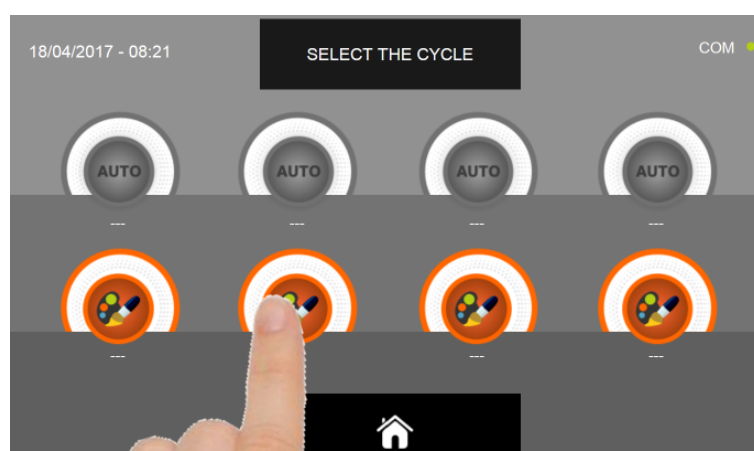
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona LIEVITAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

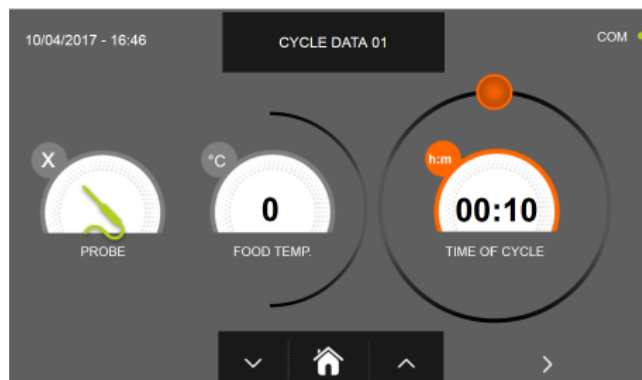


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

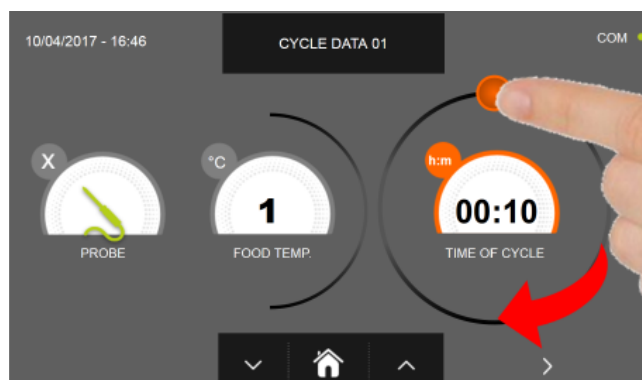
N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli PERSONALIZZATI sono solo a tempo



Ciclo personalizzato a tempo

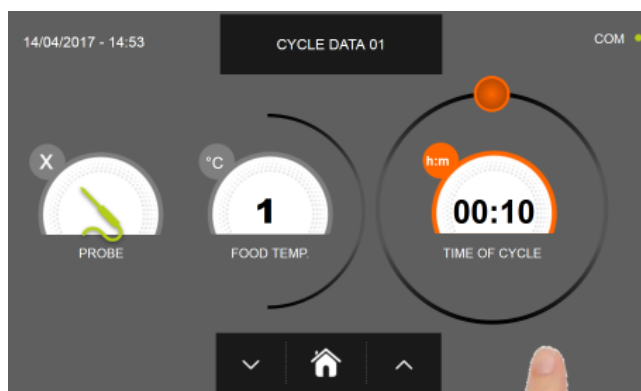


Impostare la durata ciclo muovendo il cursore come indicato in foto

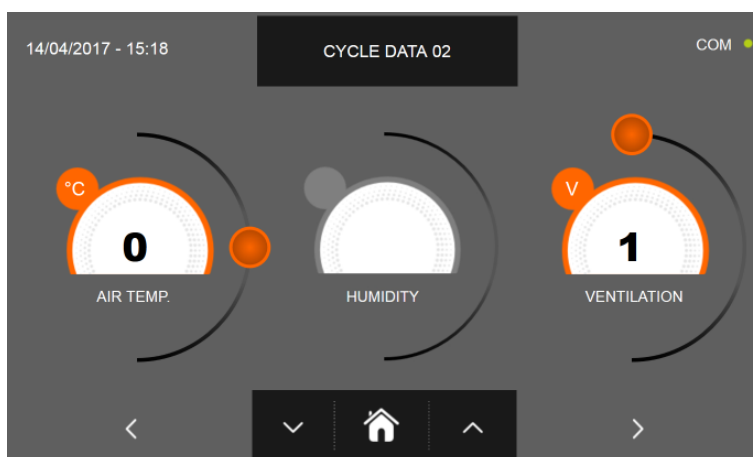


È possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti  e  a step ± 10 minuti

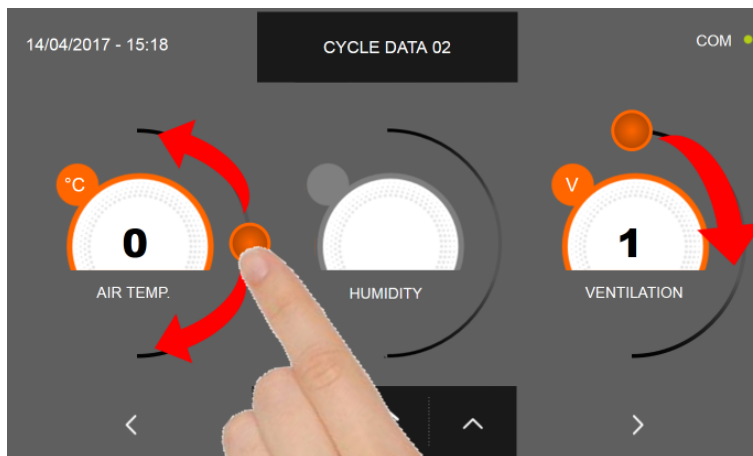
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

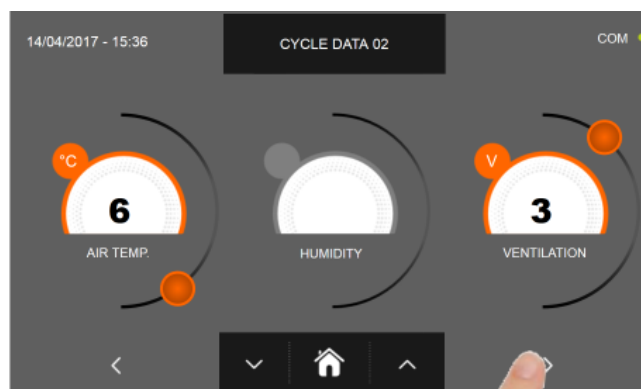


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione

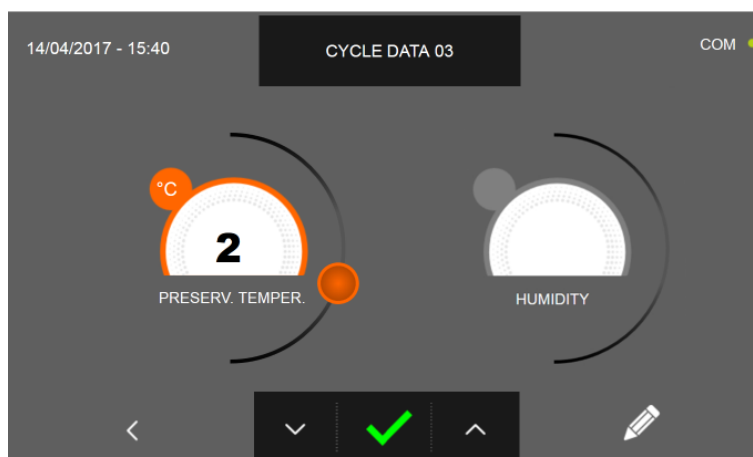


Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

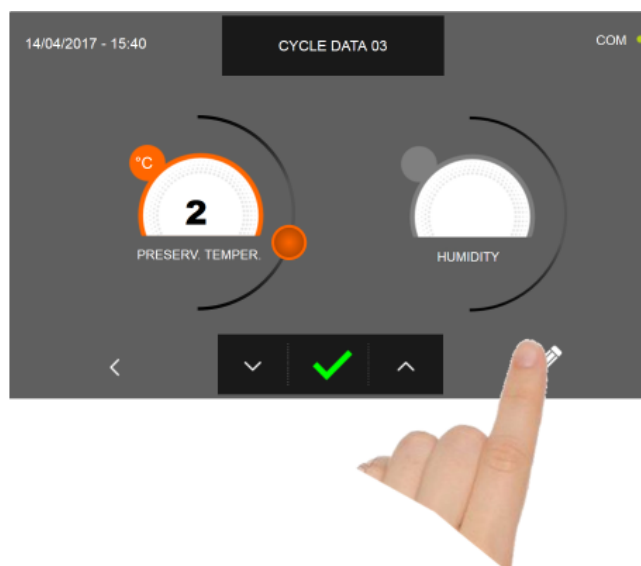


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

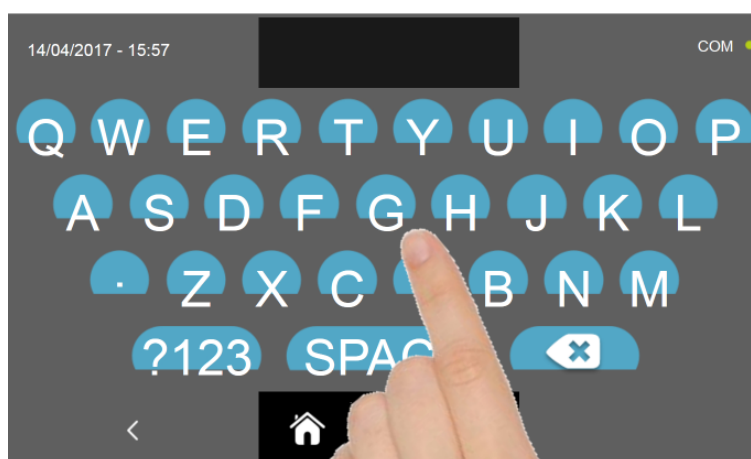


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



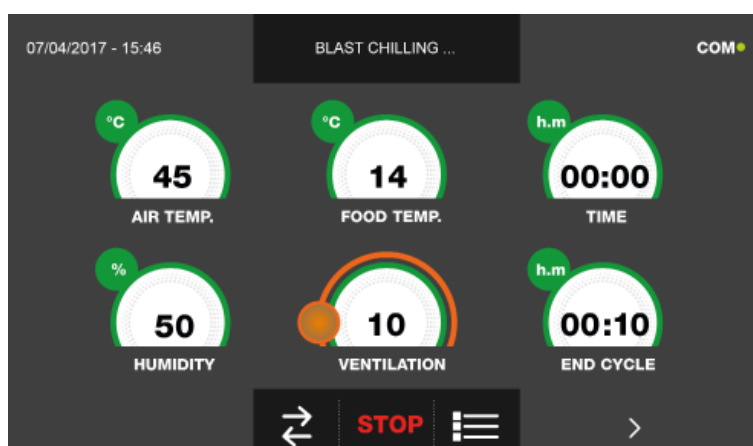
Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Dopo aver premuto l'icona verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.



Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set $1 \div 10$, agendo sul cursore come indicato in figura :



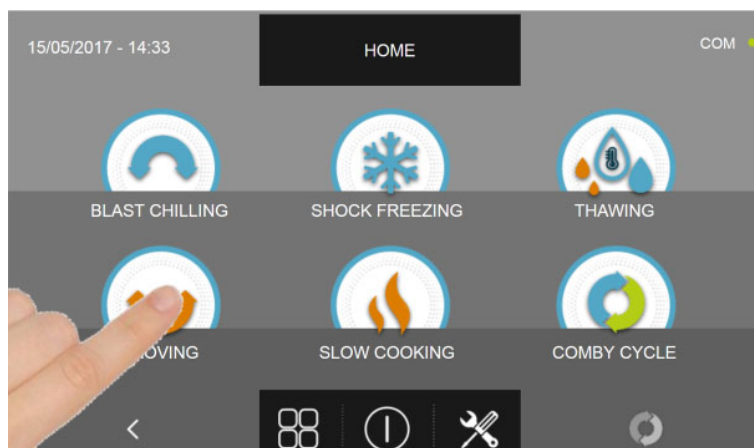
Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

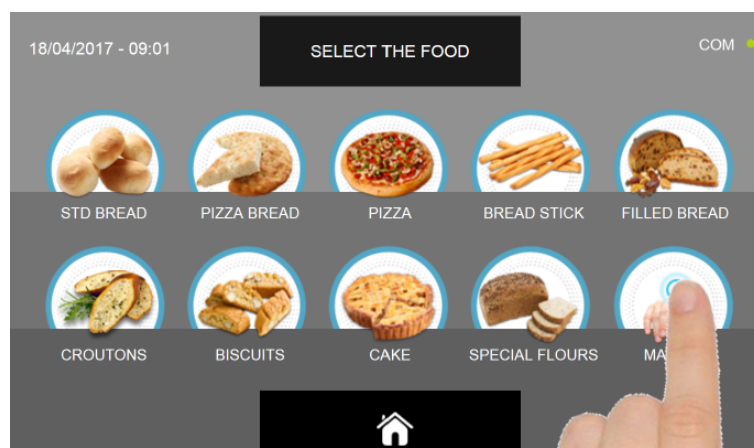
16.14 - CICLO DI LIEVITAZIONE MANUALE

Il ciclo di LIEVITAZIONE per portare la temperatura in cella a valori compresi tra +15°C e +45°C.

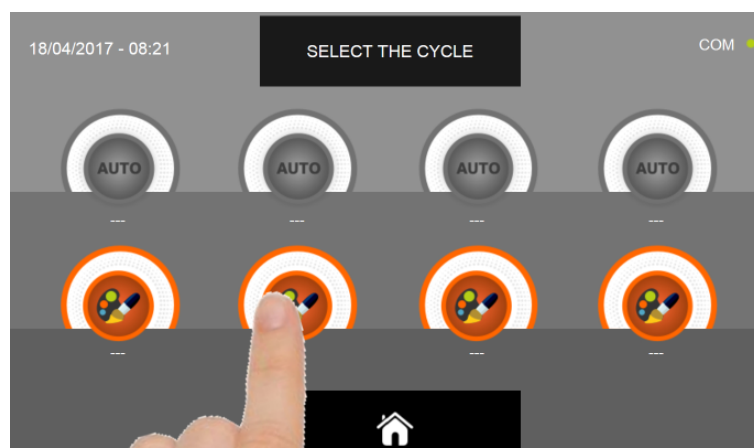
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona LIEVITAZIONE per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'icona MANUALE.

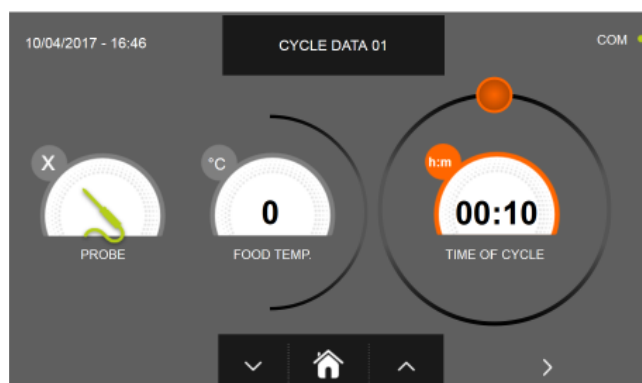


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

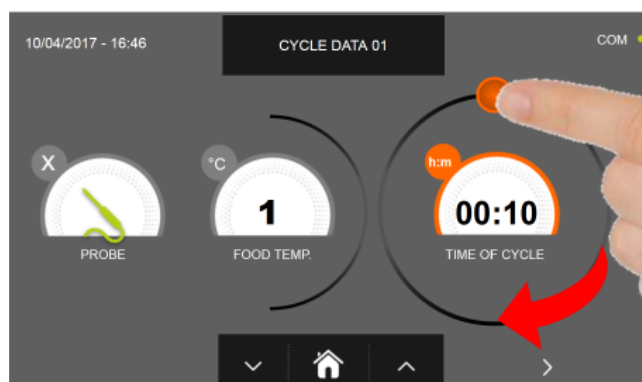
N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Il ciclo MANUALE è solo a tempo



Ciclo manuale a tempo



Impostare la durata ciclo muovendo il cursore come indicato in foto



È possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

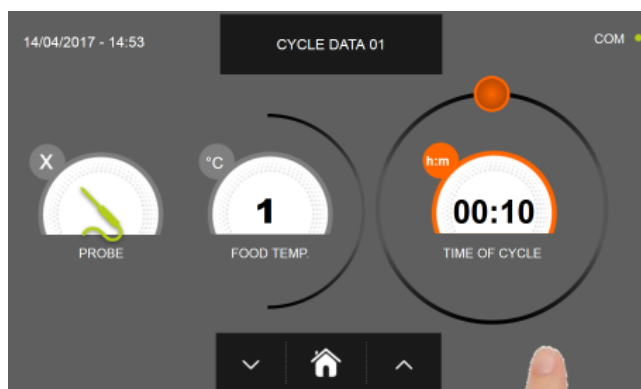


e

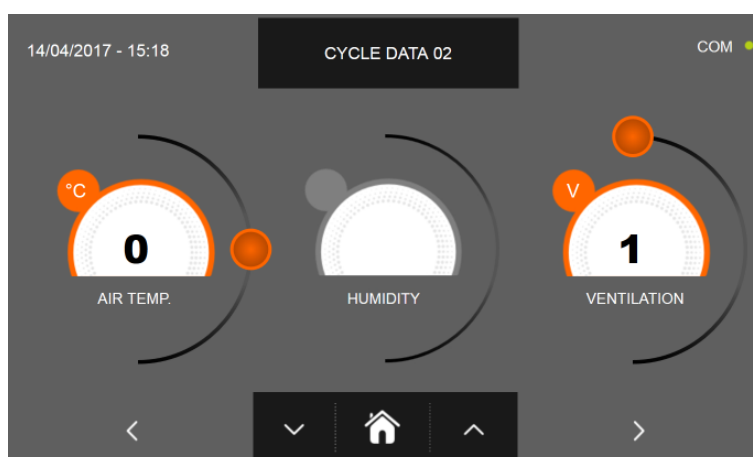


a step $\pm$ 10 minuti

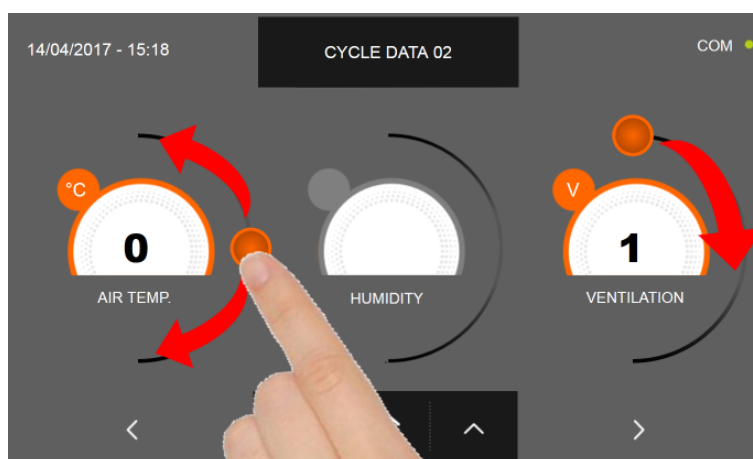
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

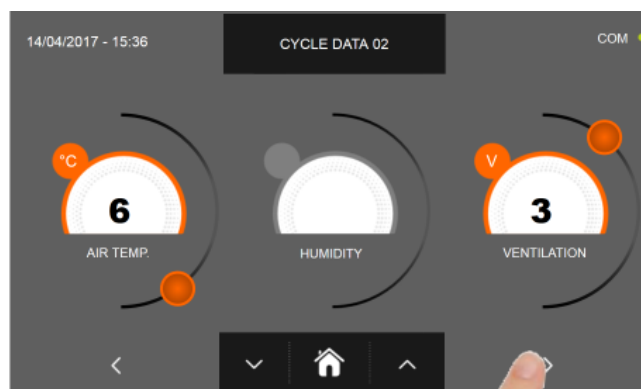


Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione

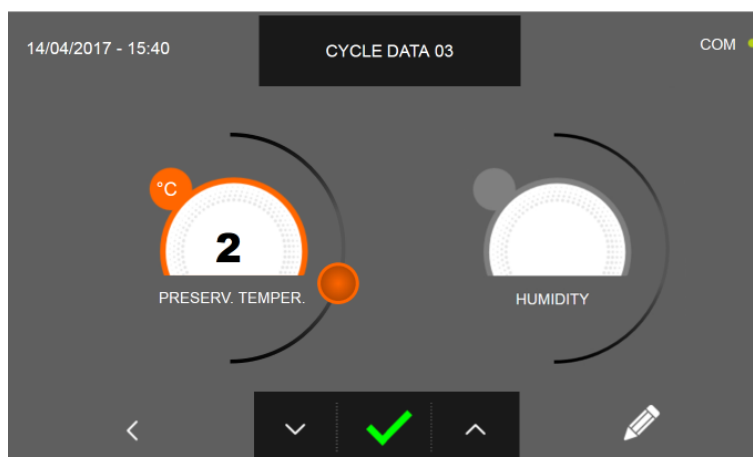


Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

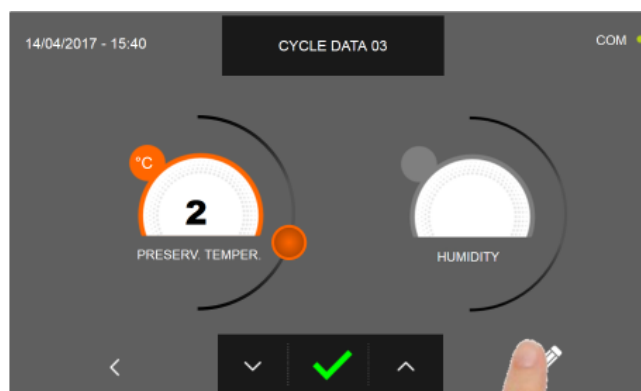


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare :
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

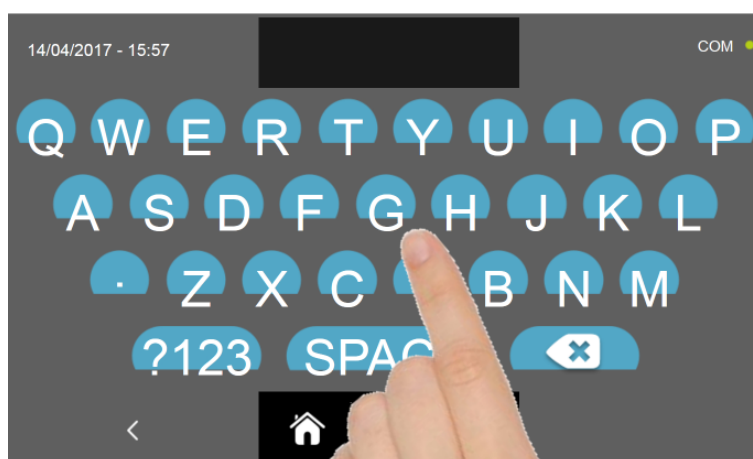


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



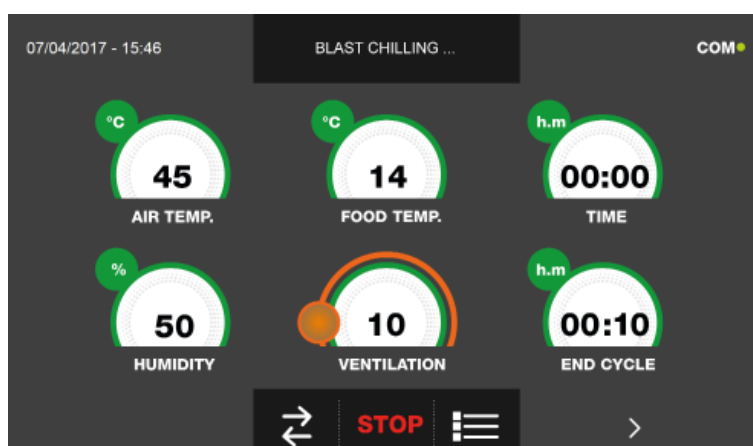
Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.

Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Dopo aver premuto l'icona verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.



Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set $1 \div 10$, agendo sul cursore come indicato in figura :



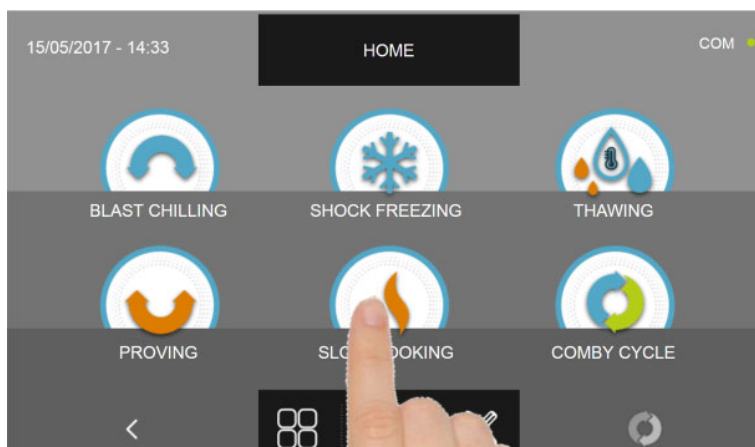
Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacia automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

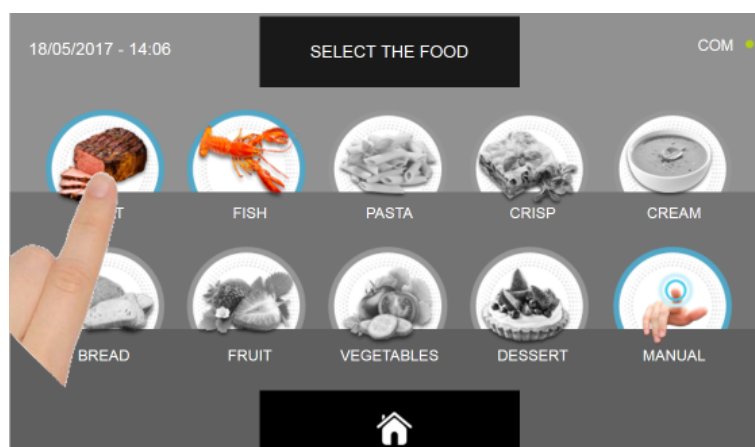
16.15 - CICLO DI COTTURA LENTA AUTOMATICO

Il ciclo di COTTURA LENTA ha la funzione di cucinare lentamente gli alimenti portando la temperatura che si vuole ottenere al cuore del prodotto a Max. 75°C.

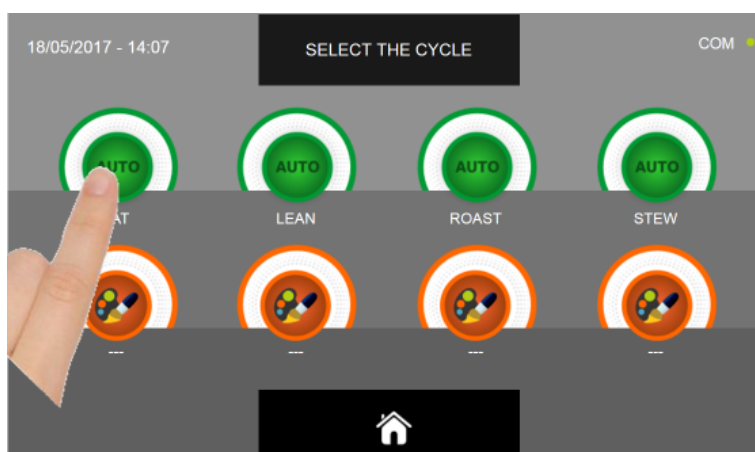
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere il pulsante di accensione come descritto nel capitolo 16.1. Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona COTTURA LENTA per accedere al relativo menù di selezioni

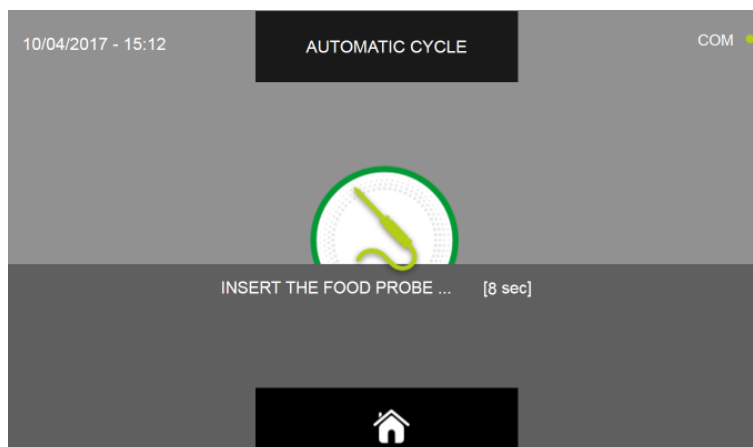


Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

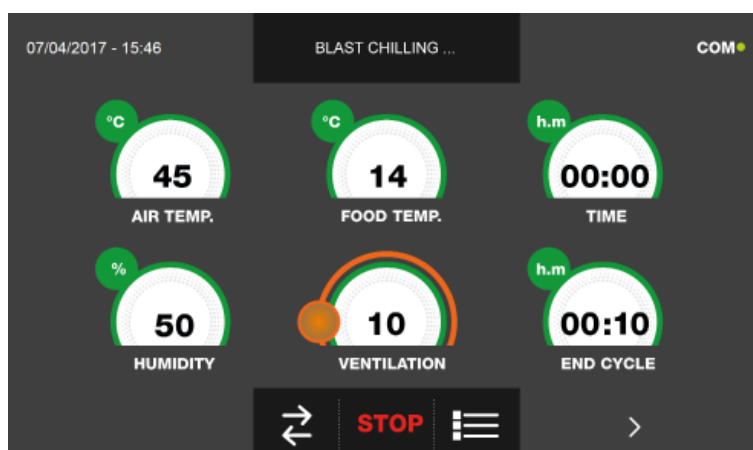


Selezionare l'icona verde (AUTO) specifica per l'alimento scelto

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Dopo aver selezionato l'alimento viene richiesto di inserire la sonda al cuore.
Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



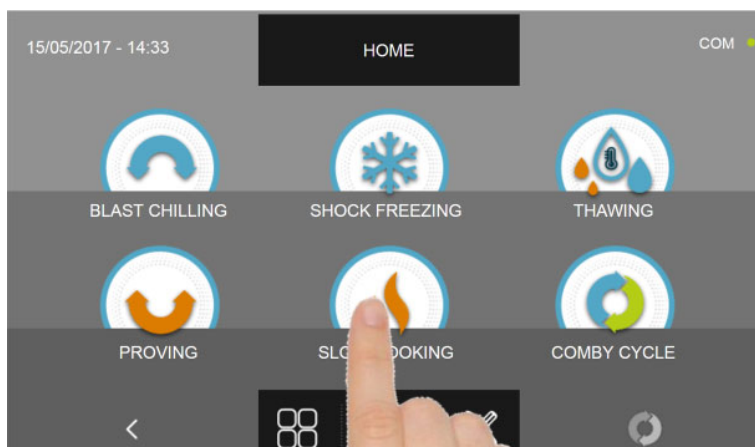
Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella preimpostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tace automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

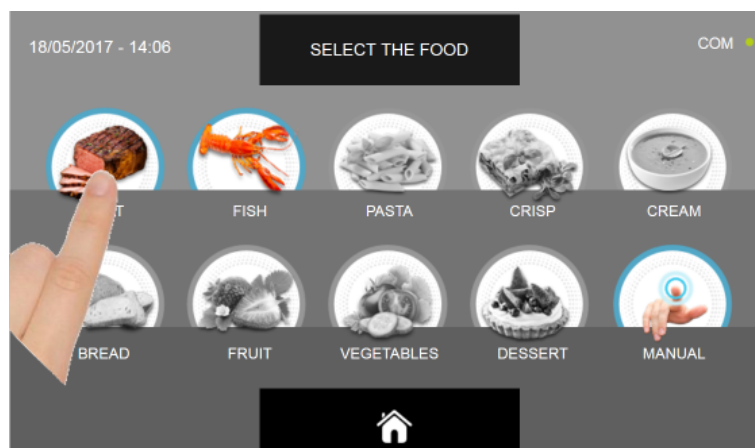
16.16 - CICLO DI COTTURA LENTA PERSONALIZZATO

Il ciclo di COTTURA LENTA personalizzato ha la funzione di cucinare lentamente gli alimenti in funzione dei parametri impostati dall'utente.

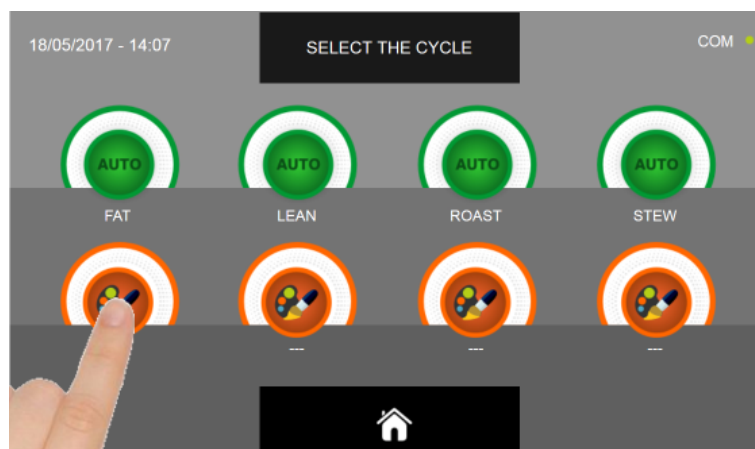
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona COTTURA LENTA per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

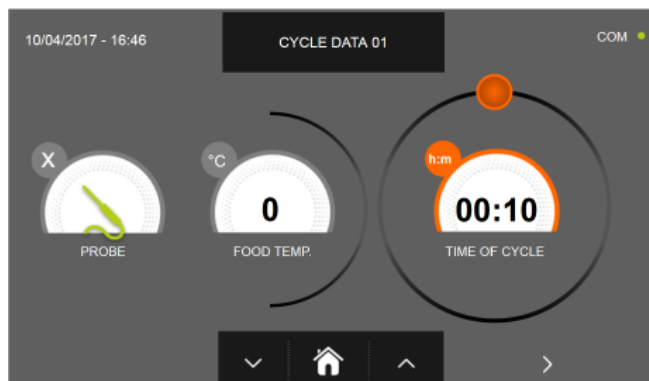


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

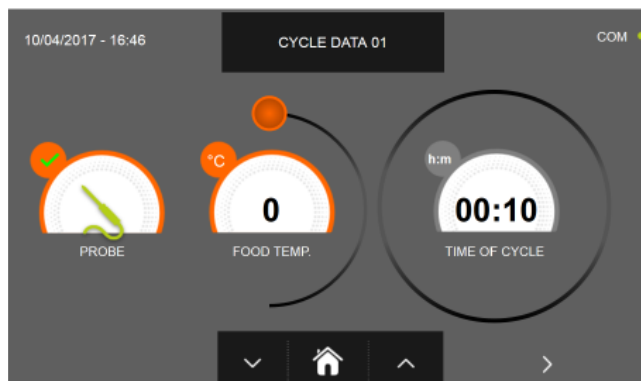
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli PERSONALIZZATI sono di due tipologie :

- a- Ciclo personalizzato a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura



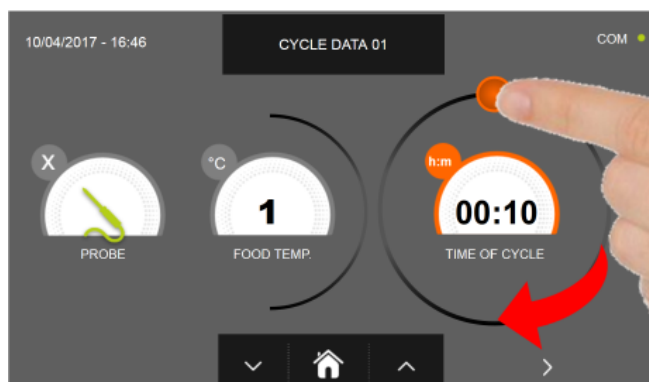
a- Ciclo personalizzato a tempo



b- Ciclo personalizzato con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura desiderato

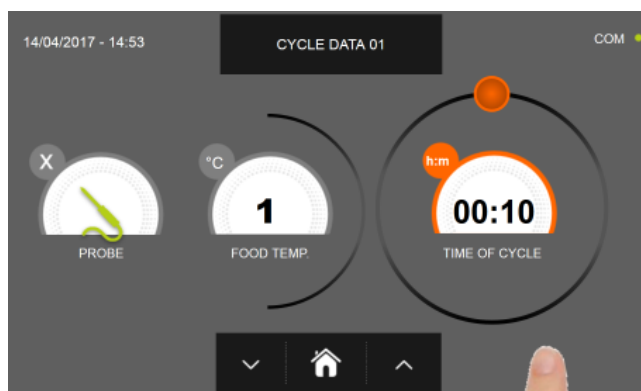


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

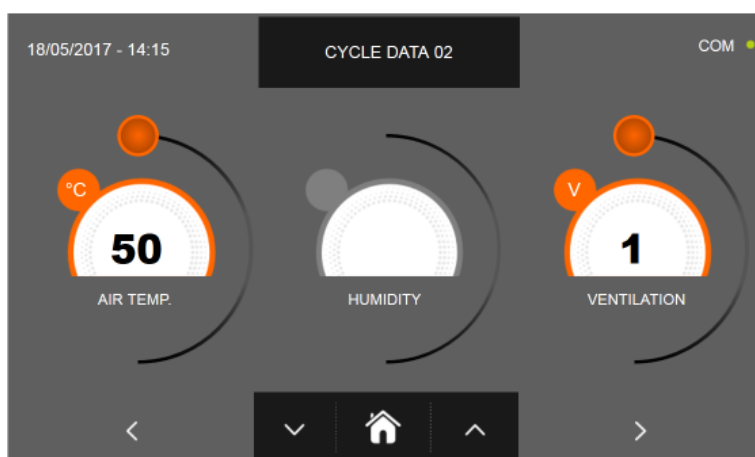
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



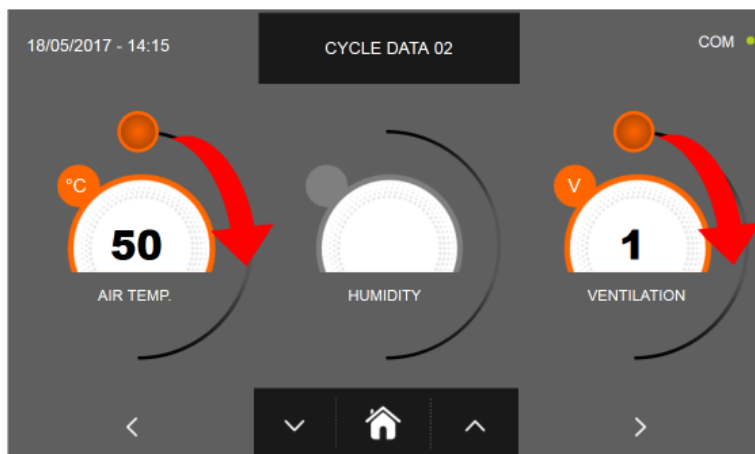
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente



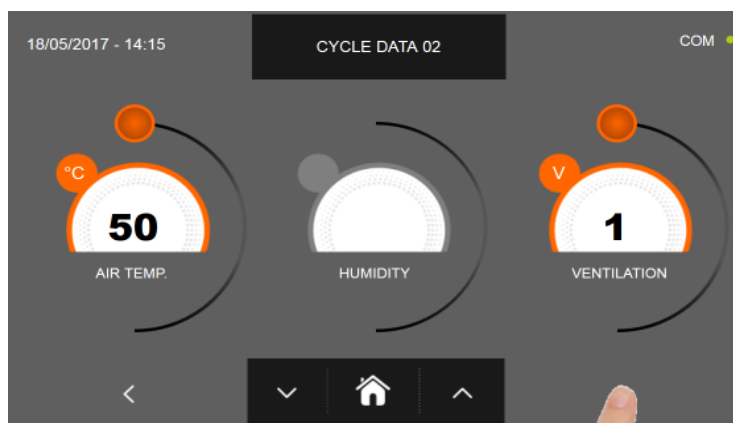
Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione



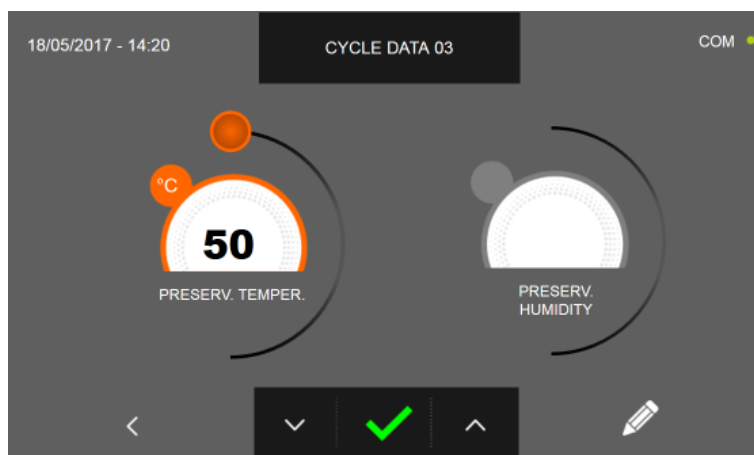
Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e 

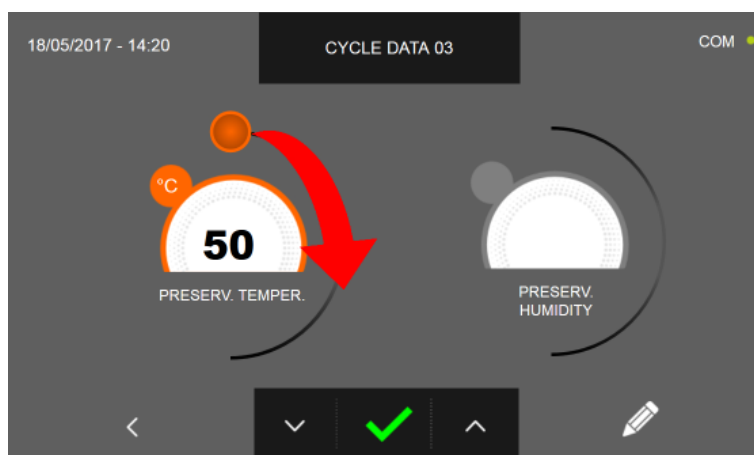
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

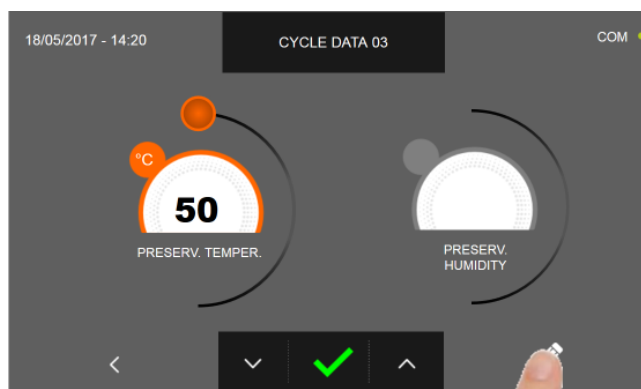


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare:
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

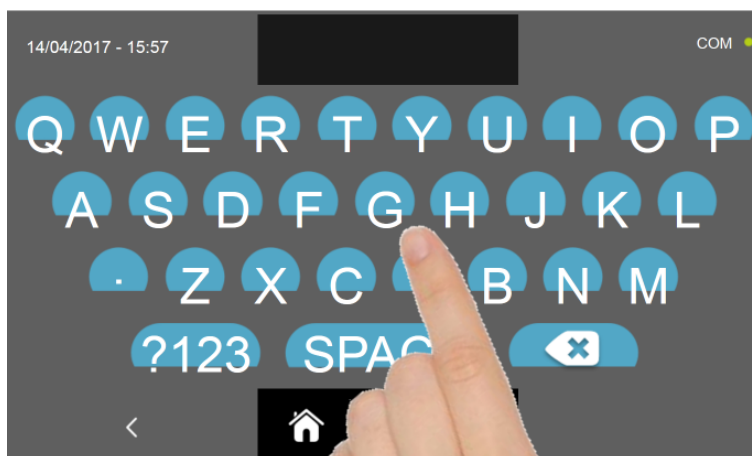


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare il valore muovendo il cursore come indicato in figura, oppure impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.

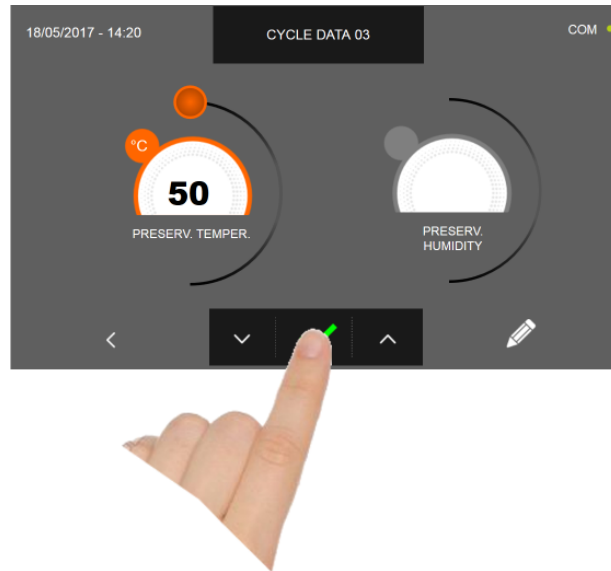


Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



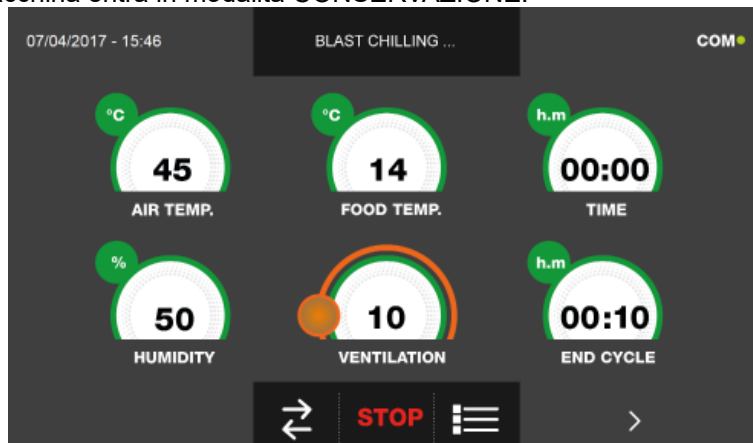
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo personalizzato a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo personalizzato con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set $1 \div 10$, agendo sul cursore come indicato in figura :



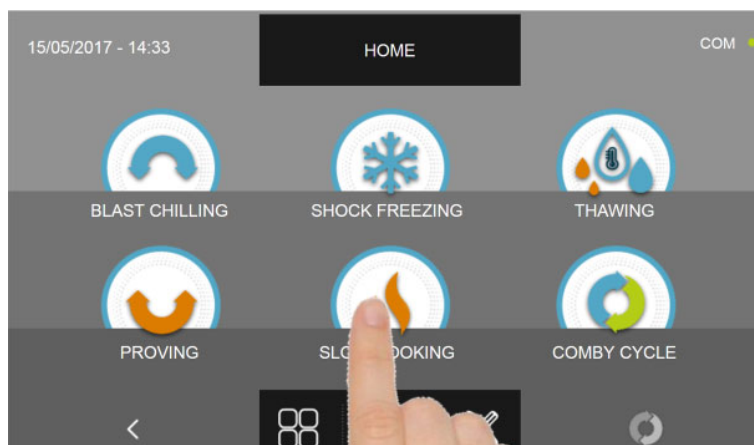
Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

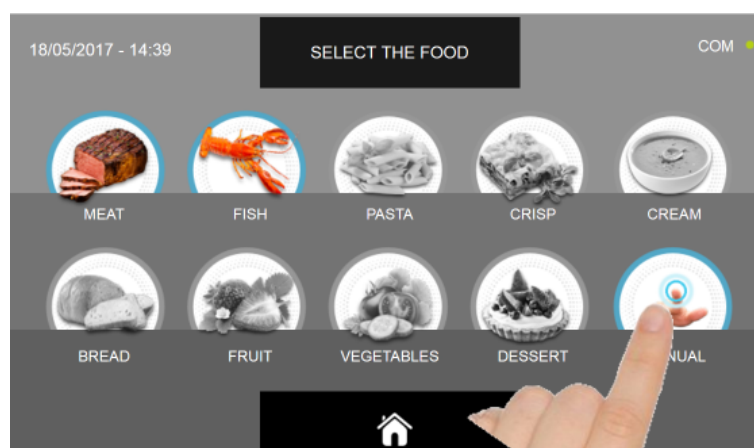
16.17 - CICLO DI COTTURA LENTA MANUALE

Il ciclo di COTTURA LENTA manuale ha la funzione di cucinare lentamente gli alimenti in funzione dei parametri impostati dall'utente.

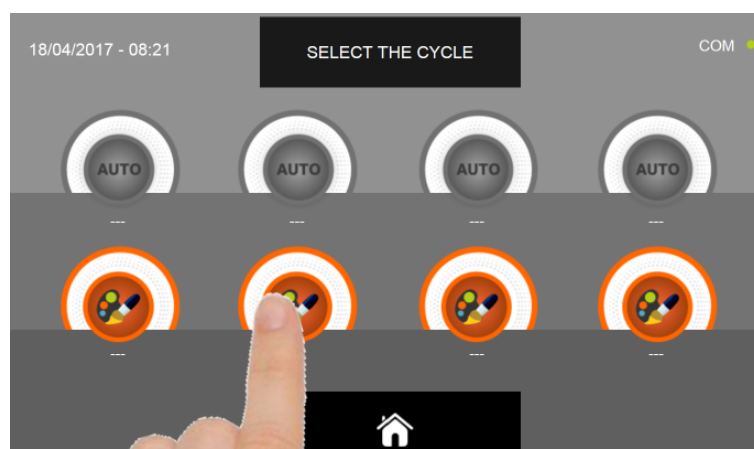
Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona COTTURA LENTA per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare l'icona MANUALE.



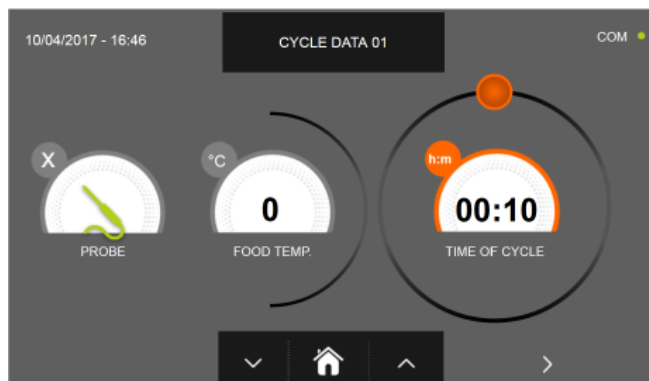
Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

N.B. I CICLI AUTOMATICI SONO DISATTIVATI

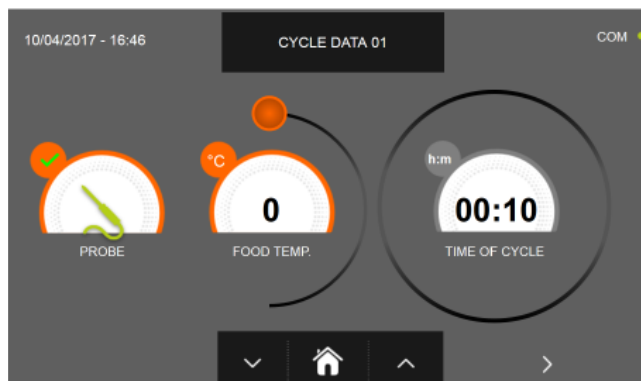
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I cicli MANUALI sono di due tipologie :

- a- Ciclo manuali a tempo (scelta preferenziale)
- b- Ciclo manuali con sonda di temperatura



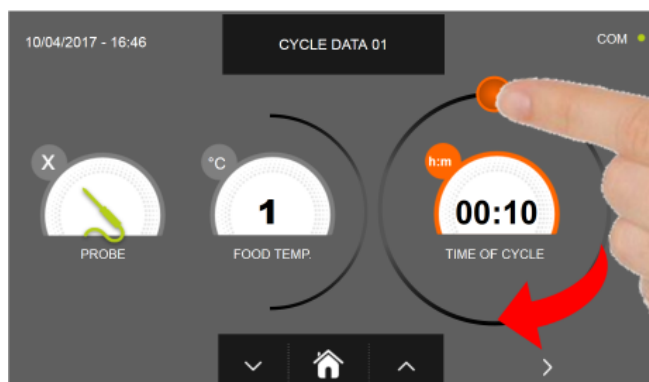
a- Ciclo manuali a tempo



b- Ciclo manuali con sonda di temperatura

N.B. Per poter scegliere il ciclo con sonda di temperatura, premere sull'icona SONDA, per ritornare alla selezione del tempo, premere nuovamente sull'icona SONDA.

Per impostare i valori di Tempo o di Temperatura, muovere il cursore come da foto seguenti :



a- Impostazione durata ciclo



b- Impostazione valore temperatura desiderato

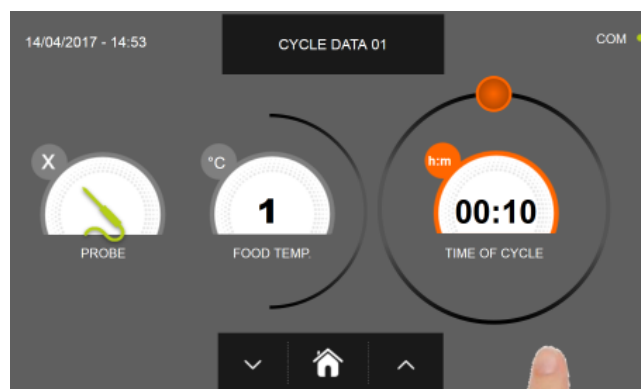


Per i valori di temperatura alimento e tempo, è possibile eseguire la regolazione fine tramite i pulsanti

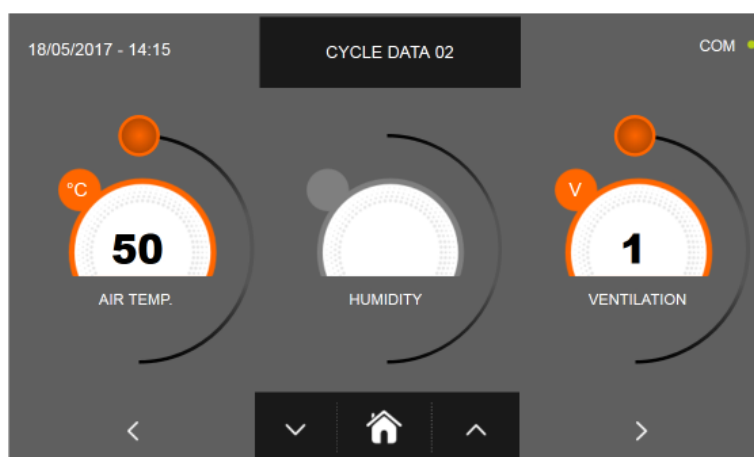
- Temperatura alimento regolazione a step $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Tempo ciclo regolazione a step ± 10 minuti



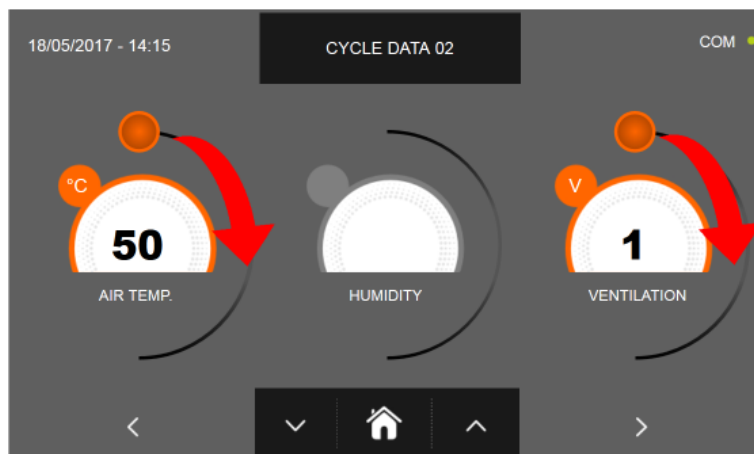
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente



Dalla seconda schermata di programmazione è possibile regolare :
 Temperatura in cella
 Umidità (temperature cella >0°C)
 Ventilazione

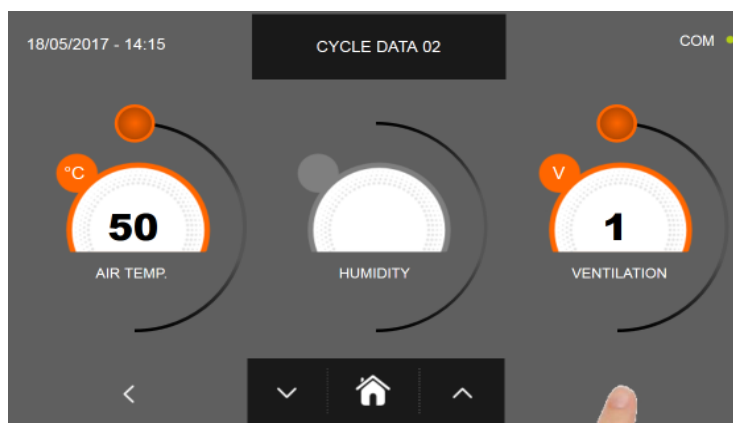


Come per i valori di impostati nella prima pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

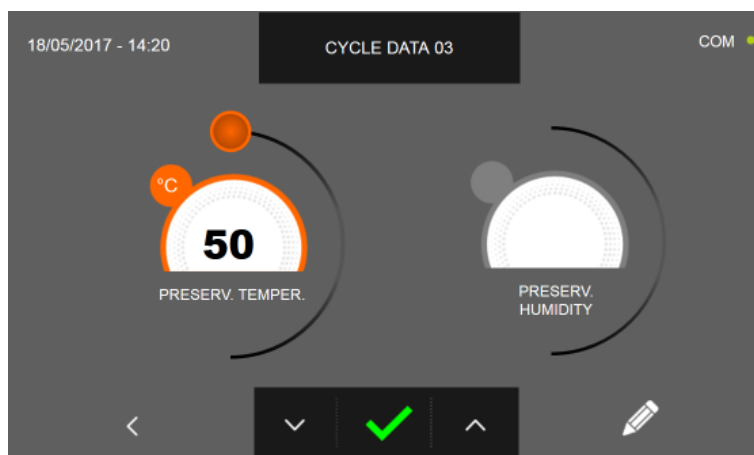
in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone



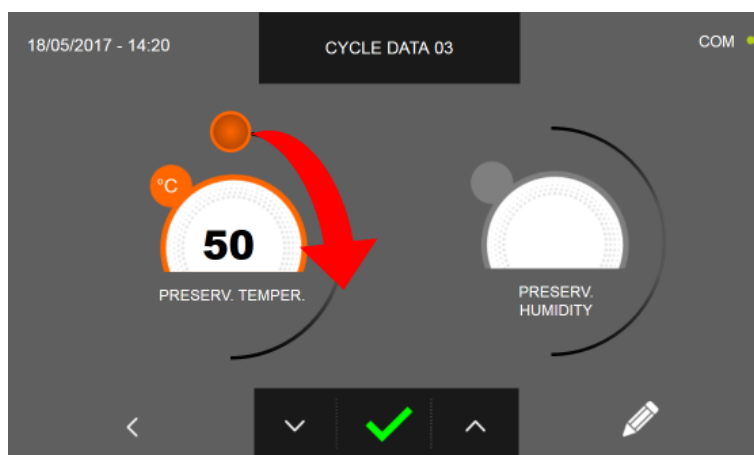
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per avanzare alla terza schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente

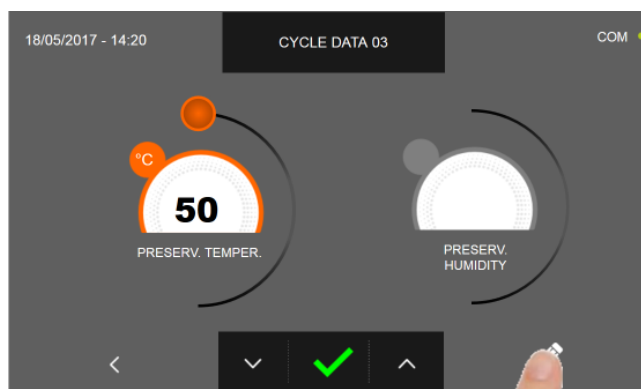


Dalla terza schermata di programmazione è possibile regolare:
Temperatura di conservazione a fine ciclo
Umidità (temperature cella >0°C)

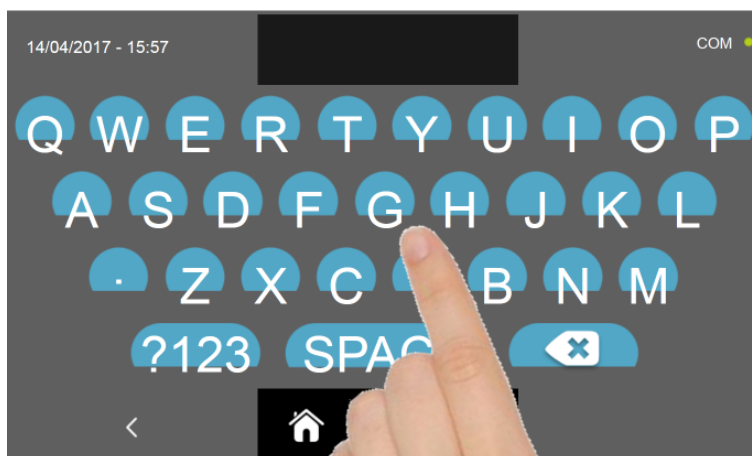


Come per i valori di impostati nelle precedenti pagine di programmazione, regolare il valore muovendo il cursore come indicato in figura, oppure impostare i valori tramite le icone  e 

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



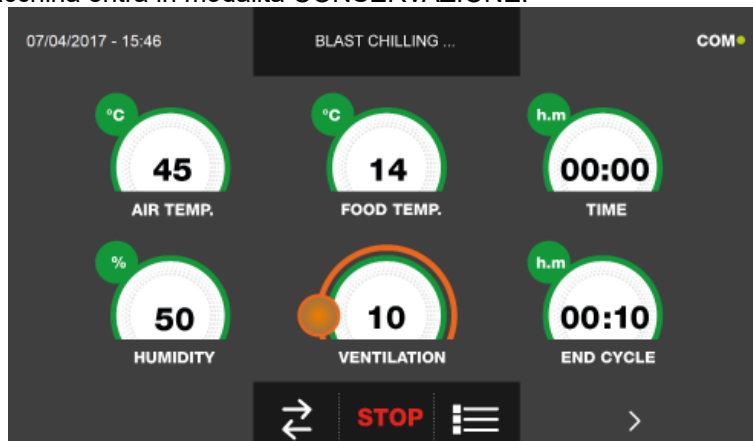
Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Se era stato scelto un ciclo manuale a tempo, dopo aver premuto l'icona  verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.



Se viceversa era stato scelto un ciclo manuale con sonda di temperatura, dopo aver premuto l'icona  viene richiesto di inserire la sonda alimento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO.

Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l'effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzata la schermata con i dati di funzionamento. Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto maggiore o uguale a quella impostata. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

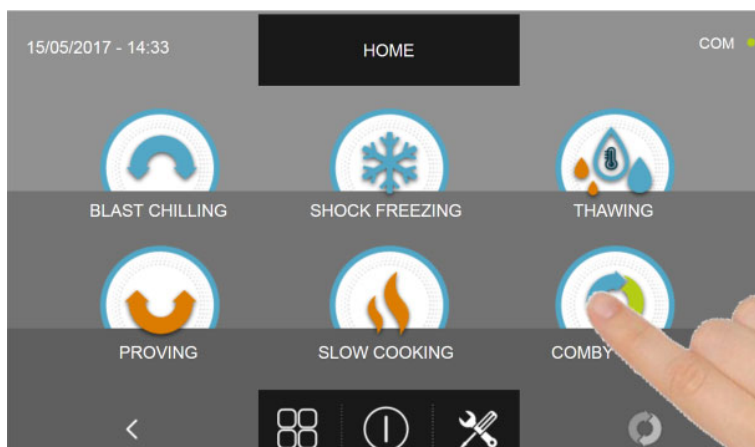
Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

16.18 - CICLO COMBINATO

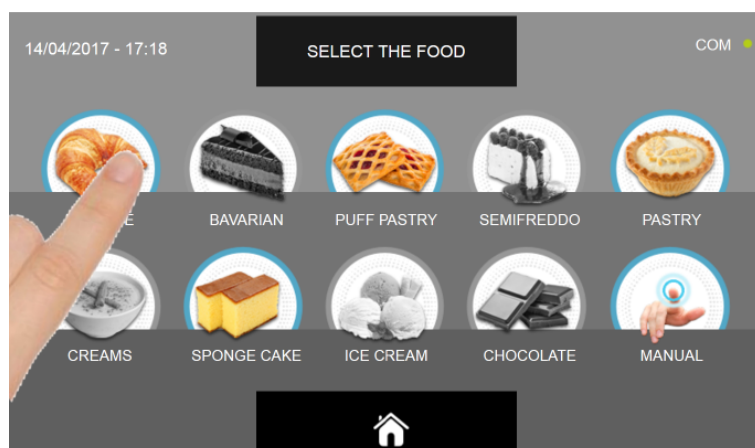
L'abbattitore multifunzione prevede la possibilità di gestire dei cicli di funzionamento di tipo COMBINATO, ovvero è possibile programmare una sequenza di cicli di abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e/o cottura lenta, fino a un massimo di 6 step di programmazione.

Da macchinario in modalità STAND-BY, premere l'icona di accensione come descritto nel capitolo 16.1.

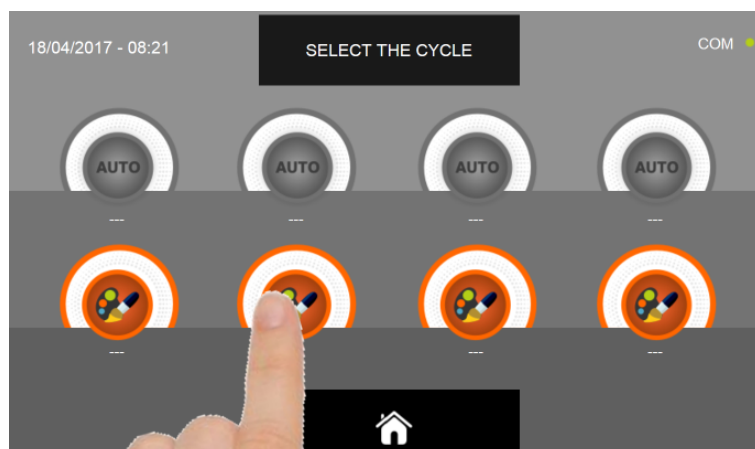
Una volta avuto accesso alla schermata di HOME PAGE procedere come segue:



Premere l'icona COMBINATO per accedere al relativo menù di selezioni



Selezionare una delle categorie di alimenti presenti nel menù.

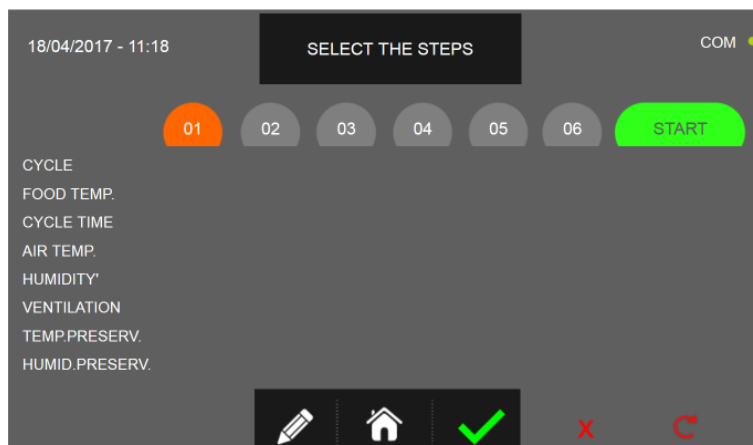


Selezionare l'icona di impostazione di un ciclo PERSONALIZZATO

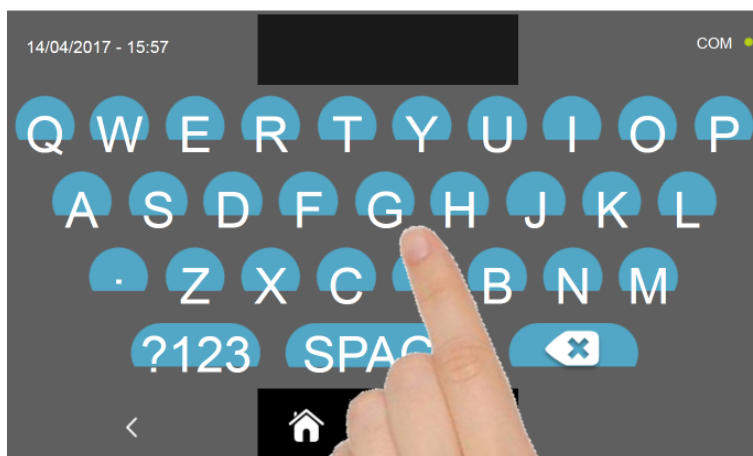
N.B. I cicli AUTOMATICI sono disabilitati in questa fase di impostazione

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Una volta selezionata il ciclo personalizzato, viene mostrata a display la schermata con le fasi di programmazione



Premere l'icona  per registrare il nome del ciclo personalizzato e renderlo accessibile per utilizzi futuri.



Con la tastiera immettere il nome del ciclo e poi premere l'icona  per ritornare alla schermata di programmazione del ciclo.



Per cancellare il ciclo appena impostato, prima dell'avvio del ciclo stesso, premere l'icona .

A questo punto, nella schermata di HOME PAGE l'icona del ciclo combinato risulterà grigia e quindi non selezionabile



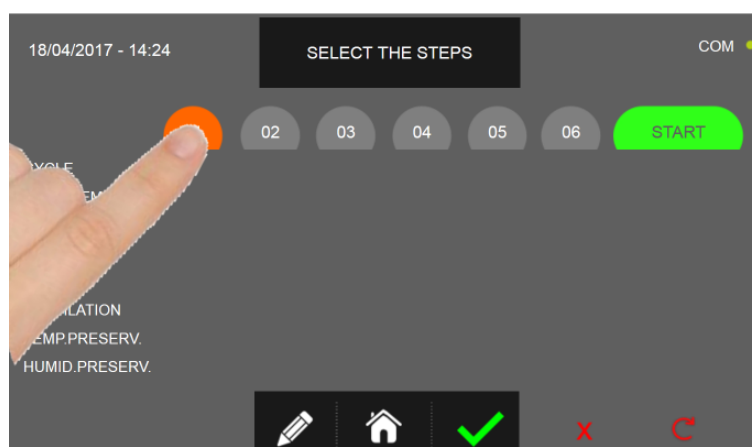
. Questa situazione indica che la programmazione del ciclo combinato è ancora in corso, per cui le selezioni di altri cicli saranno registrate nello step 1 o successivi.



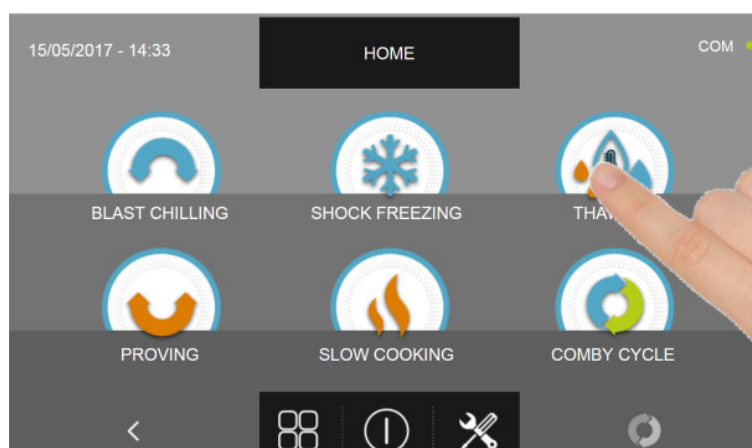
Per cancellare completamente le impostazioni eseguite fino a quel momento, premere l'icona  presente nella HOME PAGE.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

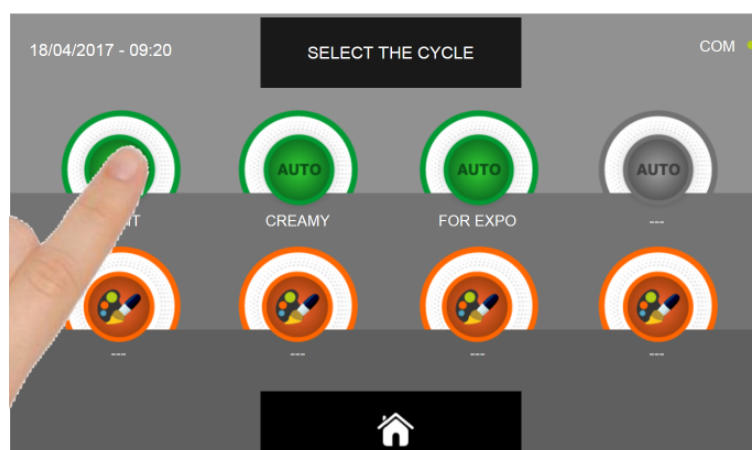
Per poter selezionare le varie tipologie di cicli, procedere come segue e come spiegato precedentemente per i singoli casi.



Selezionare il ciclo di partenza premendo l'icona dello STEP che si desidera impostare



Selezionare la tipologia di ciclo da svolgere



In base al ciclo scelto e alla scelta iniziale del tipo di alimento, saranno presenti cicli AUTOMATICI e/o PERSONALIZZATI. Selezionare l'icona del ciclo desiderato. Se si sceglie il ciclo AUTOMATICO procedere come spiegato ai capitoli 16.4, 16.7, 16.10 e 16.16. Se si sceglie un ciclo PERSONALIZZATO procedere come spiegato ai capitoli 16.5, 16.8, 16.11, 16.13 e 16.16. Se si sceglie un ciclo Manuale, procedere come spiegato ai capitoli 16.6, 16.9, 16.12, 16.14 e 16.17.

Una volta terminata la programmazione dello STEP 1, procedere a selezionare gli step successivi e ripetere le selezioni delle varie impostazioni come spiegato per lo STEP 1.

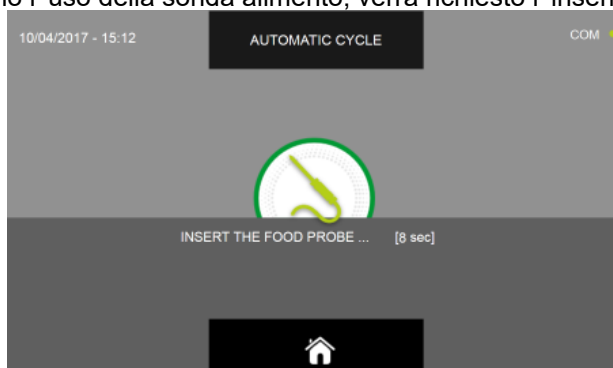
Impostare il valore di temperatura di conservazione solo per l'ultimo step del ciclo combinato.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

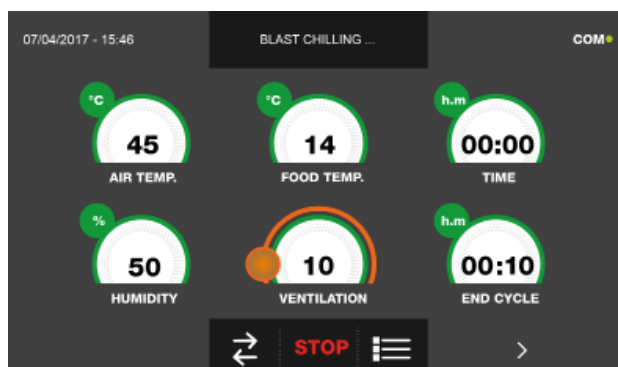
Una volta impostate tutte le fasi del ciclo combinato, premere l'icona di conferma per iniziare il ciclo.



Se i cicli prevedono l'uso della sonda alimento, verrà richiesto l'inserimento della sonda.



Una volta rilevata la sonda, il ciclo si avvia automaticamente



Quando il ciclo comincia viene visualizzata la schermata con i dati di funzionamento.

Per visualizzare il grafico delle temperature, gli input/output, la lista parametri o la funzione multilevel, fare riferimento al paragrafo 16 - CICLI DI FUNZIONAMENTO. Durante l'esecuzione del ciclo, è possibile variare il valore di ventilazione, con set 1 ÷ 10, agendo sul cursore come indicato in figura :

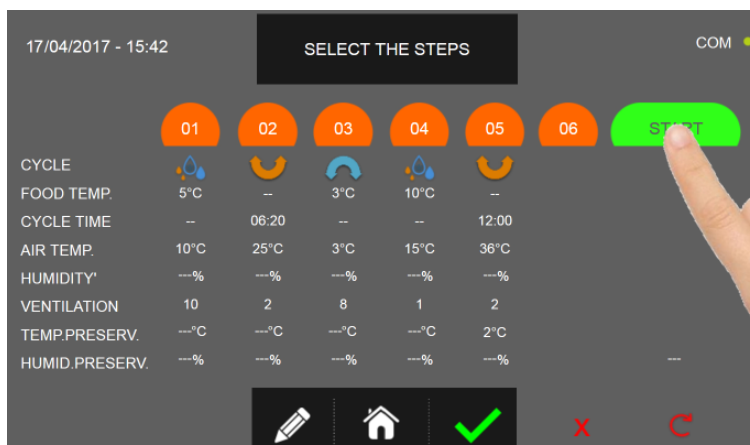


Il ciclo combinato terminerà quando anche l'ultimo step sarà ultimato e viene comunicato con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE con le impostazioni di conservazione regolate nell'ultimo STEP programmato.

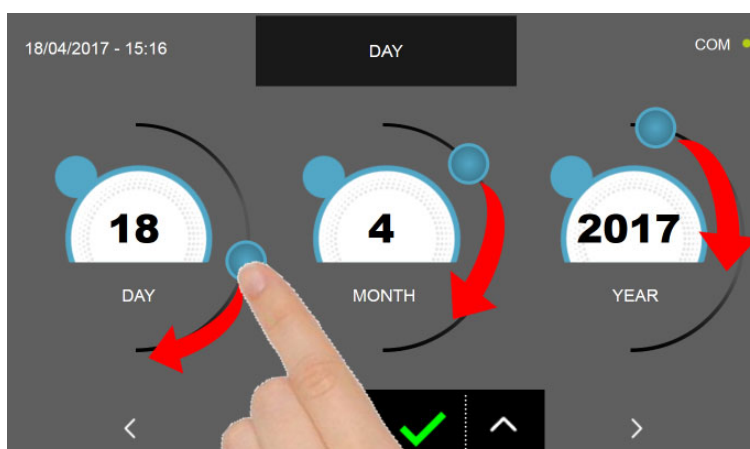
Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Nel caso si volesse ritardare la partenza del ciclo :

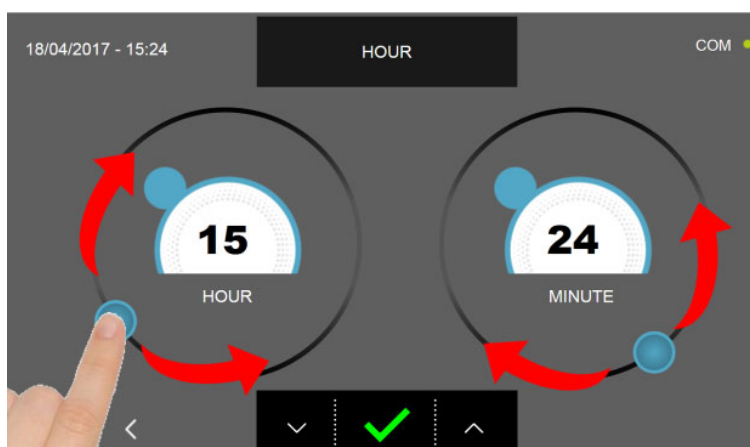


Premere l'icona START per accedere alle pagine di impostazione della data e dell'ora prevista per l'inizio del ciclo



Regolare i valori muovendo i cursori, oppure tramite le icone e . Premere l'icona per avanzare alla

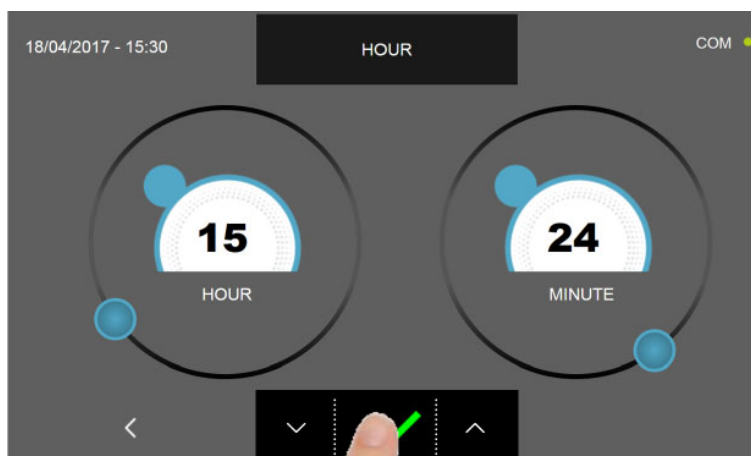
seconda schermata di programmazione del ciclo, oppure per tornare alla schermata precedente.



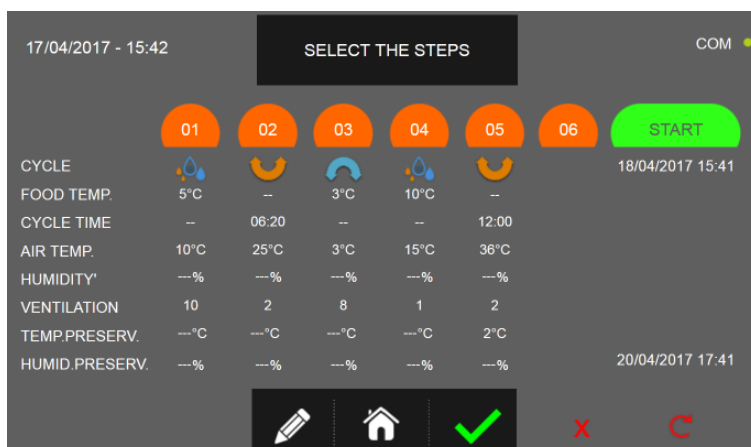
Regolare i valori muovendo i cursori, oppure tramite le icone e . Premere l'icona per confermare

le selezioni appena effettuate, premere l'icona per tornare alla schermata precedente e modificare i valori impostati.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Premere l'icona di conferma per salvare la data e l'ora per la partenza ritardata del ciclo combinato. Nella schermata di riepilogo delle impostazioni, vengono mostrate la data e l'ora di inizio oltre che alla data e all'ora di fine ciclo.



Il ciclo a questo punto comincerà alla data e all'ora impostata.

È possibile anche far iniziare immediatamente il ciclo, premendo l'icona



Premere invece l'icona



per cancellare tutte le impostazioni fino ad ora immesse.

Per annullare la partenza ritardata premere l'icona



Per modificare il nome dato al ciclo combinato premere l'icona



e ripetere quanto illustrato all'inizio del capitolo 16.18.

Per ritornare alla schermata di HOME PAGE, premere l'icona

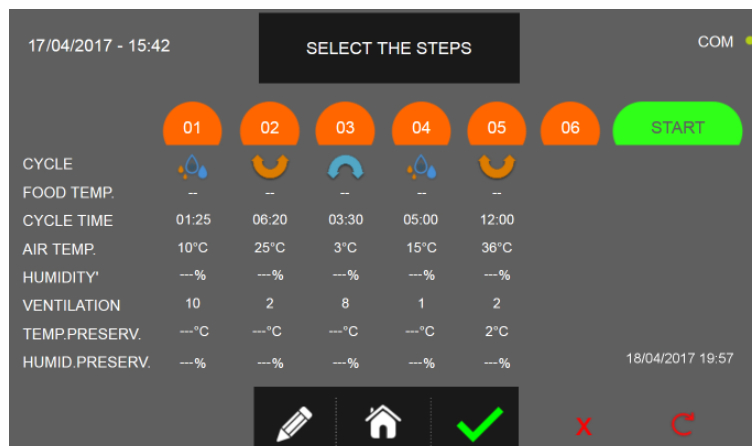


, seguire le indicazioni fornite all'inizio del capitolo 16.18 per cancellare il ciclo o continuare con le impostazioni degli STEP.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Se si imposta un ciclo combinato composto da soli cicli a tempo, il software calcola in automatico la data e l'ora a cui terminerà l'ultimo step impostato. Si ricorda che terminato l'ultimo ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE con le impostazioni di conservazione regolate nell'ultimo STEP programmato.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.



L'ultimo step programmato, terminerà alla data e ora riportate in basso a destra. ES.

18/04/2017 19:57

Come anticipato, per questa funzione è necessario impostare solo cicli personalizzati o manuali **a tempo**.

Se negli step di programmazione viene inserita una o più fasi automatiche o personalizzate/manuali a temperatura, il calcolo non verrà eseguito e al posto della data e ora di fine ciclo, viene riportato il valore “---”.

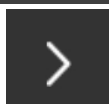
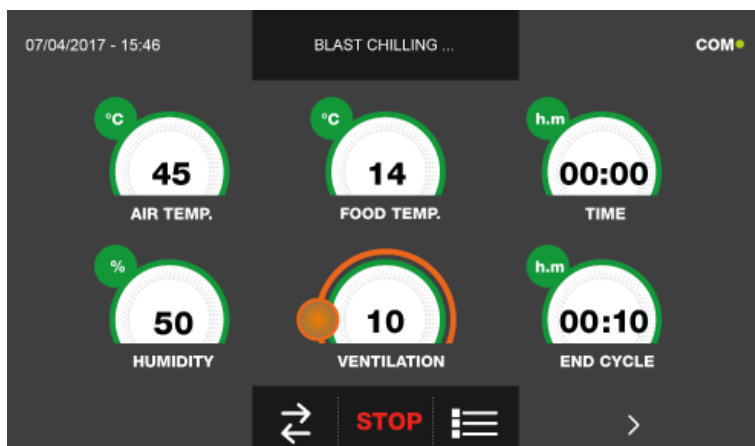


16.19 - FUNZIONE MULTILEVEL

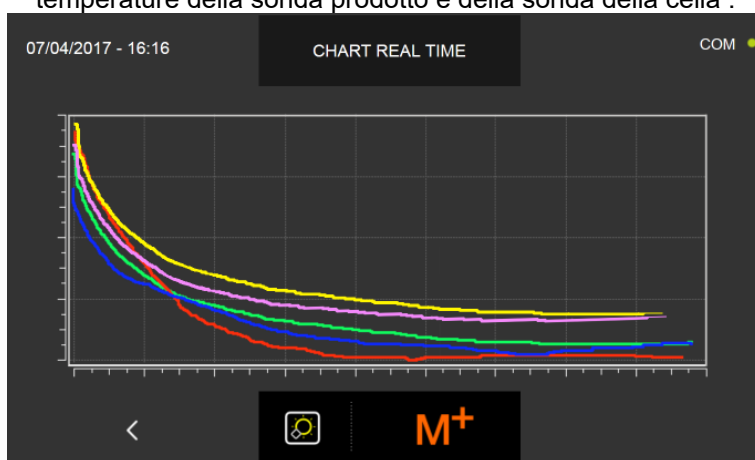
Durante l'esecuzione di un ciclo, è disponibile la funzione MULTILEVEL: per ogni teglia è possibile impostare un timer per la segnalazione di fine ciclo, l'utente viene avvisato dal suono del buzzer quando una teglia ha terminato il suo ciclo e va quindi rimossa dall'abbattitore. Il buzzer si tace automaticamente dopo 60 secondi o dopo aver aperto la porta per rimuovere la teglia.

Si ricorda che al termine dell'ultimo timer, il macchinario passa automaticamente in CONSERVAZIONE.

Avviare un ciclo come spiegato nei relativi capitoli.



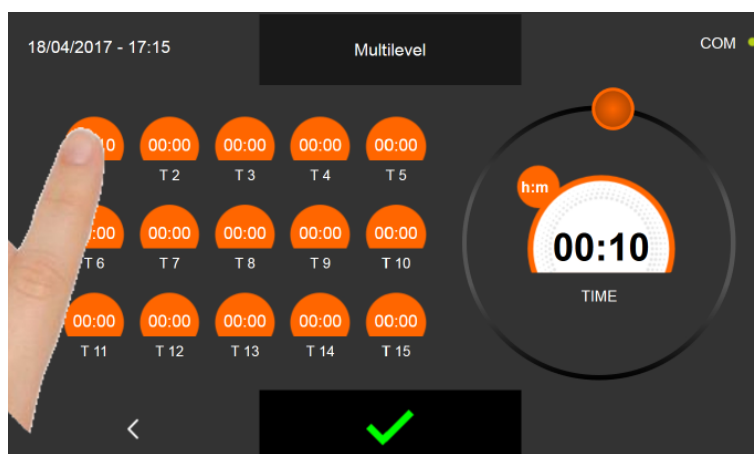
A ciclo attivo, premere l'icona e accedere alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :



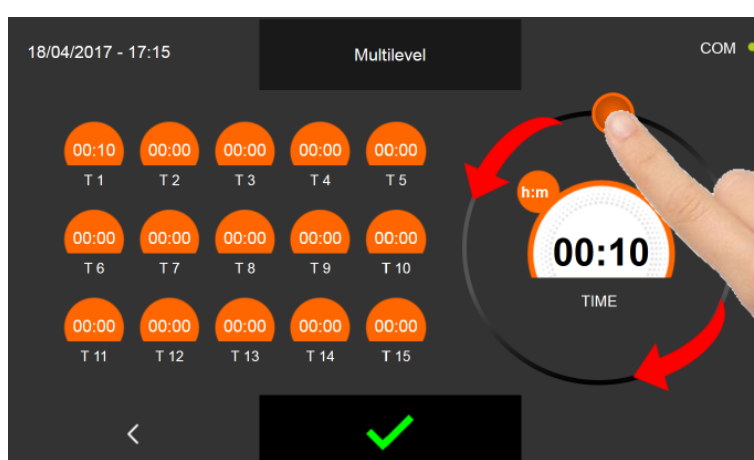
Premendo l'icona si accede alla schermata di impostazione della funzione MULTILEVEL



ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Selezionare la teglia per la quale si vuole impostare il timer. Il valore presente nella casella lampeggia.



Regolare il cursore muovendolo come in figura. Ripetere l'operazione per tutte le teglie che si intende estrarre prima del termine del ciclo. Premere l'icona  per confermare le impostazioni.

Allo scadere del tempo impostato per ogni singola teglia, viene emesso un suono dal buzzer che viene interrotto automaticamente o dopo 60 secondi oppure aprendo la porta per rimuovere la teglia di prodotto pronto. Allo scadere dell'ultimo timer, il macchinario entra in modalità di CONSERVAZIONE con le impostazioni programmate a inizio ciclo.

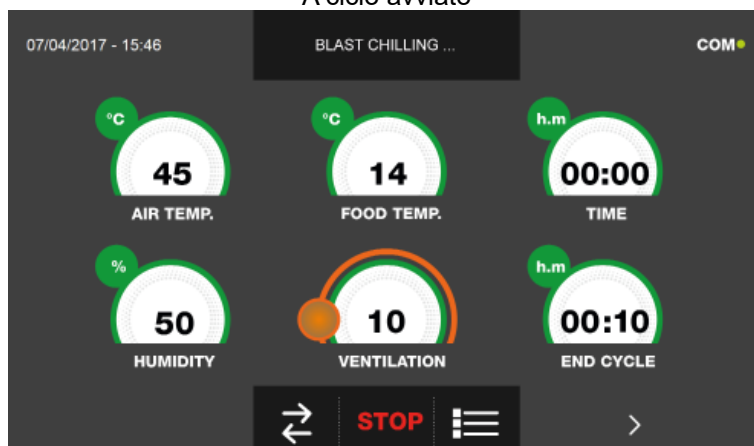
Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

16.20 - VISUALIZZAZIONE FUNZIONI A CICLO ATTIVO

A ciclo attivo, è possibile visualizzare anche una schermata di riepilogo di :

- I/O : Valori sonde temperatura, stato sensori, ingressi e uscite
- Parametri : lista dei parametri di funzionamento macchina e relativi valori
- Grafico andamento temperatura cella e sonda alimento

A ciclo avviato



Per accedere al menù funzioni, cliccare sul grafico delle temperature



Premendo l'icona

si accede alla schermata di visualizzazione degli I/O :

I/O			
07/04/2017 - 16:06		COM ●	
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	-- %
OVERHEATING	--		

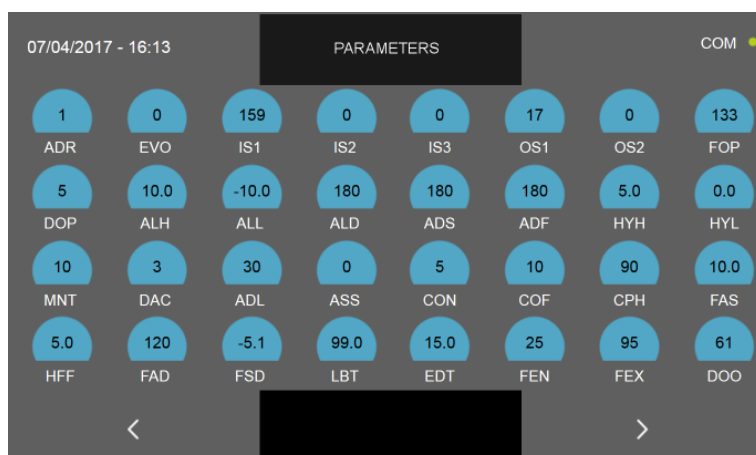
I dati disponibili sono i seguenti

Sonda alimento 1	Temperatura punto 1	Micro porta	Stato sensore Aperto/Chiuso
Sonda alimento 2	Temperatura punto 2	Contattore magnetotermico	Stato interruttore OFF/ON
Sonda alimento 3	Temperatura punto 3	Pressostato alta pressione	Stato pressostato OFF/ON
Sonda alimento 4	Temperatura punto 4	Pressostato bassa pressione	Stato pressostato OFF/ON
Sonda aria	Temperatura cella	Stato uscite	Stato uscite 1=Attivo 0=Non attivo
Sonda evaporatore	Temperatura evaporatore	Kriwan	Stato protezione compressore OFF/ON
Sonda condensatore	Temperatura condensatore	Ventilazione	Velocità ventole evaporatore 1-10
Sonda surriscaldamento	Temperatura VTE (optional)	Consumo	Potenza impegnata
Sonda pressione	Pressione VTE (optional)	Sonda umidità	Valore umidità in cella
Surriscaldamento	Delta Temp VTE (optional)		

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



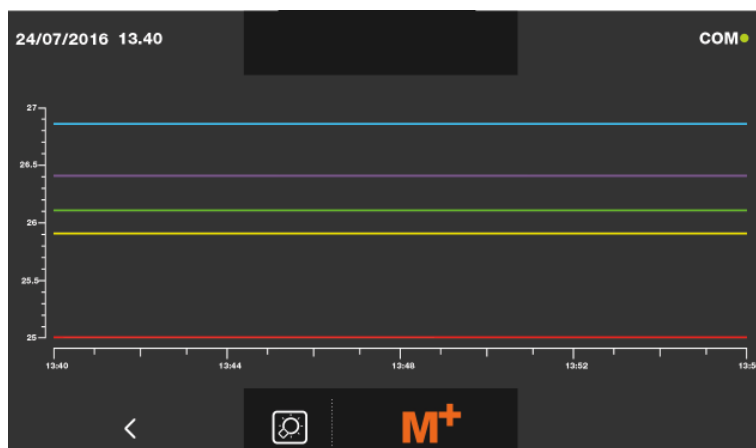
Premendo l'icona  si accede alla schermata di visualizzazione dei parametri di funzionamento macchinario (i parametri non sono modificabili da questa sezione, ma sono un aiuto per il servizio di assistenza tecnica per valutare se durante un ciclo si presentano eventuali allarmi o problematiche) :



Premere l'icona  per avanzare alla seconda schermata di programmazione del ciclo, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente o alla schermata di visualizzazione dello stato del ciclo in essere.



Premendo l'icona  si accede alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :



Verde	Temperatura sonda alimento punto 1
Viola	Temperatura sonda alimento punto 2
Azzurro	Temperatura sonda alimento punto 3
Giallo	Temperatura sonda alimento punto 4
Rosso	Temperatura aria in cella



Premendo l'icona  si accede alla schermata di impostazione della funzione MULTILEVEL come illustrato al capitolo 16.19.



Premendo l'icona  è possibile accendere la luce interna alla cella (optional) per vedere gli alimenti posti all'interno.



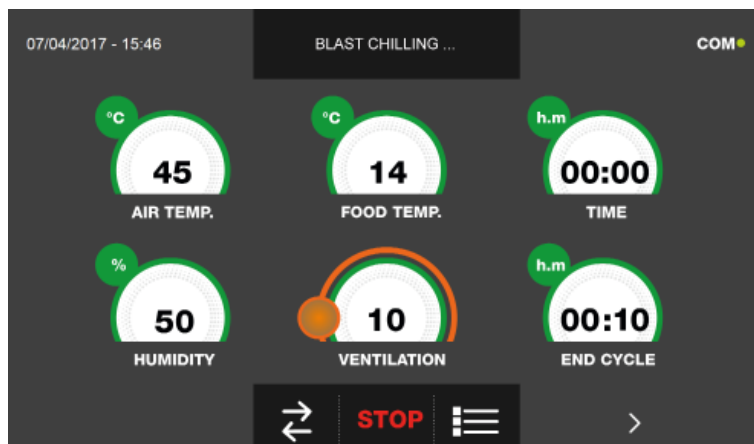
L'icona se l'optional è attivato sarà di colore giallo  , altrimenti, se disattivato, sarà di colore bianco .

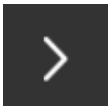


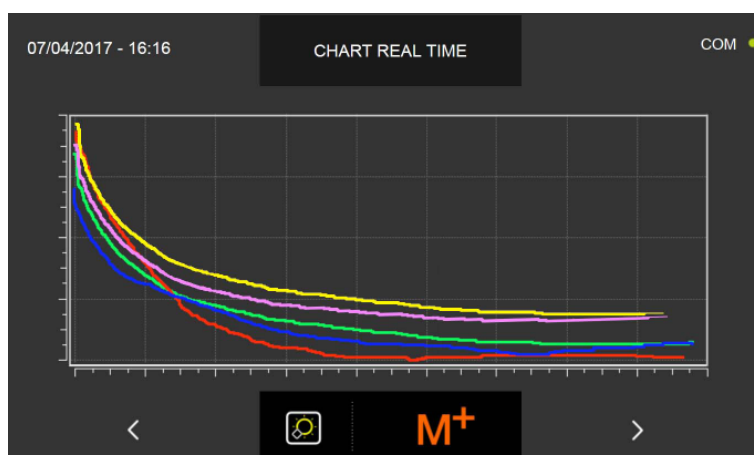
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

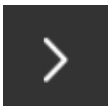
Con ciclo combinato in corso, è possibile visualizzare una pagina di riepilogo di tutte le fasi programmate :

Avviare un ciclo come spiegato nei relativi capitoli.



A ciclo attivo, premere l'icona  e accedere alla schermata di visualizzazione del grafico con l'andamento delle temperature della sonda prodotto e della sonda della cella :



Premere nuovamente l'icona  e accedere alla schermata di riepilogo :

The screenshot shows the 'ACTIVE CYCLE' screen with a summary of programmed cycles. The data is as follows:

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE							
FOOD TEMP.	5°C	—	3°C	10°C	—	—	
CYCLE TIME	—	06:20	—	—	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.	—%	—%	—%	—%	—%	—%	

At the bottom, there are navigation icons: a left arrow, a pencil icon, and a red circular arrow icon.

In verde viene evidenziata la fase in corso. Nel caso in foto è la fase 01.

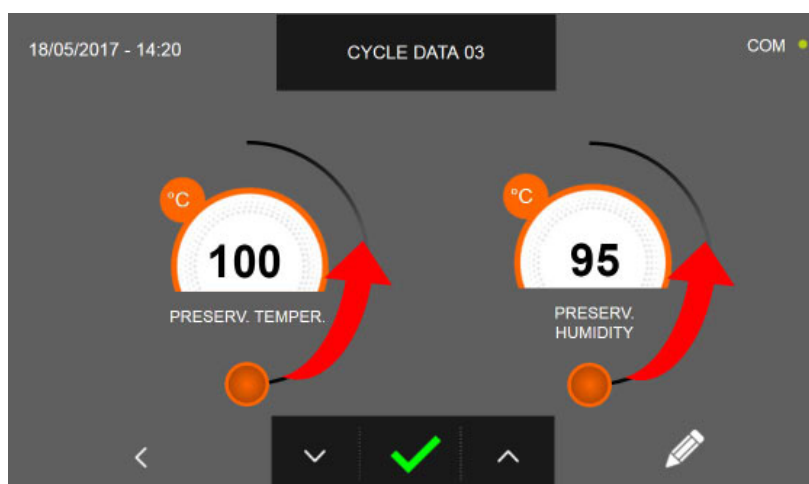
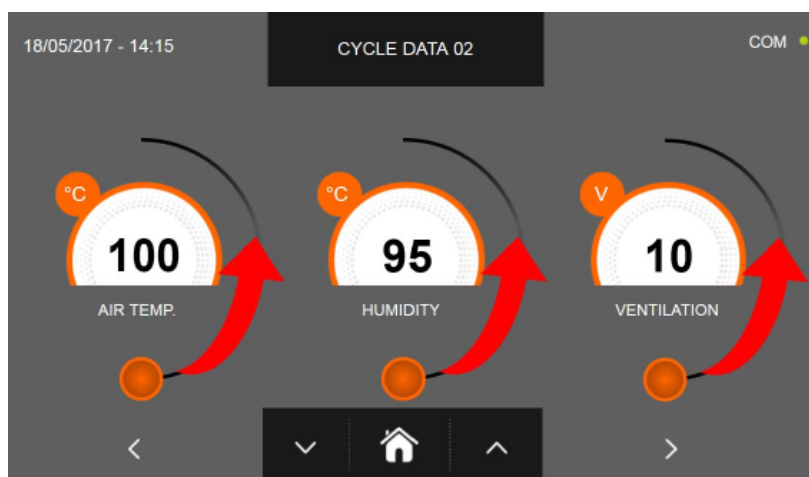
Premendo invece l'icona a forma di matita, sarà possibile salvare il nome del ciclo combinato nel caso non fosse stato fatto in precedenza.

16.21 - GESTIONE UMIDITÀ E COTTURA

I macchinari definiti ALL-IN-ONE-H prevedono la possibilità di gestire il valore di umidità all'interno della cella dal 15% al 95%, inoltre il ciclo di cottura lenta prevede la temperatura massima in cella di 85°C.

L'umidità viene creata tramite vapore diretto che viene immesso in cella, mentre l'estrazione avviene tramite ventola posta sopra al macchinario.

Di seguito si riporta un esempio della seconda e terza schermata dove viene spiegato come regolare l'umidità. La regolazione per le temperature rimane identica a quanto spiegato nei capitoli precedenti :



Come per i valori di impostati nella pagina di programmazione, regolare i valori muovendo i cursori come indicato

in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone



e

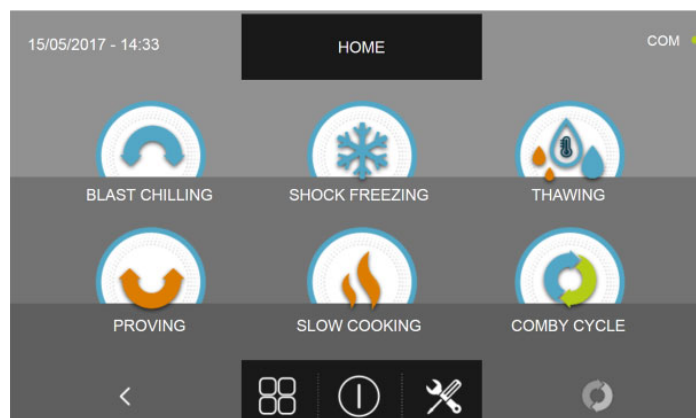
Come per tutti i cicli trattati nei capitoli precedenti, anche in questo caso, la fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere sul display per tacitare il buzzer. In alternativa, il buzzer si tacita automaticamente dopo 60 secondi. Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che la fase di conservazione può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 24 ore.

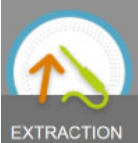
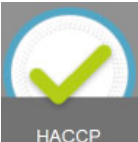
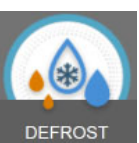
Opzioni

17 - MENÙ OPZIONI

Dalla schermata di HOME PAGE è possibile accedere al menù Opzioni



Premere l'icona  per accedere alla schermata con le seguenti funzioni :

 EXTRACTION	ESTRAZIONE : per avviare la funzione di riscaldamento sonda alimento (Solo modelli con sonda riscaldata)	 HELP	AIUTO : per visualizzare i video di aiuto all'utilizzo del macchinario
 HACCP	HACCP : per visualizzare il registro dei cicli svolti	 LANGUAGE	LINGUA : per impostare la lingua del display
 ALARMS	ALLARMI : per visualizzare la lista degli allarmi	 DEFROST	SBRINAMENTO : per avviare un ciclo automatico di sbrinamento
 INFO	INFO : per visualizzare le informazioni relative al macchinario	 I/O	I/O : per accedere alla lista degli Input e Output con i relativi valori/stati
 PASSWORD	PASSWORD : per impostare le password di accesso e programmazione cicli	 TIME	DATA E ORA : per regolazione della data e dell'ora
 USB	USB : per scaricare i dati HACCP, SETUP, caricare un nuovo SETUP e aggiornamento firmware		

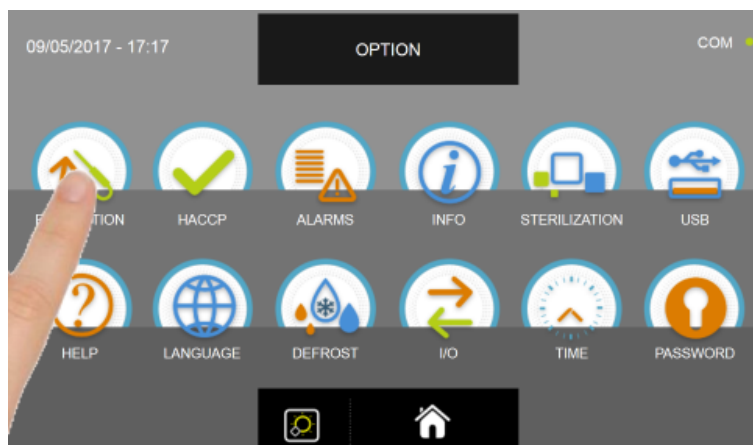
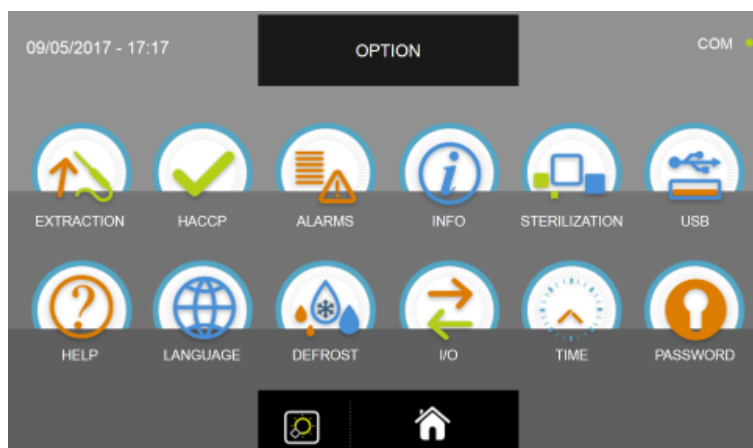
17.1 - ESTRAZIONE

Il menù permette di avviare la funzione di riscaldamento della sonda alimento. Tale funzione è opzionale e prevede l'uso di una sonda alimento al cui interno è presente una resistenza per riscaldare il corpo sonda e rendere più facile l'estrazione della sonda stessa da cibi preferibilmente surgelati

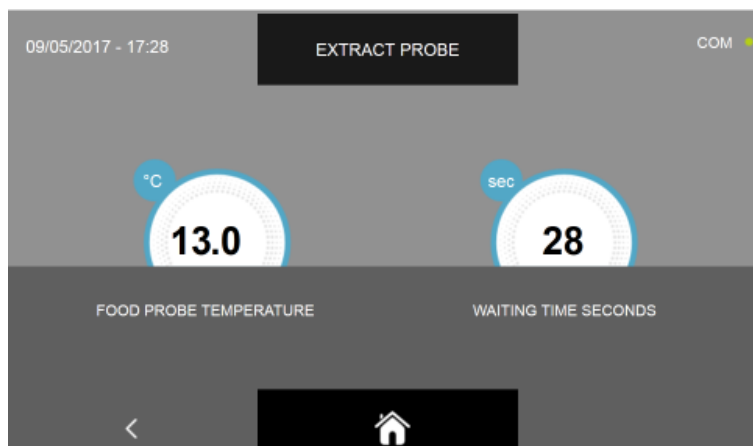
Se l'icona ESTRAZIONE fosse di colore grigio, la funzione non è disponibile, non installata o non attivata.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.

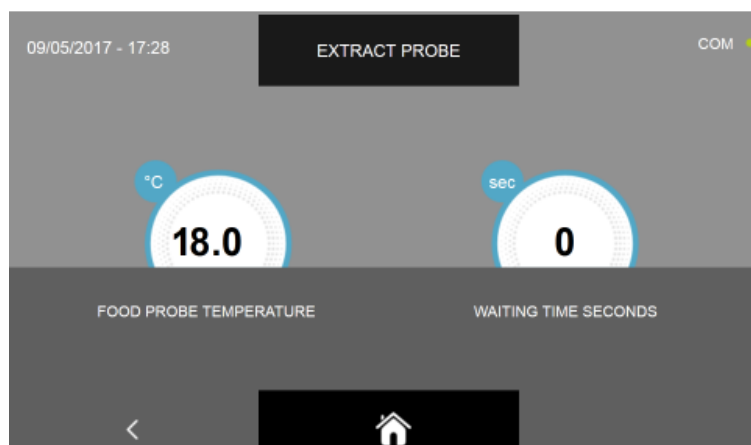


Dal menù OPZIONI, premere l'icona ESTRAZIONE per avviare la funzione di riscaldamento sonda alimento



La funzione di estrazione ha la durata preimpostata di 30 secondi. Attendere la fine del timer per estrarre la sonda.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Quando la funzione è terminata, ovvero quando il timer indica 0 secondi, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

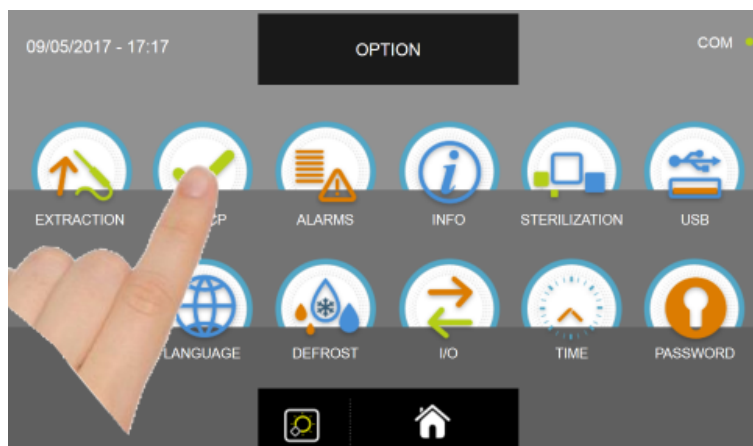
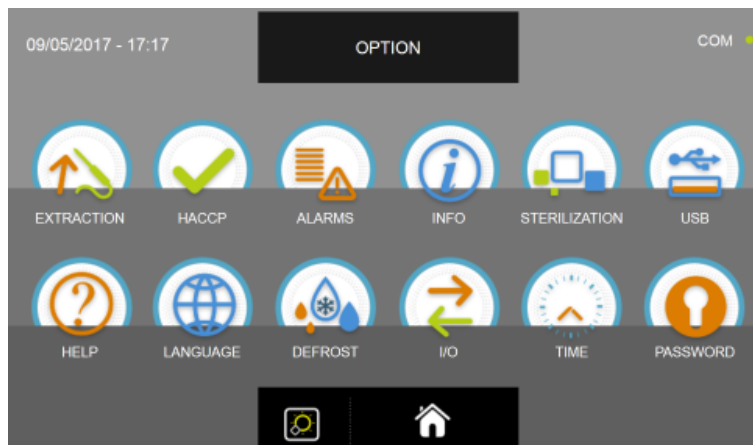
È possibile interrompere l'esecuzione del riscaldamento sonda premendo in qualsiasi momento le icone  o  o

17.2 - HACCP

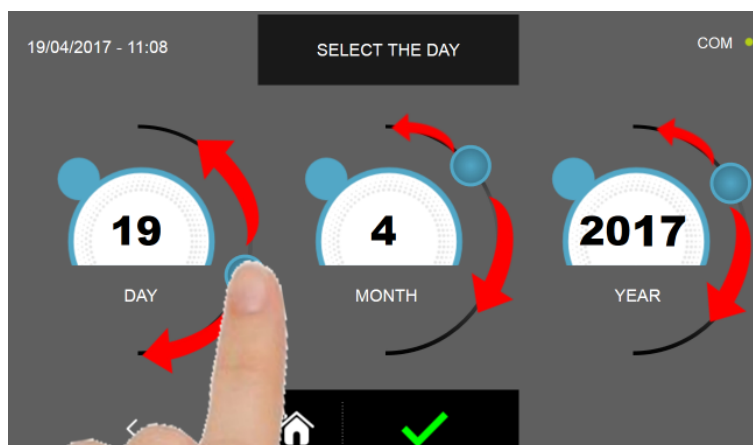
Il menù permette la visualizzazione dei cicli effettuati e la possibilità di visualizzare i grafici dell'andamento del ciclo



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



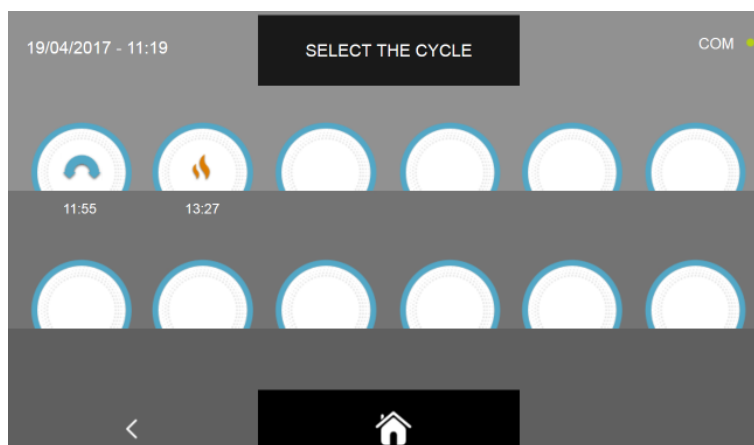
Dal menù OPZIONI, premere l'icona HACCP per accedere alla lista



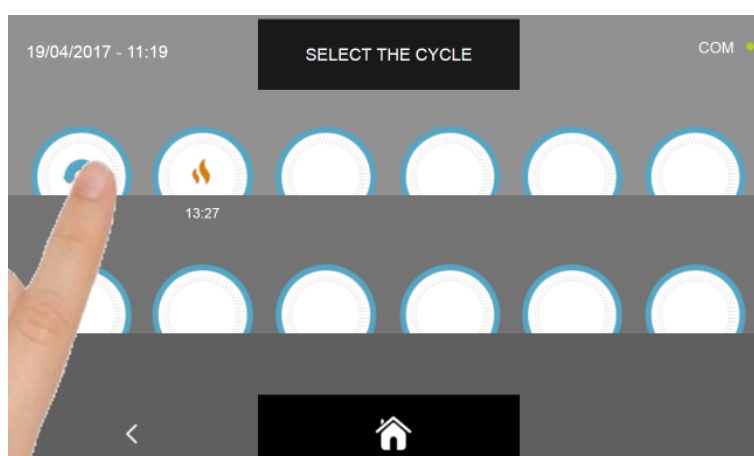
Impostare i cursori come indicato in figura per selezionare la data di riferimento dei cicli eseguiti.

Premere l'icona  per confermare la data impostata e visualizzare l'elenco dei cicli svolti.

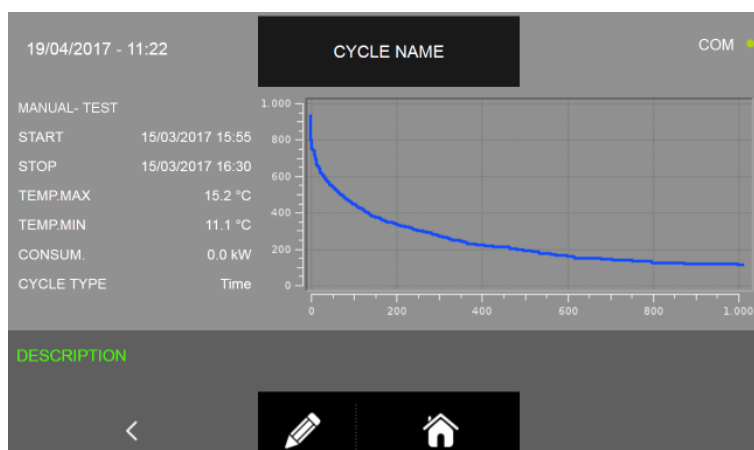
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Si ha accesso all'elenco dei cicli svolti con l'orario in cui il ciclo è terminato



Selezionare l'icona del ciclo di cui si desidera visualizzare i dati



Si accede quindi alla schermata del ciclo svolto da cui è possibile ricavare le seguenti informazioni :

Tipo di ciclo (Nome famiglia prodotto o Manuale) - nome alimento o nome personalizzato
(se immesso il nome personalizzato, viene riportato il nome inserito come spiegato ai paragrafi 16.5 - 16.6 - 16.8 -16.9 - 16.11 - 16.12 - 16.13 - 16.14 - 16.16 - 16.17 ; se non è stato immesso, viene riportata solo la famiglia seguita da " --- "; vedi esempio pagina 112)

Data e ora inizio ciclo

Data e ora fine ciclo

Temperatura massima

Temperatura minima

Consumo energia

Tipo di ciclo (tempo o temperatura)

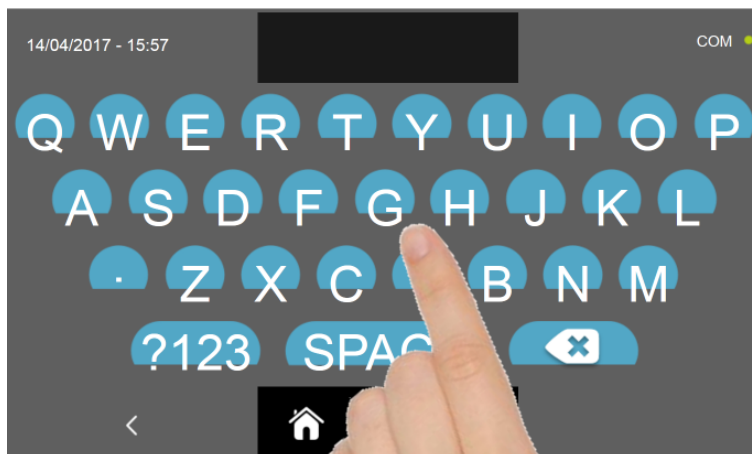
Grafico andamento temperatura / durata ciclo

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

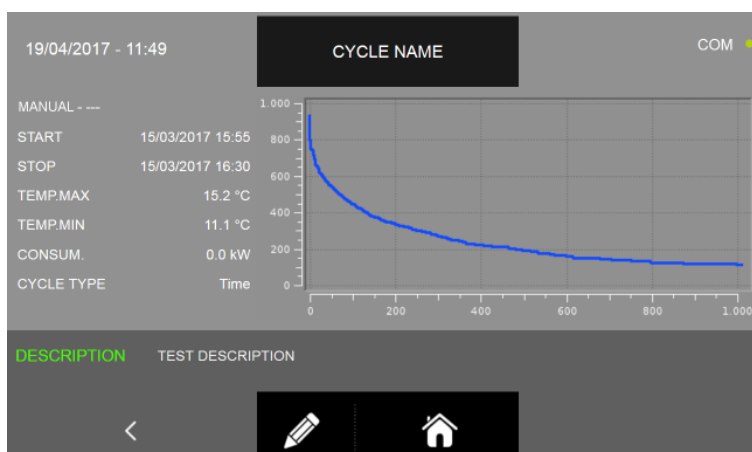
Oltre che al nome ciclo registrabile durante le fasi di programmazione dei cicli, è possibile immettere una stringa massimo di 20 caratteri per descrivere il ciclo svolto.



Premere l'icona per inserire una descrizione relativa al ciclo svolto.



Immettere la descrizione con la tastiera e confermare con l'icona



Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione del ciclo da visualizzare o premere l'icona

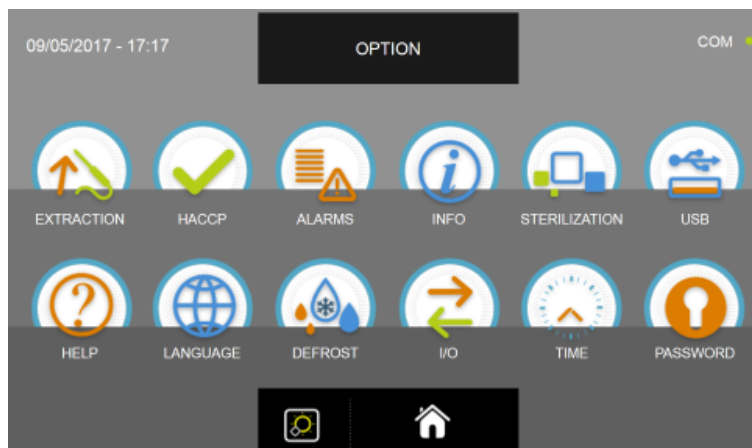


per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

17.3 - ALLARMI

Il menù permette la visualizzazione della lista degli allarmi registrati.

Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona ALLARMI per accedere alla lista

19/04/2017 - 12:06		ALARM LIST		COM	
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 è composta dalle seguenti informazioni :

Descrizione allarme

Data e ora inizio allarme

Durata allarme

Temperatura massima raggiunta in cella durante l'allarme

Per la lista completa degli allarmi con le relative descrizioni, vedere il capitolo TROUBLESHOOTING.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 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	

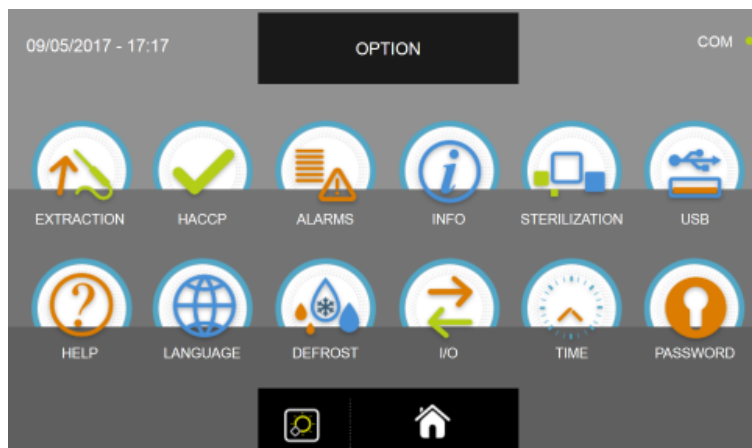
Premere le icone  e/o  per scorrere eventuali ulteriori pagine della lista.

Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

17.4 - INFO

Il menù permette la visualizzazione delle informazioni relativa all' abbattitore.

Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona INFO per accedere alla lista



La informazioni fornite sono le seguenti :

ID PRODUCT	codice univoco del display	IP ADDRESS	indirizzo IP macchinario
SOFTWARE RELEASE	versione software display	SUBNET	indirizzo subnet
FIRMWARE RELEASE	versione firmware controller	GATEWAY	indirizzo gateway
SERIAL NUMBER	numero di serie macchinario	DNS	indirizzo DNS
ID WIRELESS	eventuale codice sonda wireless	MAC ADDRESS	indirizzo univoco display

I tasti SET e DHCP, come tutti i dati della colonna di destra sono relativi all'eventuale connessione EVOCLOUD.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

08/07/2021 - 12:21		INFO		COM ●	
ID PRODUCT	afx-210608000355	IP ADDRESS	192.168.178.115		
SOFTWARE RELEASE	Ver. 2.1.5 - Rel.1205211730	SUBNET	255.255.255.0		
FIRMWARE RELEASE	900.0184.0U	GATEWAY	192.168.178.1		
SERIAL NUMBER	---	DNS	8.8.8.8		
ID WIRELESS	---	MAC ADDRESS	28:10:FF:00:2B:B1		
			SET	✓	
<					DHCP 

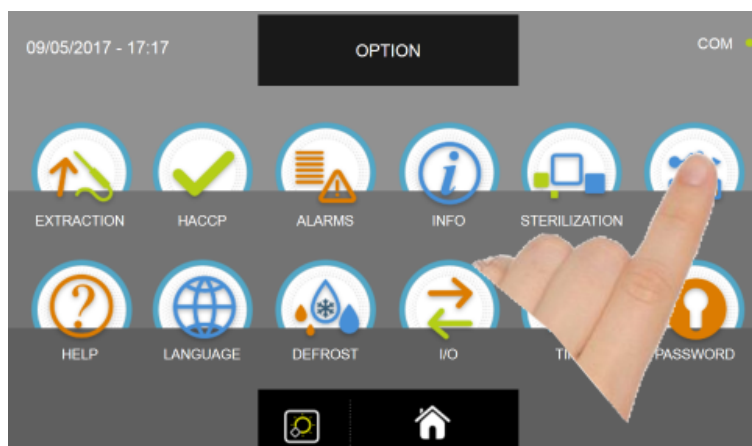
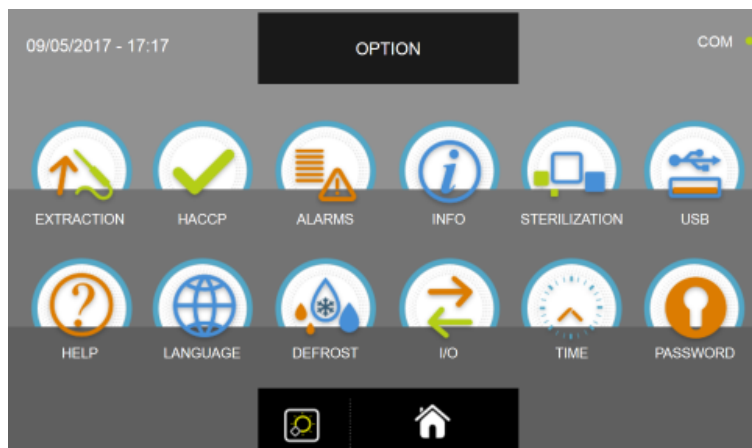
Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

17.5 - USB

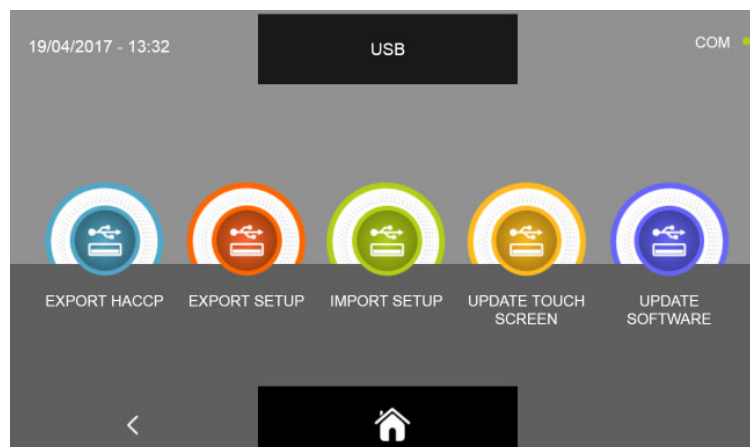
Il menù permette di esportare i dati HACCP, esportare e importare il SETUP dei cicli e di aggiornare il firmware sia del display che della scheda di potenza.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona USB per accedere alle sue funzioni



Le funzioni disponibili sono le seguenti :

ESPORTA HACCP
ESPORTA IMPOSTAZIONI
IMPORTA IMPOSTAZIONI
AGGIORNA TOUCH SCREEN
AGGIORNA SOFTWARE

17.5.1 - ESPORTA HACCP

N.B. PER LA FUNZIONE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, VUOTA, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI



Dal sottomenù USB, premere l'icona ESPORTA HACCP



Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive.



ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Quando viene rilevata la pendrive, la procedura comincia e termina automaticamente



Premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE e rimuovere solo ora la pen drive USB.

Il file che viene salvato è un archivio compresso denominato HACCP.zip. Una volta decompresso l'archivio, si avrà a disposizione una serie di file *.CSV, fogli di calcolo che possono essere visualizzati in EXCEL. In alternativa è possibile senza decomprimere l'archivio, visualizzare i grafici dei cicli svolti tramite il programma TRACER.

I file sono identificati con DATA (anno, mese, giorno), TEMPO (ore, minuti) e tipo di ciclo, es.: 1704190817P_4_ABB.csv:
Es.:

anno = 2017 **mese** = 04 **giorno**= 19 **ore** = 08 **minuti**= 17

tipo di ciclo = P (P= sonda / T=tempo) _ 4 (numero progressivo ciclo) _ ABB (ABB = abbattimento, LIE=lievitazione, CON=conservazione, SCO=scongelo, SUR=surgelazione, COT=cottura lenta)

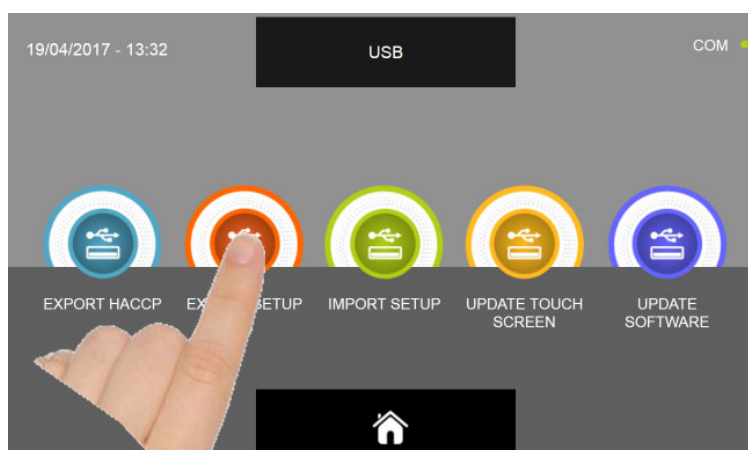
I dati all'interno del file sono divisi in colonne e sono registrati ogni 10 secondi :

Giorno/mese/anno/ora/ minuti/secondi	Sonda punto 1	Sonda punto 2	Sonda punto 3	Sonda punto 4	Sonda aria	Presenza allarme 1=SI, 0=NO	Consumo Watt	Punto Cuore 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

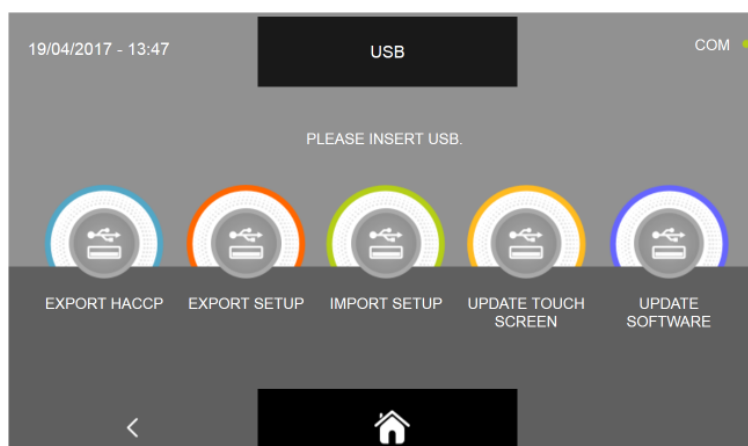
Utilizzando la macchina per circa 6 ore/giorno, la memoria sarà esaurita circa nell'arco di un anno dopodiché, i dati più recenti prenderanno il posto di quelli più vecchi (metodo di transito FIFO). Lo spazio di memoria occupato, dipende dal numero e dalla durata dei cicli svolti.

17.5.2 - ESPORTA SETUP

N.B. PER LA FUNZIONE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, VUOTA, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI



Dal sottomenù USB, premere l'icona ESPORTA SETUP



Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive.



ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Quando viene rilevata la pendrive, la procedura comincia e termina automaticamente

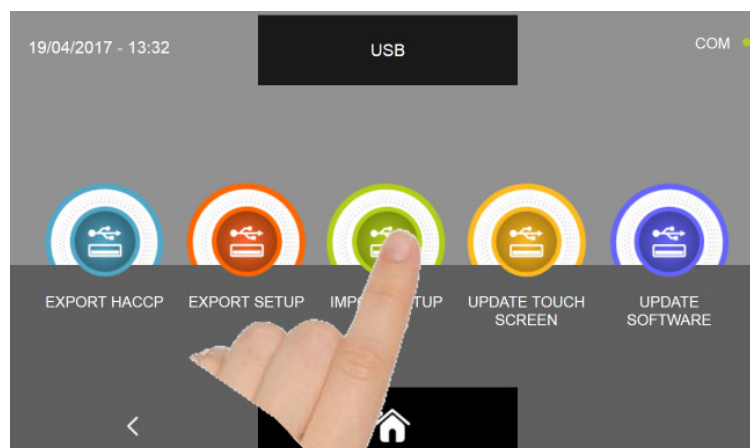
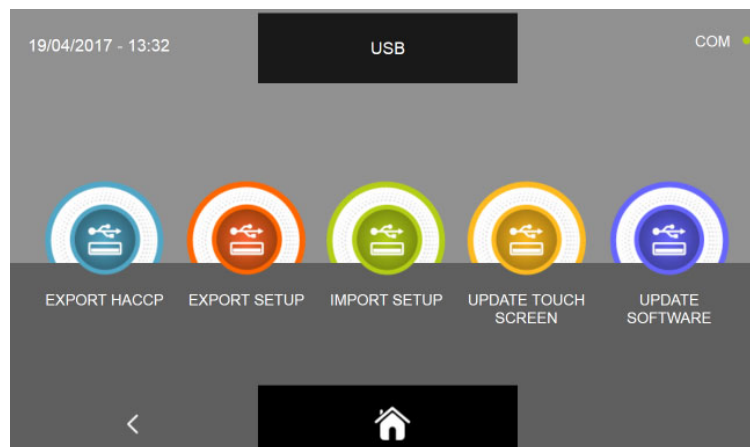


Premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE e rimuovere solo ora la pen drive USB.

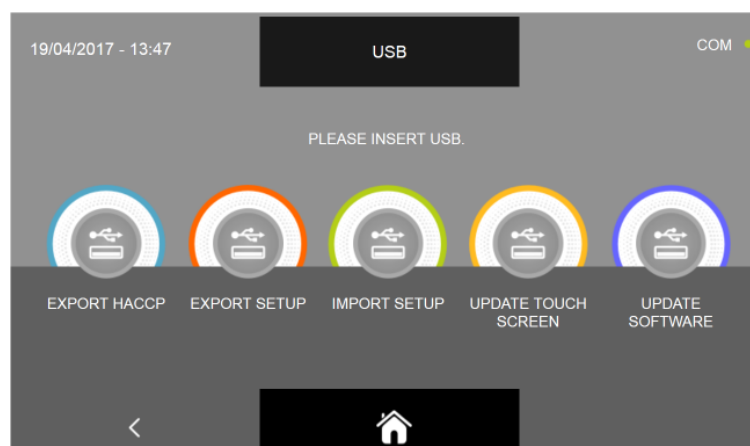
Il file salvato è di tipo *.sqlite e può essere importato solo su abbattitori multifunzione serie EVOLUTION.

17.5.3 - IMPORT SETUP

N.B. PER LA FUNZIONE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, CON CARICATI I DATI ESPORTATI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA UN ALTRO ABBATTITORE.



Dal sottomenù USB, premere l'icona IMPORT SETUP



Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello

Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive.

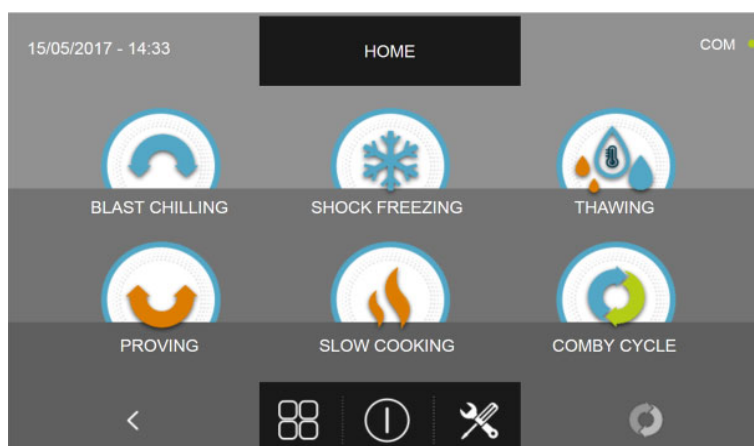


ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

Quando viene rilevata la pendrive, la procedura comincia e termina automaticamente

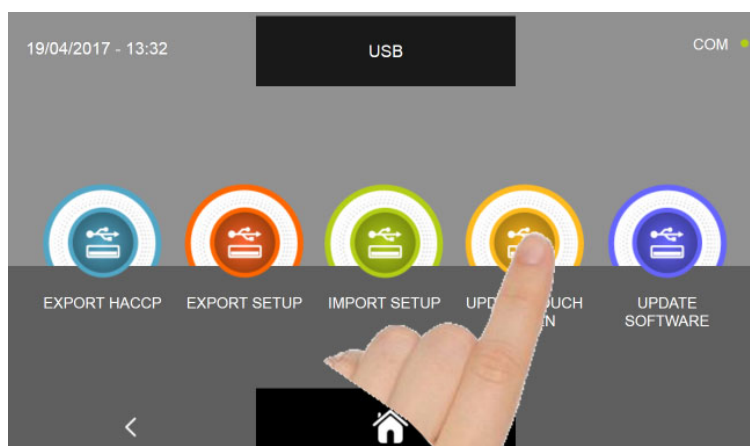


Per poter caricare e registrare i programmi personalizzati salvati su altro macchinario, l'abbattitore multifunzione si spegnerà e si riaccenderà in maniera automatica fino alla schermata di home. Rimuovere la pen drive dalla porta USB solo quando la procedura è terminata completamente.

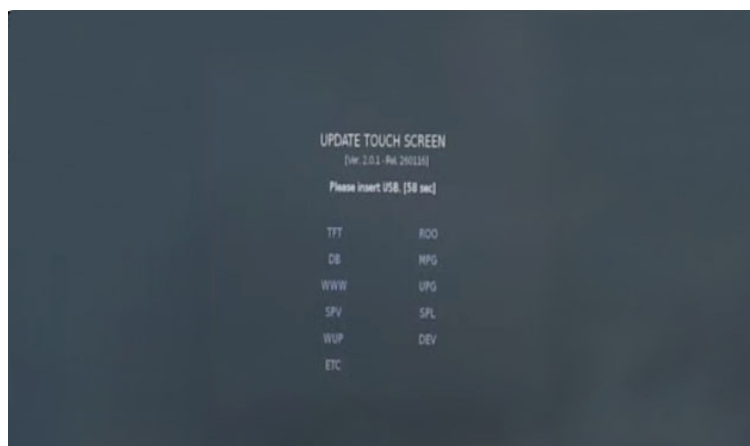


17.5.4A - AGGIORNA TOUCH SCREEN

Dal menù USB è possibile aggiornare i firmware del display (TOUCH SCREEN) e della scheda di potenza (CONTROLLER) : Si ricorda che l'aggiornamento del firmware deve essere necessariamente eseguito in sequenza Display - Controller onde evitare errori di comunicazione/funzionamento del macchinario.



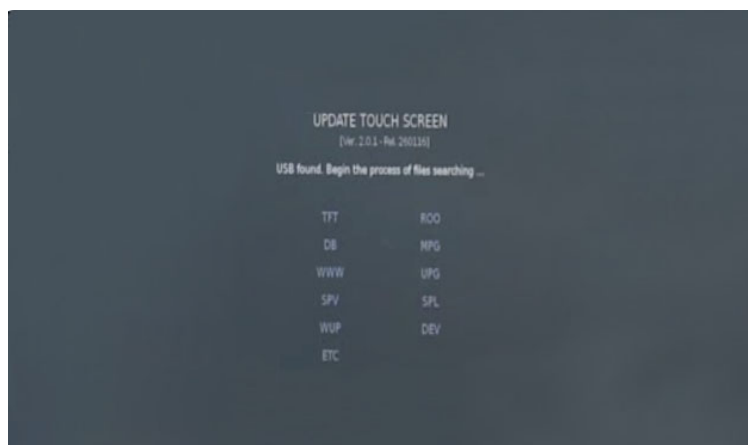
Dal sottomenù USB, premere l'icona AGGIORNA TOUCH SCREEN



Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello
Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive contenente solo il firmware per l'abbattitore.



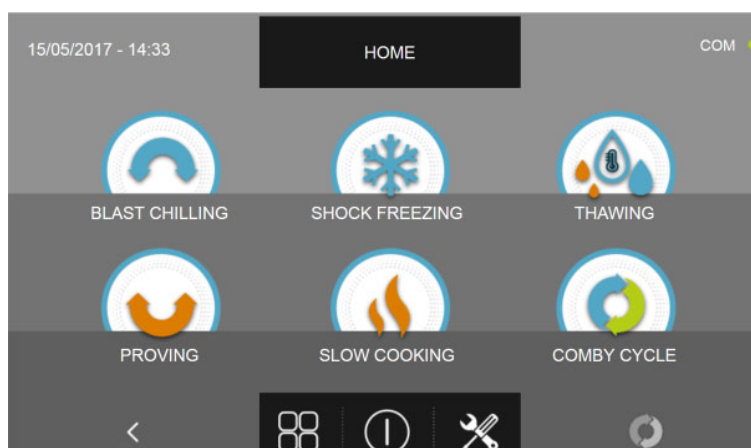
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



La procedura prosegue automaticamente installando i file richiesti.



La procedura termina automaticamente evidenziando in verde i file correttamente installati. L'abbattitore multifunzione si spegnerà e si riaccenderà in maniera automatica fino alla schermata di home.

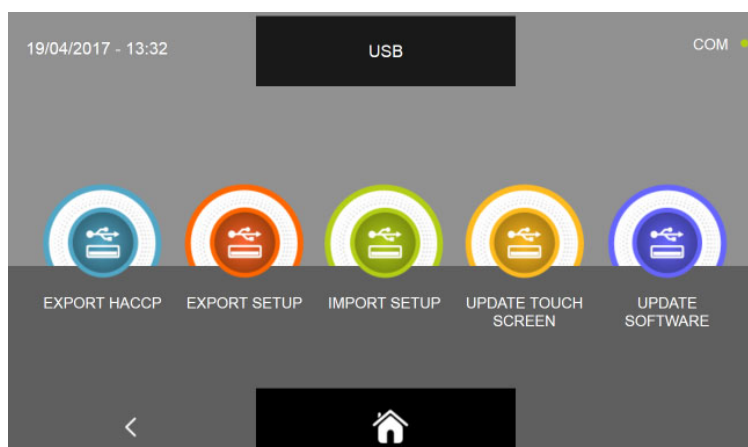


A questo punto è possibile procedere con la seconda fase dell'upgrade del firmware del controller.

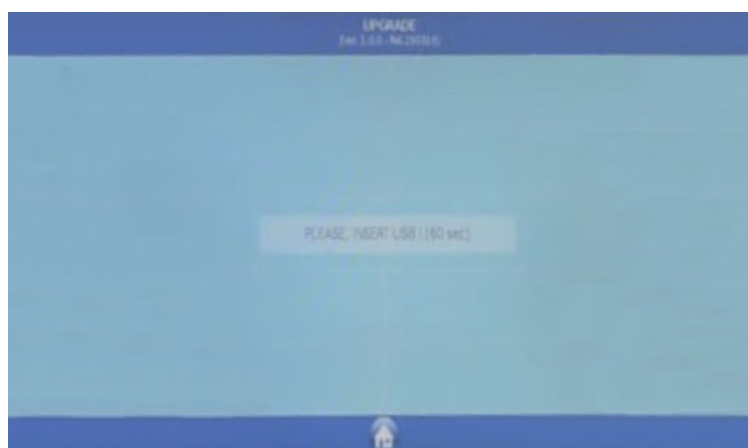
N.B. PER LA FUNZIONE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, CONTENENTE SOLO I FILE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI

17.5.4B - AGGIORNA SOFTWARE

Dal menù USB è possibile aggiornare i firmware del display (TOUCH) e della scheda di potenza (CONTROLLER) :
Si ricorda che l'aggiornamento del firmware deve essere necessariamente eseguito in sequenza Display - Controller onde evitare errori di comunicazione/funzionamento del macchinario.



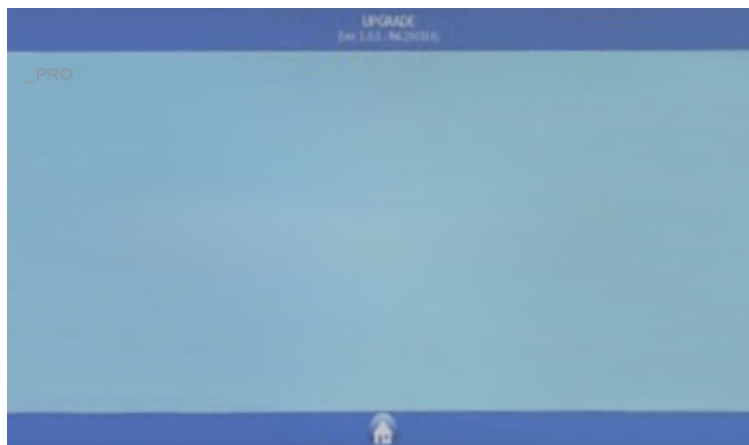
Dal sottomenù USB, premere l'icona AGGIORNA SOFTWARE



Viene richiesto di inserire la pen drive nell'apposito connettore a pannello
Aprire il tappo a protezione del connettore USB e inserire la pen drive contenente solo il firmware per l'abbattitore.



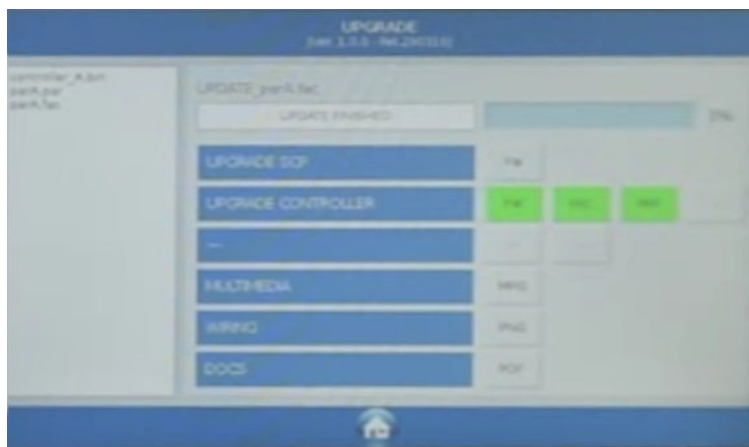
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Viene richiesto per quale macchinario inizializzare il firmware, scegliere l'icona relativa al proprio macchinario

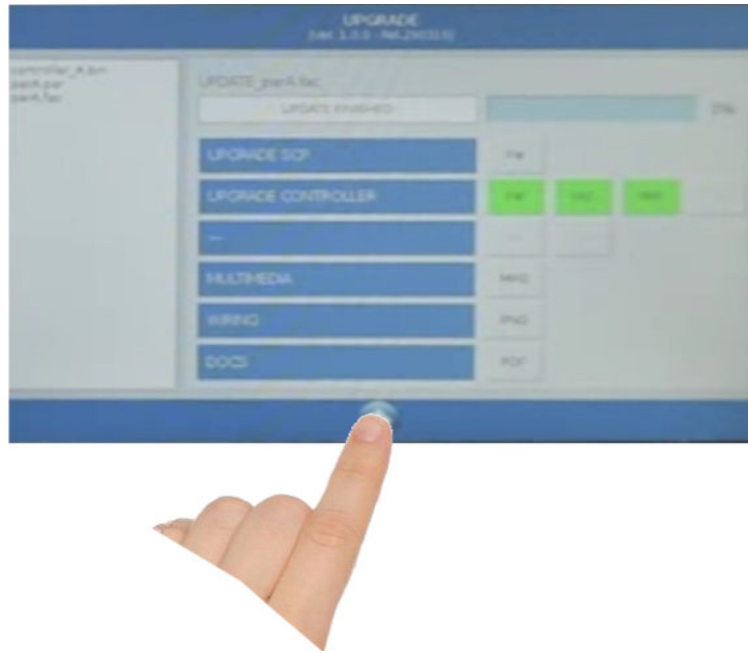


Avviare la procedura di aggiornamento premendo l'icona START



La procedura, se andata a buon fine, termina automaticamente, di seguito si riporta la legenda colori per lo stato di avanzamento dei file:

COLORE	DESCRIZIONE	AZIONE RICHIESTA
	Componente firmware installata correttamente	Nessuna azione richiesta
	Componente firmware in fase di installazione	Attendere, nessuna azione richiesta al momento
	Componente firmware non installata correttamente	Ripetere procedura di installazione firmware. Per file multimedia MPG non richiesta alcuna azione.

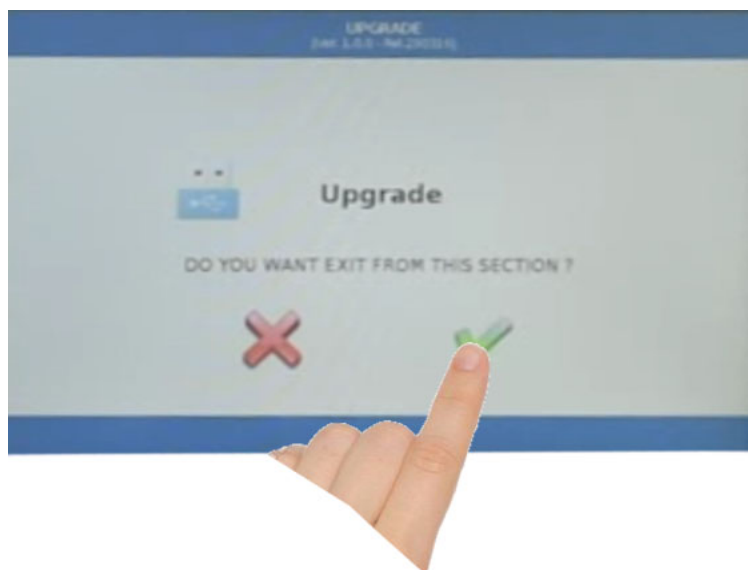


Premere l'icona per tornare alla schermata precedente della programmazione

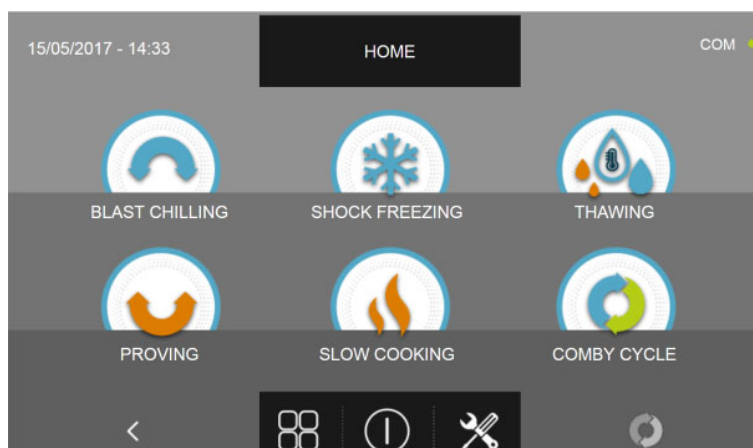


Premere l'icona per uscire dalla programmazione

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Confermare l'uscita dalla programmazione premendo l'icona come indicato in figura



L'abbattitore multifunzione si spegnerà e si riaccenderà in maniera automatica fino alla schermata di home. Sarà possibile a questo punto rimuovere la pen drive USB e riprendere ad utilizzare l'abbattitore multifunzione.

Se erano installati optional come ad esempio lo sterilizzatore, le funzioni dovranno essere abilitate. Vedi procedura specifica nel capitolo Service.

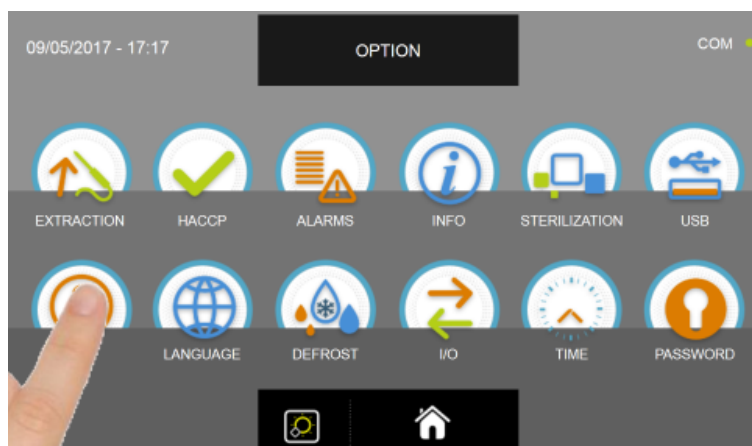
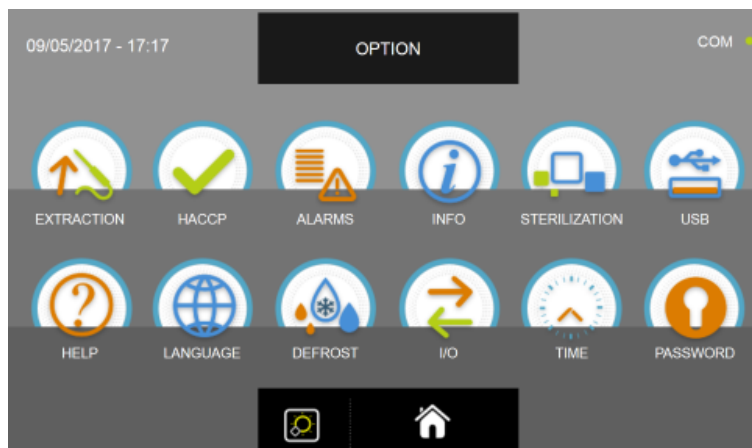
N.B. PER LA FUNZIONE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE È NECESSARIO INSERIRE UNA PEN DRIVE USB FORMATTATA CON FILE SYSTEM FAT32, CONTENENTE SOLO I FILE DI AGGIORNAMENTO FIRMWARE, SENZA QUINDI ALTRI FILE PRECEDENTEMENTE SALVATI

17.6 - AIUTO

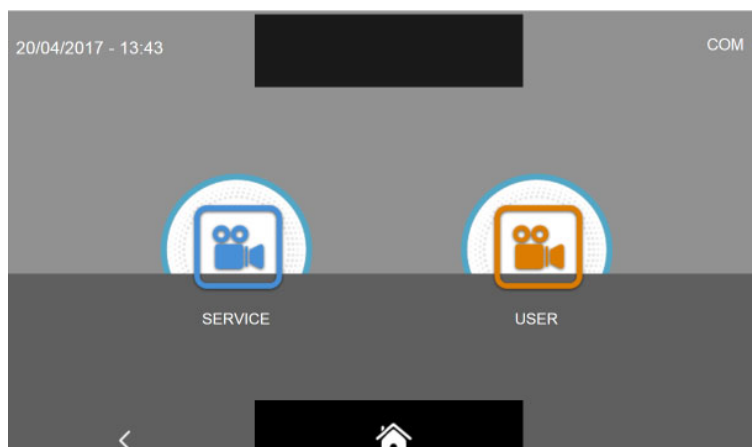
Il menù permette l'esecuzione di alcuni video di aiuto su come eseguire i vari cicli dell'abbattitore multifunzione.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona AIUTO per accedere ai video

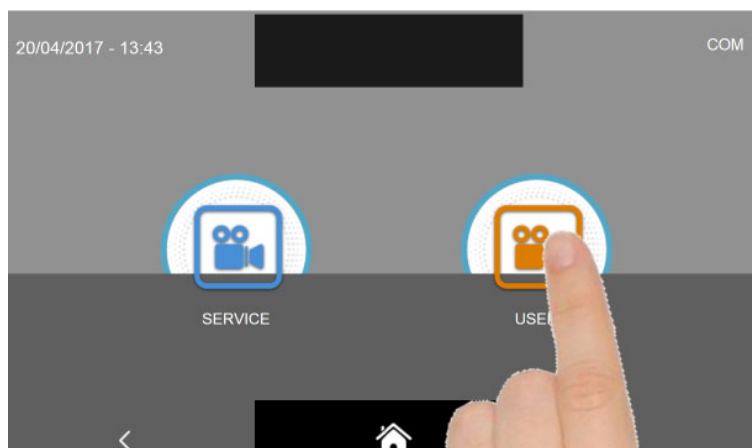


Sono presenti due categorie di video :

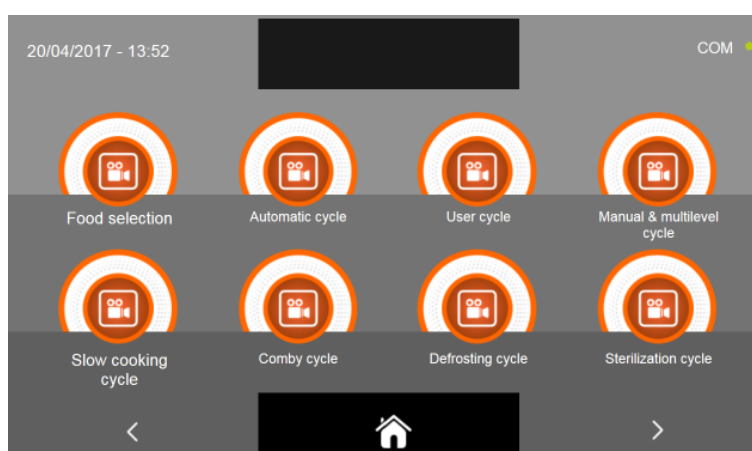
SERVICE = video per l'esecuzione delle operazioni di assistenza tecnica

USER = video per l'esecuzione dei cicli e delle opzioni

Si ricorda che i video SERVICE sono protetti da password e accessibili solo dal personale adibito all'assistenza tecnica.
I video SERVICE verranno trattati nel capitolo SERVICE.



Selezionare il tipo di video desiderati premendo la relativa icona



Selezionare il video di interesse.



Premere l'icona per passare alla pagina successiva dei video.



Premere l'icona per tornare alla schermata precedente di selezione della categoria dei video.



Premere l'icona per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

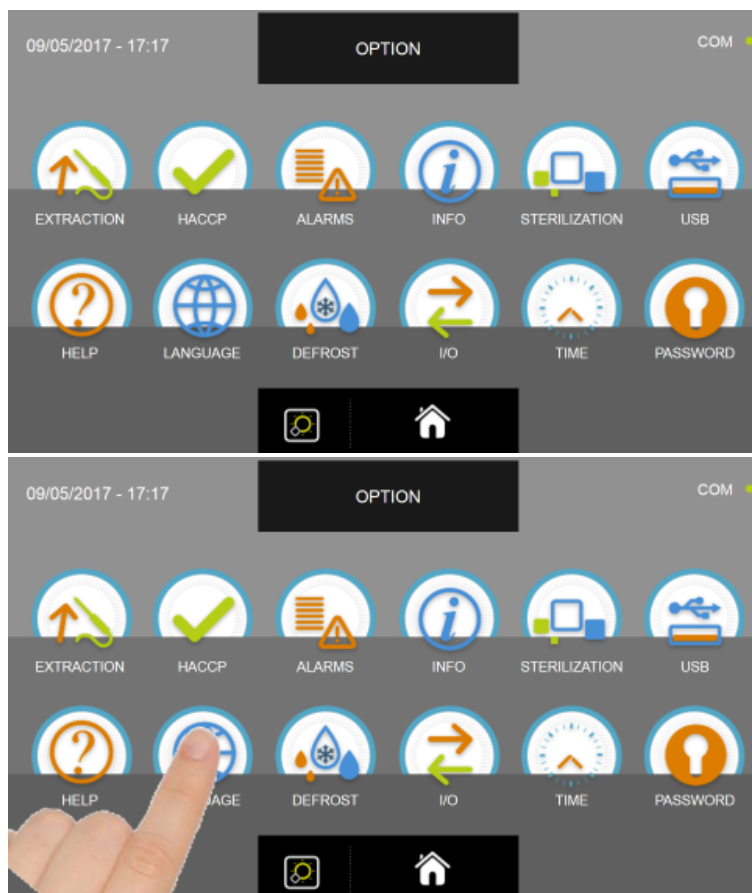
17.7 - LINGUA

Il menù permette l'impostazione della lingua del display. Le lingue disponibili sono le seguenti :

ITALIANO	INGLESE	FRANCESE	TEDESCO	SPAGNOLO	RUSSO	SLOVENO	CECO	POLACCO
----------	---------	----------	---------	----------	-------	---------	------	---------



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona LINGUA per accedere al menù di selezione lingue



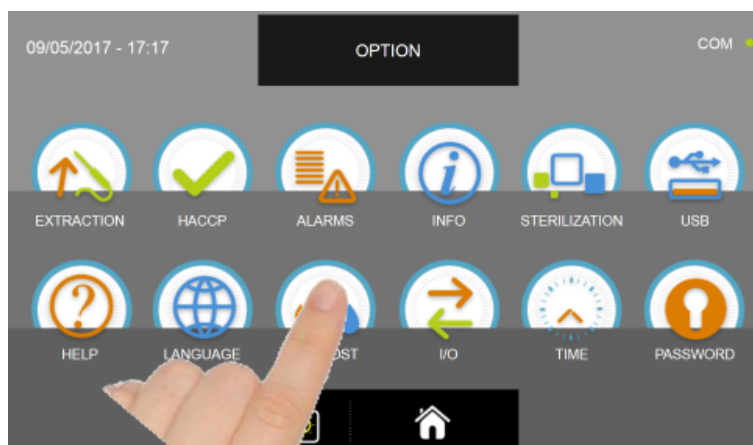
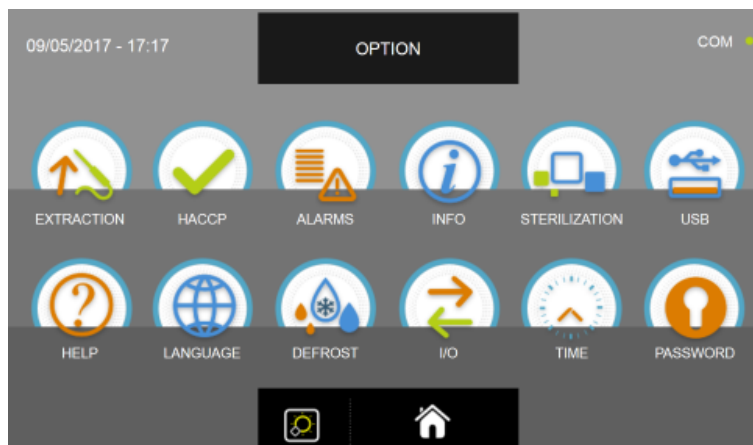
Selezionare la lingua di interesse premendo sulla relativa bandiera.

Premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE. Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente. Premere l'icona  per proseguire alle pagine successive con le ulteriori lingue disponibili.

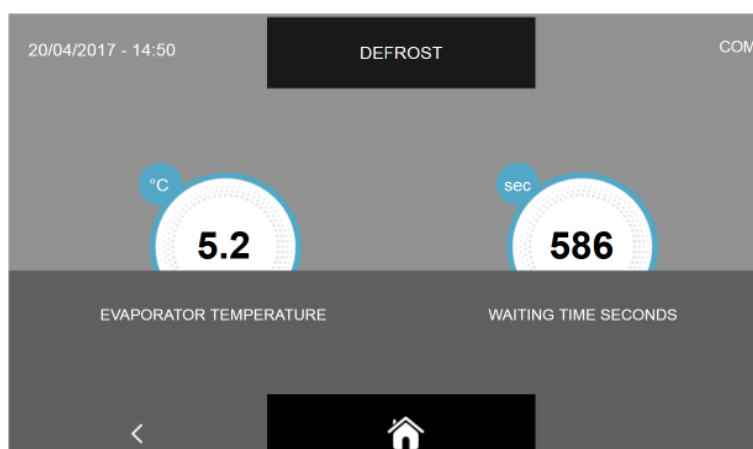
17.8 - SBRINAMENTO

Il menù permette l'esecuzione del ciclo di sbrinamento e ha la funzione di pulizia dell'evaporatore ed è previsto solo in modalità aria forzata.

Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



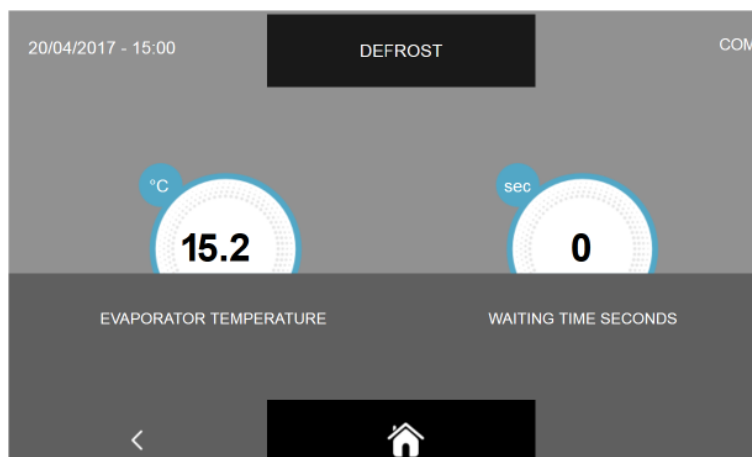
Dal menù OPZIONI, premere l'icona SBRINAMENTO per eseguire il ciclo



Il ciclo di sbrinamento è un ciclo manuale della durata preimpostata di 600 secondi.

Per i cicli manuali di sbrinamento, si consiglia di effettuarne almeno uno dopo ogni ciclo di abbattimento.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Quando il ciclo è terminato, ovvero quando il timer indica 0 secondi, premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE.

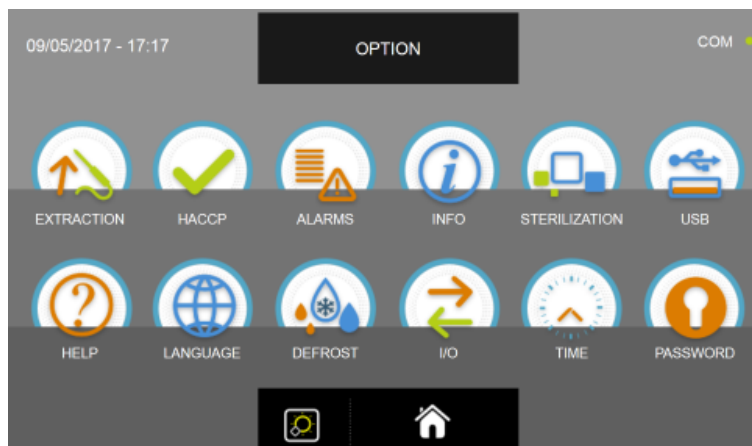
È possibile interrompere l'esecuzione del ciclo manuale di sbrinamento premendo in qualsiasi momento le icone  e , con gli effetti sopra descritti.

17.9 - I/O

Il menù permette la visualizzazione degli I/O, ovvero input e output collegati alla scheda di potenza del quadro elettrico. Conoscere i valori delle sonde e lo stato dei vari ingressi della scheda elettronica principale è molto utile per comprendere il funzionamento dell' abbattitore multifunzione, avere un quadro generale sullo stato dei vari componenti installati (Es. sonde di temperatura) e risulta molto utile per fornire ulteriori informazioni in caso di richiesta di assistenza tecnica.



Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.



Dal menù OPZIONI, premere l'icona I/O per accedere alla schermata con i dati

07/04/2017 - 16:06		I/O		COM
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED	
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF	
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF	
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF	
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010	
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF	
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10	
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W	
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	--%	
OVERHEATING	--			

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

I valori e i dati che possono essere letti dalla pagina degli I/O sono i seguenti :

NOME	DESCRIZIONE	RANGE
Sonda alimento 1	Temperatura punto 1	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda alimento 2	Temperatura punto 2	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda alimento 3	Temperatura punto 3	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda alimento 4	Temperatura punto 4	-55°C ÷ +105°C risoluzione 0.1°C
Sonda aria	Temperatura cella	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda evaporatore	Temperatura evaporatore	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda condensatore	Temperatura condensatore	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda surriscaldamento	Temperatura VTE (optional)	-49.9°C ÷ +99.9°C risoluzione 0.1°C
Sonda pressione	Pressione VTE (optional)	(0/5V = -1/4.2bar) risoluzione 1,2%
Surriscaldamento	Delta Temp VTE (optional)	+2°C ÷ +15°C
Micro porta	Stato sensore Aperto/Chiuso	Aperto/Chiuso
Contattore magnetotermico	Stato interruttore	OFF/ON
Pressostato alta pressione	Stato pressostato	OFF/ON
Pressostato bassa pressione	Stato pressostato	OFF/ON
Stato uscite	Stato uscite	1=Attivo 0=Non attivo
Kriwan	Stato protezione compressore	OFF/ON
Ventilazione	Velocità ventole evaporatore	1-10
Consumo	Potenza impegnata	0-10000 Watt
Sonda umidità	Valore umidità in cella	15-95% UHR



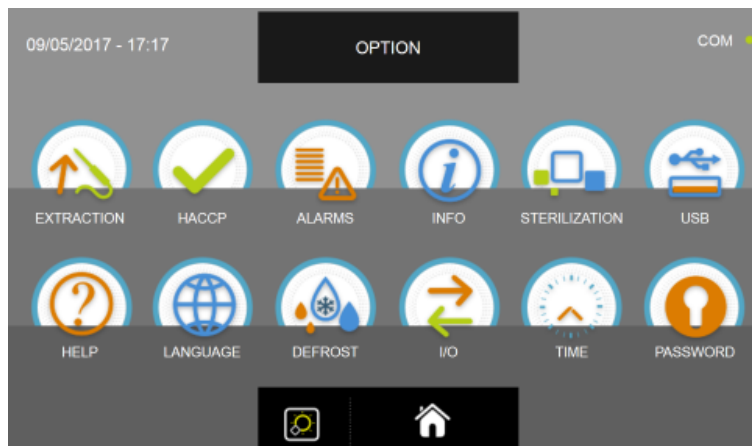
Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione delle opzioni o premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE.



17.10 - DATA E ORA

Il menù permette l'impostazione della data e dell'ora da visualizzare nella sezione superiore sinistra del display. Si ricorda che è importante regolare correttamente sia la data che l'ora in quanto viene riportata nei dati HACCP.

Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona  per accedere al menù opzioni.

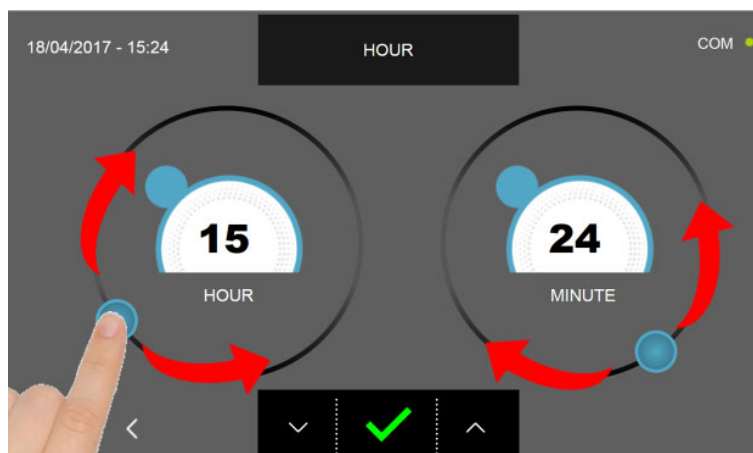


Dal menù OPZIONI, premere l'icona DATA e ORA per accedere alla schermata di impostazione



Regolare la data agendo sui cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori

tramite le icone  e . Premere l'icona  per avanzare alla schermata di impostazione dell'ora.



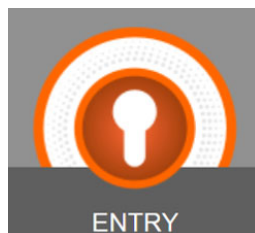
Regolare la data agendo sui cursori come indicato in figura, oppure selezionare il campo desiderato e impostare i valori tramite le icone  e .

Premere l'icona  per salvare e impostare la data e l'ora.

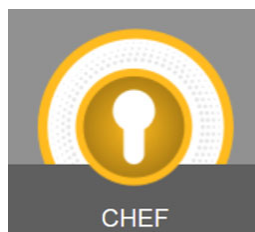
Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione della data e se ripremuta, alla schermata di selezione delle opzioni, in questo caso le regolazioni effettuate non saranno memorizzate.

17.11 - PASSWORD

Il menù permette di impostare le password di accesso al macchinario (il valore 0000 indica che la password non è stata applicata) :



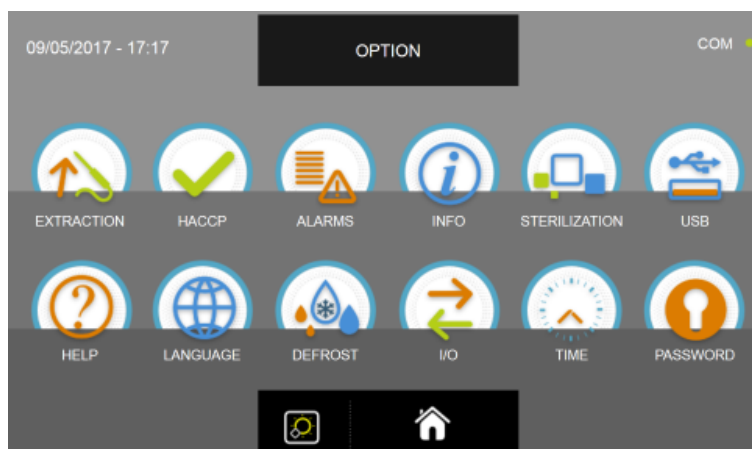
ENTRY : password di blocco macchina per evitare che personale non autorizzato utilizzi l'abbattitore multifunzione; protegge esclusivamente la maschera "home page" e viene richiesto durante lo Stand-by.



CHEF: password di livello superiore rispetto alla voce ENTRY, dà accesso alle zone protette con codice Entry e in aggiunta protegge le impostazioni di "programmi personalizzati".

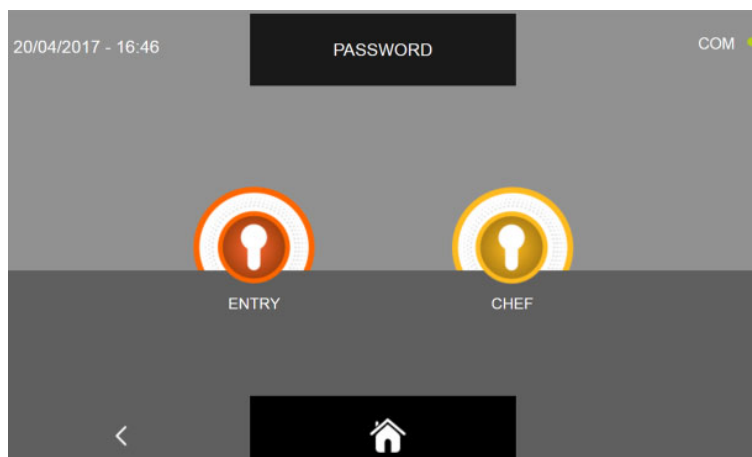


Dalla schermata di HOME PAGE, premere l'icona per accedere al menù opzioni.

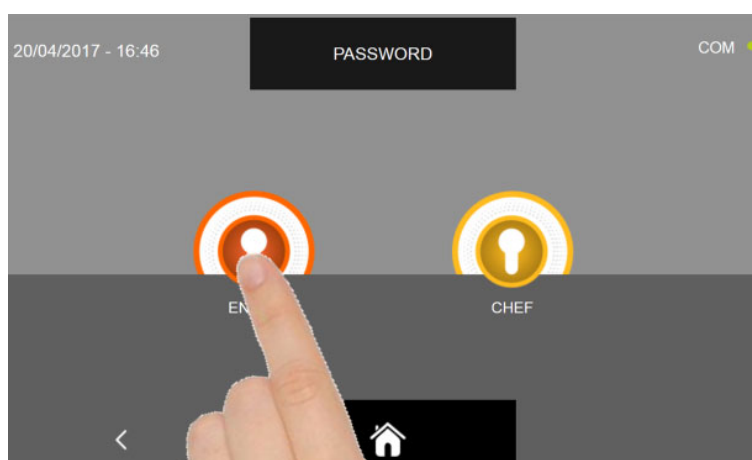


Dal menù OPZIONI, premere l'icona PASSWORD per accedere al menù di scelta del livello password

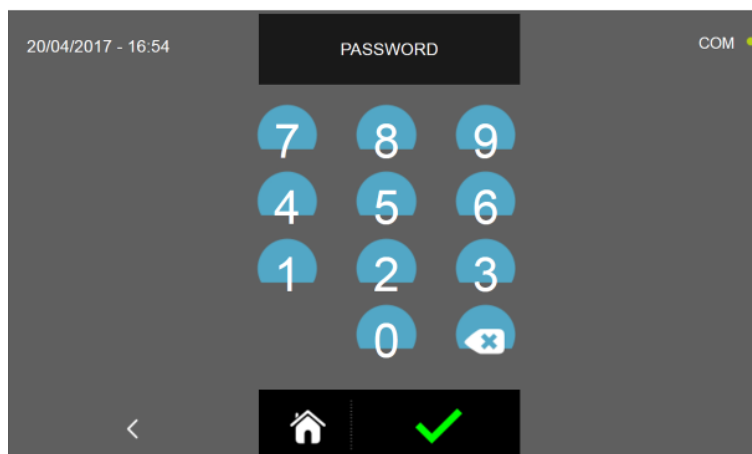
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Per entrambe le selezioni il procedimento è identico, per cui ne viene mostrato solo uno

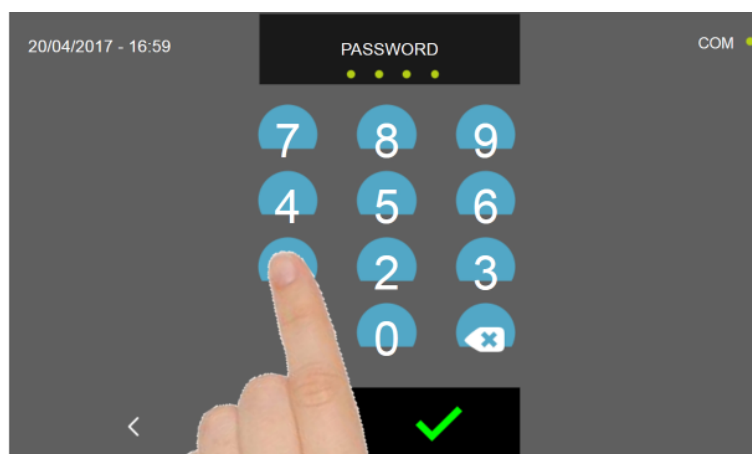


Selezionare il livello desiderato



La schermata permette l'inserimento della password. Si ricorda che la password può essere composta solo da N°4 caratteri numerici.

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION



Immettere le cifre premendo le icone dei relativi numeri.

L'inserimento di ogni numero viene evidenziato dall'icona  sotto la scritta PASSWORD.

L'icona  indica che tutti i numeri sono stati inseriti.

Premere l'icona  per cancellare i numeri appena selezionati.

Premere l'icona  per salvare e impostare la password.

Premere l'icona  per tornare alla schermata precedente di selezione del livello e se ripremuta, alla schermata di selezione delle opzioni, in questo caso la password non sarà memorizzata.

Premere l'icona  per ritornare alla schermata di HOME PAGE, anche in questo caso la password non sarà memorizzata.

Troubleshooting

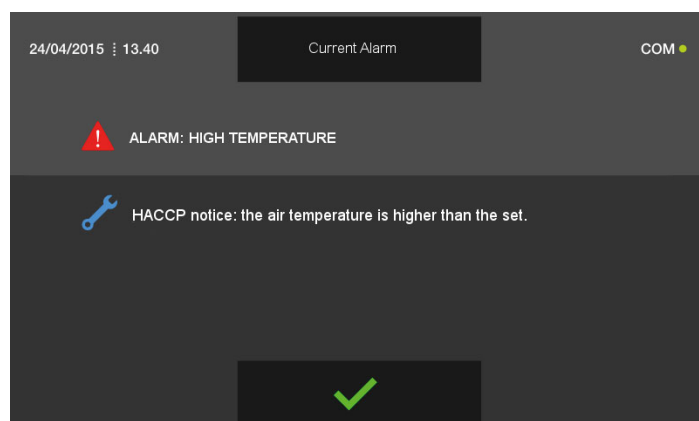
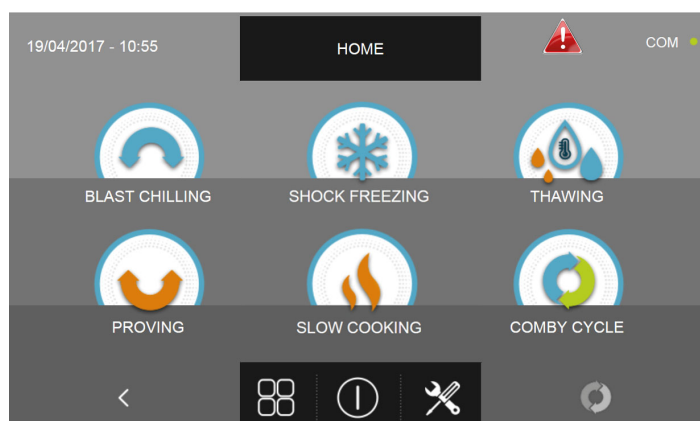
18 - TABELLA ALLARMI

Nel caso si presenti un malfunzionamento, il macchinario avverte l'utente con un suono del buzzer, tale suono può essere

tacitato premendo il tasto  presente nella sezione superiore destra dello schermo e accedendo alla schermata di descrizione dell'allarme.

Per cancellare l'allarme è necessario uscire dalle procedure in corso e portare il display in modalità STAND-BY.

Lo stato di allarme permane fino a quando la causa di tale allarme non viene a mancare.



Di seguito si riporta la tabella con gli allarmi previsti in caso di malfunzionamento del macchinario:

SITUAZIONE RILEVATA	ERRORE RIPORTATO A DISPLAY	POSSIBILE IMPUTAZIONE	RISOLUZIONE USER
Triangolo rosso	Allarme manutenzione	Trascorso il tempo massimo senza manutenzione / pulizia	Pulire condensatore. Chiamare un tecnico qualificato per verifica generale macchinario
Triangolo rosso e blocco macchina	Allarme alta condensazione	Temperatura ambiente elevata	Arieggiare il locale, pulire condensatore e non ostruire prese aria. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
		Condensatore ostruito / sporco	
Triangolo rosso	Allarme bassa evaporazione	Ghiaccio sull'evaporatore.	Eseguire un ciclo di sbrinamento aggiuntivo
Triangolo rosso	Allarme tempo sbrinamento	Ghiaccio sull'evaporatore, controllare ventilazione evaporatore.	Eseguire uno sbrinamento aggiuntivo o lasciare il macchinario in stand by per 12 ore a porta aperta. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
Triangolo rosso	Allarme porta aperta 1	Tempo massimo apertura porta superato.	Chiudere la porta. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
Triangolo rosso e blocco macchina	Allarme alimentazione elettrica	Controllare la tensione dell'alimentazione elettrica.	Chiamare un tecnico qualificato

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE EVOLUTION

SITUAZIONE RILEVATA	ERRORE RIPORTATO A DISPLAY	POSSIBILE IMPUTAZIONE	RISOLUZIONE USER
Triangolo rosso	Allarme sonda alimento non inserita!	Controllo sonda spillone non superato	Inserire sonda nell'alimento. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
	Allarme conservazione	Sta per terminare il ciclo di conservazione temporanea.	Togliere il prodotto dall'abbattitore e fermare il ciclo
	Allarme bassa temperatura	Segnalazione HACCP la temperatura aria è troppo bassa rispetto a quanto impostato.	Spegnere e riaccendere il macchinario. Se il problema persiste contattare tecnico specializzato
	Allarme alta temperatura	Segnalazione HACCP la temperatura aria è troppo alta rispetto a quanto impostato.	Spegnere il macchinario, riaccendere ed effettuare un ciclo di sbrinamento. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
	Allarme sonda aria (S1)	Sonda cella danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda evaporatore (S2)	Sonda evaporatore danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda condensatore (S3)	Sonda condensatore danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
Triangolo rosso e blocco macchina	Allarme sonda surriscaldamento (SAUX)	Sonda surriscaldamento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
Triangolo rosso	Allarme sonda alimento (PT1)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda alimento (PT2)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda alimento (PT3)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda alimento (PT4)	Sonda alimento danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme sonda pressione (RH%)	Sonda pressione danneggiata o rotta	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme black out	Mancata alimentazione durante il ciclo	Ripristinare l'alimentazione di rete al macchinario.
	Allarme black out terminato	Avvertenza che si era verificata una mancata alimentazione durante il ciclo	---
	Allarme magnetotermico	---	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme kriwan (per 1Hundred indica allarme pompa scarico acqua)	---	Chiamare un tecnico qualificato
	Allarme alta pressione	Temperatura ambiente troppo alta!	Pulire condensatore. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
	Allarme bassa pressione	---	Chiamare un tecnico qualificato

Quando si chiama un tecnico qualificato, è fondamentale che vengano sempre riferite le seguenti informazioni :

Messaggio d'errore

Numero seriale del macchinario



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



1



2



MANUALE
ISTRUZIONI
ESTESO
EXTENDED
INSTRUCTION
MANUAL