

Gen III Adda

By Dairy Tech LLC

MÁS SENCILLO
MÁS INTELIGENTE
MÁS FUERTE



	⚠️ ADVERTENCIA Lea y comprenda completamente el manual del propietario antes de utilizar esta máquina. El incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento puede causar la muerte o lesiones graves.
--	--

MANUAL DEL PROPIETARIO

Para todos los pasteurizadores Gen3 Adda 10G, 30G y 60G

Manual del usuario para Pasteurizadores Gen3 Adda 10G, 30G & 60G

© Dairy Tech, LLC
Apartado de correos 250
Severance, CO 80546
Teléfono 866.384.2697 - Fax 970.454.8898
www.DairyTechInc.com
Service@DairyTechLLC.com

Índice

Saluda a Adda	1
Por su seguridad.....	1
Descargo de responsabilidad	2
Garantía del producto	3
Registro de productos.....	3
Instrucciones de seguridad importantes	4
Instalación.....	5
Elegir y preparar un lugar	5
Desembalaje	5
Instalación de la antena Bluetooth.....	5
Montaje del motor	6
Montaje del panel de control.....	7
Montaje de Adda 10G en la plataforma	8
Almacenamiento de la tapa	8
Conexión de la espita de la leche	9
Conexión de las mangueras	9
Opción de depósito de refrigeración	10
Limpieza su pasteurizador.....	11
Calidad del agua.....	12
Requisitos eléctricos	13
Instalaciones internacionales:.....	13
Interruptores automáticos externos	13
Fusión interna	14
Llenado y vaciado del depósito.....	15
Cuándo es necesario el servicio	15
Primer uso de Adda	16
Cargar la cubierta con agua.....	16
Adda operativo.....	17
Comprender la interfaz de pulsadores de la caja de control.....	17
Secuencia luminosa.....	18
Uso de la aplicación Perfect Udder®	19
Perfect Udder® App Características principales:	19
Visión general de la aplicación	20
Qué hay en el salpicadero:	20
Pantalla de información de la máquina.....	21
Selección de programas	22
Menú inferior	23
Modo de prueba.....	23
Funciones del modo de prueba:	23
Historia de las máquinas.....	23
Ajustar la configuración	24
Ajustes importantes:	24
Manual del usuario	25
Contactar con el servicio de asistencia	25
Pasteurización y calentamiento del calostro en bolsas Perfect Udder®	26
Uso del BagGuard	26
Control de calidad y supervisión del sistema	27
Consejos útiles para la pasteurización	27
Consejos para ahorrar tiempo y energía... ..	28
Solución de problemas Adda.....	29
No llega corriente al panel de control:.....	29
Adda no calienta:	30
Llegan 240 VCA a los elementos calefactores, pero sigue sin haber calor:.....	32
Adda no alcanza la temperatura, pero el elemento está caliente o calienta lentamente:	32
Entra agua fría en el sistema:	33
Hay una fuga de agua por debajo de la unidad:.....	33
La válvula solenoide de refrigeración no deja de funcionar:	34
Adda no se enfriará:	34
El calostro está separado o congelado:	34
El motor de agitación NO gira:	35
El motor de agitación gira lentamente:.....	35
La aplicación no responde	35
Símbolos de error	36
Esquema eléctrico Adda.....	39
Opciones de cableado Adda 10G/30G.....	40
Opciones de cableado Adda 60G.....	41
Hora y temperatura predeterminadas de Adda	42
Diagrama de funcionamiento de Adda.....	42
Piezas de recambio	43

Saluda a Adda

Cada ternero recién nacido representa para usted una oportunidad de mejorar la producción y la salud de su rebaño. La forma más influyente y rentable de conseguirlo es asegurarse de que recibe el volumen correcto de calostro de alta calidad y libre de patógenos en su primera hora de vida.

Gracias por comprar el Pasteurizador y Calentador Gen3 Adda para calostro y leche - MÁS SENCILLO - MÁS INTELIGENTE - MÁS FUERTE. Está específicamente diseñada para maximizar la eficiencia de nuestras bolsas Perfect Udder® y nuestra probada tecnología de pasteurización. Su satisfacción con este producto es muy importante para nosotros. Esta guía le ayudará a entender cómo funciona su Pasteurizador, y cómo obtener el mayor beneficio de él para usted y su operación lechera.

¿Lo sabías?

Las visitas in situ también están disponibles para investigar más a fondo cualquier problema que pueda estar encontrando con la salud de los terneros. Pueden aplicarse cargos adicionales por consultas en la granja. Póngase en contacto con su representante de Dairy Tech, LLC para obtener más información.

Por su seguridad

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

	PRECAUCIÓN
	ALTA TENSIÓN
	SUPERFICIE CALIENTE
	IMPORTANTE

Lea atentamente esta guía antes de instalar y utilizar el pasteurizador. Esta unidad contiene electricidad de ALTO VOLTAJE que puede causar daños graves o la muerte. Para su seguridad, se deben seguir las recomendaciones y la información de este manual para minimizar el riesgo de quemaduras graves o electrocución, así como para evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte. Estos símbolos de seguridad se utilizan para alertarle de posibles riesgos de lesiones físicas. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a estos símbolos.

Si se quema con la espiral calentadora, el agua caliente, el vapor o el calostro caliente, póngase en contacto con un médico u otro personal médico para que le asesore un experto, o acuda a un centro de tratamiento de urgencias.

Descargo de responsabilidad

ESTE PASTEURIZADOR ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO DE LA MANERA DESCRITA EN ESTA GUÍA DE USO Y CUIDADO. NO ESTÁ DISEÑADO PARA PASTEURIZAR LECHE U OTROS PRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO.

Dairy Tech, LLC ha proporcionado esta guía de uso y cuidado para ayudarle en el montaje, instalación y mantenimiento de su Pasteurizador Modelo Adda (el "Pasteurizador"). La instalación y el uso inadecuados del pasteurizador pueden provocar lesiones graves e incluso la muerte de personas y ganado. La instalación y el uso inadecuados del Pasteurizador pueden provocar graves daños materiales. Recomendamos la instalación profesional por fontaneros y electricistas cualificados familiarizados con este tipo de dispositivos.

DAIRY TECH, LLC RECOMIENDA QUE LA INSTALACIÓN DE CUALQUIER DISPOSITIVO ELÉCTRICO, MECÁNICO, DE GAS O DE FONTANERÍA NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LOS PASTEURIZADORES DAIRY TECH SEA REALIZADA ÚNICAMENTE POR PERSONAS CUALIFICADAS.

Es su responsabilidad, o la responsabilidad del electricista, fontanero u otro experto cualificado en instalaciones, obtener todos los permisos y certificaciones necesarios requeridos por su ciudad, condado, estado u otra jurisdicción antes de la instalación del Pasteurizador. Es su responsabilidad leer y comprender los requisitos de funcionamiento del Pasteurizador antes de utilizarlo y observar todas las precauciones de seguridad. También es su responsabilidad asegurarse de que su personal esté debidamente capacitado para operar y mantener el Pasteurizador.

DAIRY TECH, LLC LE PROPORCIONA INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS EN ESTA GUÍA DE USO Y CUIDADO, PERO NO PODEMOS CUBRIR TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES Y SITUACIONES QUE PUEDEN OCURRIR EN SU OPERACIÓN LECHERA. DEBE ENTENDERSE QUE EL SENTIDO COMUN, LA PRECAUCIÓN Y EL CUIDADO SON FACTORES QUE NO PUEDEN SER INCORPORADOS AL PASTEURIZADOR. ESTOS FACTORES DEBEN SER SUMINISTRADOS POR LA(S) PERSONA(S) QUE INSTALE(N), MANTENGA(N) U OPERE(N) EL PASTEURIZADOR.

Bajo ninguna circunstancia Dairy Tech, LLC, sus directores, oficiales, accionistas o empleados son responsables por daños a la propiedad o lesiones a personas o ganado que resulten de la instalación o uso inapropiado del Pasteurizador. La instalación por un individuo no calificado y el uso y mantenimiento inadecuados también pueden anular cualquier garantía del equipo que Dairy Tech, LLC ofrece.

Esta guía de uso y cuidado se basa en información y datos que se consideran precisos; sin embargo, no se ofrece ninguna garantía expresa o implícita en relación con la precisión de la información o los datos aquí contenidos o los resultados que se obtengan del uso de estos datos o información.

Si cree que el Pasteurizador funciona incorrectamente, consulte la guía de resolución de problemas incluida con estas instrucciones antes de llamar a nuestro departamento de servicio. Si sigue teniendo preguntas, póngase en contacto con su representante local o llame al 1-866-384-2697 y le ayudaremos a resolver sus necesidades.



Garantía del producto

Se garantiza que este producto no presenta defectos de fabricación durante 12 meses a partir de la fecha de compra. Todas las piezas estarán cubiertas por una garantía de sustitución gratuita que no incluye gastos de envío ni servicio técnico. Esta garantía está destinada a equipos en uso bajo condiciones normales de funcionamiento y no cubre daños incurridos por uso inadecuado o actos imprevistos de la

naturaleza. La determinación de defectos cubiertos, daños o reparaciones es a discreción de Dairy Tech, LLC.

Para obtener servicio de garantía, debe obtener una Autorización de Devolución de Material ("RMA"). El número RMA puede solicitarse a Dairy Tech, LLC llamando al 1.866.384.2697.

Necesitará la información de identificación del producto, incluidos el número de modelo y el número de serie (*si procede*), y una descripción detallada del problema que tiene. También debe incluir una prueba de la fecha de compra original como prueba de que el producto se encuentra dentro del periodo de garantía aplicable.

Después de obtener su número de RMA, deberá, en un plazo de treinta (30) días, enviar el producto a:

Dairy Tech, LLC
10027 CR 70
Windsor, CO 80550

o un Distribuidor Autorizado de Dairy Tech LLC.

Usted es responsable de los gastos de seguro y envío. Los productos enviados a nuestro Departamento de Servicio deben estar debidamente embalados para evitar daños en tránsito. El número RMA de Dairy Tech debe estar visible en el exterior del paquete. Si envía el producto al Departamento de Servicio sin el número RMA en un lugar visible en el exterior del paquete, será devuelto sin abrir.



Las piezas no devueltas se cobrarán al cliente al precio de venta al público.

Registro de productos

Si este producto fue comprado directamente de Dairy Tech en Windsor, CO, ya ha sido registrado y no se requiere ninguna acción adicional. Si el producto fue comprado a través de un distribuidor u otro representante, por favor llame a Dairy Tech, LLC. al 866-384-2697 dentro de los 10 días siguientes a la recepción para registrar el Pasterizador.

Si no lo hace, el periodo de garantía de su unidad puede verse reducido o anulado. Cuando llame, tenga a mano el número de serie que se encuentra en la parte posterior del pasterizador.

También puede registrarse en línea en www.dairytechinc.com, donde puede "Contactar con nosotros", rellenar su y, a continuación, utilizar la sección de notas para indicar el modelo de producto, el número de serie y escribir la palabra "Registrarse".



ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, quemaduras, lesiones graves o muerte de personas al utilizar el pasteurizador, siga estas precauciones básicas.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar Adda.
- No haga funcionar el pasteurizador sin asegurarse de que la camisa de agua está completamente llena de agua. Si no hay agua, los calentadores sufrirán daños irreparables.
- Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier reparación. Todas las fuentes de alimentación deben desconectarse antes de retirar la cubierta para su reparación.
- No permita que los niños utilicen el Adda o jueguen cerca de él. Es necesario vigilar de cerca a los niños cuando la unidad se utiliza con niños cerca.
- No introduzca la mano en el Adda cuando la alimentación esté conectada y la hélice esté girando, ya que podría sufrir daños graves.
- Las superficies calientes incluyen el agua, las cestas, el motor, la hélice, las bolsas Perfect Udder®, las instalaciones eléctricas, las mangueras, los elementos calefactores, el agua de drenaje y el calostro. Tocar estas superficies durante el funcionamiento puede provocar quemaduras graves. No toque las superficies calientes.
- Este equipo está diseñado para funcionar en un rango de temperatura ambiente de 35°F - 104°F (2°C - 40°C), altitud hasta 6560 pies (2000 m), humedad relativa máxima 80% para temperaturas hasta 88°F (31°C) disminuyendo linealmente a 50% HR a 104°F (40°C), sólo para uso en interiores.
- No cambie la temperatura de pasteurización ni el tiempo de permanencia sin consultar a un experto técnico de Dairy Tech, LLC.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del Adda, ni intente realizar ninguna operación de mantenimiento a menos que se recomiende específicamente en la sección de localización de averías de este manual. Cualquier modificación realizada en la unidad más allá de estas instrucciones anulará todas las garantías.
- Limpie siempre la unidad inmediatamente después de cada uso, de acuerdo con las instrucciones de la sección "Limpieza de su pasteurizador" de este manual. La acumulación de residuos en la hélice o en el tanque disminuirá la eficiencia de calentamiento y enfriamiento, además de albergar patógenos potencialmente dañinos.
- Durante el ciclo de calentamiento, asegúrese siempre de que la tapa esté cerrada.
- Utilice Adda sólo para los fines previstos. NO lo utilice para la leche destinada al consumo humano, ya que este producto no ha sido aprobado para tal uso.
- No toque el motor, las mangueras, la tapa, el asa ni los accesorios de latón mientras la unidad esté caliente y en funcionamiento.
- No intente inclinar la máquina cuando esté llena. Es extremadamente pesada y puede causar lesiones graves al operador.
- Para evitar quemaduras graves a los empleados o a los terneros, deje siempre que Adda complete el programa seleccionado antes de manipular o dar el calostro/leche a sus terneros.
- Adda debe tener conexión eléctrica a tierra. NO modifique el enchufe suministrado con Adda. Pida siempre a un electricista certificado que confirme que el suministro eléctrico y las conexiones son correctos; de lo contrario, se anulará la garantía.
- Adda debe instalarse sobre una superficie nivelada para distribuir uniformemente el peso entre todas las estructuras de soporte.

Instalación



ADVERTENCIA:

Instale la unidad de acuerdo con las instrucciones de instalación. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o muerte de personas, lea las instrucciones de seguridad importantes antes de utilizar este Pasteurizador



Antes de utilizar esta unidad por primera vez, lave el interior del depósito con agua caliente jabonosa y aclárelo.

NOTA: Si tiene un suelo irregular o necesita elevar la altura de la máquina, puede adquirir patas niveladoras ajustables.



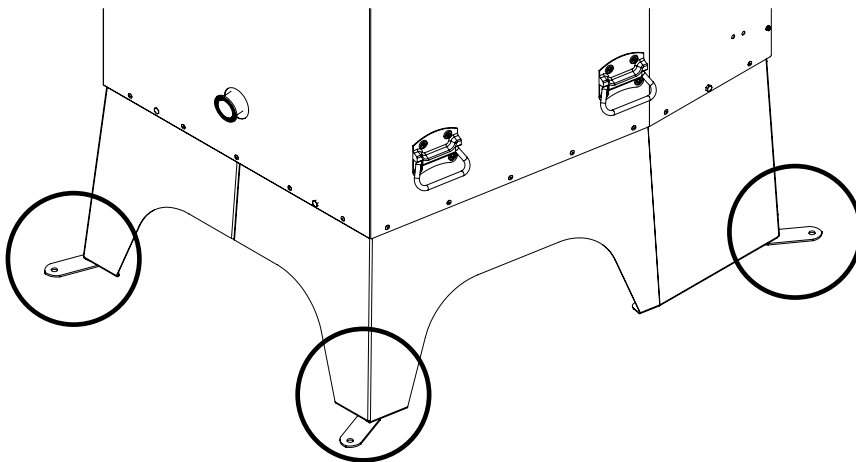
Elegir y preparar un lugar

- Elija un lugar interior que esté protegido de la intemperie. El calor extremo y las temperaturas bajo cero dañarán la unidad.
- Se necesita agua fría para el suministro de agua y la refrigeración.
- Los desagües del suelo situados cerca de la unidad permitirán una limpieza y aclarado adecuados del producto, así como limpiar los derrames de calostro.
- Evitar las zonas con corrientes de aire extremas mejorará la eficacia calorífica de la unidad.
- Haga siempre que 2 personas levanten y transporten la unidad agarrando con ambas manos los laterales de la misma. No intente nunca mover la unidad cuando esté llena de agua, leche o calostro.

Desembalaje

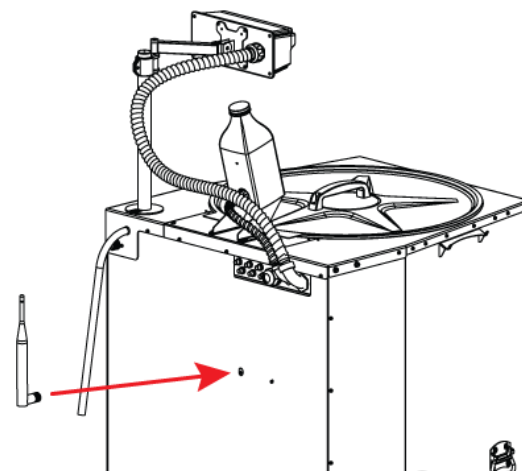
Tenga cuidado al desembalar su Pasteurizador Modelo Adda. Habrá llegado en una caja o cajón. Por favor, tome nota de las etiquetas de precaución que se utilizan en la caja de cartón que sugieren la orientación, dónde cortar con un cuchillo, frágil, etc.

Figura 1 Quite los tornillos para desembalar, luego quite los pernos para quitar las lengüetas (SÓLO 60G)



Instalación de la antena Bluetooth

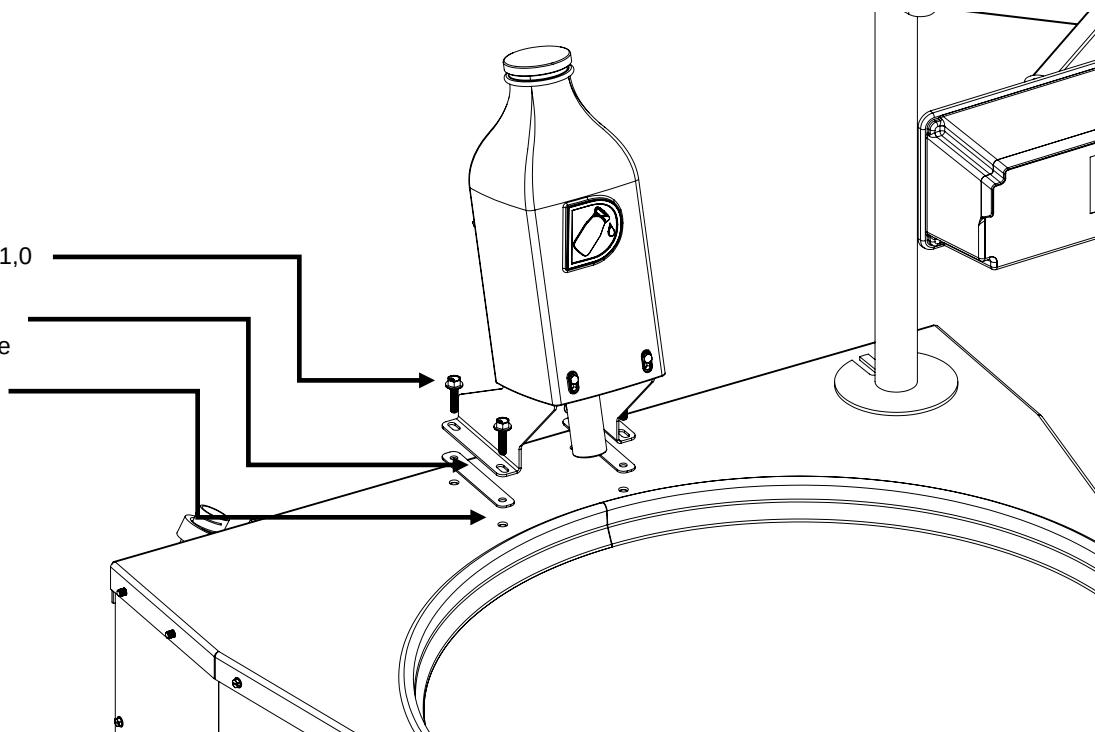
Localice la antena bluetooth incluida. Móntala en el poste de la parte posterior de Matilda y colócala como se muestra.



Montaje del motor

Cuando se envía el Adda, el conjunto del motor se envuelve en espuma y se introduce en el depósito. El conjunto del motor tendrá todas las terminaciones eléctricas ya conectadas, y tendrá un conducto flexible ya conectado a él. Retire el conjunto del motor del depósito y colóquelo en posición vertical cerca de los cuatro orificios de montaje situados en la parte superior trasera de la máquina.

- Tornillos M6x1,0 (x4)
- Aislador de vibraciones de goma (x2)
- Orificios de montaje



Abra la bolsa de tornillería con (4) tornillos M6x1,0 y (2) aisladores de vibraciones de goma. Coloque un aislante en la parte inferior de la brida a cada lado antes de enroscar los tornillos M6x1,0 a través de los orificios de montaje y en las tuercas incrustadas como se muestra arriba. Utilice una llave inglesa de 10 mm para apretar los tornillos y fijar el conjunto del motor a la parte superior del depósito.

Una vez montado el conjunto del motor, ensamble el eje agitador como se muestra. Enrosque la parte superior del eje en el acoplamiento del motor pasando la parte superior del eje por la ranura del acoplamiento y, a continuación, utilice la sección moleteada del eje para apretar las roscas hasta que queden apretadas con los dedos. El motor debe girar en una dirección tal que las roscas no se aflojen, haciendo innecesario un apriete adicional.



Sugerencia de manejo: Dairy Tech recomienda que el eje agitador sea removido del acoplador cada vez que se mueva el Pasteurizador. Esto ayudará a evitar que el eje se doble. Un eje doblado puede provocar un fallo prematuro del motor de accionamiento. Trate el eje con el debido cuidado siempre que no esté en la máquina.



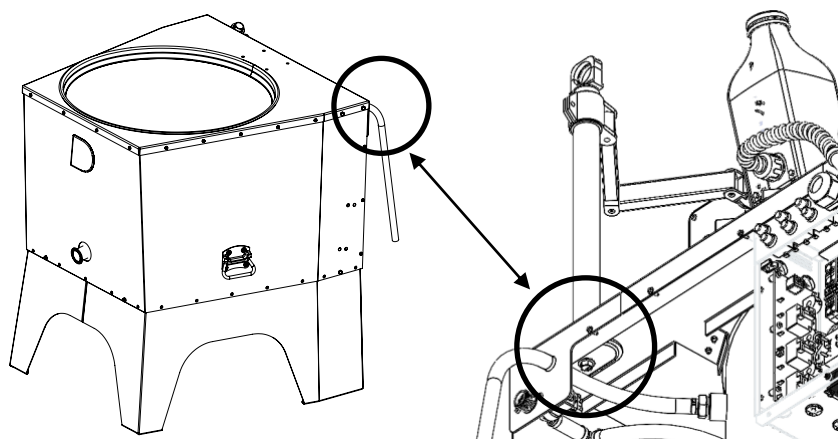
Montaje del panel de control

Adda se envía con la caja/soporte de control separada de la máquina y embalada dentro del depósito de la unidad. Para empezar a utilizar el pasteurizador, el soporte de control debe estar montado. Retire con cuidado el mando/soporte del depósito. El soporte de control consiste en un brazo articulado que se sujeta a un poste vertical redondo que se monta en el panel superior del Pasteurizador.

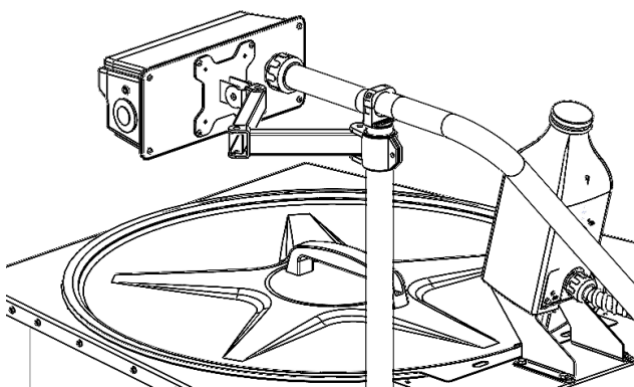
Retire el panel trasero y localice la tornillería de instalación necesaria que se encuentra en una bolsa en la esquina inferior izquierda de la máquina o debajo de la máquina. La retirada del panel también permite el acceso para la instalación del soporte de control y cualquier cableado necesario.

En la parte inferior del poste, hay un único tornillo que sujeta la placa inferior ovalada del soporte en el poste. Desenrosca el tornillo y retira la placa inferior.

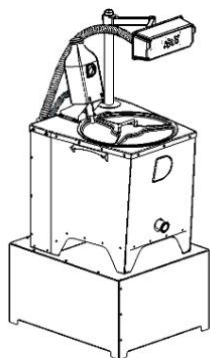
Hay un único orificio para pernos en la carcasa de la máquina. Pase el perno a través de la placa inferior, y a través del agujero en la caja para atornillar en la parte inferior del poste. Apriete el perno hasta que el poste esté apretado y no se tambalee.



Una vez montado el soporte de control, coloque el conducto del cable en el clip de conducto suministrado, como se muestra en la imagen siguiente.



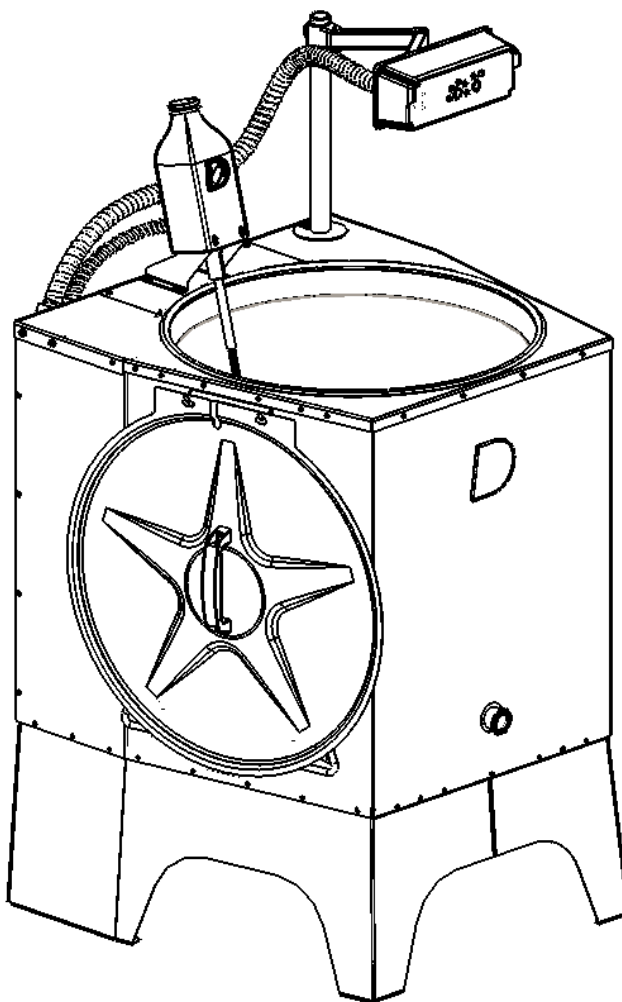
Montaje de Adda 10G en la plataforma



Los modelos Adda 30G y Adda 60G se entregan con un soporte de patas completamente montado para apoyar las máquinas. La Adda 10G se entrega dentro de la plataforma base. Retire primero la máquina, luego la plataforma y póngala en posición vertical. Con la ayuda de un asistente, levante con cuidado el pasteurizador de la caja de acero inoxidable y coloque el Adda 10G a un lado. Dé la vuelta a la caja y colóquela en el lugar donde desee instalar la máquina. Levante el Pasteurizador y colóquelo en la caja de forma que los laterales y la parte delantera queden alineados con los orificios de montaje. Encontrará 4 tornillos incluidos en el embalaje para la fijación del armario Adda 10G a la caja de soporte. *Consulte la ilustración.*

Almacenamiento de la tapa

La tapa viene empaquetada con la unidad y puede colgarse de los dos orificios de la lengüeta situada en la parte superior de la tapa. Esto proporciona un lugar conveniente para guardar la tapa mientras la unidad se está limpiando o llenando. *Vea la ilustración para el almacenamiento adecuado de la tapa.*



Conexión de la espita de la leche

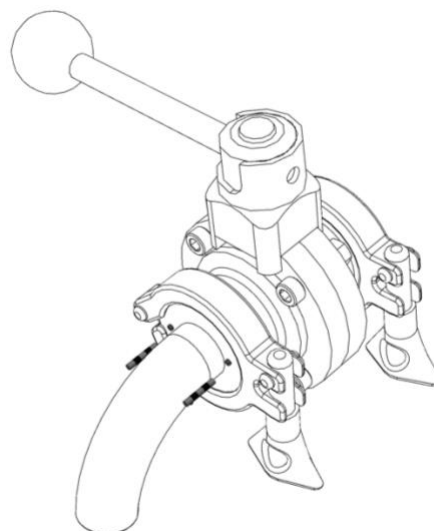
Los pasteurizadores Adda se suministran con una válvula de drenaje de mariposa 304SS de la más alta calidad. Estos se instalan en la brida frontal del tanque de drenaje de la misma manera que las conexiones se hacen a una brida del tanque a granel utilizando las abrazaderas suministradas. Asegúrese de incluir la junta entre cada accesorio. Estas piezas se pueden quitar fácilmente para una limpieza a fondo en un fregadero.

Llenar las bolsas Perfect Udder® desde el depósito es muy fácil.

BagFiller 1B: Llenar una bolsa cada vez.

BagFiller 6B: Llena hasta 6 bolsas a la vez.

Visite www.dairytechinc.com para más información.

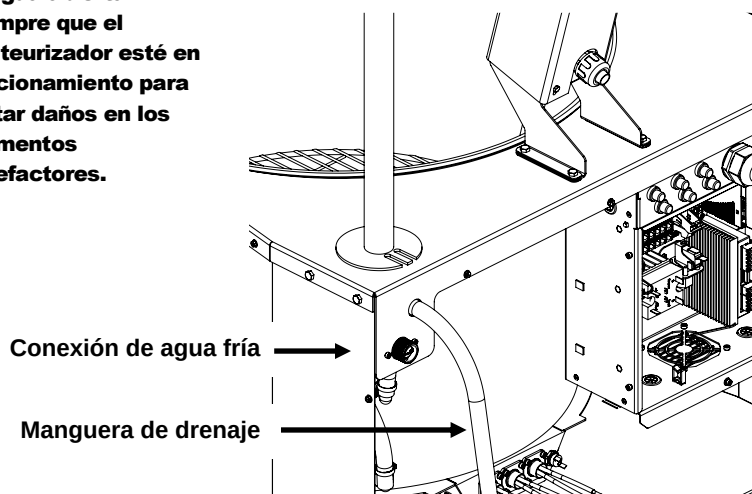


Conexión de las mangueras



ADVERTENCIA: Es importante mantener el agua abierta siempre que el pasteurizador esté en funcionamiento para evitar daños en los elementos calefactores.

Conexión de agua fría: Con la máquina se suministra una manguera negra de suministro de 1,8 m (6'). Esta manguera con extremos de fábrica suministra toda el agua fría para enfriar el producto cuando finaliza la pasteurización. Conéctela a cualquier fuente de agua fría de presión doméstica normal, pero **DEBE ESTAR ENCENDIDA EN TODO MOMENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO**. Utilizando la manguera suministrada, conecte un extremo a la válvula solenoide roscada en la parte posterior de la unidad, y el otro extremo a un suministro de manguera normal. **NOTA:** Si la presión del agua supera los 80 psi (5,5 bar), instale un reductor de presión.



Drenaje del agua: La manguera de desagüe está conectada internamente y no debe ser manipulada ni obstruida de ninguna manera. Debe dirigirse a un desagüe, cisterna, depósito u otro sistema de recogida. No conecte la manguera de drenaje a otra manguera ni a ningún sistema que pueda crear contrapresión. Esto impedirá la correcta circulación del agua. Si desea salvar las aguas residuales, dirija la línea de desagüe a un cubo de 5 galones y coloque una bomba de sumidero barata en ese cubo para enviar el agua a donde tiene que ir. Esto evitará cualquier contrapresión en la unidad.

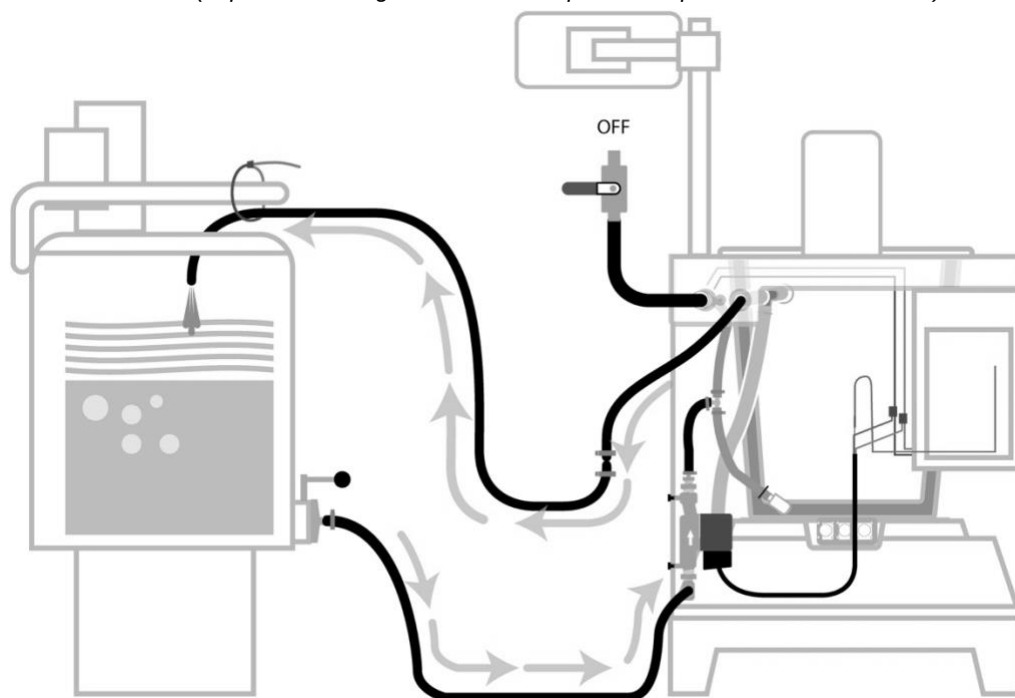
Opción de depósito de refrigeración

Toda la familia de equipos Dairy Tech utiliza agua fría para el enfriamiento indirecto tras los procesos de calentamiento y pasteurización. Debido a las temperaturas variables del agua fría entrante en las lecherías, esto puede crear limitaciones en la velocidad de enfriamiento así como en la puntualidad del proceso de enfriamiento. El agua también es un recurso valioso para la mayoría de las centrales lecheras y, siempre que sea posible, debemos trabajar juntos para conservarla.

A la luz de estas consideraciones, Dairy Tech ofrece la posibilidad de utilizar tanques de refrigeración independientes para servir como depósito de agua refrigerada. Estos tanques proporcionan un gran lote de agua refrigerada que puede utilizarse para enfriar rápida y eficazmente la leche o el calostro tras la pasteurización Y permiten reciclar el agua indefinidamente. Vea la imagen de abajo para una mejor comprensión y póngase en contacto con nuestro equipo de ventas Sales@dairytechllc.com para obtener más información sobre las recomendaciones de tamaño del tanque de refrigeración y la disponibilidad. Su Pasteurizador Adda ya está diseñado con un lugar reservado para ubicar la bomba de circulación y automatización del proceso.

Piezas que necesitarías:

- Kit de bomba de transferencia de refrigeración MP
- O-MPV100L 1PH (depósito de refrigeración de 100L para acompañar a un modelo 10G)
- O-MPV300L (depósito de refrigeración de 300L para acompañar a un modelo 30G)
- O-MPV650L (depósito de refrigeración de 650L para acompañar a un modelo 60G)



Limpieza su pasteurizador

Antes de utilizar esta unidad por primera vez, lave el interior del depósito con agua caliente jabonosa y aclárelo. Adda debe limpiarse a fondo después de cada uso, o si no se va a utilizar de nuevo para pasteurizar en la siguiente hora



NOTA: ¡¡¡NUNCA
ROCIE CON AGUA EL
ENCHUFE DEL
CONTROLADOR Adda!!!
Serios daños al sistema
eléctrico pueden ocurrir y
anulará su garantía.



CONSEJO ÚTIL:
Mantenga siempre la
tapa cerrada para evitar
la entrada de insectos y
otros contaminantes en
el depósito.

1. Asegúrese de que el equipo está apagado.
2. Con el motor de agitación parado, levante la tapa del recipiente de la leche y colóquela en el gancho situado a ambos lados de la unidad después de limpiarla a fondo en un fregadero.
3. Realice un aclarado con agua templada para eliminar la leche y la suciedad. *(Evite el aclarado con agua caliente, ya que puede provocar que los depósitos de calcio se adhieran a las superficies en este paso).*
4. Limpie las siguientes superficies de leche con agua caliente y jabón. Recomendamos habitualmente un jabón de vajilla potente como DAWN. Repase todas las superficies expuestas con los cepillos de fregar incluidos y los desinfectantes adecuados. Se puede utilizar un estropajo suave para eliminar cualquier residuo en los siguientes componentes:
 - a. Eje del motor, acoplador y hélice *(el eje se puede desenroscar para limpiarlo agarrando el acoplador con la ranura hacia delante y desenroscar el eje agarrando el moleteado de la mitad del eje para un mejor agarre).*
 - b. Termopar en el fondo de la olla
 - c. Depósito de leche y válvula/espita de vaciado. *(La válvula de salida de leche debe desmontarse completamente al menos una vez a la semana para poder limpiar a fondo la junta de goma negra y sustituirla cuando sea necesario).*
 - d. Accesorios: grifos, jarras, bombas o mangueras
5. Para residuos o acumulaciones persistentes, consulte con su distribuidor de productos químicos para productos lácteos. Evite el uso de ácidos en superficies que no sean de acero inoxidable, ya que pueden corroer algunas de las piezas de latón o aluminio del equipo. Siga las recomendaciones de manipulación del fabricante para todos los productos químicos.
6. Realizar un último aclarado con agua caliente de todas las superficies y dejar secar completamente si es posible.
7. Rocía las superficies de acero inoxidable con un desinfectante y deja que se seque en la superficie. Esto ayudará a eliminar la acumulación de una biopelícula. *Dairy Tech recomienda las pastillas reconstituidas Effersan como desinfectante de eficacia probada para la pulverización final de las superficies de la lechera.*



La mala calidad del agua tendrá un efecto adverso en la longevidad del elemento calefactor, así como en los demás componentes de este equipo que estén en contacto con agua de mala calidad.

Calidad del agua

Dairy Tech LLC no es responsable de la calidad de su agua y los efectos que pueda tener en nuestro equipo.

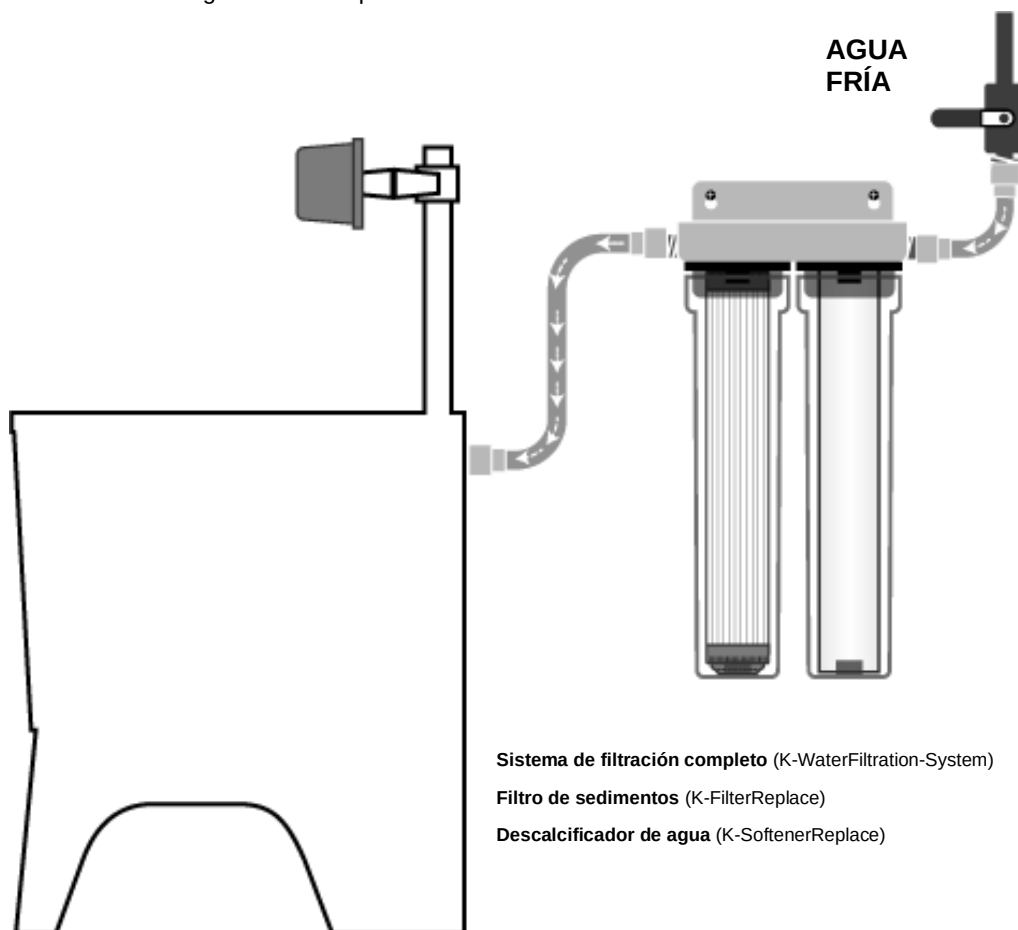
Si tiene agua sucia, dura o de mala calidad, considere la posibilidad de adquirir e instalar un sistema de filtración/descalcificación de agua Dairy Tech (*consulte el número de pieza más abajo*).

Dairy Tech recomienda los siguientes pasos:

Analice una muestra del agua que se utilizará con el equipo Dairy Tech. Los expertos locales podrán decirle si la calidad de su agua será perjudicial para los elementos de calefacción eléctricos y otros componentes de nuestro sistema.

Si la calidad inicial del agua es aceptable, tome muestras adicionales a intervalos mensuales para ayudar a determinar con qué frecuencia debe sustituir los cartuchos de su sistema.

Si la calidad de su agua NO es aceptable, instale el sistema de filtración/descalcificación de agua y sustituya los cartuchos cada 3 meses o cada vez que estén visiblemente sucios, o si el caudal de agua se ve comprometido.



NOTA: Este sistema de filtración no elimina productos químicos ni desinfecta el agua y no está diseñado para el agua potable.



ADVERTENCIA:
TODAS LAS
CONEXIONES DEBEN
SER REALIZADAS POR
UN ELECTRICISTA U
OTRO PERSONAL
CUALIFICADO.

Requisitos eléctricos

El cable de alimentación eléctrica se incluye con la compra. Las ordenanzas y códigos eléctricos locales determinarán el tamaño, la longitud y las conexiones de los cables, incluida la necesidad de interruptores de corte de corriente en algunos lugares. Consulte siempre a su electricista local para obtener ayuda con la instalación. Las instrucciones y un diagrama de cableado se proporcionan para su beneficio, pero siempre llame a nuestro departamento de servicio para obtener ayuda adicional. El incumplimiento de estos requisitos anulará la garantía y podría provocar daños graves a la unidad, lesiones corporales o la muerte. Es posible que el receptáculo necesite una cubierta resistente al agua para mayor protección.

El receptáculo debe compartir un uso mínimo con otros equipos para evitar cortes inesperados y la activación del disyuntor. Si se corta la corriente, pero vuelve en un plazo de 2 horas, el ciclo se reanudará automáticamente en la mayoría de los casos.

Compruebe su sistema eléctrico para asegurarse de que está correctamente conectado a tierra para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

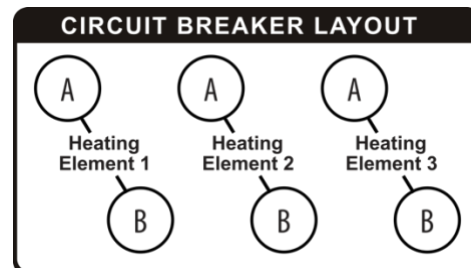
Especificaciones	10G	30G	60G
Tamaño del disyuntor de entrada de alimentación	30A	30A	50A
Tamaño del disyuntor del calentador	15A	15A	20A
Tamaño del fusible (F1/F2)	3A	3A	3A
Dimensiones del suelo An x Pr en (mm)	22,0 x 26,8 (560 x 680)	33,1 x 31,3 (840 x 796)	35,1 x 35,0 (892 x 888)
Peso en vacío Lbs (kg)	151 (68)	242 (110)	369 (167)
Peso operativo Lbs (kg)	234 (106)	492 (223)	868 (394)

Instalaciones internacionales:

Adda puede utilizar diversas fuentes de alimentación. Consulte el diagrama de opciones de cableado de este manual del propietario ([página 42](#)), así como los de la máquina, para obtener más instrucciones y opciones. Siga las etiquetas pegadas en la parte posterior de la máquina para obtener instrucciones específicas sobre el cableado en estos casos.

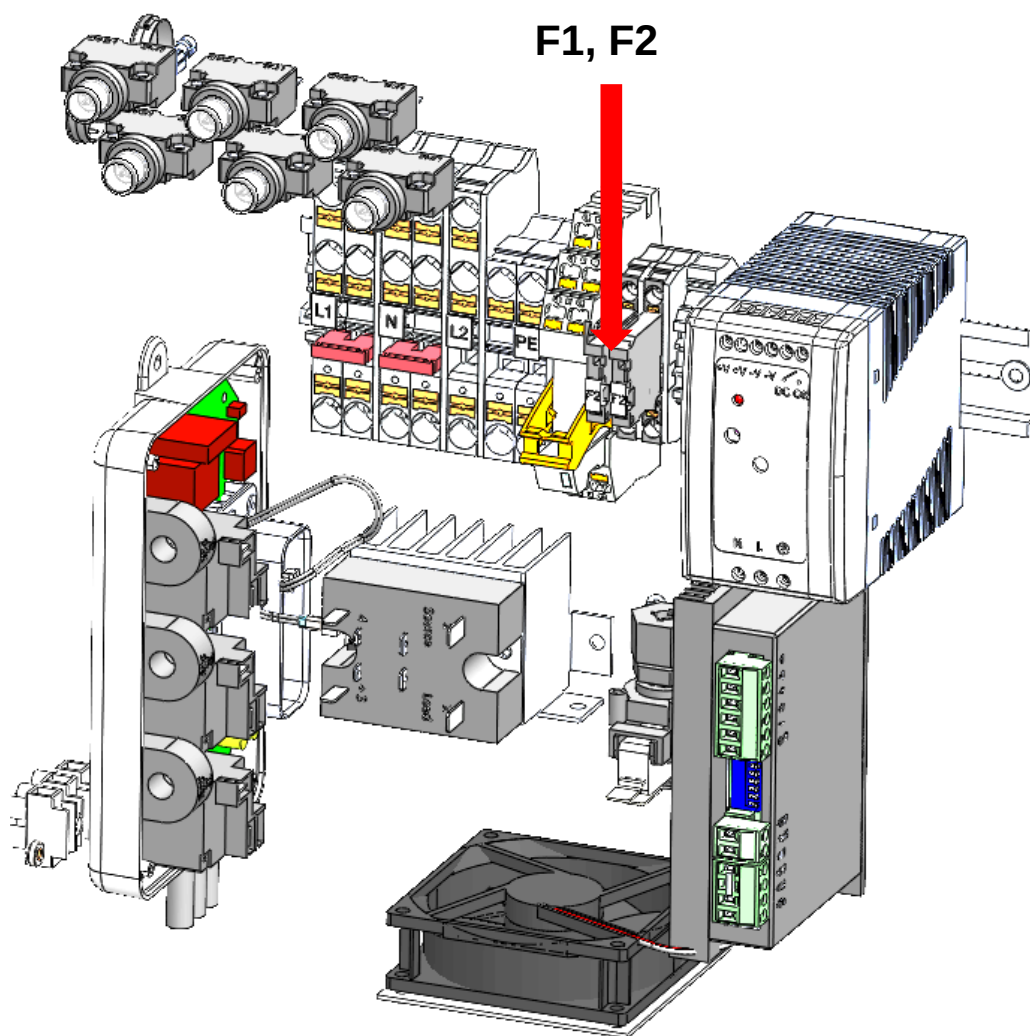
Interruptores automáticos externos

La unidad está equipada con 6 disyuntores externos en la parte posterior de la unidad. Estos disyuntores protegen ambos lados de los elementos calefactores de daños internos y externos, así como la propia unidad. Consulte la sección *Solución de problemas* para obtener más información.



Fusión interna

Hay dos fusibles situados dentro de la caja eléctrica interna que protegen la entrada para la fuente de alimentación del sistema. Están situados en bloques de fusibles que están montados en el carril DIN como se muestra en la figura de abajo. Si el controlador no recibe alimentación, compruebe que estos fusibles no estén fundidos. Los fusibles fundidos indican probablemente un cortocircuito en el sistema.



Llenado y vaciado del depósito

Mientras que algunas lecherías pueden elegir que la línea de leche se bombee directamente al pasteurizador, muchas lecherías trabajarán con volúmenes que pueden verterse en la unidad desde latas de leche o cubos de recogida. Es posible que tenga que proporcionar un escalón robusto para los empleados de baja estatura que puedan tener problemas para verter cómodamente la leche o el calostro en la unidad.

- Procure evitar salpicaduras o derrames excesivos del producto mientras se vierte en la unidad.
- Limpie los derrames con un paño húmedo lo antes posible.
- No llene demasiado el tanque, ya que la leche o el calostro salpicarán por debajo de la tapa mientras se agita.

Para extraer la leche Abra la espita para llenar cubos, botellas o bolsas de almacenamiento.



NO INCLINE EL EQUIPO PARA SACAR LA LECHE/EL CALOSTRO. Esto puede causar una tensión indebida en el sistema de soporte y potencialmente podría dañar la unidad o dañar al operador. Cualquier residuo de leche o calostro puede limpiarse o cepillarse fácilmente de la unidad.

Cuándo es necesario el servicio

Si ha adquirido Adda a un distribuidor autorizado, póngase en contacto directamente con él para cualquier consulta o reparación. Para obtener un servicio rápido, siga la guía de solución de problemas de este manual para describir con precisión el problema.

El departamento de servicio de Dairy Tech, LLC. también puede ayudar cuando sea necesario 1-866-384-2697



LA REPARACIÓN POR
UN TÉCNICO NO
AUTORIZADO PUEDE
ANULAR LA GARANTÍA.

Primer uso de Adda



EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE DAÑAR LA UNIDAD Y ANULAR LA GARANTÍA.



Antes de procesar su primer tanque de calostro/leche, debe cargar la cubierta con agua para evitar daños en los elementos calefactores.

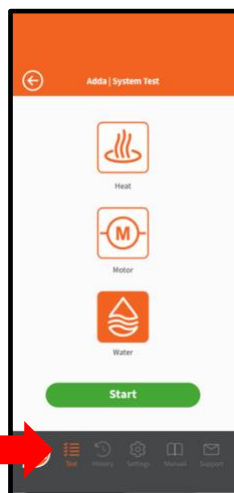
Esto es muy importante.

Cargar la cubierta con agua

Paso 1. Asegúrese de que la línea de agua está conectada y en ON, y el desagüe dirigido al desagüe del suelo.

Segundo paso. Enchufe la unidad a la red eléctrica.

Paso 3. El interruptor de encendido de la unidad se encuentra en el lado derecho de la caja de control naranja (Ver Figura). Este es un interruptor mecánico que empuja un pulso de aire para activar un interruptor interno dentro de la caja eléctrica. No se siente un clic perceptible en el interruptor. Basta con pulsar y soltar el botón y dar a la unidad un segundo para encenderse.



NOTA: La máquina Adda comenzará a llenar automáticamente la camisa de agua durante las 4 primeras veces de uso. Estos rellenos automáticos durarán 2 minutos.

Esto abrirá la válvula solenoide de entrada de agua en la parte posterior de la máquina, permitiendo que el agua fluya dentro de la camisa de agua. Puede tardar varios minutos en llenar completamente la camisa de agua, pero sabrá que está llena cuando salga agua continuamente por la manguera de desagüe. El ciclo de "Llenado" puede cancelarse en ese momento pulsando el botón "Inicio/Cancelación" de la caja del controlador de su máquina.

Si la función automática falla, abra la aplicación Perfect Udder y vaya a la pantalla de prueba, pulse el icono de agua y, a continuación, "START" para llenar la cubierta manualmente. Las instrucciones de la aplicación comienzan en [la página 19](#). Los detalles de la prueba se encuentran en [la página 23](#).



Asegúrese de que el Pasteurizador está cargado con agua siguiendo las instrucciones de la página 17 antes del primer uso de su Pasteurizador.

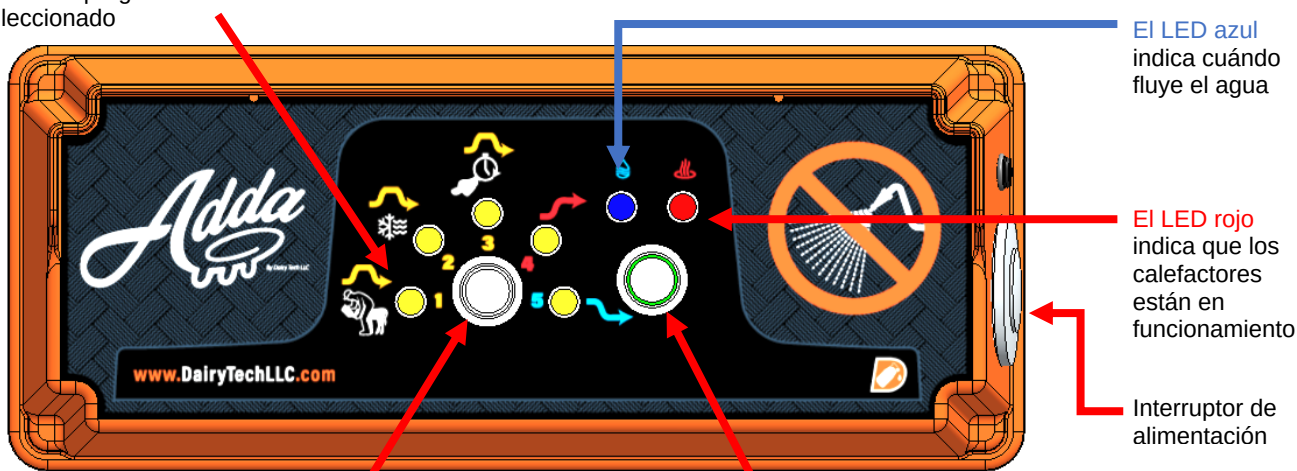
Adda operativo

Utilizar Adda es muy sencillo. Hemos rediseñado la interfaz de usuario de la máquina para que funcione con sólo dos botones. Uno para seleccionar el programa deseado, el otro para iniciar/cancelar ese programa. Todos los ajustes de CONFIGURACIÓN se realizan ahora en la nueva aplicación Perfect Udder®. Nuestra tecnología de pasteurización garantiza que su calostro/leche se tratará térmicamente con precisión a través de cualquiera de las dos interfaces. En este capítulo se explican las opciones de programación y su funcionamiento.

Comprender la interfaz de pulsadores de la caja de control

Los LED ámbar (1-5) indican el programa seleccionado

Adda's ahora se puede ejecutar utilizando los nuevos botones en el bisel naranja, o la nueva aplicación móvil Perfect Udder®.



Botón de selección de programa:

Utilice el botón para seleccionar un programa cuando la máquina esté en estado "Inactivo".

Las pulsaciones de este botón se ignoran cuando la máquina está ejecutando un programa.

1. Pasteurizar, Alimentar Ahora
2. Pasteurizar, Almacenar
3. Pasteurizar, Alimentar Más Tarde
4. Caliente
5. Enfriar

Botón de inicio/cancelación:

- Pulse el botón Inicio/Cancelar cuando la máquina esté inactiva para iniciar el programa seleccionado. Oirá el sonido "Inicio de programa" y la máquina entrará en el estado "Programa activo".
- Para cancelar un programa en ejecución, mantenga pulsado el botón Inicio/Cancelar. Sonará el sonido de "Cancelación de programa" y la máquina volverá al estado "Inactivo".

Secuencia luminosa

Durante cada proceso de la máquina, las luces LED indicarán el estado actual mediante una secuencia luminosa en los LED de los botones.

1. Encendido de la máquina

Cuando enciendas la máquina, todas las luces LED se encenderán durante 2 segundos y luego se apagarán. Oirás un sonido "mugido" que indica que la máquina está lista.

Si la máquina estaba ejecutando un programa antes de apagarse, intentará reanudarlo. Si no puede, la máquina pasará a un estado de "Descarte de calostro".

2. Programa inactivo

Un LED ámbar fijo en el LED indicador de programa y un anillo verde fijo en el botón de inicio/cancelación indican "esperando entrada para iniciar el ciclo seleccionado". (*Pulse el LED verde para iniciar el ciclo seleccionado*)

3. Programa en curso

Mientras se ejecuta un programa, tanto el LED indicador de programa como el LED del botón de inicio/cancelación parpadearán lentamente, mostrando que el programa está activo.

4. Programa completo

Cuando finalice un programa el LED indicador de programa permanecerá encendido y el LED del botón Inicio/Cancelación parpadeará dos veces rápidamente, seguido de una pausa (*patrón de parpadeo doble*).

- El sonido "Programa completado" sonará cada 60 segundos para recordarle que el programa ha finalizado.
- Pulse cualquier botón una vez finalizado el programa para devolver la máquina al estado "Inactivo".

5. Lógica de reanudación del programa

Los programas se reanudarán si se desconecta la alimentación durante menos de 120 minutos. Sin embargo, si se estaba ejecutando un programa "Pasteurizar y alimentar más tarde" y el tiempo de alimentación pasó mientras la máquina estaba apagada, el programa no se reanudará. La máquina entrará en "Estado de Descarte".

6. Estado de descarte del calostro

Si el programa no puede reanudarse, oirá un sonido de descarte (descarga del inodoro) y las luces del programa parpadearán para indicar que el calostro debe descartarse.

Pulse brevemente cualquier botón para reproducir el sonido de descarte. Mantenga pulsado el interruptor "Start" para salir del estado de descarte, y la máquina pasará al estado inactivo.

7. Fallo crítico

Si hay un problema grave, sonará la alerta de fallo crítico (tres tonos rápidos que se repiten) y los LED indicadores de programa se encenderán en secuencia, parpadeando en el sentido de las agujas del reloj. Los LEDs de Agua y Calor permanecerán apagados.

Puedes comprobar la App para ver cuál ha sido la causa del fallo.



Uso de la aplicación Perfect Udder®

La aplicación Perfect Udder® es su herramienta esencial para gestionar las máquinas de Dairy Tech con facilidad. Esta aplicación fácil de usar le permite realizar ajustes, supervisar el rendimiento de la máquina y agilizar las tareas de procesamiento del calostro desde su teléfono. Simplemente escanee el código QR para descargarla directamente.

Con esta intuitiva aplicación, puede garantizar una gestión adecuada del calostro, acceder a los datos del proceso y mantenerse informado sobre el estado operativo de su equipo.

Perfect Udder® App Características principales:

1. **Garantice el uso correcto por parte de los empleados:** Supervise el rendimiento de las máquinas para verificar que su equipo utiliza las máquinas Adda correctamente.
2. **Acceso al manual del propietario:** Accede fácilmente al manual del propietario, disponible en varios idiomas, directamente desde la app.
3. **Gestione múltiples máquinas:** Asigne un nombre a cada máquina Adda para facilitar el seguimiento y la gestión desde su dispositivo móvil.
4. **Actualice el firmware de Adda:** Realiza actualizaciones de firmware para tu máquina Adda con solo pulsar un botón para asegurarte de que estás ejecutando la última versión.

Se seguirán añadiendo más funciones a medida que evolucione la aplicación. Descárgatela ahora para seguir recibiendo ayuda.

Escanee el código QR para descargar la aplicación Perfect Udder® desde Google Play.



Visión general de la aplicación

Una vez descargada y abierta la aplicación, aparecerá el ****panel de información****. Aquí es donde puede ver todos los equipos Dairy Tech compatibles y encendidos dentro del alcance, proporcionando una visión general del estado de cada máquina.

Qué hay en el salpicadero:

1. **Formato de temperatura:** Elige entre Fahrenheit o Celsius para tus lecturas.
2. **Nombres de máquinas**
3. **Temperaturas actuales:** Ver el nombre y la temperatura de funcionamiento de cada máquina conectada.
4. **Estado del programa:** Ver si las máquinas están:



Ralentí/Preparado



En curso: Este icono variará en función del programa en curso.



Listo para la alimentación



Listo para ALMACENAR



Programa completo



Programa cancelado



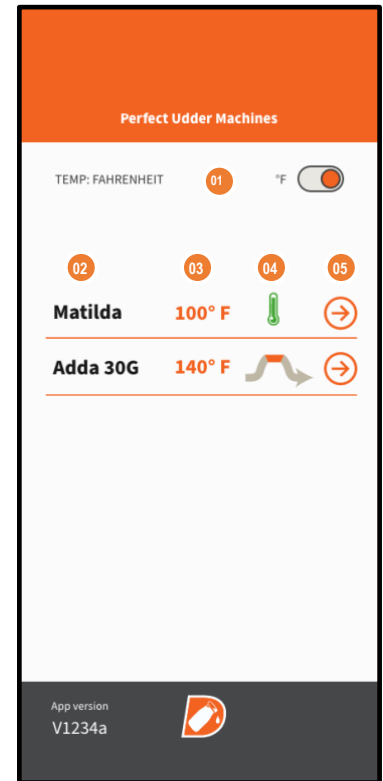
Error



Advertencia

5. **Interactuar con una máquina**

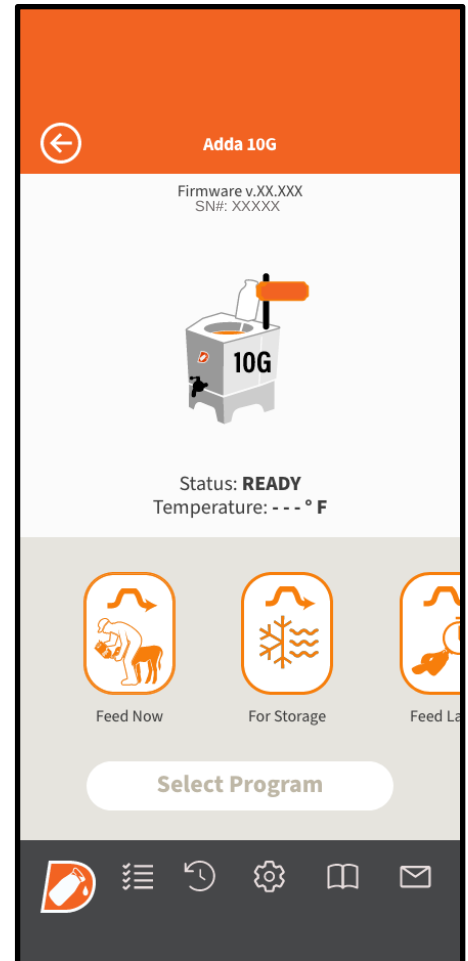
Para interactuar con una máquina concreta, pulse el botón **de flecha** derecha situado junto a su nombre para acceder a información detallada y a las opciones de programa disponibles.



Pantalla de información de la máquina

Cuando selecciones una máquina en el panel de control, accederás a una pantalla detallada que muestra lo siguiente:

1. **Versión Firmware:** Muestra la versión de software actual de la máquina.
2. **Número de serie**
3. **Estado:** Indica el estado operativo de la máquina (*por ejemplo, Preparada, En curso*).
4. **Temperatura:** Lectura de la temperatura actual del lote que se está procesando.
5. **Opciones de programa:** Desplácese horizontalmente para acceder a todos los programas.
 - a. **Pasteurizar, alimentar ahora:** Para alimentación inmediata.
 - b. **Pasteurizar, para almacenar:** Enfriar y guardar para su uso posterior.
 - c. **Pasteurizar, alimentar más tarde:** SÓLO para leche, programe la alimentación futura.
 - d. **Caliente:** Leche pasteurizada caliente o calostro.
 - e. **Enfriar:** Enfriar el producto para su almacenamiento.
6. **Opciones del menú inferior:**
 - a. **Inicio:** (Logo DT) Volver al salpicadero
 - b. **Prueba:** Realiza comprobaciones del sistema.
 - c. **Historial:** Ver registros de ciclos anteriores.
 - d. **Ajustes:** Ajuste la configuración de la máquina.
 - e. **Manual del usuario:** Acceso rápido a las instrucciones de funcionamiento.
 - f. **Póngase en contacto con el servicio de asistencia:** Información de contacto del servicio de atención al cliente.



Selección de programas

Adda ofrece cinco opciones de programas diferentes para satisfacer tus necesidades específicas. Pulse sobre el programa que desee utilizar y, a continuación, pulse **Inicio**.



PASTEURIZAR, ALIMENTAR AHORA: El calostro o la leche se pasteuriza y se enfría a una TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN predeterminada para su uso inmediato.



PASTEURIZAR, ALMACENAR: El calostro o la leche se pasteuriza y luego se enfría a una temperatura FRÍO predeterminada para su almacenamiento en un frigorífico o congelador para su uso futuro.



PASTEURIZAR, ALIMENTAR MÁS TARDE: *(Sólo para LECHE, no para calostro):* La leche se pasteuriza y luego se enfría a una temperatura de ENFRIAMIENTO predeterminada y se mantiene a esa temperatura hasta que se alcanza la siguiente HORA DE ALIMENTACIÓN POSTERIOR predeterminada (*consulte Horas de alimentación posterior en Ajustes*). En ese momento, Adda comenzará a calentar la leche a la TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN especificada.



CALIENTE: se utiliza cuando se desea calentar el calostro pasteurizado o la leche a una temperatura adecuada para la alimentación

En este programa, Adda calentará a la temperatura de alimentación preestablecida y luego se mantendrá allí durante el tiempo de alimentación preestablecido. Si está calentando el calostro en una bolsa Perfect Udder, no retire las bolsas de la máquina antes de tiempo, ya que todavía puede haber hielo en la bolsa, lo que dará lugar a una mala absorción del calostro y la pérdida de energía para el ternero.



ENFRIAR: se utiliza cuando se desea enfriar el calostro o la leche pasteurizados a una temperatura de alimentación

En este programa, Adda se enfriará a la temperatura COOL HOLD preestablecida y luego se mantendrá allí durante el tiempo COOL HOLD preestablecido.

Ajuste de la configuración del programa: Los parámetros de cada programa, como temperaturas y tiempos, pueden modificarse dentro del menú **Ajustes**. Consulte la sección *Ajuste de la configuración* para obtener más información.

Menú inferior



Inicio



Prueba



Historia



Ajustes



Manual



Ayuda



Modo de prueba

Para realizar una prueba del sistema en una máquina, o para cargar la camisa de agua antes del primer uso:

1. Pulse la **flecha derecha** junto al nombre de la máquina.
2. Selecciona **PRUEBA** en el menú inferior.

Funciones del modo de prueba:

Nota: Sólo se puede realizar una prueba a la vez.

- **CALOR:** Enciende los elementos calefactores y muestra las lecturas de temperatura y corriente. Aparecerán alertas si el consumo de corriente está fuera del rango especificado.
- **MOTOR:** Arranca el motor. Si el motor no funciona, soluciona el problema siguiendo las instrucciones de la aplicación.
- **AGUA:** Activa la válvula de agua para la camisa de agua, útil para la configuración inicial y las pruebas.

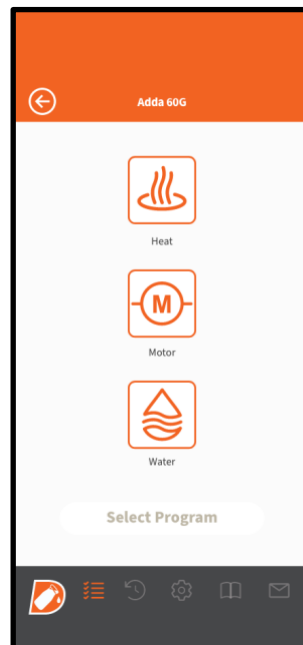
Cuando haya terminado, pulse **CANCELAR** para finalizar la prueba, **INICIO** para volver a la pantalla principal o **ATRÁS** para realizar más ajustes.



Historia de las máquinas

Puede ver los registros de todos los ciclos anteriores seleccionando **Historial** en el menú inferior. El registro ayuda a diagnosticar errores o ciclos incompletos.

Los técnicos de Dairy Tech pueden solicitar archivos de registro para comprender mejor cualquier problema que encuentre.





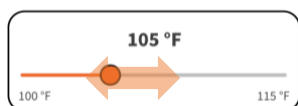
Ajustar la configuración

Acceda a **Ajustes** desde la pantalla de información de la máquina para modificar su configuración. Si es la primera vez, se le pedirá que establezca una contraseña.

Visión general de la configuración:



Conmutar: Le permite elegir entre dos opciones. Deslice el conmutador hacia la izquierda o hacia la derecha para hacer su selección. Por ejemplo, el formato de temperatura por defecto es Fahrenheit. Para cambiarlo a Celsius, deslice el conmutador hacia la izquierda.



Deslizador de temperatura: Permite cambiar un ajuste de temperatura en grados enteros, moviendo el control deslizante hacia la derecha para aumentar la temperatura, o hacia la izquierda para disminuirla.

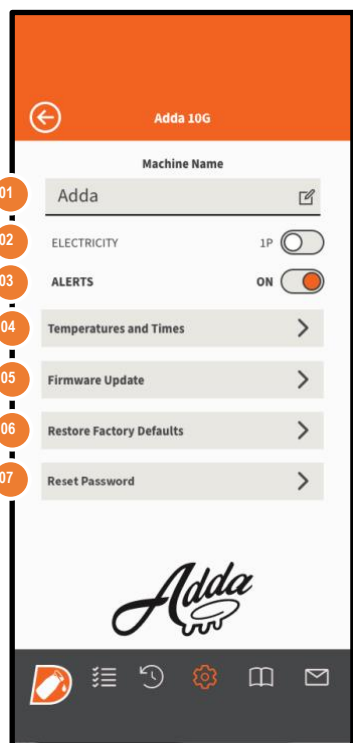


Rueda del tiempo: Permite cambiar un ajuste de tiempo deslizando el dedo hacia arriba para aumentar la duración del tiempo, o hacia abajo para disminuirla.

Ajustes importantes:

1. **Nombre de la máquina:** Toca el icono "EDITAR" para cambiar el nombre de tu Adda (hasta 8 caracteres) para facilitar su identificación.
2. **Ajustes de electricidad:** Cambie entre 3 fases y 1 fase. **ADVERTENCIA:** Este ajuste **DEBE coincidir con el suministro eléctrico de la máquina.**
3. **Alertas:** Activa o desactiva las alertas sonoras de la máquina.
4. **Ajustes de temperatura y tiempo:**
 - a. **Temperatura de Alimentación y Tiempo de Retención:** La "TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN" por defecto está fijada en 105°F (40°C). Sólo aumente esta temperatura en condiciones de frío extremo. **ADVERTENCIA:** Alimentar a una temperatura SUPERIOR a 110°F/43°C puede causar lesiones graves al ternero. El ajuste "FEED HOLD TIME" dicta cuánto tiempo el ciclo mantendrá el calostro/leche a la temperatura de alimentación seleccionada después de un ciclo "PASTEURIZE/FEED NOW" o "WARM". Una vez que el calostro/leche en el tanque alcanza la temperatura de alimentación, Adda mantendrá el fluido a su temperatura de alimentación hasta que haya transcurrido el "TIEMPO DE MANTENIMIENTO DE ALIMENTACIÓN", momento en el que el ciclo finalizará y emitirá una advertencia sonora de que el producto ya está listo para alimentar.
 - b. **Temperatura de Enfriamiento y Tiempo de Retención:** La "TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO" por defecto es de 90°F (32°C). Esta es la temperatura a la que la unidad ENFRIARÁ cuando un ciclo haya completado la pasteurización. El Adda utiliza su suministro de agua para enfriar el calostro: asegúrese de seleccionar una "TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO" que sea al menos 6°C (10°F) MAYOR que la temperatura del agua de suministro. Si ajusta una TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO demasiado cercana a la temperatura del agua de suministro, la unidad tardará demasiado tiempo en enfriarse, desperdiciando así agua. Si ajusta una TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO inferior a la temperatura del agua de suministro, la unidad nunca alcanzará el valor ajustado y continuará descargando agua hasta que se apague la unidad.

Adda no puede detectar la temperatura en el interior de la bolsa, sólo el baño de agua; por lo tanto, debemos pedirle que continúe manteniendo a TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO durante un periodo de tiempo para asegurarnos de que se elimina el exceso de calor de las bolsas Perfect Udder®. El tiempo de mantenimiento en frío por defecto es de 15 minutos.



- c. **Temperatura de pasteurización y tiempo de permanencia:**
NOTA: Años de investigación han demostrado que la temperatura y el tiempo de permanencia para una pasteurización adecuada del calostro es de 60°C (140°F) durante 60 minutos. Se desaconseja encarecidamente realizar cambios en cualquiera de estos ajustes. AJUSTE CON PRECAUCIÓN.
- d. **Alimentar más tarde:** Este ajuste le permite establecer 2 horarios de alimentación separados.
- e. **Calibración de temperatura:** Adda es calibrado por Dairy Tech antes de salir de fábrica. Antes de ajustar la calibración, asegúrese de que está utilizando un termómetro secundario de alta calidad. La lectura de temperatura se calibra a la temperatura de pasteurización ya que este es el valor más crítico que mide la máquina, y por lo tanto es muy importante que la calibración se realice con el calostro/agua calentada a la TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN. Si la lectura de temperatura es calibrada a cualquier otra temperatura (como la TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN, o la TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO), la lectura puede ser inexacta a la TEMPERATURA DE PASTERIZACIÓN. Permita que un ciclo de pasteurización ascienda hasta la temperatura de pasteurización y espere hasta que esté a este nivel durante cinco minutos. Ahora puede comprobar la temperatura del baño de agua con un termómetro de alta calidad. Si el control no coincide mucho, puede ajustarla. Si el control lee alto, reduzca el offset, si el control lee bajo, aumente el offset. Utilice el control deslizante para reducir o aumentar este ajuste hasta alcanzar la temperatura deseada.
- 5. **Actualizaciones de firmware:** Cuando haya una actualización de firmware disponible, verás un punto naranja en el icono AJUSTES y "Actualización de firmware" aparecerá resaltado en naranja. Pulsa ACTUALIZAR FIRMWARE para instalar la última versión.
- 6. **Restaurar valores de fábrica:** Esta opción devuelve los ajustes de "Horas y Temperaturas" a los valores predeterminados de fábrica. Tenga en cuenta que esta acción no se puede deshacer.
- 7. **Restablecer tu contraseña:** Cuando accedas al menú CONFIGURACIÓN en un nuevo Adda por primera vez, se te pedirá que crees una contraseña. Simplemente introduce la contraseña que quieras y envíala. La aplicación recordará esta contraseña para futuros usos en el mismo teléfono, por lo que no tendrás que volver a introducirla. **NOTA: Si conectas un nuevo teléfono al sistema, se te pedirá que vuelvas a introducir la contraseña**
¿Has olvidado la contraseña? No se preocupe. Si pierde u olvida la contraseña, el sistema tiene una contraseña por defecto que puede recuperar. Póngase en contacto con su Distribuidor Dairy Tech o llame a nuestro Departamento de Servicio al **1-866-384-2697** para obtener ayuda.



Manual del usuario

Accede al manual del usuario directamente desde la aplicación. Consulta o descarga las versiones anteriores que necesites a través de un enlace.



Contactar con el servicio de asistencia

Para obtener ayuda o solucionar problemas, pulse **CONTACTO** en el menú inferior para encontrar los datos de contacto de asistencia de Dairy Tech.

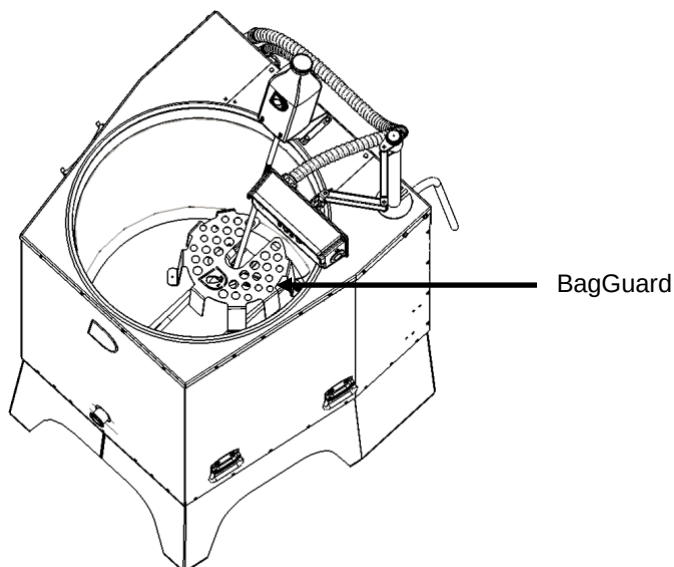
Pasteurización y calentamiento del calostro en bolsas Perfect Udder®

Perfect Udder® es un sistema único de gestión del calostro en una bolsa. Esto permite la recogida, pasteurización, almacenamiento y alimentación de cantidades correctas de calostro de manera oportuna a sus terneros.

Uso del BagGuard

Con cada pasteurizador de la serie Adda se incluye un protector de bolsa Perfect Udder® BagGuard para proteger las bolsas de calostro del contacto con la hélice de la máquina. El protector debe utilizarse únicamente cuando las bolsas Perfect Udder® se pasteuricen en un lote de leche o en un baño de agua. Asegúrese siempre de elegir un perfil de 140°F (60°C) durante 60 minutos para el calostro. Limpie bien el BagGuard después de cada uso.

No coloque las bolsas sobre la rejilla seca. El uso del BagGuard sin suficiente agua o leche para sumergir la(s) bolsa(s) no permitirá que el pasteurizador funcione correctamente y dañará los calentadores de la unidad.



NOTA: Para instalar correctamente el BagGuard, alinee los dos orificios del protector de bolsa con los espárragos del fondo del depósito. El orificio pequeño encaja con un perno soldado en el depósito, y el orificio grande se monta alrededor del tapón térmico del depósito.

Control de calidad y supervisión del sistema

Las siguientes recomendaciones deben llevarse a cabo cuando se instala el sistema por primera vez y, a continuación, con una periodicidad mensual para asegurarse de que el proceso de pasteurización funciona adecuadamente.

- **Siga todas las instrucciones para una correcta instalación leyendo detenidamente el manual.**
- **Utilice calostro de calidad en la máquina. El proceso puede verse desbordado si hay demasiadas bacterias para empezar.**
- **Manipule el calostro limpiamente después de la pasteurización para evitar la recontaminación.**
- **Verifique periódicamente las temperaturas de la pantalla con un segundo termómetro para asegurarse de que la lectura mostrada coincide con una fuente calibrada de confianza. Consulte "Calibración de la temperatura" en AJUSTES.**

Consejos útiles para la pasteurización

Programar la pasteurización para que se realice lo antes posible tras la recogida del calostro. Si la pasteurización no se va a iniciar dentro de las primeras dos horas después de la recolección, es muy recomendable que el calostro se enfríe antes de la pasteurización posterior para que las bacterias patógenas y de deterioro no se multipliquen en el producto.

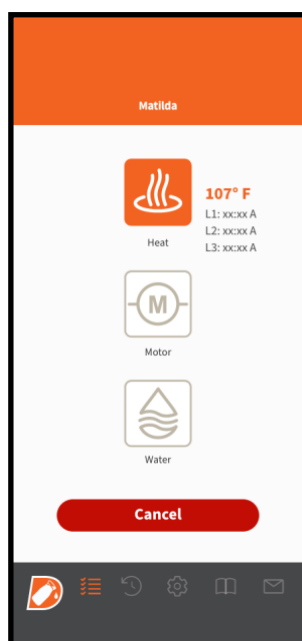
1. **¿Tendré que añadir algo al calostro una vez pasteurizado?** Normalmente no. Hay ciertas vitaminas que son sensibles al calor y cuya concentración puede disminuir debido al proceso de pasteurización, pero hasta donde sabemos, no se han atribuido casos de deficiencia o hipovitaminosis a una pasteurización adecuada. Puede haber circunstancias debidas a condiciones regionales o específicas de la granja que dicten la suplementación de vitaminas, minerales o incluso grasa/proteína añadida. Consulte siempre a su veterinario local en caso de sospechas de este tipo y trate según sus instrucciones.
2. **¿Qué ocurre si el calostro se estropea antes de pasteurizarlo?** Esta condición es común y puede ocurrir a veces incluso cuando se han seguido las mismas rutinas con éxito. En el calostro hay bacterias alterantes que liberan ácido como subproducto. Normalmente se trata de ácido láctico, pero también hay otros. La liberación de ácido por parte de estas bacterias proliferantes reduce el pH del calostro, haciéndolo más ácido. El calostro con alto contenido de ácido es seguro para los terneros después de la pasteurización. Sin embargo, un pH bajo puede dar lugar a olores y sabores rancios que podrían disminuir el consumo por parte de las terneras. La digestibilidad también puede ser diferente, lo que puede provocar diarrea. En casos de caída severa del pH, el calostro se separará completamente con una capa muy gruesa de "queso" en la parte superior o espesa como pudín en todo el producto. Esto no se debe a un sobrecalentamiento. La desnaturalización y separación de las proteínas empeora por el calor añadido del proceso de pasteurización. El calor combinado con el calostro estropeado de pH bajo es una mala receta, por lo que recomendamos que siempre trate de pasteurizar lo antes posible después de la cosecha.

3. **¿Cuál es la rutina óptima para manipular el calostro?** Recomendamos que el calostro se pasteurice inmediatamente después de la cosecha y se administre inmediatamente o se transfiera limpiamente a un banco de calostro para ser refrigerado o congelado. A continuación, el calostro puede calentarse hasta alcanzar la temperatura corporal antes de su administración.
4. **¿Existen formas de conservar el calostro si la refrigeración no es una opción?** Sí. Se puede añadir sorbato potásico y otros conservantes al calostro ya pasteurizado, lo que ayudará a prevenir el crecimiento de cualquier bacteria restante en el producto. Es importante tener en cuenta que el sorbato de potasio no mata las bacterias existentes, sino que previene el crecimiento de nuevas.
NOTA: No añada sorbato de potasio antes de la pasteurización, ya que provocará un pH más bajo y los síntomas descritos anteriormente, incluido un producto espeso o separado y malos sabores.
5. **¿Dañaré las inmunoglobulinas si pasteurizo el calostro?** NO. Cuando se hace correctamente el calostro puede ser pasteurizado con éxito para eliminar los mismos patógenos que se pueden encontrar en la leche. Estos patógenos son aún más peligrosos en el calostro ya que estas bacterias y virus pueden atravesar fácilmente la pared intestinal junto con las grandes proteínas que imparten inmunidad al ternero. El calostro puede ser pasteurizado con seguridad a 140F por 60 minutos para remover patógenos sin daño significativo a las inmunoglobulinas. La pasteurización del calostro debería formar parte de la bioseguridad del rebaño tanto como la pasteurización de la leche.

Consejos para ahorrar tiempo y energía

1. Pasteurice la leche/el calostro lo antes posible tras la recogida. Esto evitará el crecimiento excesivo de bacterias en el calostro y también aprovechará el calor para mejorar la eficiencia energética.
2. Evite colocar la unidad en una zona de fuertes corrientes de aire para evitar pérdidas de calor por convección durante la pasteurización.
3. El calostro puede conservarse en el frigorífico durante 24-48 horas si se manipula con limpieza una vez pasteurizado. Las bolsas de gestión de calostro Perfect Udder® permiten un sistema desechable que facilita el seguimiento de las fechas y la calidad del calostro. Estas bolsas también permiten calentar el producto más rápidamente cuando se necesitan para el recién nacido y, a continuación, se puede alimentar sin que el producto se vuelva a contaminar. Pida más bolsas a su distribuidor local de suministros veterinarios o en línea en
4. No intente utilizar botellas de plástico para terneros en Adda. Es imposible transferir calor a través del grueso plástico para garantizar una pasteurización adecuada.
5. Utilice siempre guantes de nitrilo o látex al manipular el calostro para evitar la propagación de patógenos desde la superficie de su piel.
6. Mantenga cerradas las tapas de los Adda cuando no los utilice. Así se mantendrá el calor en el interior y se evitará la contaminación con suciedad e insectos.
7. La calidad del agua es muy importante. Los elementos calefactores serán ineficaces si comienzan a acumularse depósitos y también experimentarán fallos prematuros. Si existen indicios de mala calidad del agua, recomendamos una combinación de filtro y descalcificador (nº de pieza K-WaterFiltration-System) disponible en www.dairytechinc.com.
8. Adda puede apagarse en las horas de menor actividad para ahorrar energía.

Solución de problemas Adda



SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

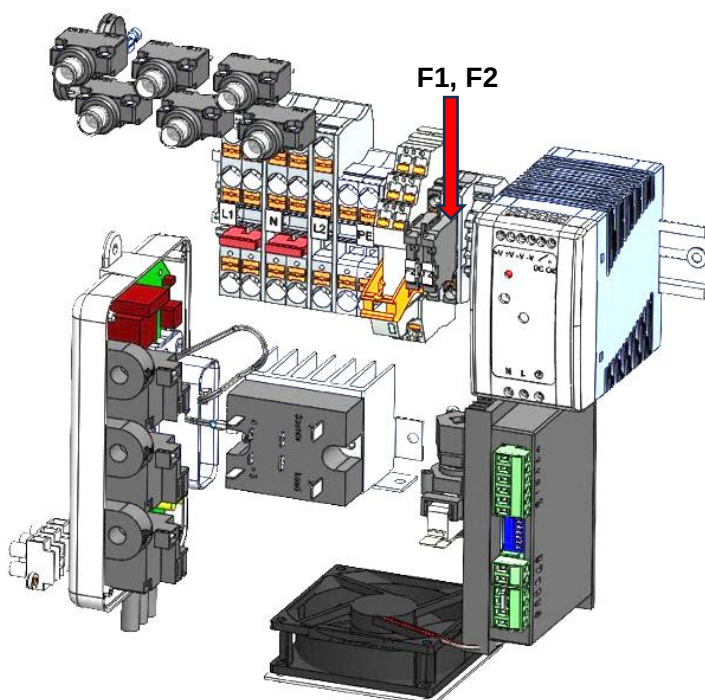
-  PRECAUCIÓN
-  ALTA TENSIÓN
-  SUPERFICIE CALIENTE
-  IMPORTANTE

Esta guía ha sido concebida como guía para la resolución de problemas. Todas las pruebas y reparaciones eléctricas deben ser realizadas por un profesional o técnico con experiencia en el sector eléctrico.

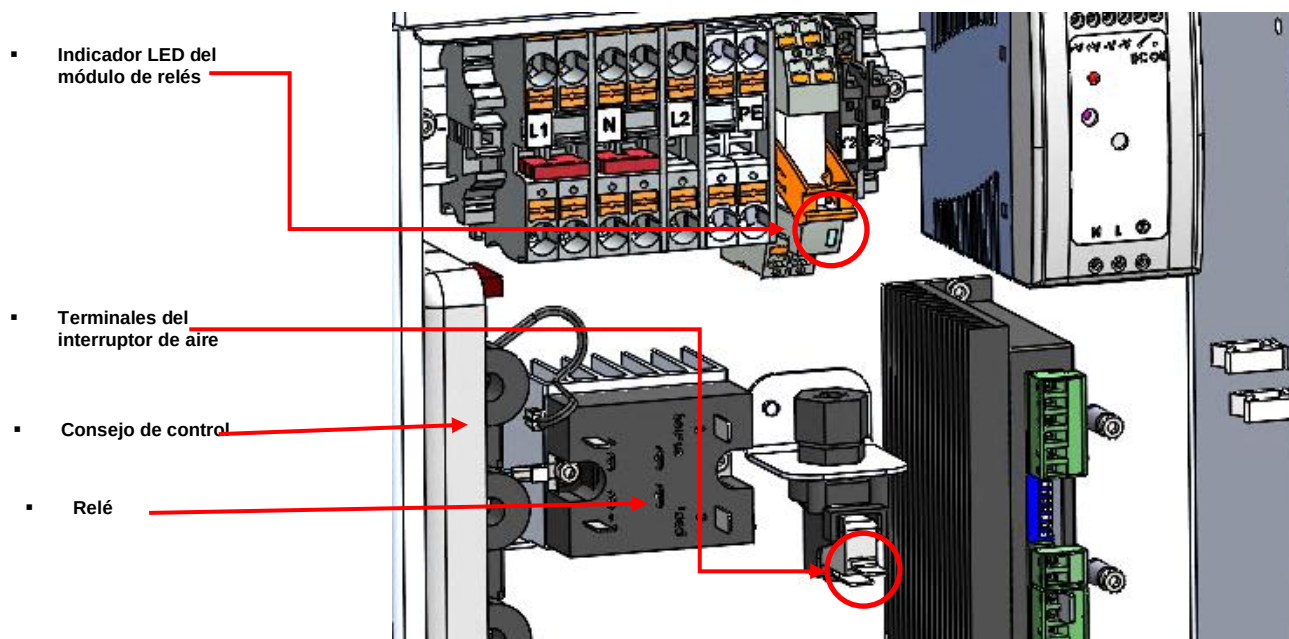
Recuerda, si tienes problemas con tu Adda, puedes ir a su configuración y desplazarte hasta "PRUEBA". Una vez allí, puede realizar una comprobación de los tres componentes principales: CALOR, MOTOR, AGUA.

No llega corriente al panel de control:

1. Compruebe que la unidad está enchufada a la toma de corriente correcta y que hay corriente en la toma.
2. Compruebe los fusibles F1 y F2 en el carril DIN de la parte trasera de la máquina. Son los fusibles de alimentación de la línea 1 y la línea 2. Si están fundidos, sustitúyalos por fusibles rápidos de 5x20mm 3.0A 250V. **NO LOS SUSTITUYA POR FUSIBLES SOBRE DIMENSIONADOS.**
3. Encienda el botón de encendido en el bisel y asegúrese de que los LED de los botones están iluminados. Si los LED de los botones no se iluminan, es probable que el controlador no reciba alimentación.
4. Con el cable de alimentación enchufado, compruebe si el LED indicador naranja del módulo de relés está encendido. Esto indicará que el módulo de relés (utilizado para conmutar la alimentación a la placa de control) está recibiendo alimentación.



5. Compruebe la tensión entre los terminales del interruptor de aire. Si el interruptor está abierto (alimentación de control desconectada), debe haber 240 VCA entre los dos terminales. Una vez que el interruptor esté cerrado (alimentación de control activada), la diferencia de potencial (tensión) será cero.

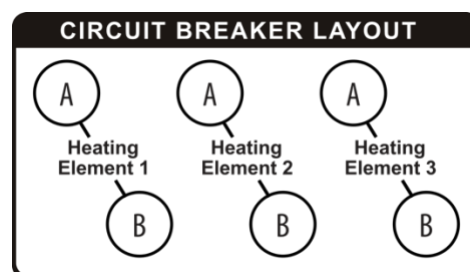


6. Debería haber un LED azul parpadeando en el controlador simulando un latido y que el controlador está funcionando correctamente. Si el LED azul no parpadea, el propio controlador podría estar funcionando mal o dañado internamente. Esto sólo ocurre en raras ocasiones. Llame al servicio técnico de Dairy para obtener ayuda.

Adda no caliente:

Compruebe los disyuntores

1. **Inspeccione los disyuntores:** Asegúrese de que los disyuntores de la parte trasera de la máquina no estén disparados. Un disyuntor disparado tendrá su botón negro de reinicio sobresaliendo de la carcasa de acero roscada.
2. **Restablezca los disyuntores:** Si el disyuntor está disparado, reinicielo pulsando de nuevo el botón negro.
3. **Disparo repetido:** Si el disyuntor se dispara inmediatamente después de restablecerlo, esto indica que uno de los cables del calentador puede estar en cortocircuito a tierra y necesita reemplazo.
 - a. **Inspeccione el cableado:** Compruebe si hay daños en el cable de alimentación, el aislamiento de los cables en la caja eléctrica, los bloques de terminales y los calentadores. Si se detecta algún daño, haga revisar el sistema por un electricista certificado antes de volver a utilizar la máquina.



Compruebe el interruptor de sobret temperatura

1. **Función:** El interruptor de sobret temperatura está ubicado cerca de los elementos calefactores dentro del panel posterior. Corta la alimentación de los elementos calefactores si la temperatura de la camisa de agua supera los 172 °F (80 °C), y no se restablece hasta que la temperatura desciende por debajo de 140 °F (60 °C).
2. **Código de error:** Si el interruptor de sobret temperatura se dispara, el sistema cortará la alimentación y mostrará un código de error en la pantalla del teléfono cuando se seleccione la máquina.
3. **Probando el interruptor:**
 - a. Desenchufe la unidad: Desconecte la máquina de la fuente de alimentación.
 - b. Compruebe la continuidad: Retire los conectores de pala de los terminales del interruptor y utilice un multímetro ajustado a "Resistencia" para comprobar la continuidad a través del interruptor.
 - c. Estado abierto/cerrado: Si el interruptor está abierto, espere hasta que la camisa de agua se enfríe por debajo de 140°F para que se cierre. Si el interruptor ha fallado abierto, póngase en contacto con Dairy Tech para una pieza de repuesto.

Probar los relés

1. **Alimentación de los relés:** La máquina sólo envía energía a los relés que controlan los elementos calefactores cuando se le indica que lo haga, ya sea iniciando un ciclo o utilizando la función de prueba.
2. **Estado de reposo:** En el estado de reposo, no debe llegar alimentación a los relés ni al relé de estado sólido (SSR).
3. **Utilice la función "Prueba: Calor":** Esta función mantendrá habilitada la alimentación de los relés durante un período más largo, lo que permite realizar pruebas más fácilmente. Una vez habilitada la función:
 - a. **Compruebe la alimentación de los relés:** Compruebe si hay alimentación en los terminales de la parte superior de los 3 relés de la placa de control.
 - i. **Relés 1 y 3:** Si hay alimentación en los relés 1 y 3 pero no en el relé 2 (central), proceda a comprobar el SSR.

Probar el relé de estado sólido (SSR)

1. **Compruebe la tensión en los terminales del SSR:**
 - a. Terminales 1 y 2: Mida a través de los terminales 1 y 2 para 230VAC para verificar que el relé está cerrado.
 - b. Compruebe la señal de CC: Mida a través de los pines 3 y 4 del SSR para 24VDC para confirmar que la señal de control está llegando al SSR.
2. **Si la tensión es incorrecta:** Si las lecturas difieren, puede ser necesaria una inspección adicional del SSR o de las señales de control.

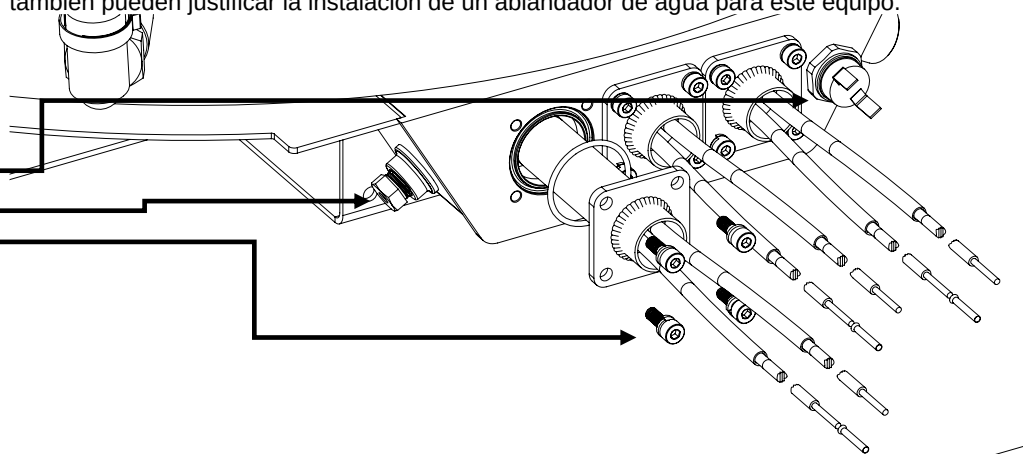
Llegan 240 VCA a los elementos calefactores, pero sigue sin haber calor:

1. Verifique la continuidad a través de los elementos calefactores. Si no hay continuidad, pida un repuesto a Dairy Tech, LLC.

ELEMENTOS CALEFACTORES: Los elementos calefactores pueden sustituirse cuando sea necesario. Para ello, desconecte la alimentación de la unidad antes de retirar el panel posterior. A continuación, retire el tapón de vaciado de latón y vacíe el depósito de agua. Las conexiones eléctricas de los elementos se desconectan de los relés y del termostato. Afloje los 4 pernos que sujetan el elemento calefactor. Tenga cuidado al retirar para conservar la junta tórica que es necesaria para la instalación del elemento de sustitución.

Aproveche esta oportunidad con el elemento fuera del orificio para inspeccionar si hay cantidades excesivas de depósitos en el depósito del calentador. Enjuague los depósitos con una manguera. Si es grave, la unidad se puede inclinar hacia adelante en un ligero ángulo y un galón de vinagre se puede verter en el agujero del elemento hasta que esté lleno. Este ácido ayudará a eliminar otros depósitos en el depósito del calentador y en otros elementos. Deje actuar el vinagre durante varias horas para obtener mejores resultados. Los depósitos severos también pueden justificar la instalación de un ablandador de agua para este equipo.

- Interruptor de sobretemperatura
- Tapón de drenaje
- Pernos M4x12



Vuelva a colocar el elemento con la junta tórica y vuelva a conectar los cables al contrario de como los retiró. NO APRIETE DEMASIADO LOS PERNOS DE LA MÁQUINA AL SUSTITUIR EL ELEMENTO CALEFACTOR, YA QUE LAS ROSCAS PODRÍAN DESPRENDERSE. Apriete los pernos de la máquina a 25 in-lbs.

Adda no alcanza la temperatura, pero el elemento está caliente o calienta lentamente:

Compruebe la resistencia interna de los (3) elementos retirando los terminales de pala de cada elemento del disyuntor y del relé, respectivamente, y midiendo la resistencia a través del elemento. Los valores de las resistencias medidas deben estar dentro del 10-15% entre sí. Si uno de los elementos es significativamente diferente de los otros dos, debe ser sustituido. Por regla general, los valores de resistencia de los elementos en los tres modelos respectivos de Adda deben ser:

- 10G: $\geq 35,4\Omega$
- 30G: $\geq 31,1\Omega$
- 60G: $\geq 19,2\Omega$

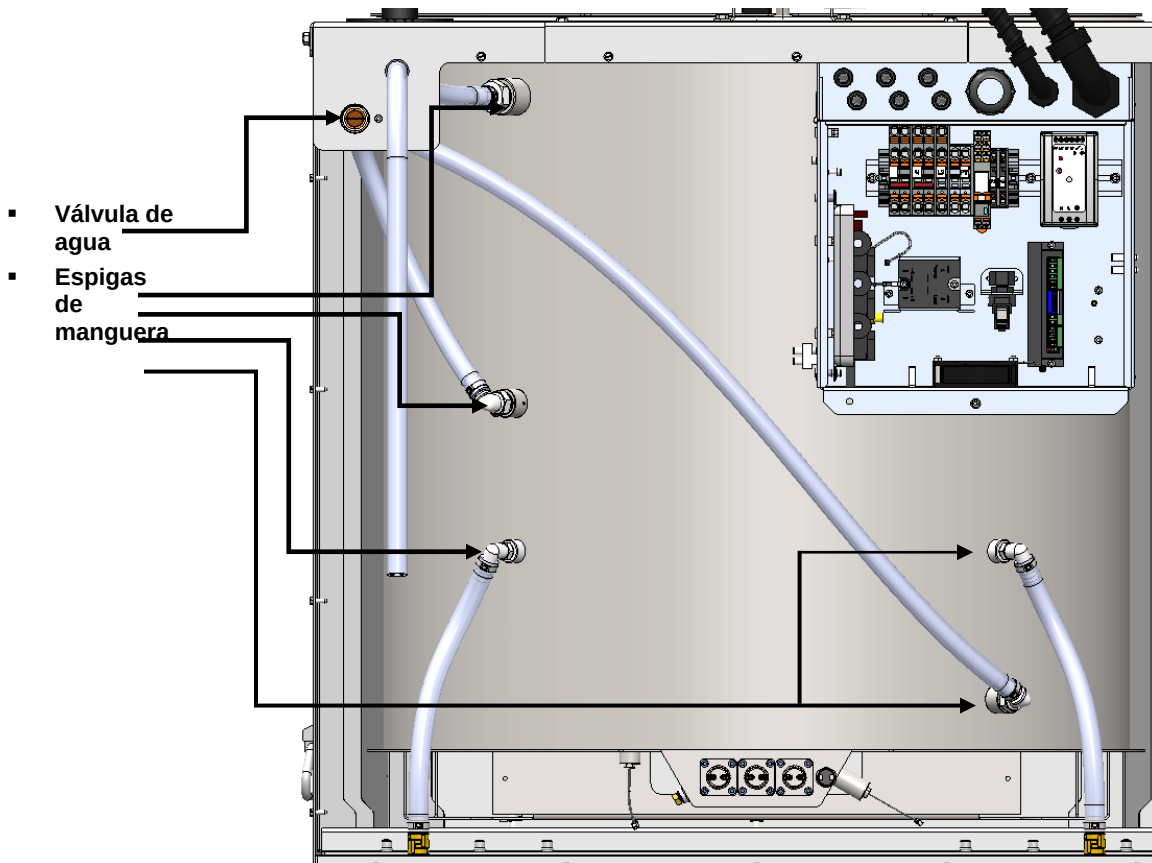
Asegúrese de que el motor del agitador gira durante el ciclo. Sustitúyalo si no funciona.

Entra agua fría en el sistema:

Si hay una fuga en el sistema, como una válvula solenoide de agua fría con fugas, el calentador no puede mantener el ritmo y el calostro no se calentará correctamente. Si la válvula solenoide tiene una fuga, el agua saldrá continuamente por la manguera de descarga. Repare la fuga o sustituya la válvula.

Hay una fuga de agua por debajo de la unidad:

Con la unidad desconectada de la corriente, abra el panel trasero y compruebe que no haya fugas en los elementos calefactores, el interruptor de sobretensión, el tapón de vaciado (véase la ilustración de la página anterior), la válvula de agua y las boquillas de las mangueras del lateral del depósito. Compruebe también el termostato situado en la parte inferior del depósito y si hay daños en el propio depósito.



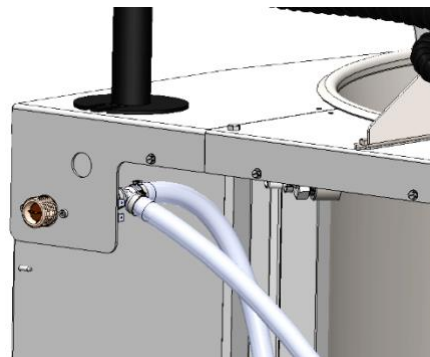
La válvula solenoide de refrigeración no deja de funcionar:

1. Compruebe la alimentación eléctrica de la válvula. Si hay energía que la mantiene abierta en momentos no deseados, el control podría estar funcionando mal, especialmente si el LED azul "Agua" está encendido en momentos inapropiados. Sustituya el control.
2. Es posible que algún residuo haya mantenido abierto el solenoide. Desconecte la alimentación y retire la manguera de la válvula dentro del armario. Sople en la manguera de suministro para expulsar cualquier residuo de la válvula o haga retroceder el agua a través de la válvula. Puede que sea necesario sustituir la válvula si no se cierra cuando se corta la alimentación al solenoide.

Adda no se enfriará:

Al final del ciclo de calentamiento y tiempo de espera, la válvula solenoide de enfriamiento debe abrirse automáticamente y permitir la entrada de agua fría en la máquina.

- Asegúrese de que el desagüe de descarga no esté bloqueado, doblado u obstruido con contrapresión de ningún tipo.
- Asegúrese de que el suministro de agua fría a la unidad esté siempre abierto. Es frecuente encontrar que alguien ha cerrado la válvula desconociendo su importancia.
- Compruebe la electroválvula de refrigeración.
- Solucione el problema de la válvula abriendo la aplicación Perfect Udder, seleccionando la máquina y pulsando SETTINGS> TEST> WATER > START. ¿Hay corriente en la electroválvula? Si hay corriente pero el agua no fluye, sustituya la válvula.
- ¿No llega corriente a la válvula? Compruebe si hay alimentación de 24 V CC en los terminales de la válvula de agua. Sustitúyala si es necesario.
- Compruebe el suministro de agua para asegurarse de que las rejillas y los filtros están libres de residuos y de que no hay dobleces en las mangueras.
- Compruebe que no sale agua por la válvula de alivio de presión situada en la parte inferior de la máquina. Eso indicaría que el desagüe está obstruido.



El calostro está separado o congelado:

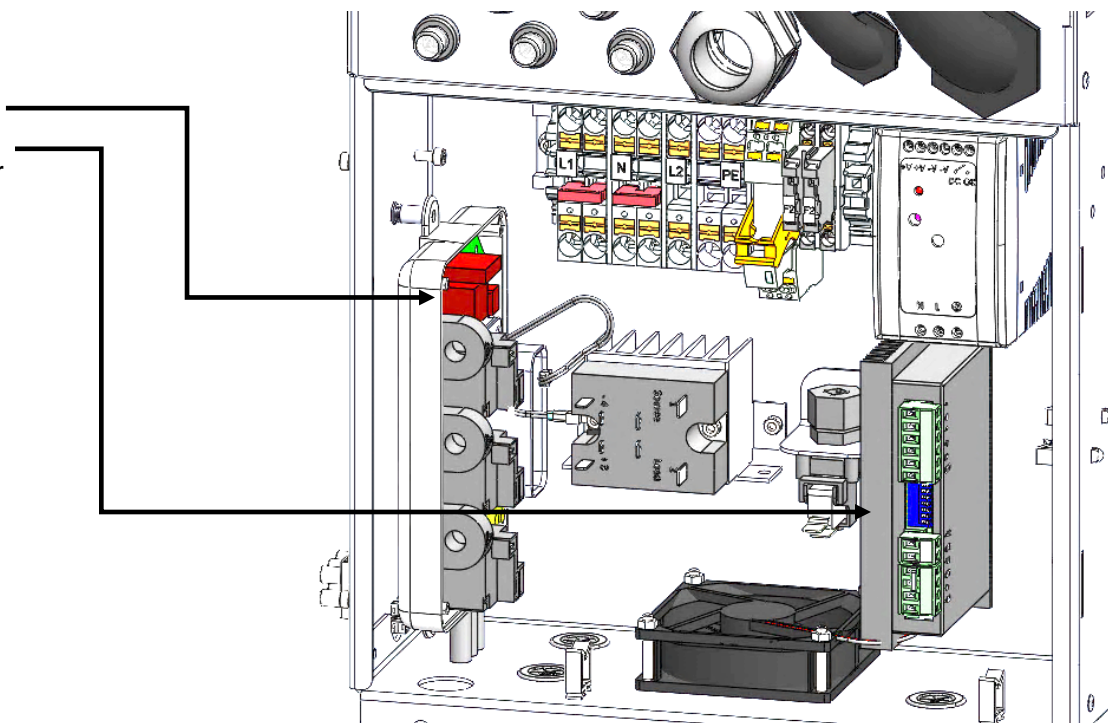
La causa más común de que el calostro se separe o se congele es la acidificación. La fermentación del calostro por bacterias provoca la liberación de ácido láctico y otros subproductos ácidos, lo que reduce el pH. Esto, a su vez, permite que se separe. El calor de la pasteurización agravará este problema. Para controlarlo, enfríe el calostro durante las fases de conservación o pasteurícelo antes tras la recogida para evitar el inicio de la fermentación.

1. Una causa menos común son las temperaturas demasiado altas (*raramente un problema ya que nuestras unidades no pueden sobrecalentar el agua*). Sin embargo, esto podría ser el resultado de una TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN modificada. Compruebe este ajuste para verificar que está ajustado a 60°C (140°F).

El motor de agitación NO gira:

- Asegúrese de que los cables del motor no estén dañados o se hayan salido de la carcasa del motor o del módulo Stepper Driver.
- Asegúrese de que no hay conectores sueltos en el módulo Stepper Driver (*ver figura*): Llame al servicio técnico de Dairy para que le ayuden a reubicar correctamente cualquier conexión suelta.
- Solucione el problema del motor abriendo la aplicación Perfect Udder, seleccionando la máquina y pulsando SETTINGS> TEST> MOTOR > START. Si el motor recibe corriente y no gira, sustitúyalo.
- Si el motor no recibe corriente, compruebe si hay errores en la pantalla de la aplicación Perfect Udder.
- Si el motor suena como si estuviera encendido, pero el eje de agitación no gira; compruebe que los acoplamientos entre el motor y el acoplamiento del eje de agitación están completamente apretados. Puede desmontar el motor para comprobar la rotación del eje de salida del motor.

- Consejo de control
- Módulo Stepper Driver



El motor de agitación gira lentamente:

Asegúrese de que los interruptores DIP del módulo Stepper Driver están correctamente configurados según la imagen inferior.



La aplicación no responde.

Si la aplicación deja de responder, salga completamente de la aplicación y vuelva a abrirla. Si el problema persiste, intente reiniciar el teléfono y el equipo.

Nota: Para una conexión estable, la distancia entre el teléfono y la máquina debe estar dentro de 100 pies, sin embargo, hay variables que pueden disminuir ese rango. Tendrá que experimentar con esta distancia para determinar qué rango funciona mejor en su entorno.

Símbolos de error

Si se detecta un problema, Adda mostrará un símbolo ROJO para ayudarte a determinar cuál podría ser el problema. Si pulsa sobre el número de error, obtendrá información adicional sobre el error. En la tabla siguiente se indican otros pasos para solucionar problemas.

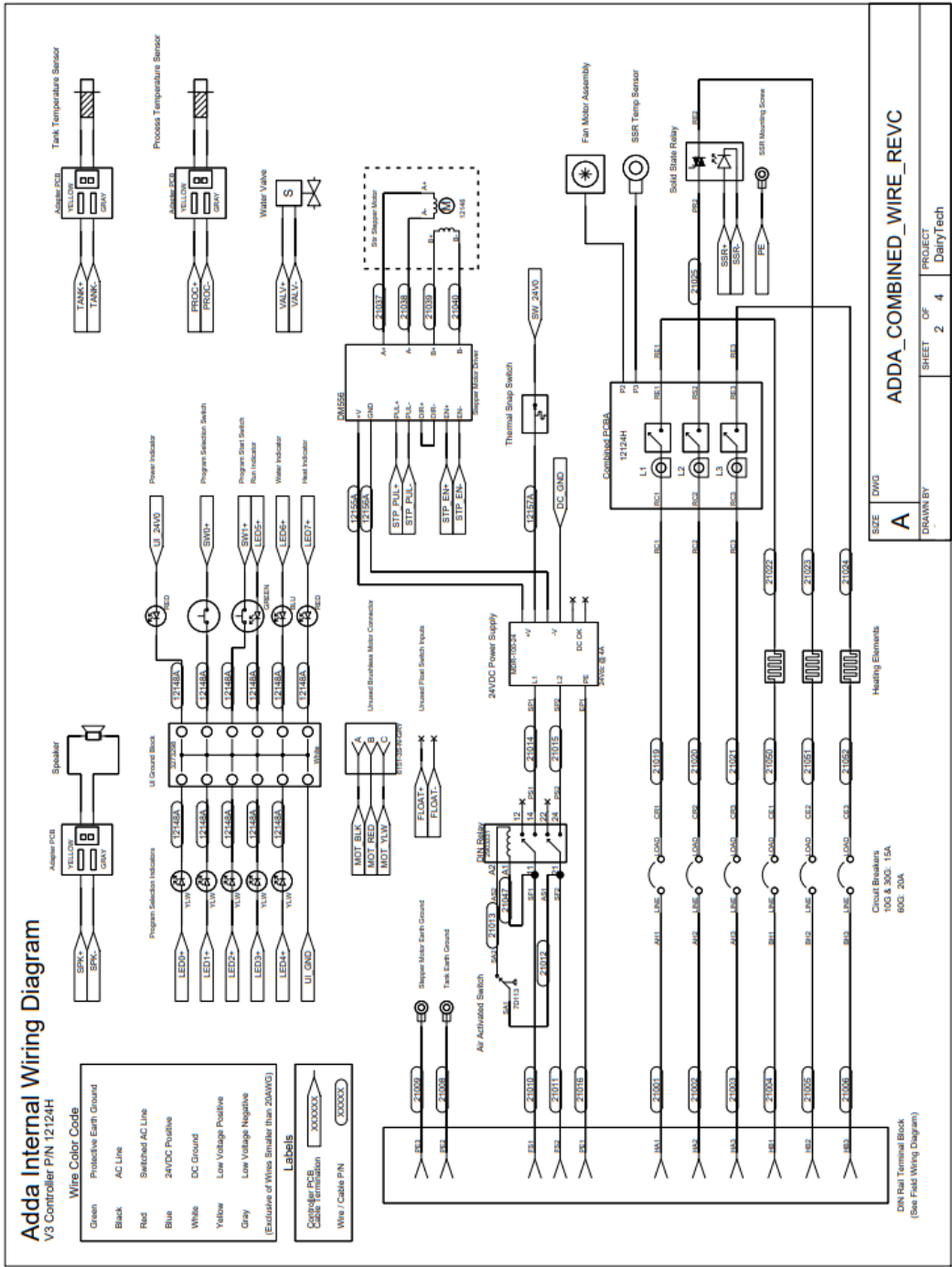
Símbolo	Edición	Solución
	Temperatura del tanque No ha subido	Este fallo se producirá si la temperatura del depósito no alcanza su temperatura de consigna en los 120 minutos siguientes a la hora de inicio del ciclo. • Compruebe que no se ha cortado el suministro de agua. • Compruebe si los elementos calefactores están dañados. • Compruebe la tensión de línea y el cableado. • Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste. • Compruebe el ajuste 1 fase / 3 fases de la máquina. • Compruebe si es necesario restablecer los disyuntores. • Compruebe la tensión de línea y el cableado. • Compruebe si hay otros fallos en el sensor de temperatura.
	Error eléctrico de la válvula de agua	• Compruebe si la electroválvula presenta daños visuales y/o está chamuscada. • Compruebe los terminales de la parte posterior de la electroválvula para asegurarse de que reciben 24 V CC cuando el LED AZUL está encendido en la interfaz del controlador.
	Temperatura del motor por encima o por debajo del límite	• No utilice la máquina en condiciones de congelación. • No haga funcionar la máquina si la temperatura del aire supera los 50°C (122°F). • Cuando esté apagado, compruebe que el eje de la hélice gira libremente y que la hélice está limpia. • Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste.

	La medición del sensor de temperatura del depósito estaba fuera de rango.	• Compruebe que el sensor de temperatura del depósito está conectado a la placa de circuito impreso del controlador. • Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste. • Es posible que la camisa de agua esté demasiado caliente. Compruebe que la camisa está completamente llena de agua abriendo la válvula de agua y asegurándose de que el agua sale inmediatamente por la manguera de desagüe.
	La medición del sensor de temperatura de proceso estaba fuera de rango.	• Compruebe que el sensor de temperatura de proceso está conectado a la placa de circuito impreso del controlador. • Compruebe que la temperatura del fluido en el depósito coincide con la temperatura indicada por la máquina utilizando un termómetro independiente. • Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste.
	La temperatura del SSR del calentador estaba fuera de su rango de funcionamiento.	• No utilice la máquina en condiciones de congelación. • No haga funcionar la máquina si la temperatura del aire supera los 50°C (122°F). • Compruebe si el flujo de aire a la placa controladora y al SSR está bloqueado, y compruebe si el ventilador sigue girando (el ventilador debe estar encendido en todo momento cuando el controlador está alimentado). • Compruebe que el sensor de temperatura SSR está conectado a la placa controladora. • Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste.
	Se midió una gran diferencia de temperatura entre el sensor de temperatura del depósito y el sensor de temperatura del proceso.	• Esto podría indicar que uno de los sensores de temperatura ha fallado y necesita ser reemplazado. • Compruebe que hay líquido en el depósito. • Compruebe que la camisa de agua esté llena. • Asegúrese de que la electroválvula de agua está cerrada. • Compruebe si hay otros fallos en el sensor de temperatura.

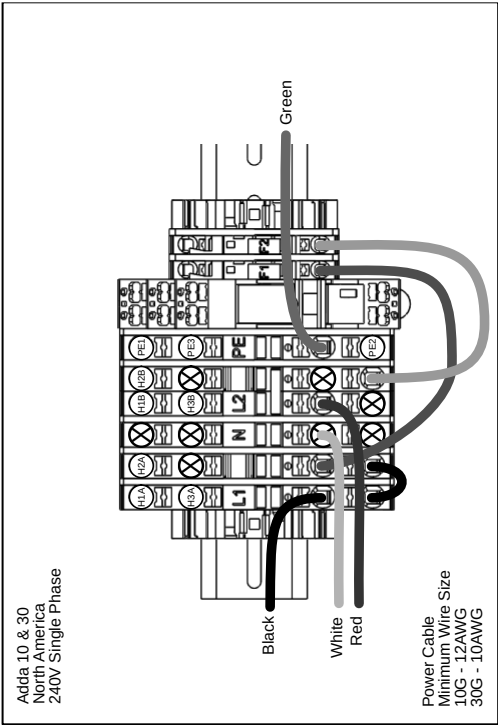
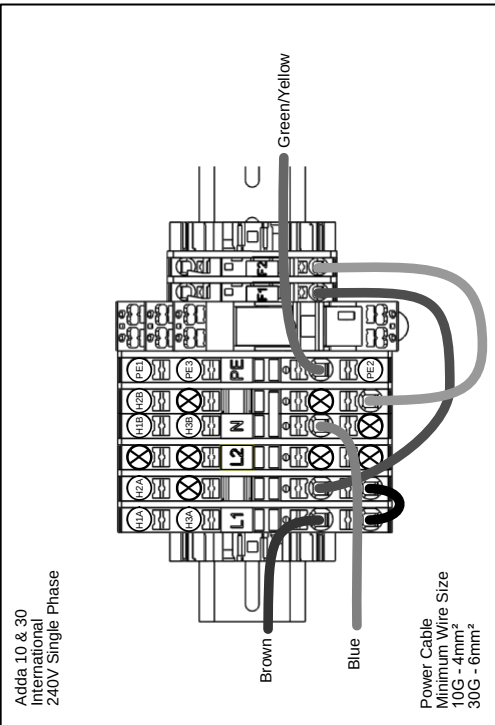
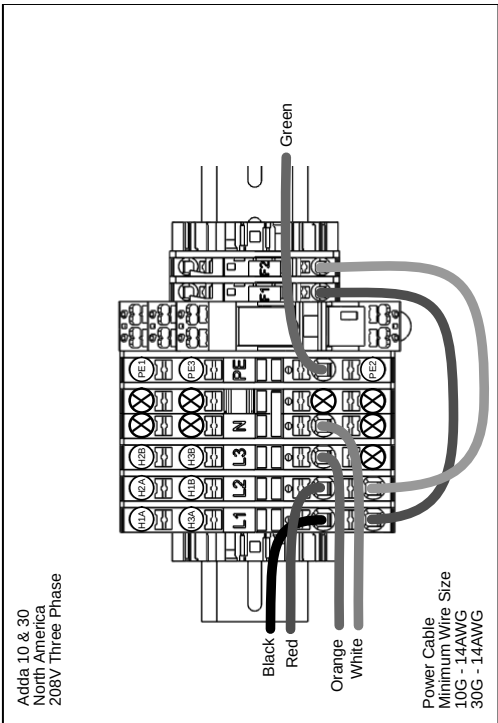
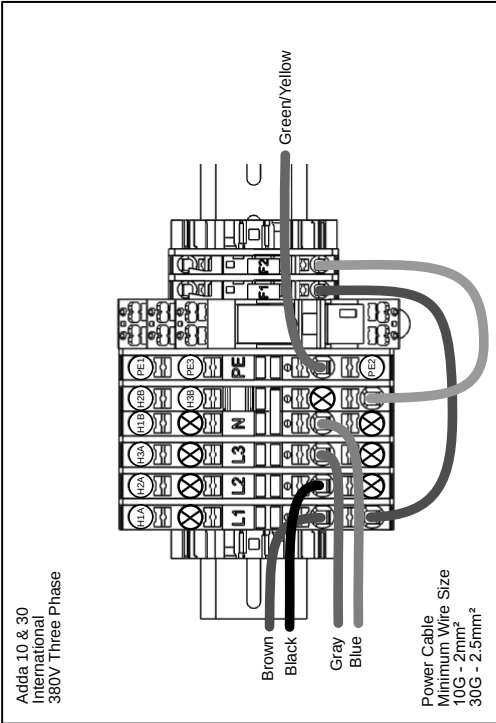
	El elemento n.º 1, n.º 2 o n.º 3 utilizaba más corriente de la esperada.	• Compruebe que la tensión a través de la resistencia indicada no supere los 250 VCA. • Desconecte la alimentación y compruebe que la resistencia del elemento es superior a 18 Ω.
	El elemento n.º 1, n.º 2 o n.º 3 utilizaba menos corriente de la esperada.	• Compruebe que la tensión a través de la resistencia central es de al menos 200 VCA. • Desconecte la alimentación y compruebe que la resistencia del elemento es inferior a 30 Ω.
	Los sensores de temperatura del tanque midieron una diferencia significativa.	• Compruebe que el depósito está lleno de agua. • Compruebe que la electroválvula se apaga cuando el depósito está lleno durante el calentamiento.
	La línea de 24VDC, 3.3VDC, o 1.8VDC en el tablero de control midió fuera de rango.	• Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste. • Compruebe si se han desconectado los cables de los terminales del interruptor de temperatura. • Compruebe la continuidad entre los terminales del interruptor de sobrettemperatura.
	El controlador de salida del relé #1, #2, o #3 de la tarjeta de control reportó un error.	• Pruebe a apagar y encender la máquina y compruebe si el problema persiste. • Compruebe si hay códigos de error adicionales.
	El controlador de salida SSR #2 de la placa de control informó un error.	• Compruebe el cableado del relé de estado sólido. • Compruebe si hay códigos de error adicionales.

NOTA: Esta es sólo una lista básica de posibles símbolos de error, posibles problemas y soluciones. Para obtener la herramienta de diagnóstico más completa, utilice la aplicación Perfect Udder®. No sólo tiene las guías de solución de problemas más actualizados, sino que también le da la capacidad de controlar el rendimiento de la máquina individual e instalar actualizaciones de software del sistema.

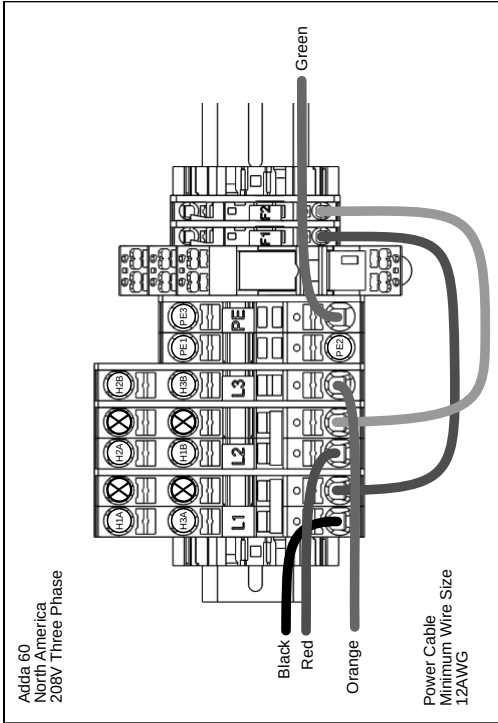
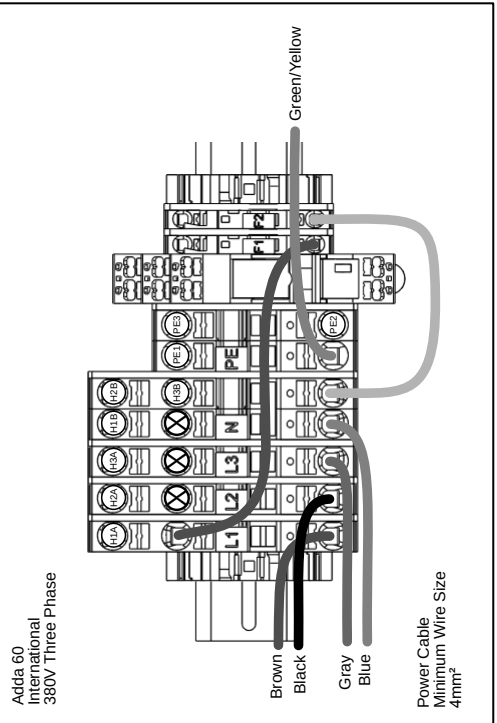
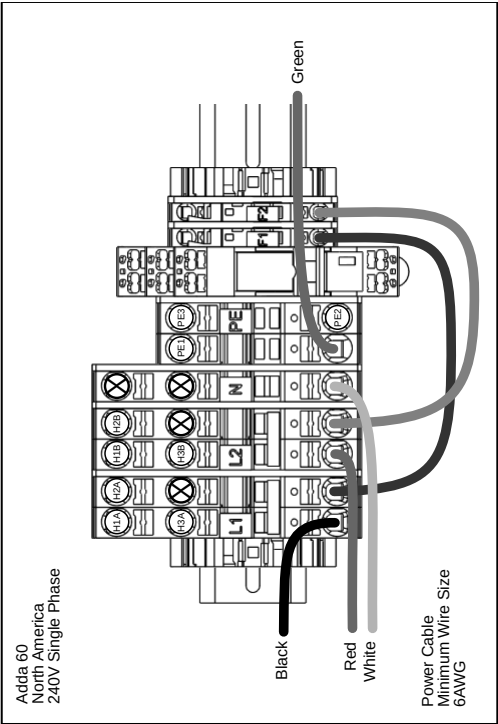
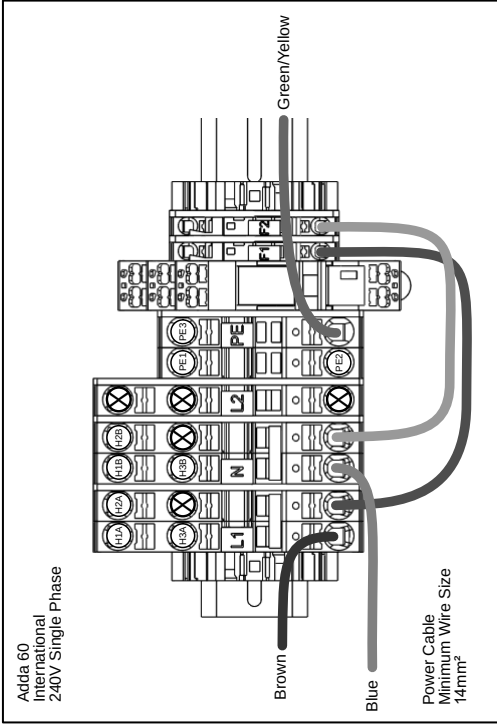
Esquema eléctrico Adda



Opciones de cableado Adda 10G/30G



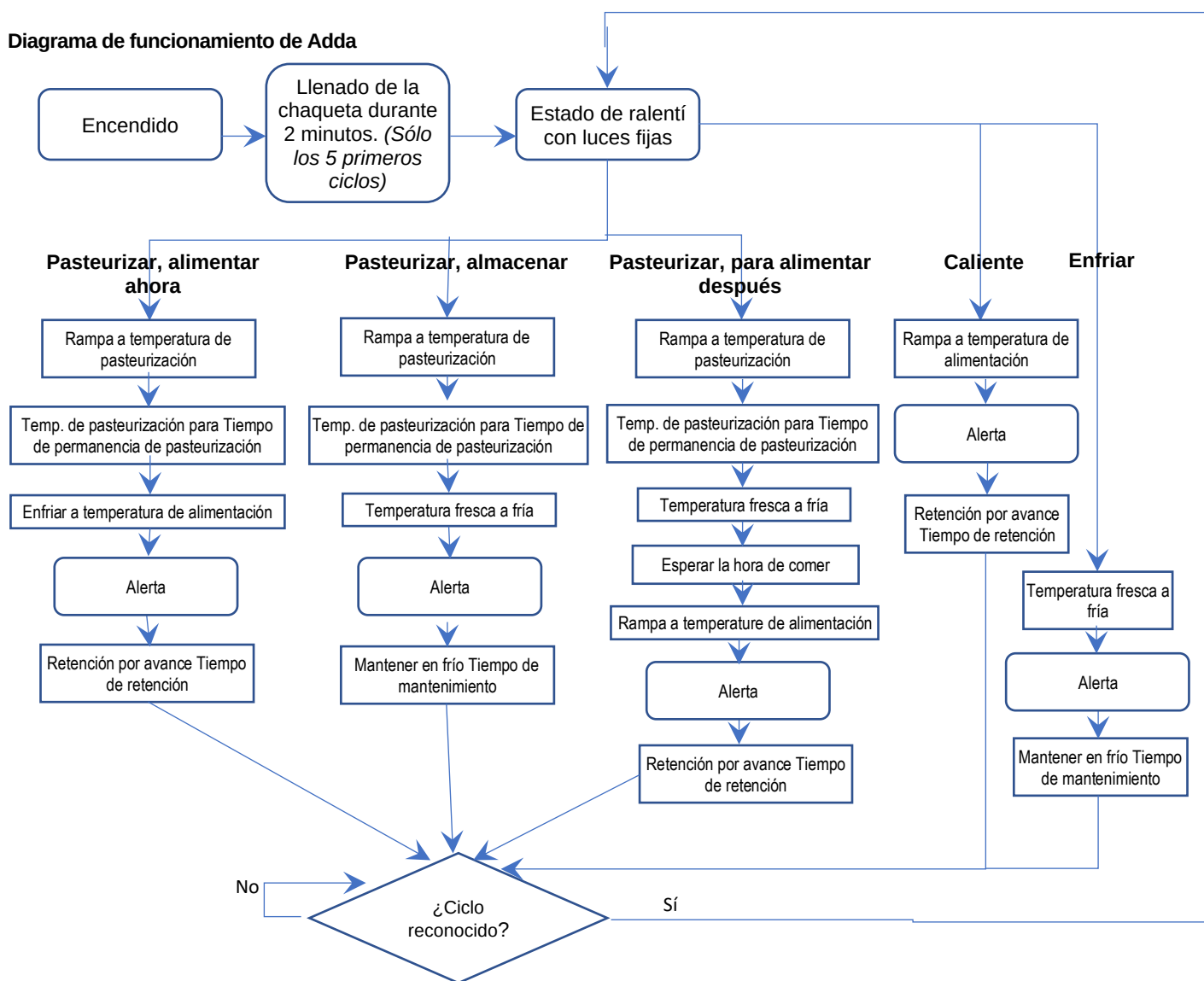
Opciones de cableado Adda 60G



Hora y temperatura predeterminadas de Adda

Ajustes de horas y temperaturas			
Nombre	Por defecto	Min	Max
Temperatura de alimentación (°F/°C)	105/40.5	90/32.2	115/46.1
Tiempo de retención de alimentación	5	2	120
Temp. frío (°F/°C)	90/32.2	40/4.4	110/43.3
Tiempo de mantenimiento en frío	15	10	200
Calibración de temperatura (°F/°C)	0	-18/-10	+18/+10
Temperatura de pasteurización	140/60	130/54.4	161/71.7
Tiempo de pasteurización	60	1	200

Diagrama de funcionamiento de Adda



Piezas de recambio

En esta sección se enumeran las piezas de repuesto y sus números de referencia. Si necesita ayuda, visite nuestro sitio web o llame a nuestro Departamento de Servicio al 866.384.2697.

Nombre de la pieza	DESCRIPCIÓN
ME-AirSwitch	Interruptor de aire nominal 220v con pulsador mediante tubo de aire
ME-PowSupply-Adda	Fuente de alimentación industrial de carril DIN de 24 V y 96 W
ME-Panel-LED	Indicador LED de panel, 24 V, 8 mm
ME-fanDC24V	Ventilador 80mm 24VDC
ME-Relay-Adda	Módulo de relés
ME-TB-FuseBlk	Fusible Bloque de terminales PT 4
QE-Fuse 5x20mm	Fusible de cartucho de vidrio 5x20mm 3A 250V
QE-Speaker	Altavoz PUI Audio
QE-RelaySS-240	Relé de estado sólido de 240 V
MP-ValveClampSS1"	Abrazadera sanitaria de acero inoxidable 1
MP-ValveSS1"	Válvula de mariposa sanitaria de acero inoxidable de 1
MP-Spigot	Cuello de conexión de acero inoxidable con brida personalizada 1".
QE-PCA-Combined12123	Tarjeta controladora.
MP-Gasket 1"	junta sanitaria de 1" para tubo de acero inoxidable
QP-Valve 24VDC	Válvula de agua, 24VDC, GHT a 12mm Barb
ME-Step Motor	IP65 NEMA 23 Motor paso a paso
ME-Step Driver	Accionamiento digital paso a paso de 5,6 A
MH-Flex Coupler	Acoplamiento de eje flexible de 10 mm
QE-TempSensorRingTerminal	Sensor de temperatura de superficie NTC
ME-ThermistorProbe	Sonda termistor para todos los Addas, 2 por unidad.
MM-3D182-Step Tower Assy	Torre de agitación con motor paso a paso
MM-MotorCoverBottle	Tapa del motor de fundición blanca
MP-ValRelief	Válvula de alivio de presión 4.5
MH-Control Mount Arm	Soporte para caja de control.
QE-Thermostat-80C	Termostato, Sobretemperatura
QE-CircuitBreaker15	Interruptor automático, 88-15A(m)-Metal+Capuchón (SÓLO 10G y 30G)

10G Only

BM-shaft10G	Eje agitador 10G
BM-Prop -10G	Puntal agitador de acero inoxidable 10G
BM-10G-Tank	Tanque de leche 10G
BM-LidSS-10G	Tapa 10G
BE-elem1500w Bolt-In	Elemento calefactor 10G, 1500 W, montaje con brida
BM-BagGuard	10G BagGuard

30G Only

AM-shaft30G	30G Eje agitador
MM-5D290-Prop30/60G	Puntal agitador de acero inoxidable 30G.
AM-30G-Tank	Tanque de leche 30G
AM-LidSS-30G	Tapa 30G
AE-elem 1850w Bolt-In	Elemento calefactor 30G, 1850 W, montaje con brida
AM-BagGuard	30G BagGuard

60G Only

JM-2548-StirShaft	60G Eje agitador
MM-5D290-Prop30/60G	60G Puntal agitador de acero inoxidable.
JM-tank60G	Tanque de leche 60G
JM-LidSS	60G Tapa
JE-element 3000w Bolt-In	Elemento calefactor 60G, 3000 W, montaje con brida
JE-CircuitBreaker20	Interruptor automático, 88-20A(m)-Metal+Capuchón
JM-BagGuard	60G BagGuard