



**¡BIENVENIDOS!**


### **Instalación de la llave Hasp**

Introduzca la llave Hasp en el puerto USB del PC y ejecute desde el **Disco FreezerLab**, el fichero **HASPUserSetup\_586.exe**. Siga después las instrucciones del video.

### **Instalación de FreezerLab**

Desde el **Disco FreezerLab** ejecute el fichero **setup\_freezerlab.it**. Siga después las instrucciones del video.

### **Iniciar FreezerLab**

Haga doble clic sobre el icono .

## **Sección: FÓRMULA**

### **Introducción del Nombre del Producto**

Sitúese sobre la pestaña **PRODUCTO**, escriba el nombre elegido y pulse Enviar.


### **Introducción de un Ingrediente de la Receta**

Sitúese sobre una línea de la columna **PRODUCTO** y haga clic, desplácese en la lista desplegable de los **Ingredientes**, situándose sobre el Ingrediente elegido y pulse Enviar.

### **Introducción de la Cantidad de un Ingrediente**

Sitúese sobre la línea de la columna **g** (gramos) que corresponda a un Ingrediente, introduzca el valor elegido y pulse Enviar.


### **Introducción de la Cantidad Total de la Receta**

Sitúese sobre la última línea de la columna **kg**, introduzca el valor elegido y pulse Enviar. Para copiar todos los valores de la columna **kg** a **g** haga clic en .


### **Modificar la Temperatura Helado & Overrun**

Sitúese sobre las voces correspondientes, introduzca los valores elegidos y pulse Enviar.

### **Introducción /Modificación/ Cancelación de un Ingrediente en el Archivo**

Abra el fichero **fddata.xls** con Excel, efectúe la Introducción, Modificación o Cancelación de un Ingrediente y/o uno de sus valores, para terminar haga clic en . Cierre el fichero.

### **Archivo y Búsqueda de una Receta**

Haga clic sobre  y se abrirá una ventana donde es posible archivar la Receta con el nombre elegido.

Por el contrario, haciendo clic sobre  es posible buscar las Recetas ya archivadas a través de esta ventana:



Haga clic sobre la casilla evidenciada y elija el fichero al cual dé nombre.

### Copia de una Receta en una hoja de Excel

Después de haber formulado la Receta haga clic sobre . Abra el fichero **format.xls** con Excel y haga clic sobre : la Receta se introducirá en la hoja de Excel junto al Análisis y a la Etiqueta Nutricional. Si es necesario, guarde el fichero con otro nombre y cierre (sin guardar) el fichero **format.xls**.

### Cancelación de todos los datos insertados

Para cancelar todos los datos incluidos y restaurar el data base inicial haga clic en .

**Imprimir Receta**

**Imprimir Análisis**

## EL BALANCE

Se puede obtener el equilibrio de una Receta de dos modos distintos:

### 1. Automática (receta con Ingredientes y Cantidades)

Después de haber formulado la Receta con los Ingredientes y las Cantidades, introduzca en **Target** el **% final de Azúcares, Grasas y Sólidos No Grasos Lácteos** de la Receta y después:

- sitúese en la línea **AZ**, haga clic eligiendo un Ingrediente y pulse Enviar
  - sitúese en la línea **G**, haga clic eligiendo un Ingrediente y pulse Enviar
  - sitúese en la línea **SNGL**, haga clic eligiendo un Ingrediente y pulse Enviar
- Al final haga clic en : **FreezerLab** equilibrará la Receta según los Ingredientes y las Cantidades presentes así como de acuerdo a los valores ya programados en Target.

### 2. Super-Automática (Receta con los Ingredientes pero sin Cantidades)

Después de haber formulado la Receta solamente con los Ingredientes, introduzca en **Target** el **% final de Azúcares, Grasas y Sólidos No Grasos Lácteos** de la Receta y después:

- sitúese en la línea **AZ**, haga clic eligiendo un Ingrediente y pulse Enviar
  - sitúese en la línea **G**, haga clic eligiendo un Ingrediente y pulse Enviar
  - sitúese en la línea **SNGL**, haga clic eligiendo un Ingrediente y pulse Enviar
- Al final haga clic en : **FreezerLab** atribuirá a cada Ingrediente una predeterminada Cantidad y equilibrará la Receta según los valores ya programados en Target.

## Sección: ETIQUETA

### Etiqueta Nutricional de un Producto

Para determinar la Información Nutricional de una cantidad de Producto introduzca en correspondencia con **Porción** el valor en gramos.

### Proceso de Deshidratación/Hidratación


Cuando un Producto viene sometido a un proceso de **deshidratación** (con pérdida de agua debido a la cocción, desecación, etc..) sus valores nutricionales sufren importantes variaciones.

La determinación de la Etiqueta del Producto final se calcula insertando en las columnas, en correspondencia con la **Cantidad Producto**, su peso inicial y el final después de haber sido sometido a este proceso.

El mismo proceso para el caso de la **hidratación**: en este caso, por el contrario, la absorción de agua (por ejemplo en la cocción de la gelatina) producirá el efecto contrario, que el peso final del Producto será mayor que el inicial.

### Humedad certificada

Si se quiere determinar la Etiqueta Nutricional de un Producto del cual se conoce el peso inicial y el % final exacto de Humedad, después de un determinado proceso.

Se deberá introducir en la 1ª columna, en correspondencia de **Cantidad Producto**, y en la 3ª columna, en correspondencia de **Humedad**, los valores conocidos y después hacer clic en .

### Sección: **BALANCE**

#### Elección de los Ingredientes

En esta hoja introduzca para cada clase (**Azúcares, Grasas y Sólidos No Grasos Lácteos**), 3 Ingredientes a elegir entre los presentes en el fichero **fdata.xls**.

Los nombres se deben escribir exactamente con sus correspondientes y elegidos entre aquellos cuyo aporte nutricional es, aproximadamente, al 100% (preferentemente ingredientes como: Sacarosa, Dextrosa, Mantequilla, Aceite vegetal, Leche descremada en polvo, etc.).

GUIDA DE VALORES PARA HELADOS				
		Crema	Fruta	
Azúcares	%	22.00 ± 2.00	30.00 ± 2.00	
Grasas	%	6.00 ± 2.00	2.00 ± 2.00	
Sólidos No Grasos Lácteos	%	8.00 ± 2.00	2.00 ± 2.00	
Punto de Congelación	°C	-3.00 ± 0.25	-3.75 ± 0.50	
Índice de Cremosidad		67.00 ± 2.00		

### REQUISITOS DE SISTEMA

Microsoft Windows 2000/NT/XP/Vista/7

Microsoft Excel 2003/2007/2010

Lector CD

Puerto USB

Derechos del Administrador del Sistema

### ASISTENCIA TÉCNICA

[articagel@libero.it](mailto:articagel@libero.it) – <http://www.articagel.it>

## **LICENCIA DE USO**

### **Usos consentidos**

Utilizar una sola copia del software.

### **Usos prohibidos**

Copiar, alterar, modificar o adaptar el software y/o la fecha de caducidad de la licencia y del PC. Descompilar, desensamblar o incorporar el software a otro software.

### **Derechos**

Todos los derechos relativos al software y a la documentación accesoria son de titularidad de Diego Celotto y de sus representantes legales, y están protegidos por la ley sobre el Derecho de Autor y por las otras legislaciones aplicables en materia y por las normas de los tratados internacionales.

### **Limitación de responsabilidades**

El productor no garantiza, ni expresamente ni implícitamente, la calidad, las prestaciones, la comercialidad o la idoneidad con fines particulares del software y/o de la documentación adjunta.

En ningún caso el productor será responsable de los daños directos, indirectos, accidentales o consecuenciales derivados del uso del software y/o la documentación aún en el caso de que el productor o un representante legal suyo esté informado de la posibilidad de tales daños.

En ningún caso la responsabilidad del productor podrá exceder el montante de la suma pagada por el cliente por el software, excluyendo los gastos de transporte y accesorios.

**El uso de FREEZERLAB implica la aceptación de las indicaciones apenas expuestas.**