

FrigoJet-LCD
5 x GN1/1
*Cellules de réfrigération rapide
et congélation*



*Manuel d'installation, d'utilisation
et d'entretien*

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	4
4.1. Informations Générales	4
4.2. Garantie	4
4.3. Remplacement de Pièces	4
4.4. Description de l'Appareil	5
4.5. Plaquette des Caractéristiques	6
4.6. Dispositifs de sécurité	7
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
5.1. Première mise en marche	8
5.2. Mode Refroidissement Rapide	8
5.3. Mode Cycles Spéciaux	20
5.4. Mode Livre de Recettes	31
5.5. Pré-refroidissement	35
5.6. Réglages	35
5.7. Utilisation d'un port USB	37
5.8. Conseils d'utilisation	38
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	39
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance	39
6.2. Maintenance Ordinaire	39
6.3. Entretien extraordinaire (Version 5T)	40
6.4. Entretien extraordinaire (Version TABLE)	42
7. PANNES	44
7.1. Affichage Pannes	45
8. INSTALLATION	47
8.1. Emballage Et Déemballage	47
8.2. Installation	48
8.3. Connexion Alimentation Electrique	48
8.4. Raccordement eau unité de condensation	48
8.5. Test	49
9. ELIMINATION APPAREIL	50
10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	50
ANNEXES/Données techniques	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 45
Alarme haute température de condensation; 7

C

Connexion Alimentation Electrique; 48
Conseils d'utilisation; 38
Conseils pour l'utilisation normale; 38
Cycle Continuuel à Température; 18
Cycle Continuuel à Temps; 17
Cycle de Aseptisation Poisson; 20
Cycle de Chauffage Sonde Produit; 23
Cycle de Décongélation (optionnel); 24
Cycle de Dégivrage; 22
Cycle de Fermentation (optionnel); 24
Cycle de Lente Cuisson à Température; 27
Cycle de Lente Cuisson à Temps; 29
Cycle de Refroidissement Rapide à Température; 9
Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps; 11
Cycle de Séchage; 21
Cycle de Stérilisation; 23
Cycle de Surgélation à Température; 13
Cycle de Surgélation à Temps; 15
Cycle Durcissement Glace; 22
Cycle Personnalisé; 19

D

Description de l'Appareil; 5
Déemballage; 47
Dispositifs de sécurité; 7
Download donnés HACCP; 37
Download et Upload des Recettes; 37
Download et Upload Paramètres; 37

E

Elimination de l'Appareil; 50
Emballage; 47
Enregistrement d'une recette; 34
Entretien extraordinaire (Version 5T); 40

F

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT; 50
Fusibles de protection; 7

G

Garantie; 4

I

Inactivité prolongée; 38
Informations Générales; 4
Installation; 48

M

Maintenance Ordinaire; 39
Micro Ventilateur Evaporateur; 7
Micro-Porte; 7
Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 39
Mode Cycles Spéciaux; 20
Mode Livre de Recettes; 31
Mode Refroidissement Rapide; 8

N

Nettoyage de l'évaporateur; 40; 42
Nettoyage du condensateur; 40; 42

P

PANNES; 44
Plaquette des Caractéristiques; 6
Première mise en marche; 8
Pré-refroidissement; 35

R

Recettes refroidissement rapide; 32
Recettes Surgélation; 33
Réglages; 35
Remplacement de Pièces; 4

S

SECURITE; 3
Sélection langue;; 36
Service;; 36
Setup; 36
Substitution Fusibles; 41; 43
Substitution Lampe U.V.; 43

T

Test; 49

U

Utilisation d'un port USB; 37

3. SECURITE



Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.



Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.



L'installation électrique a été conçue conformément à la norme CEI EN 60335-2-89.



Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée.



Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, différents de ceux recommandés par le constructeur, pour accélérer le processus de dégivrage.



Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.



Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil pour conserver les aliments congelés.



Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression avec propegol inflammable, dans cet appareil.



Ne pas appuyer d'objets sur le fond de l'appareil. Utiliser les grilles appropriées pour stocker le produit.



Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.



Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par du personnel qualifié.



Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.

Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Nous conseillons de simuler quelques manoeuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu; toute autre utilisation doit être considérée impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.



Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.



Ne pas obstruer les prises d'air pendant le fonctionnement de l'appareil afin de ne pas compromettre les performances et la sécurité.



 Le câble d'alimentation ne devra jamais être en traction.

Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces

opérations en n'utilisant que des détergents pour usage alimentaire et éviter les produits inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

4. NORMES ET MISES EN GARDE GÉNÉRALES

4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine.

Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse.

La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:

 **Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.**

 **Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.**

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée d'2 ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'oeuvre, voyages et transports.

Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

4.3. Remplacement de Pièces

 Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.

 En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel sectionneur.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

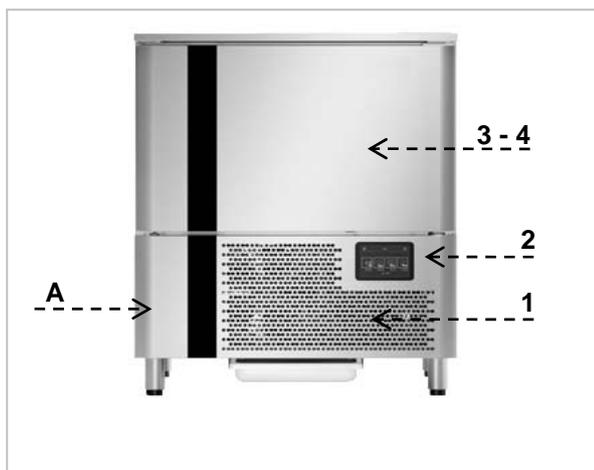
 Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.

4.4. Description de l'Appareil

Version 5T

La cellule de réfrigération, dorénavant appelé appareil, a été projetée et construite pour le refroidissement et/ou pour la surgélation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) **zone de condensation** : se trouve dans la partie supérieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) **zone électrique** : se trouve dans la partie inférieure de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la partie postérieure et caractérisée par l'unité d'évaporation.
- 4) **zone de stockage** : est située à l'intérieur du casier de réfrigération et destinée à la réfrigération et/ou à la surgélation des aliments.



La partie inférieure se caractérise par un panneau de commande (A) qui permet d'accéder aux parties électriques; sur la partie avant se trouve une porte à ouverture verticale, qui ferme hermétiquement le compartiment frigorifique.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions.

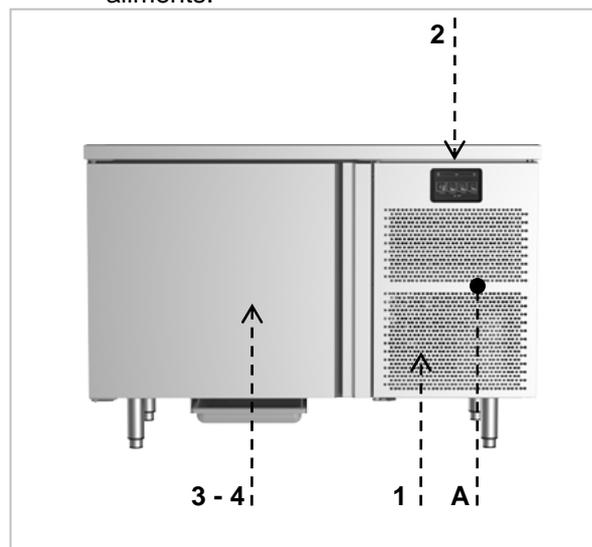
REFROIDISSEMENT ET SURGELATEUR 5 PLATS

Modèle adapté pour contenir 5 plats avec capacité de refroidissement de 20 kg et 12 kg en surgélation.

Version TAVOLO

La cellule de réfrigération, dorénavant appelé appareil, a été projetée et construite pour le refroidissement et/ou pour la surgélation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 5) **zone de condensation** : se situe dans la partie latérale et se caractérise par la présence de la zone de condensation.
- zone électrique** : se situe dans la partie latérale de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 6) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la partie postérieure et caractérisée par l'unité d'évaporation.
- 7) **zone de stockage** : est située à l'intérieur du casier de réfrigération et destinée à la réfrigération et/ou à la surgélation des aliments.



La partie latérale se distingue par un panneau de commandes (A) qui permet l'accès aux éléments électriques; dans la partie antérieure on note une porte à ouverture verticale qui ferme hermétiquement le casier frigorifique.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions.

REFROIDISSEMENT GASTRONOMIE

Modèle adapté pour contenir 5 plats GASTROOM 1/1 avec capacité en refroidissement de 20 kg et 12 kg en surgélation.

REFROIDISSEMENT PATISSERIE

Modèle adapté pour contenir 5 plats PATISSERIE 400 x 600 avec capacité de refroidissement de 20 kg et 12 kg en surgélation..

4.5. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Symbole DEEE

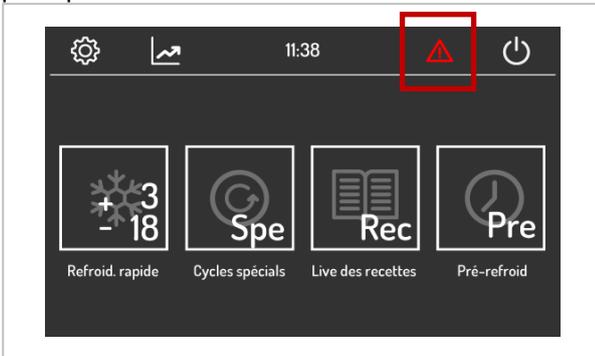
CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
		10

Les appareils sont équipés de classe climatique qui indique la température ambiante dans laquelle le réfrigérateur fonctionne correctement.
Ci-dessous, les classes climatiques existantes :

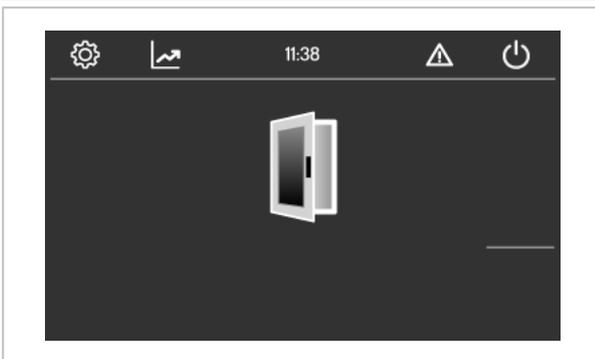
Classe Climatique	Température Ambiante °C	Humidité Relative %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Dispositifs de sécurité

Pendant le fonctionnement de l'appareil, des contrôles peuvent intervenir qui, dans certains cas régissent le fonctionnement correct de la machine et dans d'autres cas peuvent désactiver des parties ou toute la machine pour mettre l'appareil en sécurité. Nous énumérons comme suit les principaux contrôles.



Micro-Porte



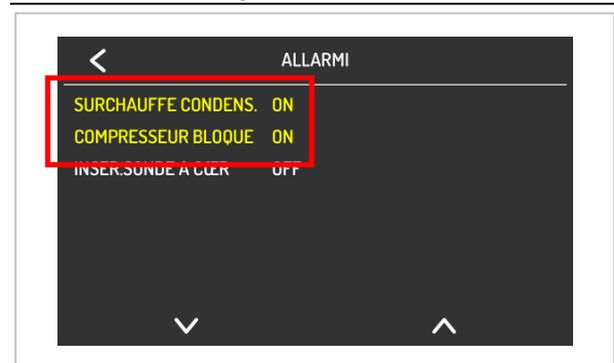
Dans le cas où la porte est ouverte, l'interrupteur magnétique situé sur le tableau de bord commandes s'ouvre et en phase d'abaissement ou de surgélation les ventilateurs évaporateurs sont éteints et en même temps apparaît un signal d'alarme sur le display, cette condition peut se manifester également lorsqu'il n'y a pas un alignement parfait et une approche de la porte au tableau de bord commandes : dans ce cas actionnant le **STOP** de l'appareil on empêche le démarrage d'un cycle, sauf le démarrage du cycle de décongélation.

Dans le cas où un cycle de stérilisation U.V. soit actif, seul le fonctionnement de la lampe U.V. est arrêté; dès que la porte est refermée le cycle reprend.

Fusibles de protection

Il existe des fusibles de protection de la ligne d'alimentation générale qui interviennent en présence de surcharges.

Alarme haute température de condensation



En cas de conditions environnementales ou d'anomalies fonctionnelles qui pourraient causer un dépassement de la valeur maximum de température dans le condensateur, intervient l'alarme qui bloque le fonctionnement de la machine. Une fois retournés à une valeur de température acceptable, la machine peut être mise en fonction.

Micro Ventilateur Evaporateur

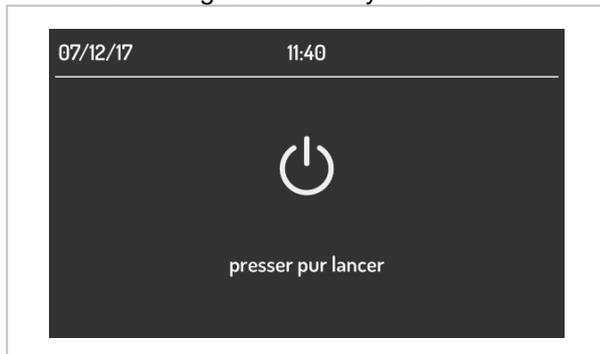


Ce micro-interrupteur, placé sur le déflecteur d'évaporation, désactive le fonctionnement de l'appareil, en cas d'ouverture du déflecteur pour inspection de l'évaporation ou bien celle des ventilateurs. La fermeture du déflecteur suivie de la cessation de l'alarme sur le display, consent de nouveau le normal fonctionnement de l'appareil

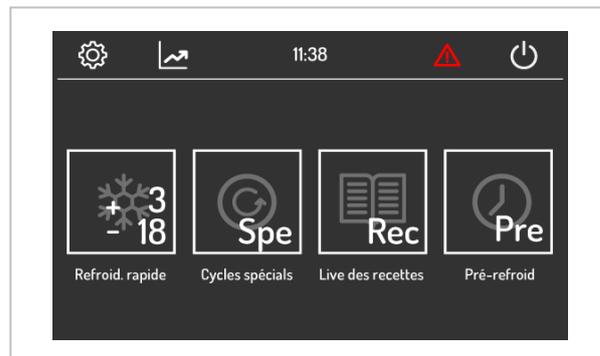
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Première mise en marche

Pendant la première mise en marche, l'appareil affiche le message On/Standby sur l'écran.



Pour démarrer l'appareil, appuyer au centre de l'écran On/Stand-by: il serait visualisé l'écran Home.



De la page Home il sera possible accéder aux modes de fonctionnement de la machine, en sélectionnant la zone souhaitée.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur l'aire  en haut de l'écran Home.

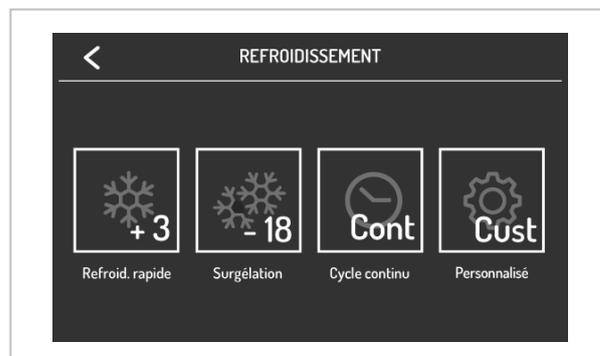
5.2. Mode Refroidissement Rapide



En appuyant sur la région  il sera affiché le menu REFROIDISSEMENT RAPIDE.

On procède en choisissant un des secteurs présents :

- refroidissement rapide
- surgélation
- cycle continu
- cycle personnalisé

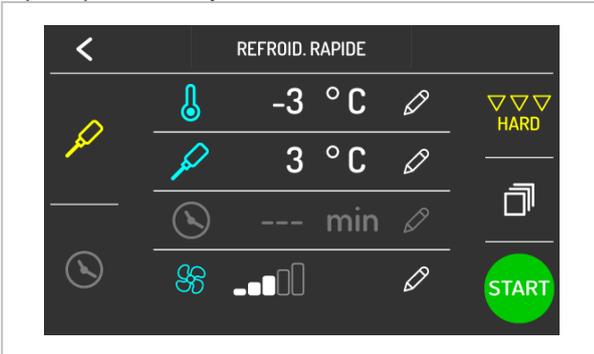




Cycle de Refroidissement Rapide à Température

i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 ° C** à **+ 3 ° C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **90 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **+ 3 ° C** lue par la sonde à piquer.

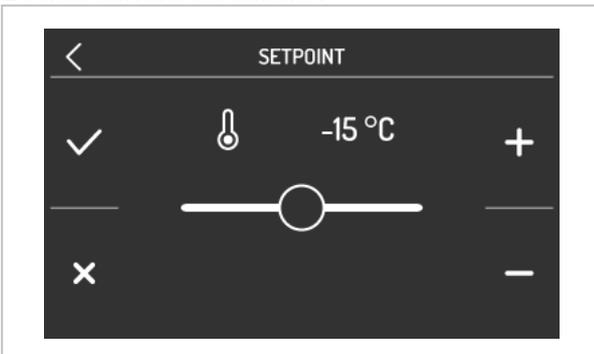
Avec la sélection du cycle de refroidissement rapide positif, le système offre l'écran suivant :



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région **-3 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

L'écran suivant est affiché :



Une pression sur la région et permet de changer la valeur de la température.

Pour confirmer la valeur modifiée, appuyez sur la région ;

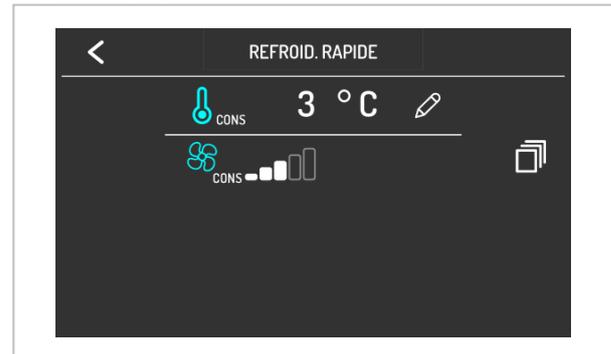
Pour annuler la modifie appuyez sur .

Pour quitter sans enregistrer appuyez sur .

Une pression sur la région **3 °C** permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de régler la vitesse des ventilateurs pendant le refroidissement.

Une pression sur la région permet de changer la température de la cellule et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation :



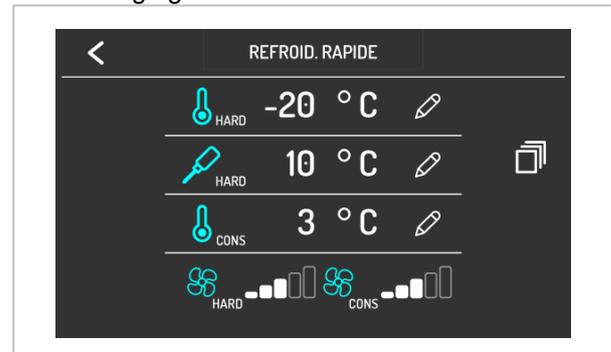
Une pression sur la région active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer



Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

- refroidissement rapide intensif (HARD)
- refroidissement rapide classique
- conservation

Une pression sur la région permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

- **-20 °C** température de la cellule pendant la phase intensive ;

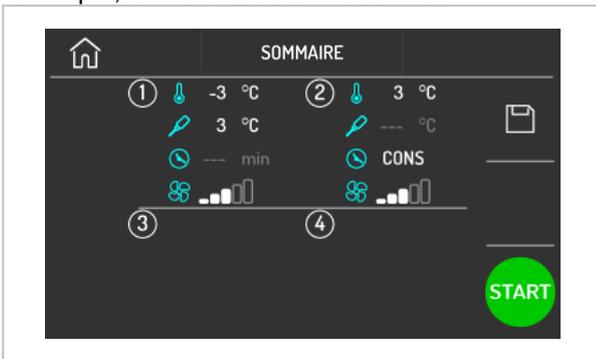
-  10 °C  température du produit à la fin du cycle intensif ;
-  3 °C  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

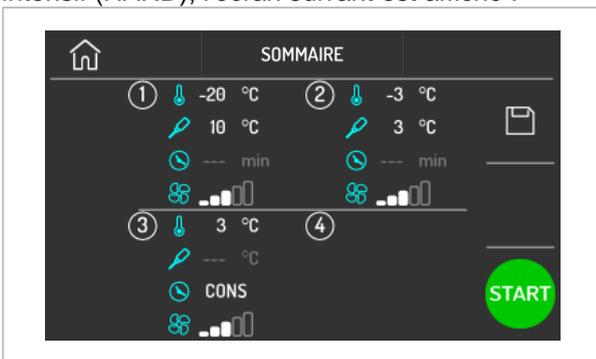
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :

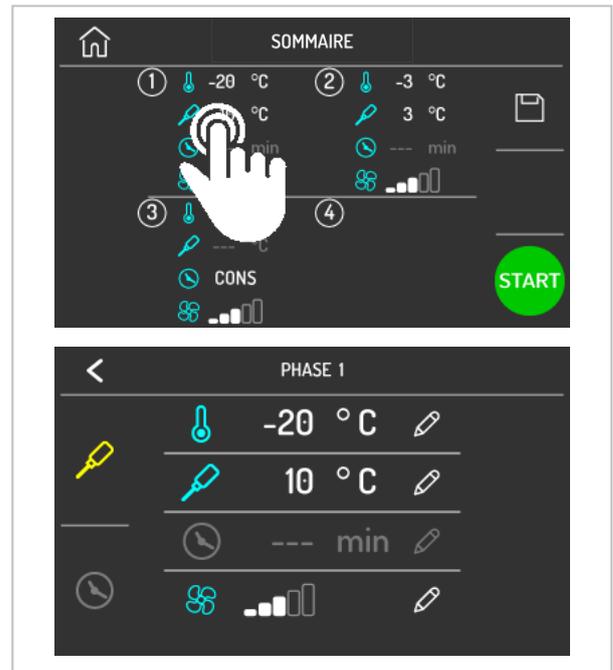


S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de intensive, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :

Nombre de la phase en cours

↓

Temps restant

↓

	Symbole du refroidissement rapide positif
	Symbole du cycle intensif
	Symbole du cycle à température

En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

pendant trois secondes dans la région .

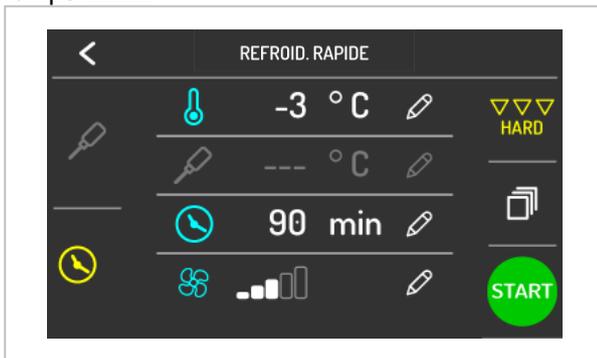


Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps



Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+90°C à +3°C** dans le temps défini par l'utilisateur. Il est conseillé d'effectuer des cycles d'essai pour déterminer le temps nécessaire au refroidissement correct du produit. Nous vous rappelons que les temps capturés et éventuellement stockés doivent être considérés comme valables pour l'usage exclusif du même type de produit et dans la même quantité par cycle.

Pour passer à un cycle à temps appuyer sur la région  dans l'écran de refroidissement rapide : le système éteindra la région du cycle à température  et allumera la région du cycle à temps .



Une pression sur la région  **-3 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  **90 min** permet de changer la durée du cycle de refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant le refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :



Une pression sur la région  active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer



Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

- refroidissement rapide intensif (HARD)
- refroidissement rapide classique
- conservation



Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



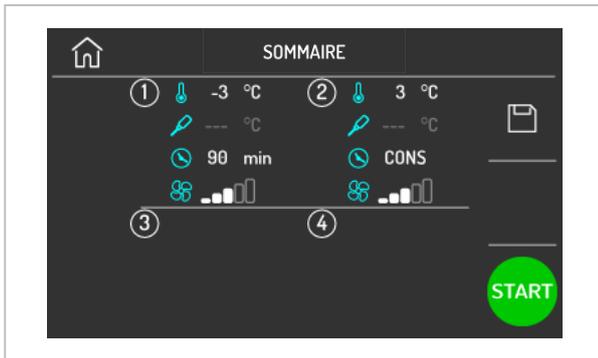
Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

-  **-20 °C** température de la cellule pendant la phase intensive ;
-  **54 min** durée de la phase intensive ;
-  **3 °C** température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

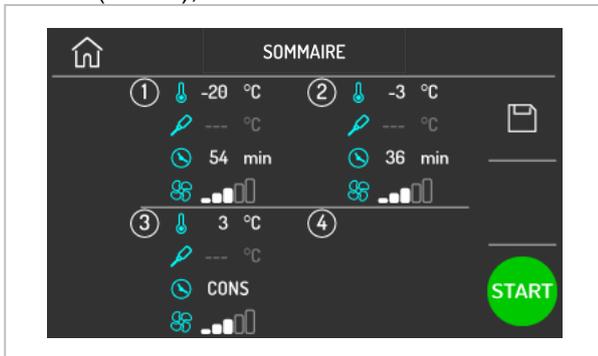
Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche . Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

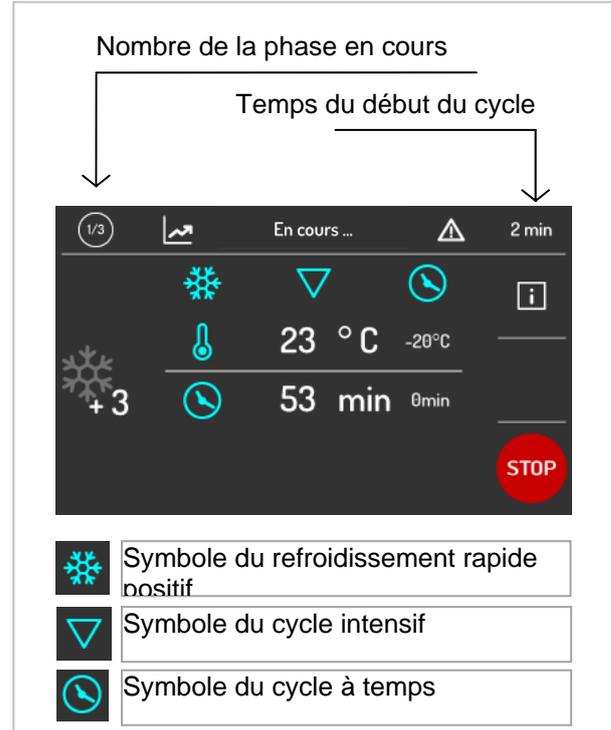
Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

pendant trois secondes dans la région .

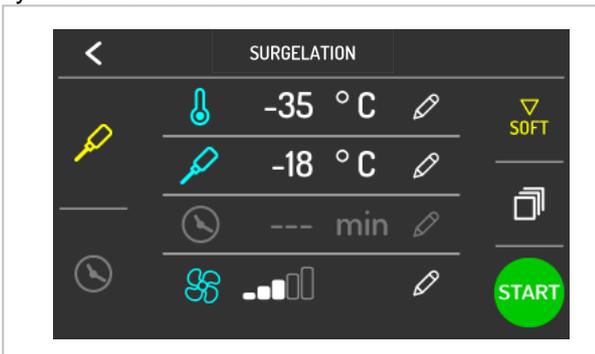


Cycle de Surgélation à Température



Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 ° C** à **- 18 ° C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **270 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **- 18 ° C** lue par la sonde à piquer.

Avec la sélection du cycle de surgélation, le système offre l'écran suivant :



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la surgélation.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :

Une pression sur la région  active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer

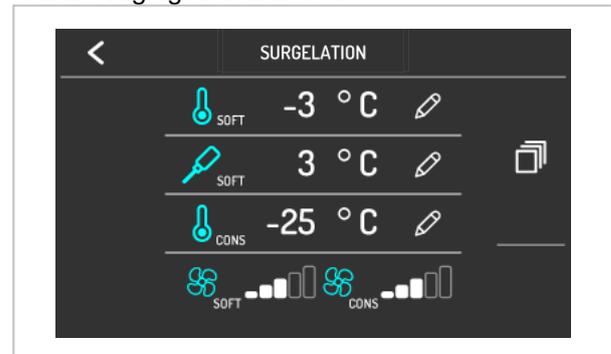


Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation



Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

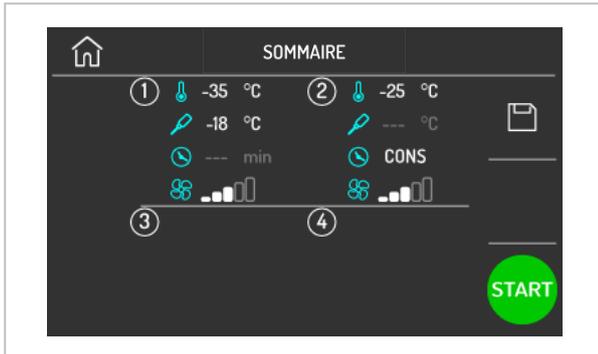
-  température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  température du produit à la fin du cycle SOFT ;
-  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

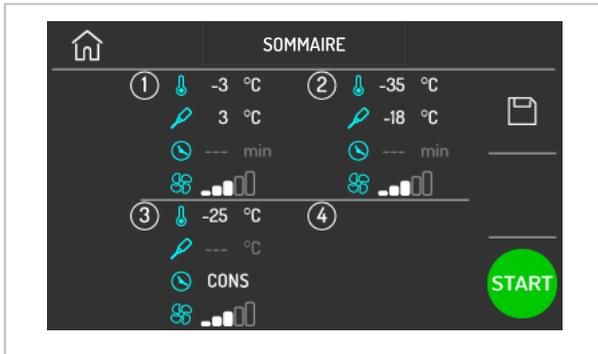
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région . L'écran suivant est affiché :

Nombre de la phase en cours

Temps restant

1/2 En cours ... 32 min

-15 °C -35 °C

18 °C -18 °C

STOP

-  Symbole de surgélation
-  Symbole du cycle intensif
-  Symbole du cycle à température

En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

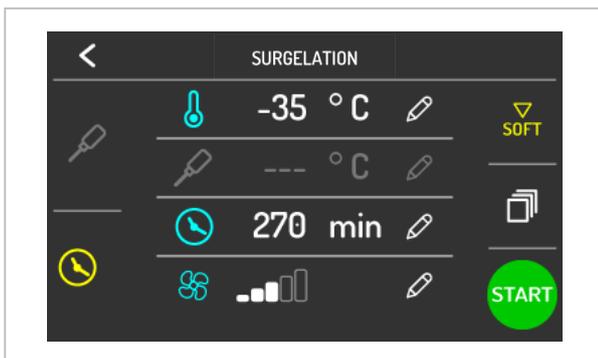
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Surgélation à Temps

i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+90°C** à **-18°C** dans le temps défini. Il est conseillé d'effectuer des cycles d'essai pour déterminer le temps nécessaire au refroidissement correct du produit. Nous vous rappelons que les temps capturés et éventuellement stockés doivent être considérés comme valables pour l'usage exclusif du même type de produit et dans la même quantité par cycle.

Pour passer à un cycle à temps appuyer sur la région  dans l'écran de surgélation : le système éteindra la région du cycle à température  et allumera la région du cycle à temps .



Une pression sur la région  **-35 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  **270 min** permet de changer la durée du cycle de surgélation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la surgélation.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :

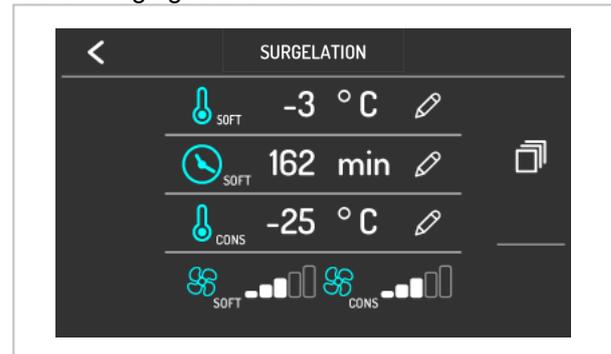
Une pression sur la région  active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer



Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation

Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

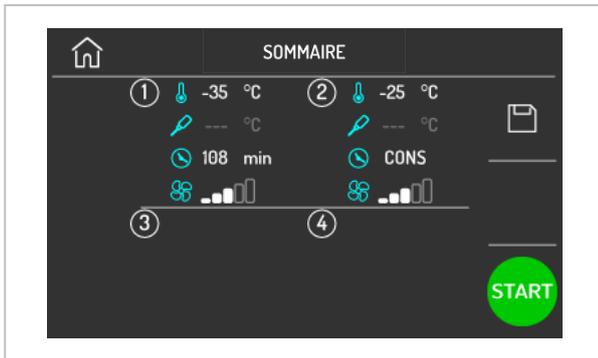
-  **-3 °C** température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  **162 min** durée de la phase SOFT ;
-  **-25 °C** température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

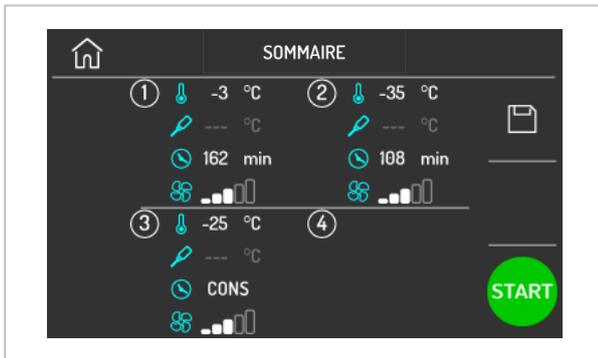
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

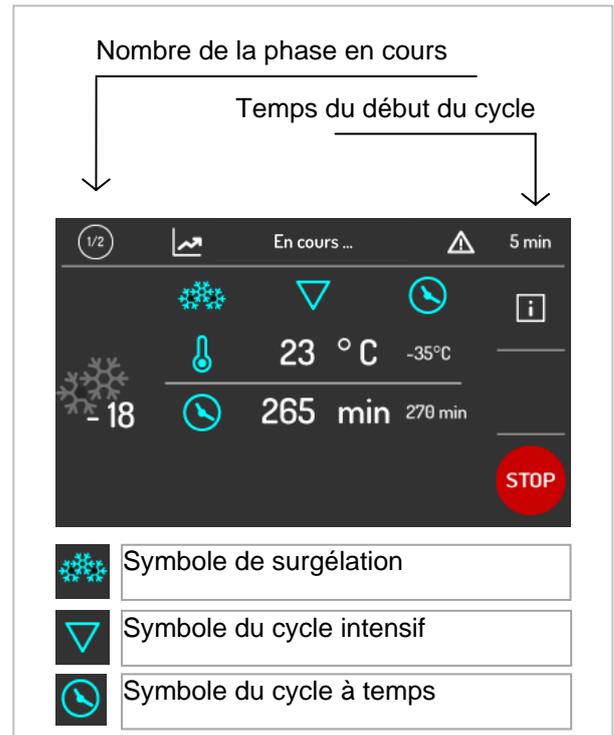
changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

pendant trois secondes dans la région .

Cont

Cycle Continu à Temps

i Vous pouvez utiliser ce cycle lorsque de grandes quantités d'aliments doivent être refroidis rapidement et est connu le temps de refroidissement spécifique de chaque produit. Il suffit de régler la température de la cellule, la vitesse du ventilateur et démarrer la machine. L'appareil maintient la température réglée, le dégivrage est automatiquement géré. La température de la cellule peut être modifiée pendant le fonctionnement normal.

Avec la sélection du cycle continu à temps, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région  -3 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la

région inférieure droite  : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :

Nombre de la phase en cours
Temps du début du cycle



Le cycle est démarré en activant uniquement la première minuterie; il y a la possibilité de régler trois minuterie séparées.

Les minuterie peuvent être réglées en appuyant sur la région crayon et défilant une durée alors que le cycle est déjà en cours.

Lors du réglage du temps, lorsque la minuterie est confirmée, son compte commence directement . Chaque minuterie est indépendant et peut être réinitialisé après l'arrêt.

Le cycle se termine lorsque toutes les minuterie réglées ont expiré. Après le compte d'une minuterie, le signal sonore sonne, une notification apparaît à l'écran et la valeur "0 min" de la minuterie correspondante est affichée en vert.



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .

FR

Cont

Cycle Continu à Température

Le cycle continu à température est disponible, à la condition qu'il y ait deux ou trois sondes produit.

Avec la sélection du cycle continu à température, le système offre l'écran suivant :

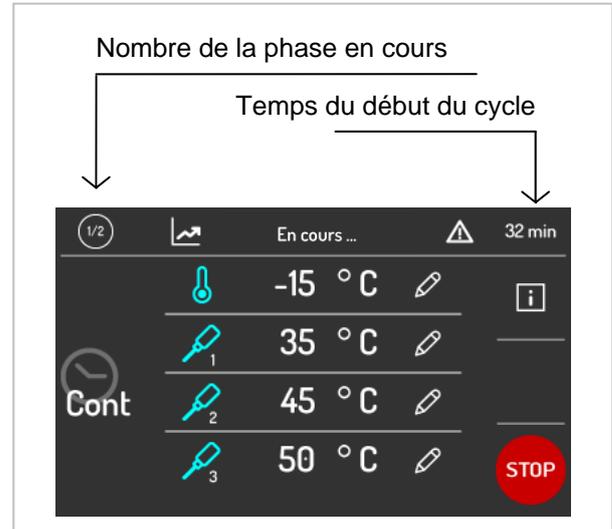


Une pression sur la région  -15 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  3 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

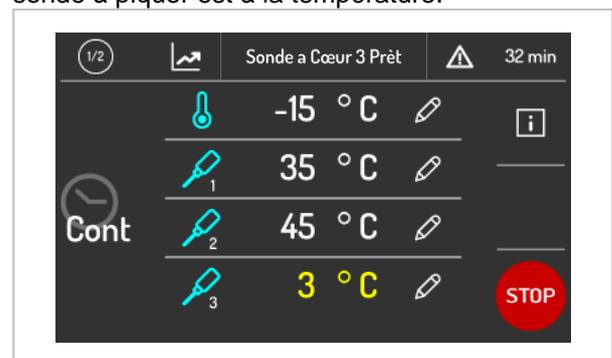
Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la

région inférieure droite  : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



Cours de l'exécution du cycle, lorsque la porte est fermée, sera exécuté le contrôle sur la propre insertions des sondes à piquer et le cycle se termine seulement lorsque toutes les sondes insérées atteignent la température souhaitée.

Lorsque chaque sonde atteint la température réglée, le signal sonore sonne, l'écran affiche un message et la valeur de température de la sonde correspondante est affichée en vert. Ci-dessous, un exemple d'un écran dans lequel une seule sonde à piquer est à la température.



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

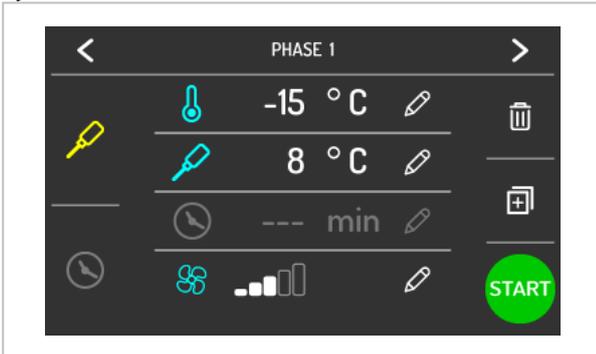
trois secondes dans la région .



Cycle Personnalisé

La fonction "personnalisé" permet de définir un cycle composé d'un maximum de 4 étapes (3 de refroidissement rapide et 1 de conservation) et peut être constitué par des étapes à température et / ou phases à temps.

Avec la sélection du cycle personnalisé, le système offre l'écran suivant :

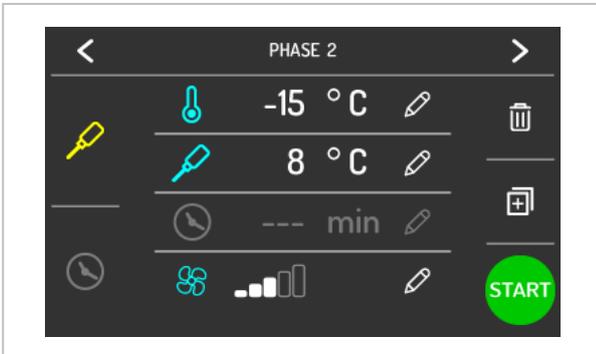


Vous pouvez passer de la phase sonde à piquer à celle à temps et définir sa valeur de consigne.

Pour ajouter une phase appuyer sur la région



La phase sera ajoutée et proposée en modification.



Pour supprimer une phase appuyer sur la région



Après avoir inséré les phases souhaitées et effectué les différents réglages, appuyez sur la



région en bas à droite

Avant de démarrer le cycle, on peut changer la température de la cellule



et la vitesse des ventilateurs

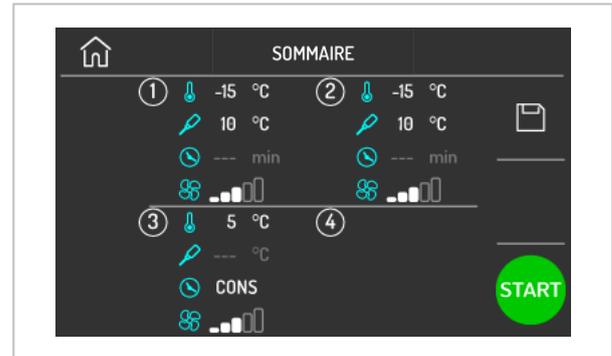


pendant la phase de conservation.

Pour confirmer le réglages appuyer sur la région



en bas à droite : l'écran suivante est affiché.



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les



changement, appuyer sur la région

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région



on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par

le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer



pendant trois secondes dans la région

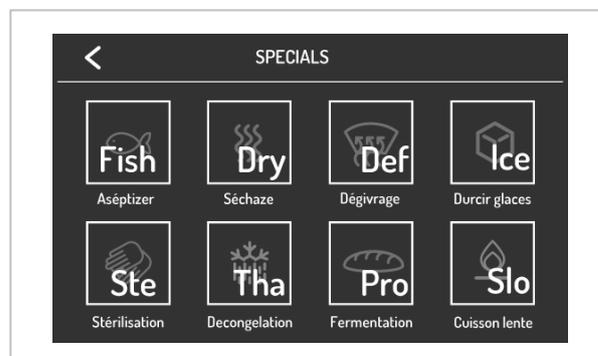
5.3. Mode Cycles Spéciaux



En appuyant sur l'aire il sera affiché le menu CYCLE SPÉCIAUX.

On procède en choisissant un des secteurs présents :

1. aseptisation
2. séchage
3. dégivrage manuel
4. durcissement glace
5. stérilisation
6. décongélation (optionnelle)
7. fermentation (optionnelle)
8. cuisson lente (optionnelle)

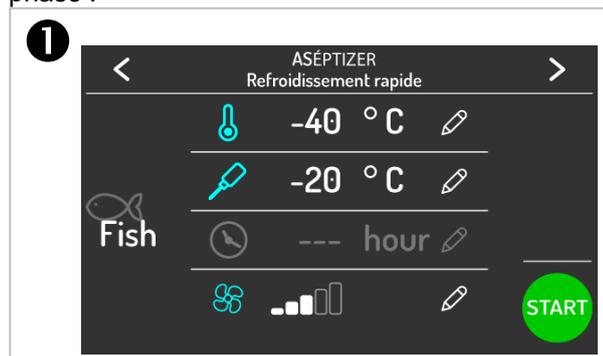


Cycle de Aseptisation Poisson

La fonction "Aseptisation Poisson" est divisée entre trois étapes:

1. phase de refroidissement rapide négatif à température
2. Phase de préservation
3. phase de conservation

Avec la sélection du cycle d'aseptisation, le système propose l'écran concernant la première phase :

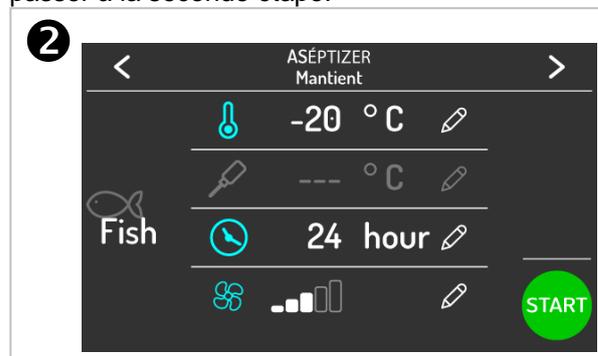


Une pression sur la région -40 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant le refroidissement rapide.

Une pression sur la région -20 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haute à droite pour passer à la seconde étape.

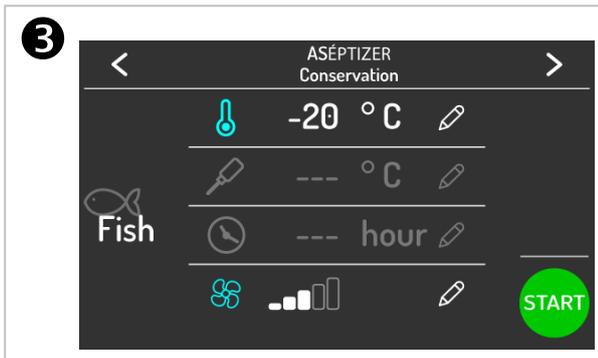


Une pression sur la région -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la préservation.

Une pression sur la région 24 hour permet de changer la durée de la préservation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haute à droite pour passer à la troisième étape.



Une pression sur la région  -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la phase de conservation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Séchage

La fonction "Séchage" démarre un cycle de ventilation interne forcée. L'ouverture de la porte n'aura pas d'influence sur la cycle en cours.



Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Dégivrage

i Le givre formé sur l'évaporateur suivant le dépôt d'humidité émise par le produit peut affecter le bon fonctionnement de l'appareil. Pour restaurer la fonctionnalité complète, il faut exécuter un cycle de dégivrage. Le dégivrage est effectué au moyen d'une ventilation forcée, à l'aide du ventilateur de l'évaporateur. Le cycle peut être réalisé avec la porte ouverte ou fermée et peut être interrompu à tout moment.

Avec la sélection du cycle de dégivrage manuel, le système offre l'écran suivant :



Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



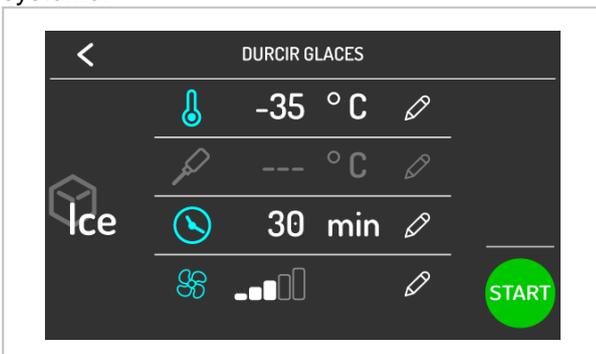
En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant trois secondes dans la région .



Cycle Durcissement Glace

Le cycle de durcissement de la glace est un cycle de surgélation à temps. On peut régler la température, la durée et la vitesse des ventilateurs. L'écran suivant est affiché par le système:

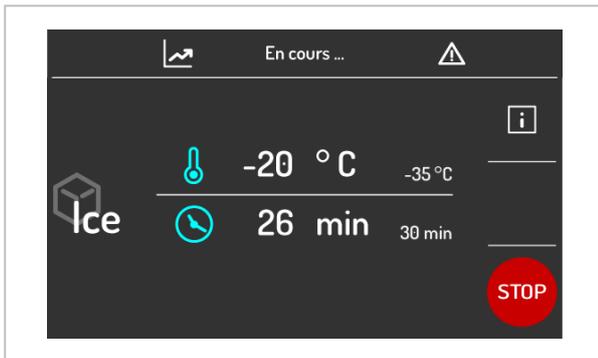


Une pression sur la région  -35 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  30 min permet de régler la durée du cycle de surgélation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région  . Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Stérilisation

Le démarrage du cycle est permis uniquement avec la porte fermée et est immédiatement interrompue dans le cas où, pendant la stérilisation, la porte est ouverte.

Pour une efficacité correcte et l'hygiène de la machine, il est conseillé d'effectuer la désinfection de la cellule à la fin de chaque service.



Pour démarrer le cycle, il faut fermer la porte de la



cellule, et appuyez sur la région . Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .

 Une fois que le cycle de désinfection par OZONE, commence un cycle de repos durant 20 minutes. Il est interdit d'interrompre un cycle de repos.

Pendant le cycle, l'écran suivante est affiché :



Ils sont 3 cycles sur une période de 24 heures suffisantes pour assainir la cellule interne.



Cycle de Chauffage Sonde Produit

Utiliser ce particulier cycle de fonctionnement lorsque vous avez besoin d'extraire la sonde sonde à piquer du produit congelé. L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle, il faut ouvrir la porte de la



cellule, et appuyez sur la région pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant



trois secondes dans la région



Cycle de Décongélation (optionnel)

Le cycle de décongélation est géré en fonction de la quantité de produit à décongeler à l'intérieur de l'appareil. Sont fournis trois niveaux de charge. Pour chacun des trois niveaux, le système charge trois différentes séries de paramètres pour le contrôle de la température, la durée du cycle et de la vitesse des ventilateurs.

L'écran suivant est affiché par le système :

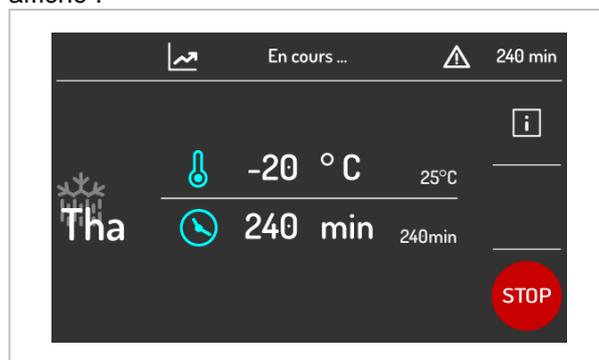


Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant



trois secondes dans la région

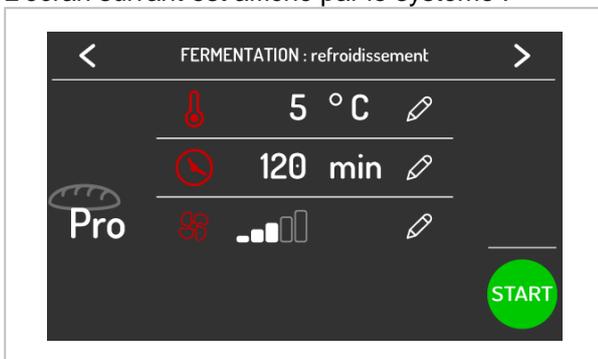


Cycle de Fermentation (optionnel)

Le système fournit un contrôle complet du cycle de fermentation. Le cycle est divisée en quatre étapes :

- **phase de refroidissement rapide** : bloque le levage du produit qui vient d'être préparé et inséré dans l'appareil
- **phase de réveil** : réveille la levure dans la pâte par une élévation progressive de la température dans la cellule
- **étape de fermentation** : complète le levain de la pâte, afin de la rendre prêt pour la suivante cuisson en four
- **phase de conservation** : maintient la pâte levée à une température optimale pour la cuisson en four.

L'écran suivant est affiché par le système :

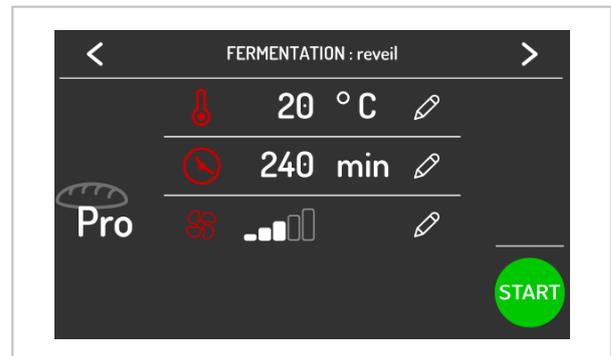


Une pression sur la région  5 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  120 min  permet de régler la durée du cycle de refroidissement rapide.

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs.

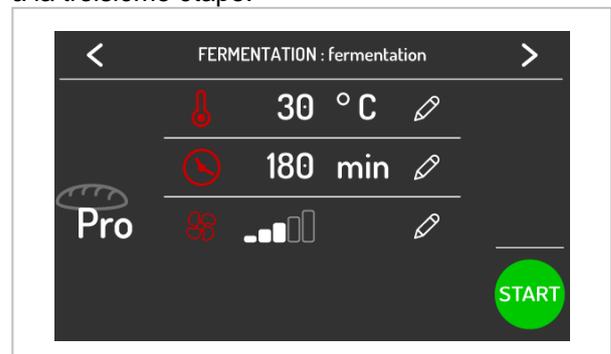
Appuyer sur la région  en haute à droit pour passer à la seconde étape.



Une pression sur la région  20 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  240 min  permet de régler la durée du cycle de réveil.

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs. Appuyer sur la région en haute à droit pour passer à la troisième étape.

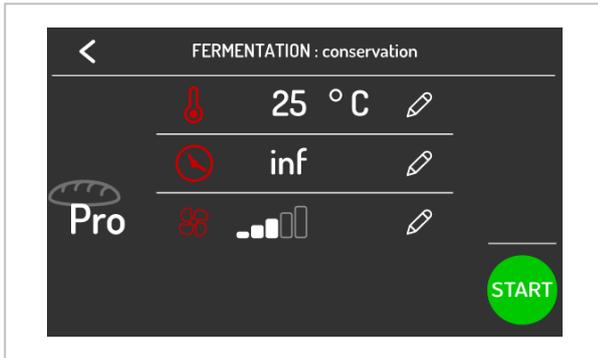


Une pression sur la région  30 °C  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  180 min  permet de régler la durée du cycle de fermentation.

Une pression sur la région    permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région  en haute à droit pour passer à la quatrième et dernière étape : préservation.

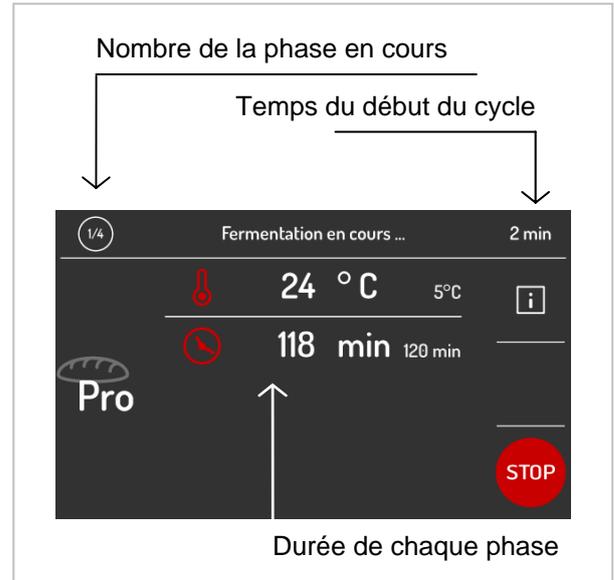


Une pression sur la région  25 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .
Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

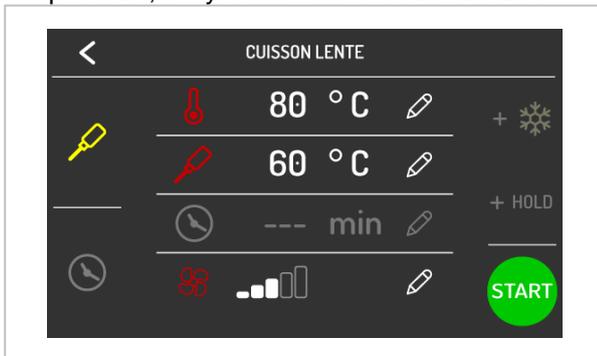
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Lente Cuisson à Température

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à température, le système offre l'écran suivant :



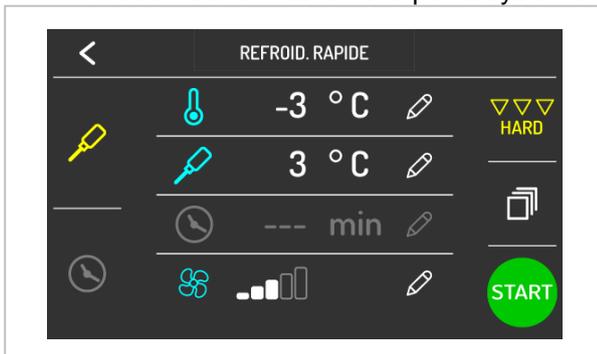
Une pression sur la région  permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

Une pression sur la région  permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

En appuyant le secteur  sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée

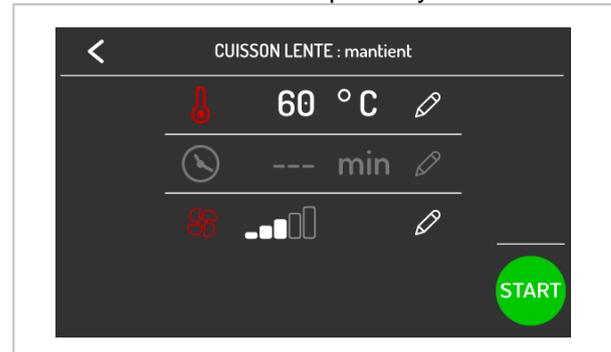
. L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à température").

Appuyer sur la région en haut à gauche  pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

En appuyant le secteur  sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de préservation.

Une pression sur la région  permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

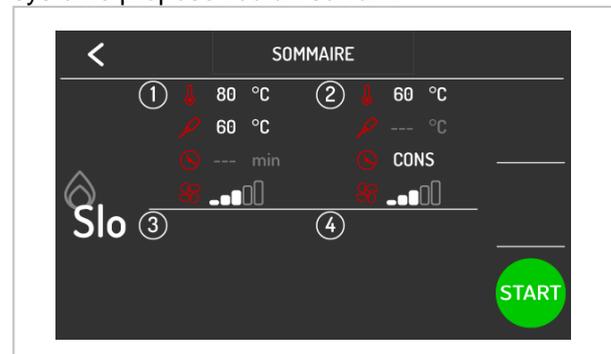
Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haut à gauche  pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

Pour confirmer les paramètres du cycle de cuisson lente, appuyez sur la région inférieure

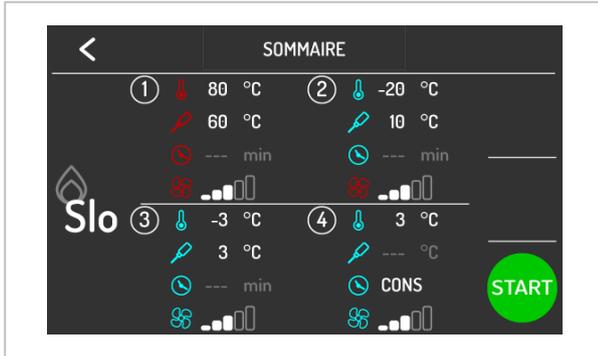
 droite

Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:

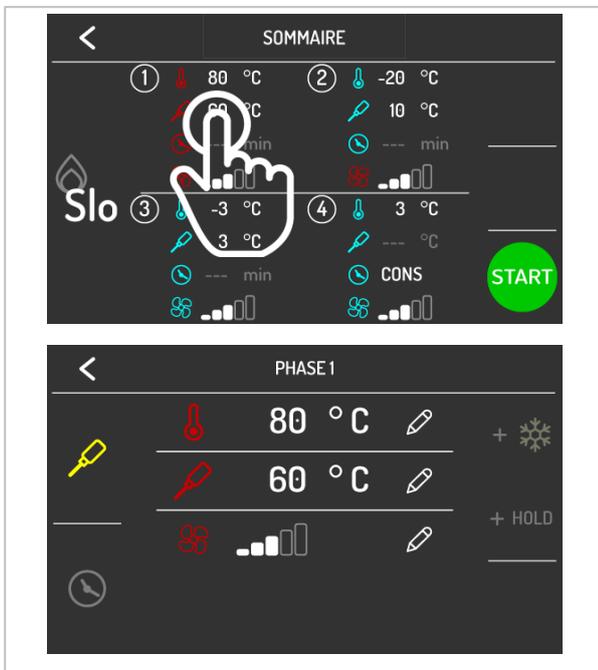


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

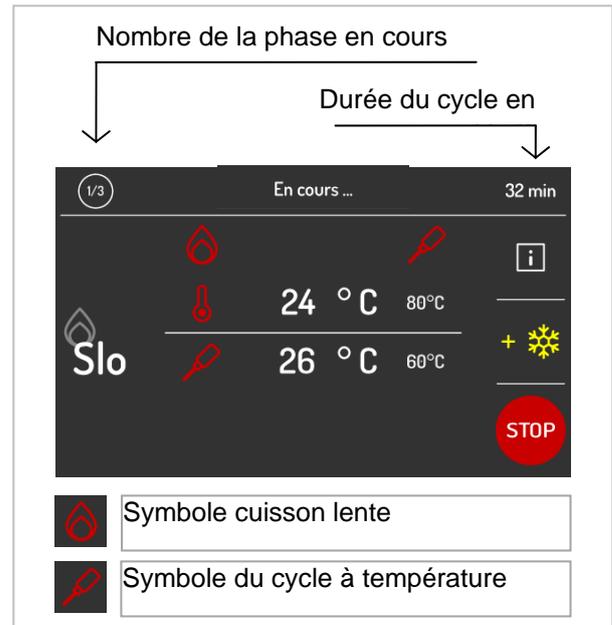
rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de la région . L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Si vous avez activé la phase de préservation, en

appuyant sur la région  vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de préservation.

Si vous avez activé la phase de refroidissement

rapide, en appuyant sur la région  vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de refroidissement rapide.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Lente Cuisson à Temps

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à temps, le système offre l'écran suivant :



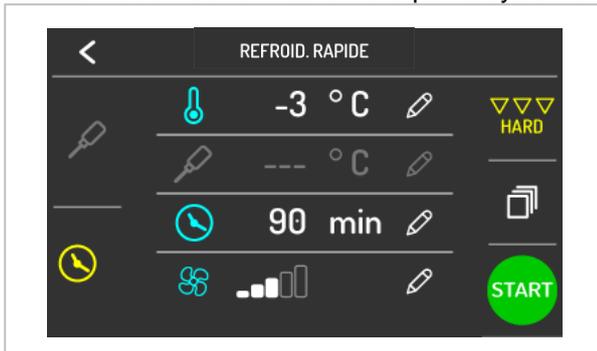
Une pression sur la région  80 °C permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

Une pression sur la région  60 min permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

En appuyant le secteur  sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée

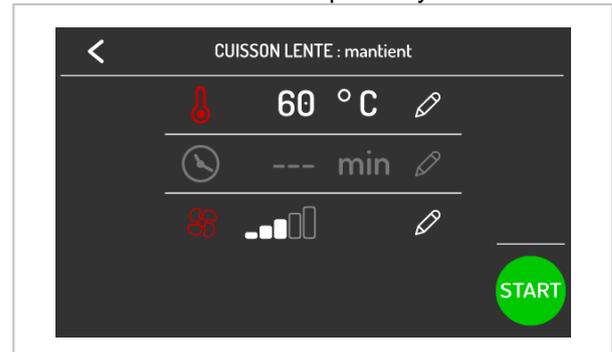
 . L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à temps»).

Appuyer sur la région en haut à gauche  pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

En appuyant le secteur  sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée  . L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de préservation.

Une pression sur la région  60 °C permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

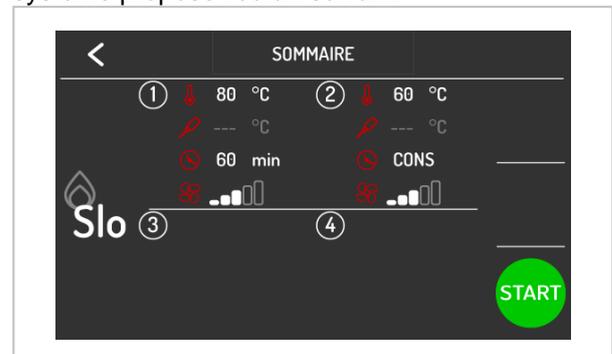
Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haut à gauche  pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

Pour confirmer les paramètres du cycle de cuisson lente, appuyez sur la région inférieure

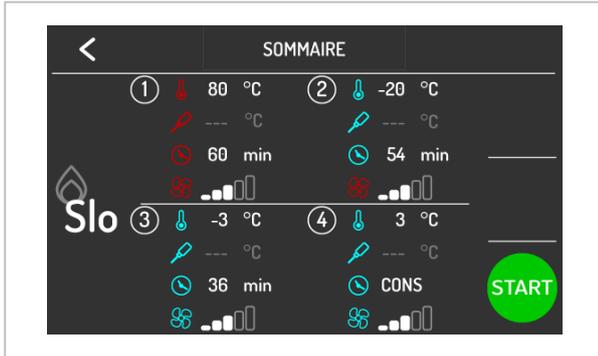
 droite

Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:



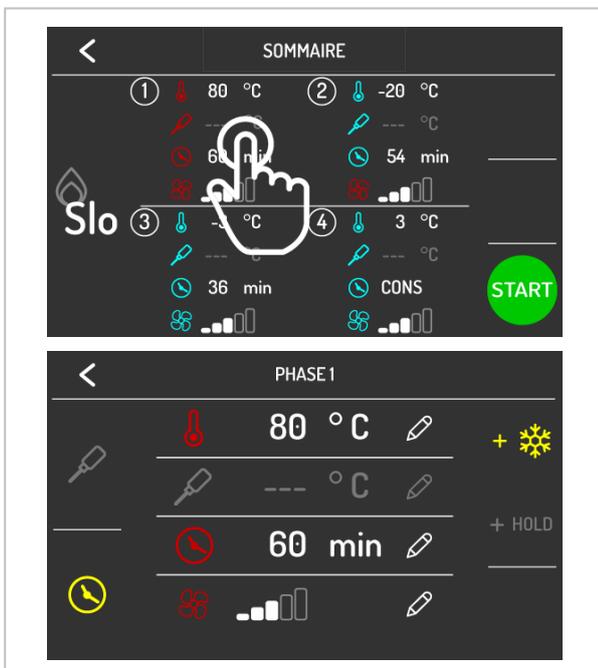
Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

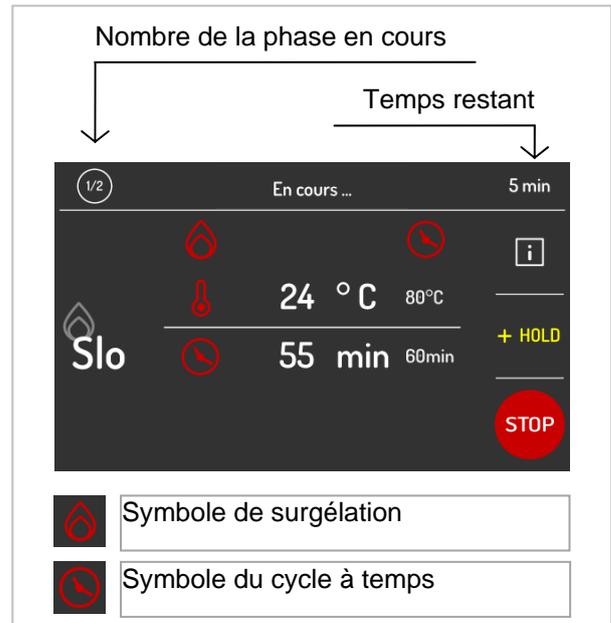
Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région.
L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Si vous avez activé la phase de préservation, en



appuyant sur la région vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de préservation.

Si vous avez activé la phase de refroidissement



rapide, en appuyant sur la région vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de refroidissement rapide.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant



trois secondes dans la région .

5.4. Mode Livre de Recettes



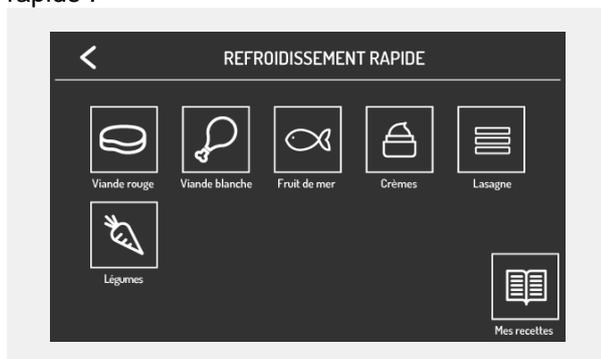
En appuyant sur l'aire  il sera affiché le menu LIVRE DE RECETTES.

Les recettes sont sortie par type :

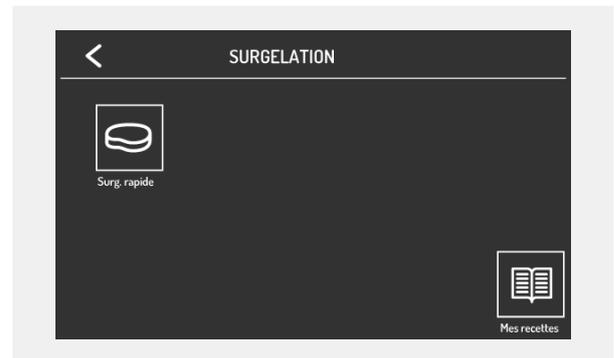
- refroidissement rapide
- surgélation
- fermentation (optionnel)
- cuisson lente (optionnelle)
- recettes personnalisées.



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de refroidissement rapide :



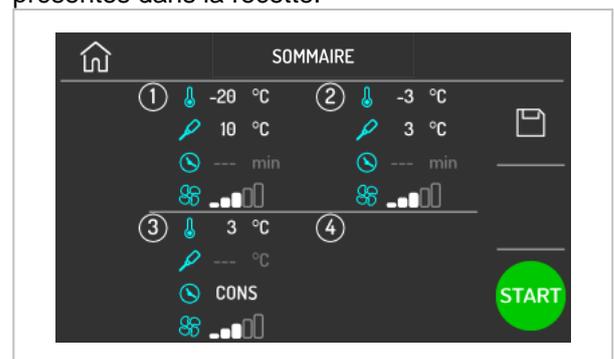
En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de surgélation :



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes personnalisées.



En appuyant su la région correspondante à la recette sera affiché un écran de résumé avec les données réglés pour les différentes phases présentes dans la recette.



Dans cet écran, on peut démarrer l'exécution de la recette, ou modifier la valeur de consigne du programme en appuyant sur la région qui correspond à la phase. Une fois modifié les données, vous pouvez opter pour ce qui suit :

- démarrer le cycle sans enregistrer le changement;
- enregistrer les modifications apportées en remplaçant le programme;
- enregistrer le changement avec un nom différent.



Recettes refroidissement rapide

De suite les recettes classiques

Viande Rouge		
		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Sonde à Piquer	20°C
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Sonde à Piquer	3°C
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cellule	5°C
	Set Sonde à Piquer	2°C
	Set Ventilation	5

Viande Blanche		
		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Durée	27 min
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	63 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set Ventilation	5

Produits à base de poisson		
		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Durée	27 min
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	63 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5

Crèmes		
		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set Ventilation	2
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	2

Lasagnes		
		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5

Légumes		
		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5



Recettes Surgélation

De suite les recettes classiques

surgélation rapide			
Phase 1	Set Cellule	0°C	
	Set Sonde à Piquer	3°C	
	Set ventilation	5	
Phase 2	Set Cellule	-12°C	
	Set Sonde à Piquer	-3°C	
	Set ventilation	5	
Phase 3	Set Cellule	-30°C	
	Set Sonde à Piquer	-18°C	
	Set ventilation	5	
Conservation	Set Cellule	5°C	
	Set Sonde à Piquer	-20°C	
	Set ventilation	5	

**Enregistrement d'une recette**

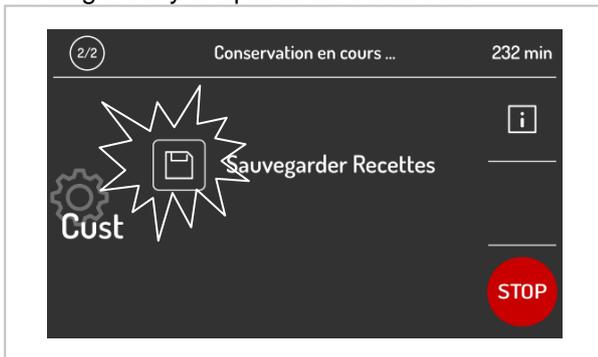
Vous pouvez enregistrer même cycles à temps que à température.

Sont disponibles divers mode de stockage d'une recette.

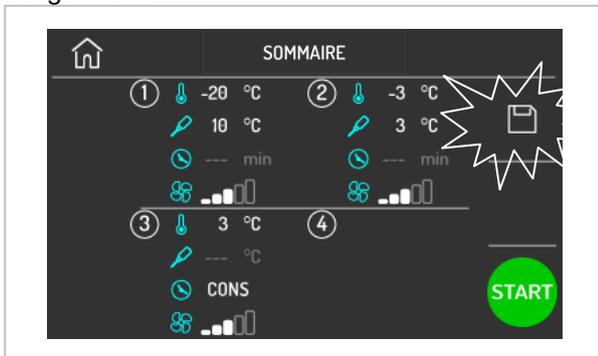
Au cours de la conservation, après un cycle de refroidissement rapide / congélation, en appuyant

STOP

sur la région , le dispositif proposera le stockage du cycle qu'il vient de lancer :

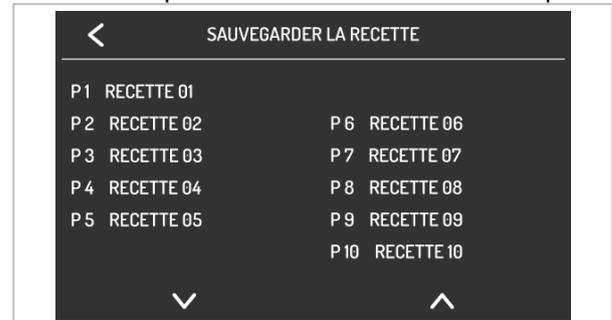


On peut enregistrer une nouvelle recette lors du réglage d'un cycle de refroidissement / congélation.

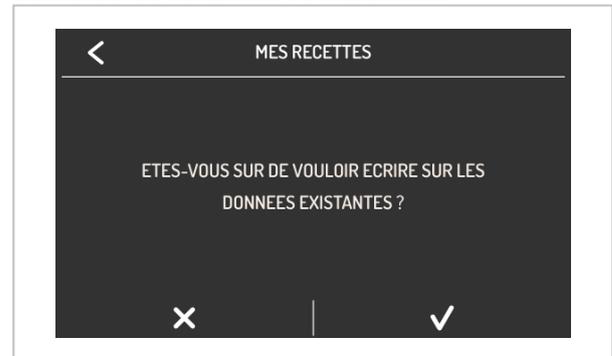


On peut sélectionner une recette existante, la modifier et l'enregistrer.

Au cours de la procédure de stockage, le système affiche les positions libre et celles occupées.



En choisissant une position occupée, il est demandé de confirmer l'écrasement.



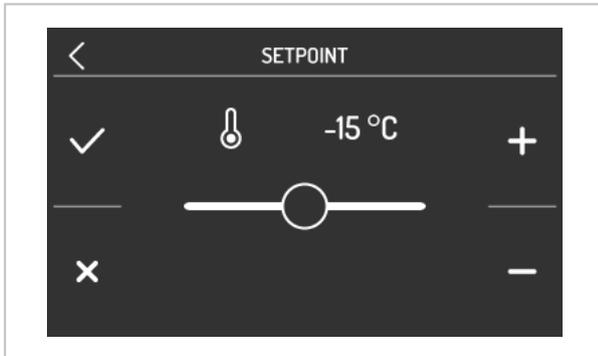
En appuyant sur la région  sera affiché l'écran suivante avec l'editor pour insérer le nom de la recette.



5.5. Pré-refroidissement



L'appuyer sur la région  permet le réglage et le début d'un cycle de pré-refroidissement. La pression de la région sensible, ouvre l'écran suivant :



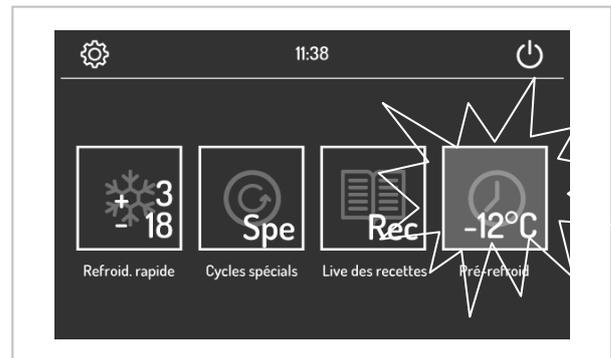
Une pression sur la région  et  permet de changer la valeur de la température.

Pour annuler la modifie appuyez sur la région .

Pour quitter sans enregistrer appuyez sur la région .

Pour confirmer la valeur changée, appuyez sur la région ; le cycle est démarre avec le nouveau donné.

L'écran suivant est affiché :



Dans cet écran, vous pouvez sélectionner des cycles supplémentaires ou appuyer sur la touche  pour fermer le pré-refroidissement.

Une fois que la cellule atteint la valeur de consigne souhaitée, le signal sonore sonne, le cycle continue à maintenir la température de la cellule jusqu'à la pression de la touche  ou jusqu'au début d'un cycle de refroidissement / congélation. Si le pré-refroidissement est en cours, il sera automatiquement bloqué à la sélection et démarrage d'un cycle.

FR

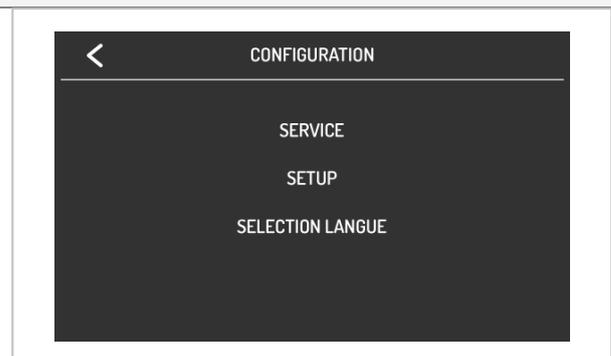
5.6. Réglages

On entre la section RÉGLAGES en appuyant sur



la région  dans l'écran Home. La page affiche les menus suivantes:

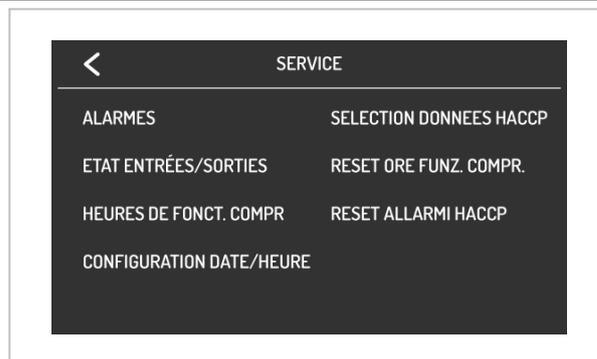
- service;
- setup;
- Sélection langue;



Service;

Dans l'écran SERVICE sera affiché la liste des fonctionnalités disponibles, comme suit:

- alarmes;
- état entrées et sorties;
- heures de fonctionnement compresseur;
- configuration de la date / de l'horloge;
- sélection donnés HACCP;
- reset heures de fonctionnement compresseur;
- reset alarmes HACCP.



Pour entrer le menu "reset heures de fonctionnement compresseur" et "reset alarmes HACCP" il faut insérer le mot de passe **149**.

Setup

L'accès au menu SETUP est autorisée uniquement après avoir entré le mot de passe **-19**. De cette région vous accédez aux fonctions de :

- configuration paramètres;
- restauration des valeurs de défaut selon la table du fabricant.

**Sélection langue;**

Dans ce menu on peut choisir les langues suivantes:

- Italien;
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol
- Portugais

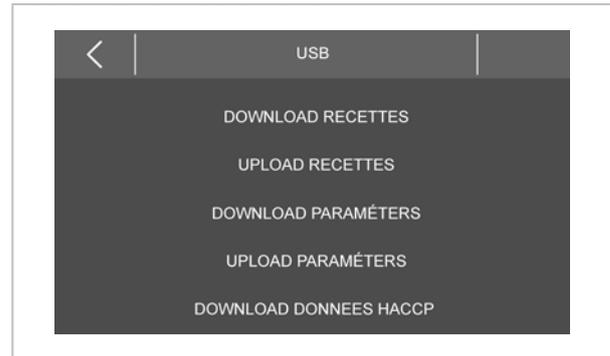
5.7. Utilisation d'un port USB

Au moyen d'un port USB, on peut effectuer les opérations suivantes:

- download et upload des recettes;
- download et upload des paramètres de configuration;
- download des info concernant le fichier HACCP;

Les opérations de upload sont autorisés à condition que le firmware de l'appareil source et le dispositif (ou dispositifs) de destination coïncident. Pour accéder à ces fonctions, mettre en mode OFF la platine et de connecter un périphérique USB à la porte.

L'écran suivant est affiché.



Download et Upload des Recettes

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD RECETTES" ou "UPLOAD RECETTES", il sera automatiquement commencer à écrire (DOWNLOAD) ou lire (UPLOAD) les recettes dans un document texte

nommé "**program.bin**"; l'opération de lecture / écriture peut prendre plusieurs minutes. Lorsque vous avez terminé retirez le périphérique USB du port série USB.

Download et Upload Paramètres

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD PARAMÉTRÉS" ou "UPLOAD PARAMÉTRÉS", il sera automatiquement commencé à écrire (DOWNLOAD) ou lire (UPLOAD) les paramètres

dans un document texte nommé "**param.bin**"; l'opération de lecture / écriture peut prendre plusieurs minutes. Lorsque vous avez terminé retirez le périphérique USB du port série USB.

Download donnés HACCP

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD DONNÉES HACCP", il sera automatiquement commencé à écrire dans la périphérique d'un document CSV (Comma Separated Values). En prenant l'exemple du nom du fichier "log247n00001.csv", il se compose de la façon indiquée:

"log" champ fixe

"247" valeur du paramètre LA (adresse du dispositif)

"n" champ fixe

"00001" Numéro progressif de download des informations relatives aux alarmes HACCP.

L'opération d'écriture peut prendre quelques secondes; quand la transaction est terminée, retirer le périphérique USB du port série USB.

5.8. Conseils d'utilisation

Inactivité prolongée

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. Agir sur l'interrupteur automatique de sectionnement pour désactiver la connexion à la ligne électrique principale.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes.
3. Étendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4. Effectuer toutes les opérations de maintenance;
5. Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation de moisissures et/ou d'odeurs désagréables.

Conseils pour l'utilisation normale

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :

 Éviter d'obstruer la zone antérieure à l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur. Maintenir toujours propre la partie antérieure du condenseur

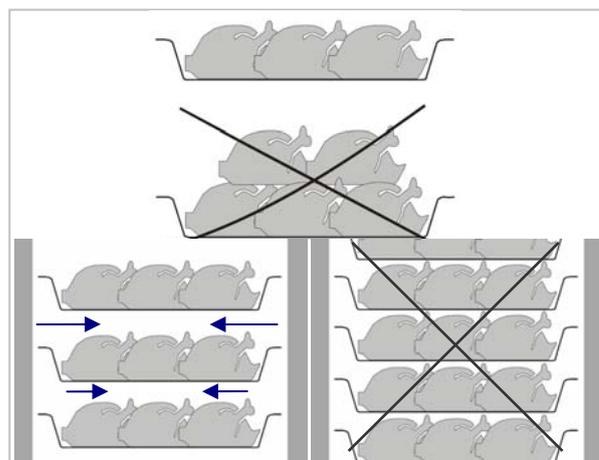
 Éviter d'insérer denrées qui soient à beaucoup plus de 90°C, ce qui, outre à surcharger l'appareil initialement peut faire intervenir des protections qui de toutes façons prolongent l'abaissement de la température. Il est préférable, si possible un bref stationnement à l'extérieur favorable à un abaissement de la température à des valeurs acceptables. Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.

 Éviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.

 S'assurer qu'il y ait un espace suffisant entre les plats ou bacs utilisés afin que d'air froid puisse circuler sur tout le produit. Il faudra donc éviter par exemple les dispositions de plats et/ou bacs suivants:

 Éviter d'obstruer la bouche d'aspiration du ventilateur de l'évaporateur.

 Le produit qui a une composition ou une grosseur particulière doit être disposé au milieu du plat.



Réduire le plus possible le nombre et la durée d'ouverture des portes.

 Les données pour la réfrigération se réfèrent à des produits standard (basse teneur en graisses) et n'ayant pas plus de 50 mm d'épaisseur. Il est donc conseillé d'éviter de superposer des pièces ou bien d'introduire des pièces plus épaisses car vous prolongeriez le temps nécessaire à l'abaissement de la température. Il est donc préférable de bien distribuer le produit dans des plats ou des bacs ou, en cas de grosses pièces, de réduire la quantité à traiter.

 A la fin du cycle de réfrigération/congélation rapide, vous pourrez placer le produit protégé dans une armoire de conservation. Il faudra appliquer une étiquette indiquant le contenu du produit, la date de réfrigération/congélation et la date d'échéance du produit.

Dans le cas où le produit a été refroidi, il est conservé à une température constante de +2°C, alors que s'il a été congelé, il est conservé à une température constante de -20°C.

 Normalement, la cellule de réfrigération doit être utilisée comme cellule de conservation pendant une brève période et non pas de manière définitive.

 Afin d'éviter toutes contaminations bactériologiques ou de toute autre nature biologique entre des aliments différents, il est nécessaire de désinfecter la sonde après chaque usage.

 Pour sortir le produit qui a subi des cycles de congélation ou surgélation, mettre des gants de protection, pour éviter des risques de "brûlures" provoquées par le froid.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de

sécurité prévus. En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur sectionneur automatique.

6.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directs ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les superficies en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).

Nous conseillons de procéder en **fin de journée** au nettoyage de :

- Le compartiment de refroidissement
- l'appareil.

6.3. Entretien extraordinaire (Version 5T)

Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

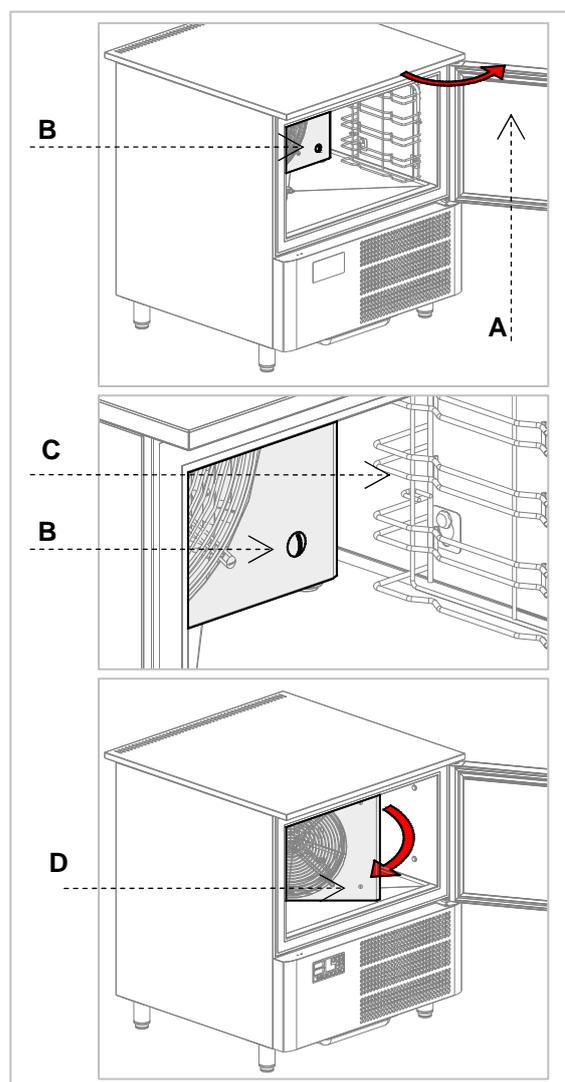
Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Dévisser les deux vis (B) sur la droite du déflecteur.
3. Déplacer les glissières (C):
4. Pivoter le déflecteur (D) vers la gauche



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

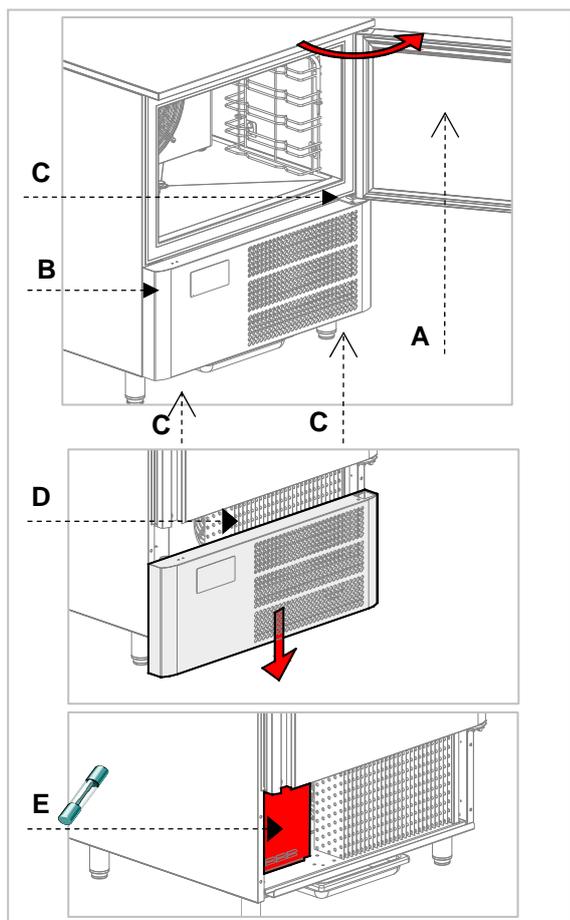
⚠ Etant donné que le bloc à ailettes du condensateur est très coupant, utiliser des gants de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

i Puis nettoyer les ailettes du condenseur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condenseur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer le panneau inférieur (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
3. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
4. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



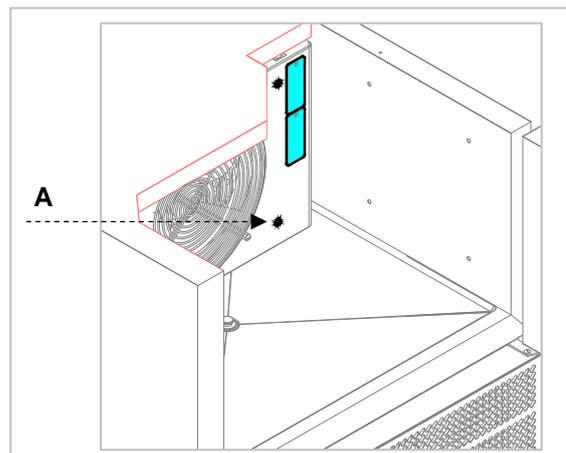
Substitution Fusibles

i Les fusibles se situent dans la partie inférieure du compartiment technique (E) . Pour y accéder il suffit d'ouvrir le panneau des

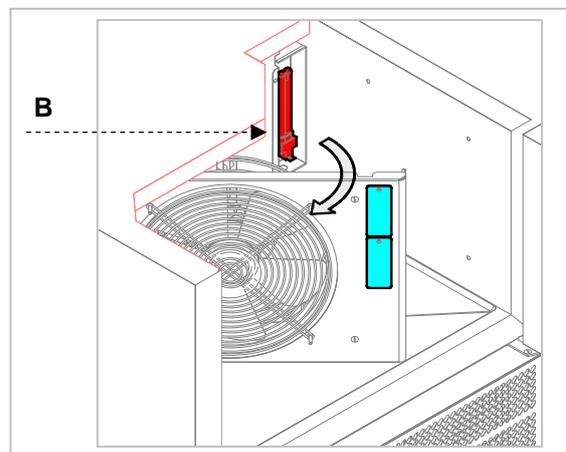
commandes de la même façon que pour l'accès et le nettoyage du condensateur.

Substitution Lampe U.V.

Après avoir enlevé les glissières, on doit enlever les vis qui fixent le déflecteur évaporateur placées sur le côté droit (A).



Une fois les vis enlevées, on pourra ouvrir le déflecteur de l'évaporateur en le faisant pivoter et accéder à la lampe UV. Cette lampe peut être enlevée en la faisant glisser vers le haut (B). Remplacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



6.4. Entretien extraordinaire (Version TABLE)

Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

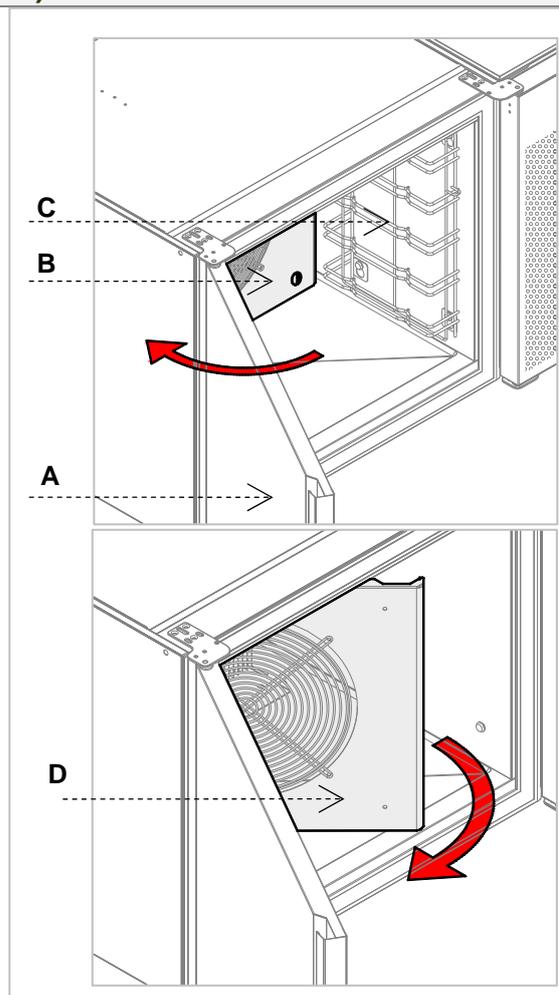
- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.
Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

5. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
6. Dévisser les deux vis (B) sur la droite du déflecteur.
7. Déplacer les glissières (C):
8. Pivoter le déflecteur (D) vers la gauche



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

⚠ Etant donné que le bloc à ailettes du condensateur est très coupant utilisé des gants de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

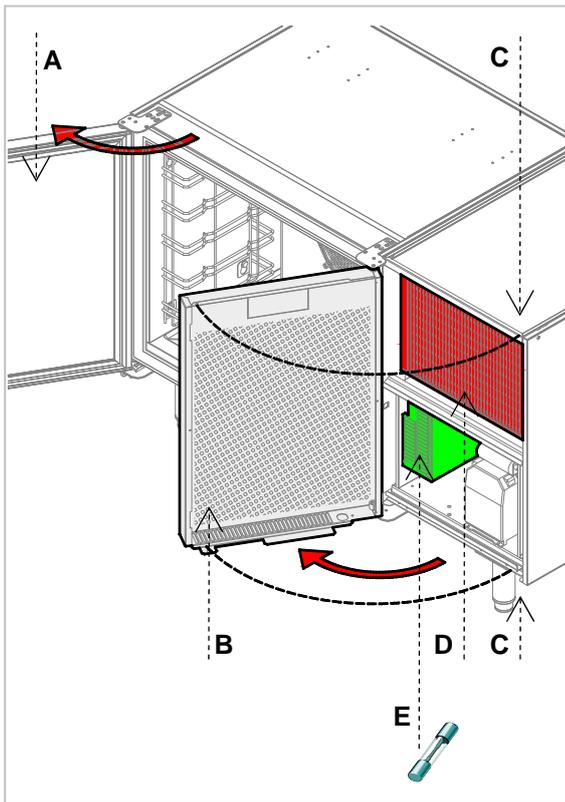
i Puis nettoyer les ailettes du condensateur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condensateur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

5. Ouvrir la porte (A) de l'appareil

6. Faire pivoter le panneau latéral (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
7. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
8. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



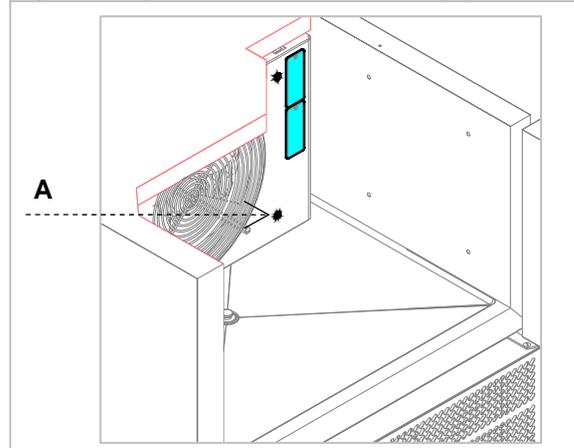
Substitution Fusibles



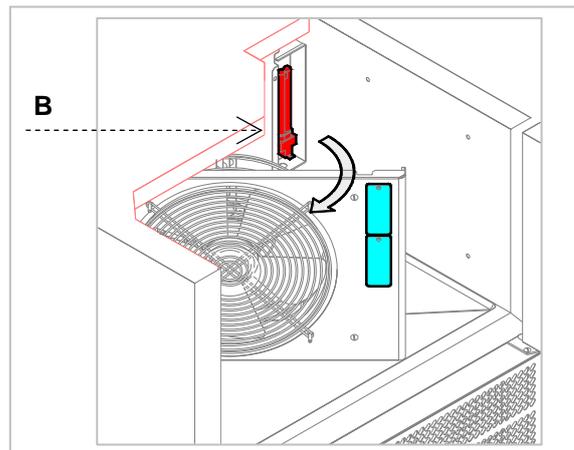
Les fusibles se situent dans la partie inférieure du compartiment technique (E). Pour y accéder il suffit d'ouvrir le panneau de commandes de la même manière que pour le nettoyage du condensateur.

Substitution Lampe U.V.

Après avoir enlevé les glissières, on doit procéder à l'enlèvement des vis qui fixent le déflecteur évaporateur placées sur le côté droit (A).



Une fois les vis enlevées, on pourra ouvrir le déflecteur de l'évaporateur en le faisant pivoter et accéder à la lampe UV. Cette lampe peut être enlevée en la faisant glisser vers le haut (B). Remplacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Absence de tension	Vérifier le câble d'alimentation.
		Vérifier les fusibles.
		Vérifier le correct branchement de l'appareil.
	Autres causes	 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	Aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur du condenseur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Carte électronique endommagée	 Contactez le centre d'assistance.
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur		Exécuter un cycle de dégivrage si possible avec la porte ouverte.
		 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur

7.1. Affichage Pannes

Code	Causes	Solutions
RTC	Erreur Horloge Le dispositif ne aura pas stocker la date et l'heure à laquelle une alarme HACCP a eu lieu	Régler la date et l'heure courante
SONDE CHAMBRE	Erreur Sonde Le type de sonde n'est pas correct. La sonde est défectueuse. Le branchement sonde-platine électrique n'est pas correct. La température détectée par la sonde est hors des limites autorisées par la sonde chambre utilisée	 Contactez le centre d'assistance. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que la sonde chambre soit du type PTC. ➤ Vérifier l'intégrité de la sonde chambre. ➤ Vérifier que le branchement instrument -sonde soit proprement fait. Vérifier que la température en proximité de la sonde chambre ne sont pas en dehors des limites établies
SONDE ÉVAPORATEUR		
SONDE CONDENSEUR		
SONDE A CŒUR 1		
SECURITE THERMIQUE	Alarme Défecteur Évaporateur Le défecteur évaporateur a été ouvert.	 Contactez le centre d'assistance. Fermer le défecteur évaporateur
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte La porte est ouverte. Si l'alarme persiste, vérifier l'alignement du micro-interrupteur de la porte.	
HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme température HACCP. La température mesurée par la sonde chambre a dépassé la limite imposée par ses paramètres.	Vérifier la température interne.
BASSE TEMPÉRATURE		
DURÉE CYCLE	Durée Refroidissement Rapide Le cycle de refroidissement rapide / surgélation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HACCP)	Vérifier la quantité de produit inséré dans la cellule de refroidissement rapide.
COMMUNICATION BASE	Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
COMPATIBILITÉ BASE	Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.

Code	Causes	Solutions
SONDE A CŒUR	Alarme sonde à piquer (tous les détecteur à piquer activés sont en alarme)	 Contactez le centre d'assistance.
DEFAUT D'ALIMENTATION	Alarme panne dans l'alimentation électrique (alarme HACCP).	Vérifier le câblage électrique de l'appareil.
INSER. SONDE SANIFICATION	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de aseptisation du poisson.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
DURÉE SANIFICATION	Le cycle de aseptisation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HCCP)	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
SURCHAUFFE CONDENS.	La température du condenseur a dépassé la limite imposée. <ul style="list-style-type: none"> Le système va démarrer le ventilateur du condenseur. La sortie alarme sera activée. 	 Contactez le centre d'assistance.
COMPRESSEUR BLOQUE	La température du condenseur a dépassé la deuxième limite imposée. <ul style="list-style-type: none"> Ne sera pas possible sélectionner ou démarrer un cycle d'opération Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu La sortie alarme sera activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. ➤ Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
INS SONDE A CŒUR	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de refroidissement rapide / surgélation.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Désempilage

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive!).



ATTENTION : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

L'appareil doit être désempilé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

Après avoir désempilé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.



Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.

8.2. Installation

Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.

La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

 Les performances de l'appareil ne sont assurées que s'il fonctionne à une température ambiante inférieure à 32°C. Une température plus élevée pourrait compromettre le fonctionnement et, dans les cas les plus graves, provoquer l'intervention des protections dont l'appareil est équipé (par ex.: pressostat de pression maxi).

En conséquence, avant de choisir l'emplacement définitif, évaluer les conditions ambiantes les plus difficiles qui pourraient se produire à cet endroit (voir encombrements par).

Procéder au nivellement de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.



Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en

permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.



Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.



ATTENTION : L'appareil a besoin d'espaces minimum de fonctionnement comme décrits dans les pièces jointes.

L'eau de dégivrage et l'eau se déposant au fond de la cellule lorsque celle-ci fonctionne ou pendant le nettoyage périodique de l'intérieur de la cellule, doivent s'écouler par un tuyau, ayant un diamètre minimum $\frac{3}{4}$ " , qu'il faudra raccorder à l'autre tuyau se trouvant au fond de la cellule.

En outre on doit prévoir le siphonage de l'écoulement. L'évacuation doit respecter les normes en vigueur.

8.3. Connexion Alimentation Electrique

La connexion doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur en la matière, et en utilisant le matériel approprié et prescrit.



Avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données reprises sur la plaquette d'immatriculation appliquée sur la partie arrière de l'appareil.



L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement 230V ~ 50Hz or 220V ~ 50Hz.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer de la présence sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur différentiel d'une puissance capable de préserver l'appareil de surcharges ou de courts-circuits

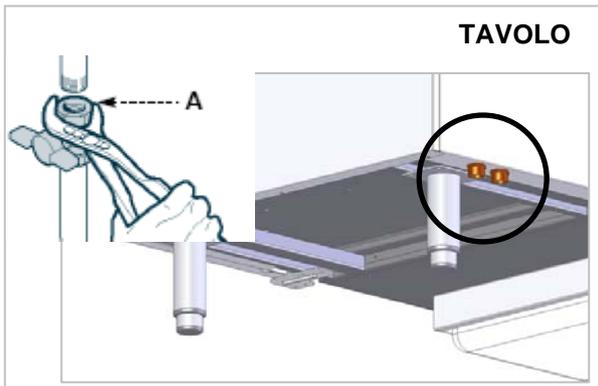
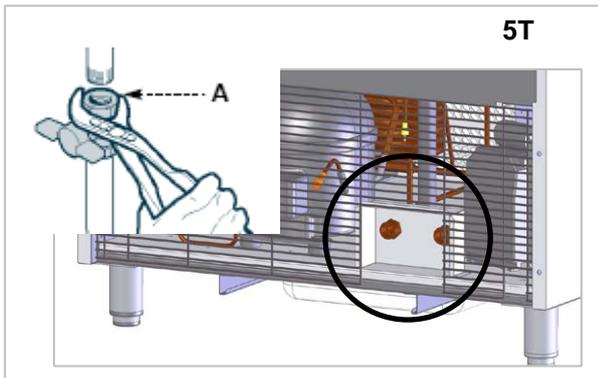
8.4. Raccordement eau unité de condensation

Les meubles de réfrigération avec condensation à eau ont été conçus pour utiliser l'eau du réseau.

Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil en interposant un robinet d'interception **(A)** pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.



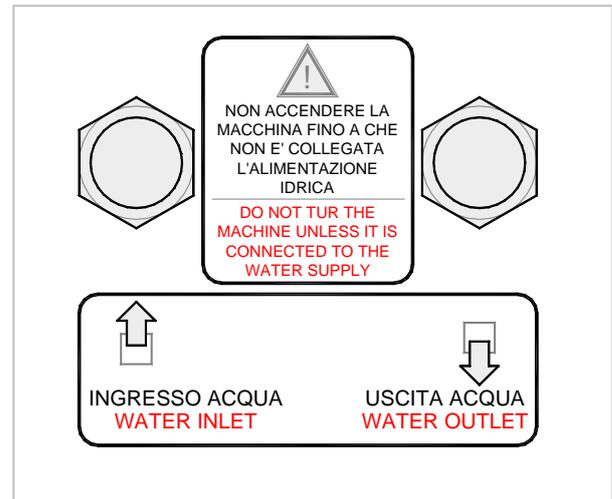
La pression de l'eau doit être comprise entre 150÷300 kPA (1.5÷3 bar).



! Avant d'allumer l'appareil on doit prévoir le branchement au réseau hydrique : en l'absence du refroidissement du circuit de condensation, intervient en temps utile le pressostat qui bloque l'usage de l'appareil.

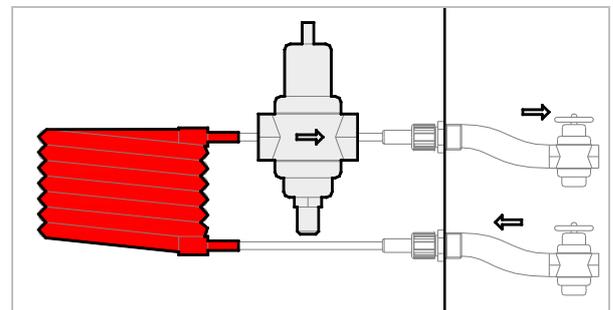
En outre, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuites qui puissent atteindre des composants électriques et causer des courts-circuits.

Il est préférable que les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau soient chacun dotés, en amont, d'un robinet pouvant être fermé afin de couper l'alimentation en eau lors des opérations de maintenance.



Pour connaître quel type de raccord il faut utiliser (tous deux de 3/4") pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau, il suffit de suivre les indications de la figure (vous devrez trouver la même étiquette sur les raccords de l'alimentation en eau).

i Si l'eau contient une grande quantité de sels dissous (eau trop dure), nous conseillons d'installer en amont un adoucisseur d'eau pour garantir la longévité de l'échangeur.



Même si la soupape pressostatique a été réglée en usine, une fois que le raccordement au réseau d'eau a été effectué et que l'on a ouvert les robinets éventuellement installés, il faudra contrôler qu'il n'y a pas de fuites d'eau du tuyau d'évacuation lorsque l'appareil est arrêté. Dans le cas contraire, il faudra régler la soupape pressostatique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fuites d'eau.

8.5. Test

L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.

Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel - test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

A la fin de l'installation, effectuer les vérifications suivantes :

- Vérifier si les connexions électriques sont exactes.
- Vérifier si les évacuations fonctionnent et si elles sont efficaces.
- Vérifier qu'à l'intérieur de l'appareil, il n'y ait pas d'outils ou autre matériel qui pourraient gêner le fonctionnement de l'appareil ou bien même l'endommager.

- Faire exécuter à l'appareil au moins un cycle complet de surgélation et de

refroidissement.

9. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 En s'assurant que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet

domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

S'en défaire en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local adéquat, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel le produit a été acquis.

10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Le réfrigérant utilisé dans la machine est le fluide **R452A**. Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICATION DES DANGERS

L'évaporation rapide du liquide peut provoquer congélation. L'inhalation de concentrations élevées de vapeur peut provoquer irrégularités cardiaques, effets narcotiques à court terme (y compris vertiges, céphalées et confusion mentale), évanouissements ou mort.

- Effets sur les yeux : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.

- Effets de l'ingestion. L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Yeux : En cas de contact, laver immédiatement l'oeil avec une quantité abondante d'eau pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin.

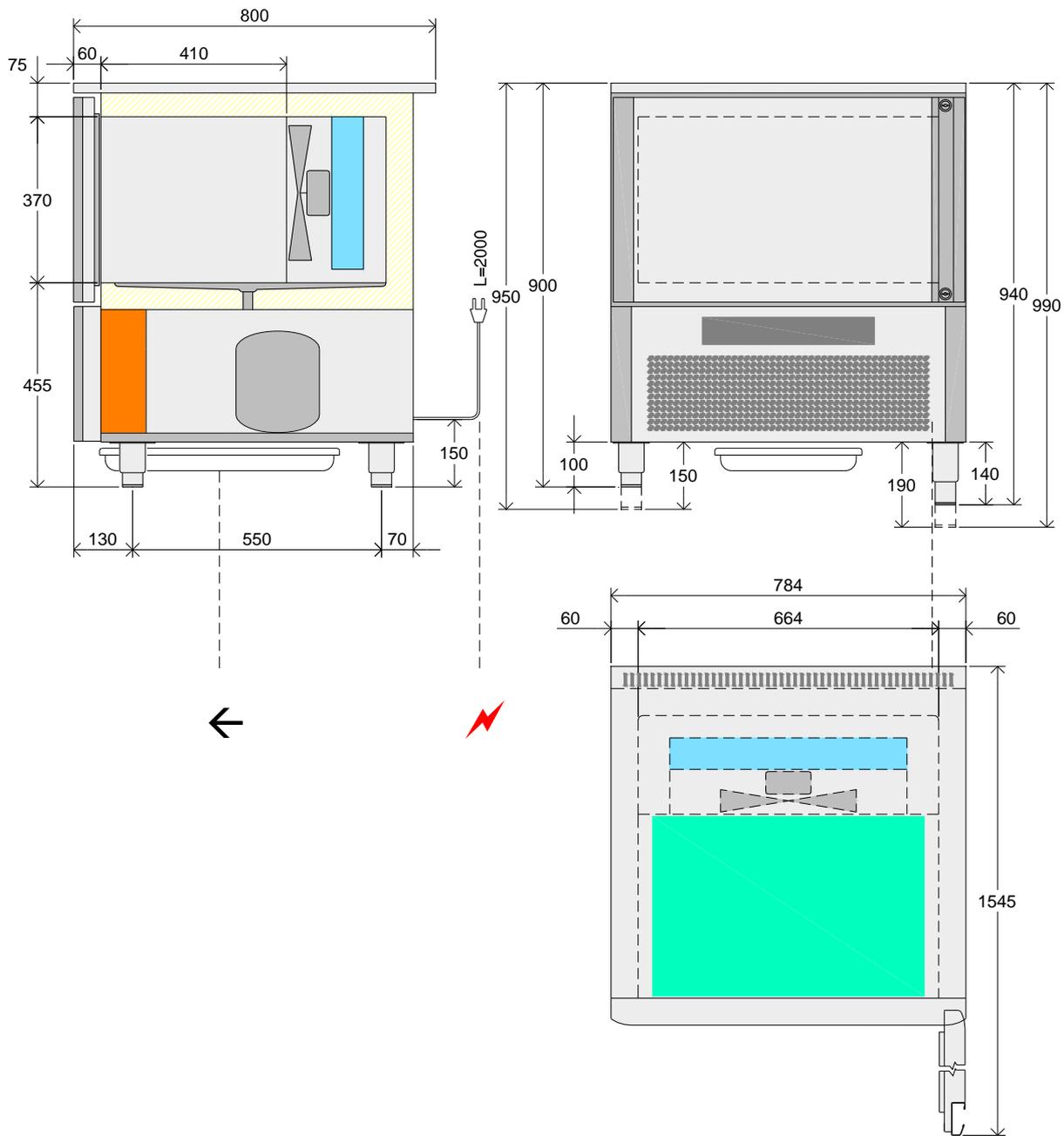
Effets sur l'épiderme : Laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes après un contact excessif. Si nécessaire, soigner la congélation en réchauffant doucement la zone concernée. Consulter un médecin en cas d'irritation.

Ingestion orale : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

Inhalation : En cas d'inhalations de concentrations élevées, conduire à l'air libre. Faire en sorte que la personne reste calme. Si la personne ne respire pas, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin.

5T

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**

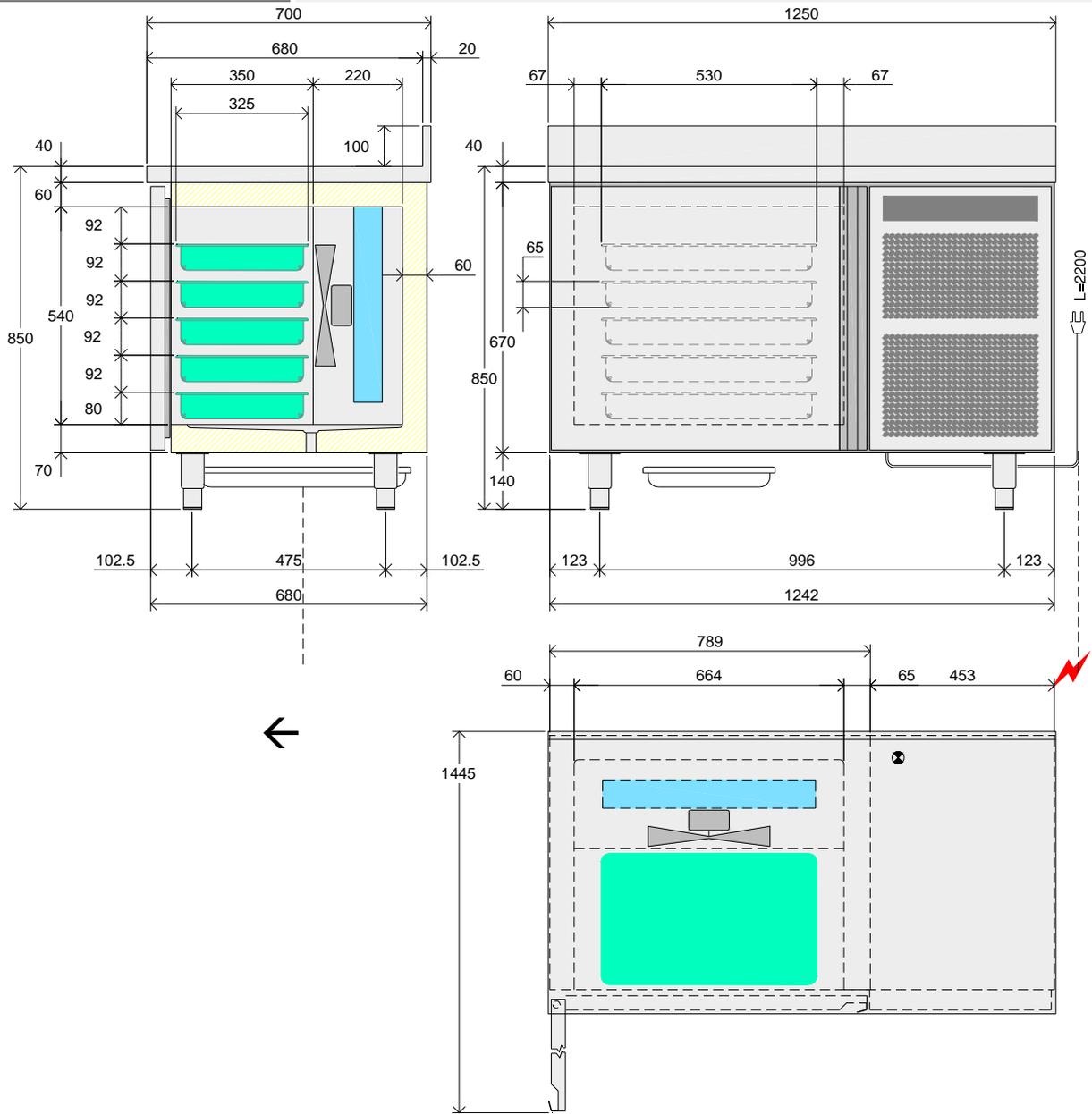


←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

700

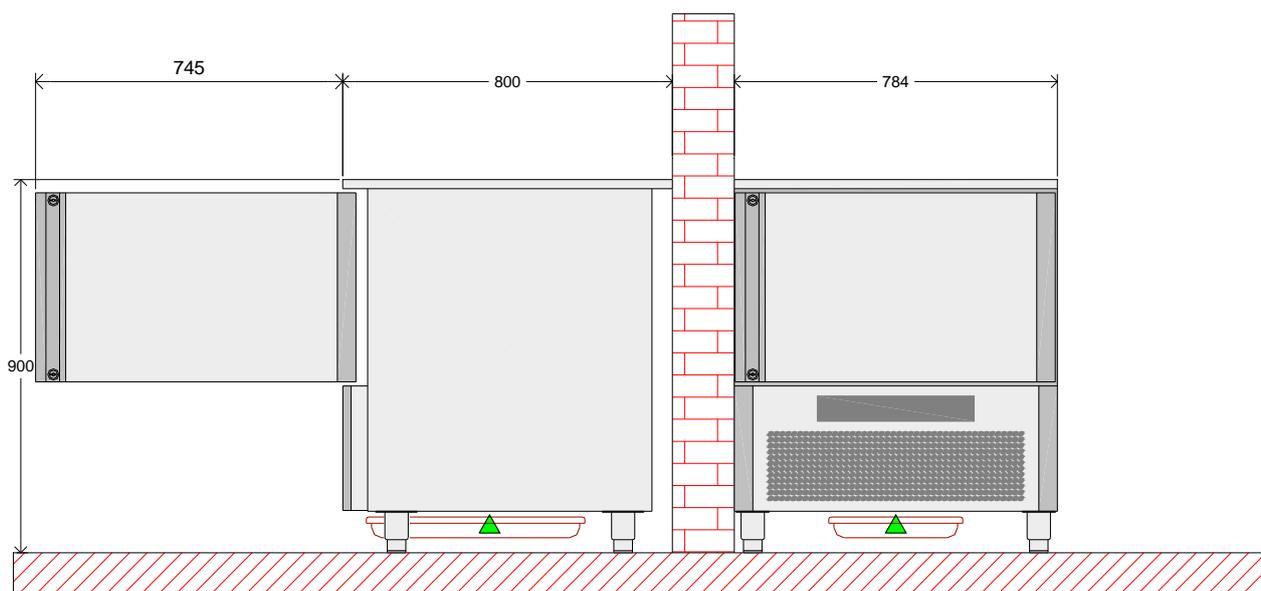
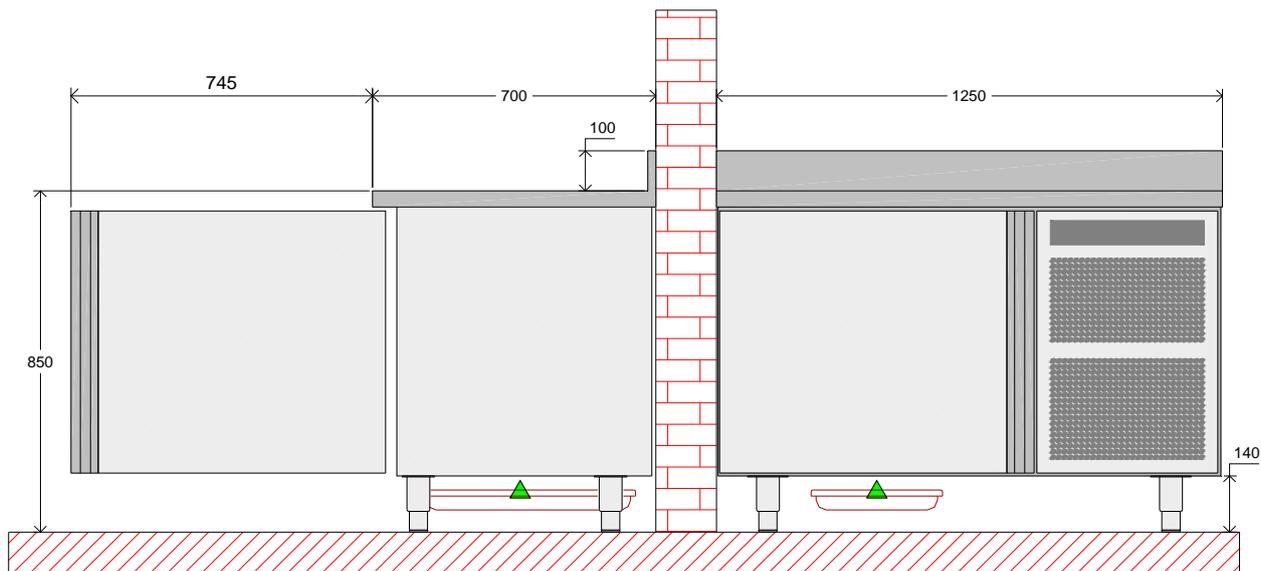
**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



	Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		5T 1/1	5T 1/1	5T 1/1
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400
	Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 - Capacité maximale - Plateaux H=65	N°	5	5	5
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	70	70	70
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	20	20	20
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	12	12	12
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas				
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	784	784	784
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte	mm	800/1545	800/1545	800 / 1545
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	900	900	900
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas				
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	664	664	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	410	410	410
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	370	370	370
	Porte - Doors - Portes - Türen		1, Full	1, Full	1, Full
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Manuale a ventilazione Manual air defrosting Manuelle à ventilation Umluftabtauung Manual con ventilación		
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual		
	Compressor				
	Model		NT2180GK	NT2180GK	NT2178GK
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1	1	1
	T° Evaporation	°C	-25	-25	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950	950	1000
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	GWP	R452A (GWP 2140)	R452A (GWP 2140)	R452A (GWP 2140)
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000	1000	1000
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse		+16°C / +32°C	+16°C / +32°C	+16°C / +43°C
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	W - A	1050 - 5	1050 - 5	1250 - 5 (200)
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V~ 50Hz	230V~ 50Hz	220V ~ 60Hz

	Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		5T 1/1 700
			
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		GN 1/1
	Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 - Capacité maximale - Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N°	6
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	75
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	20
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	12
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	1242
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	680/1445
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	860
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	350
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Manuale a ventilazione Manual air defrosting Manuelle à ventilation Umluftabtauung Manual con ventilación
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual
	Compressor		
	Model		NT2180GK
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1
	T° Evaporation	°C	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante		R452A (GWP 2140)
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse		+16°C ... +32°C
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	W - A	1050 - 5
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V~ 50Hz

In implementation of the European Regulation 1095/2015

Type of product : Blast Chiller and Blast Freezer

Refrigerant fluid(s) R452A [GWP 2141]

Blast chilling Program +3°C Hard

Blast freezing Program -18°C Hard

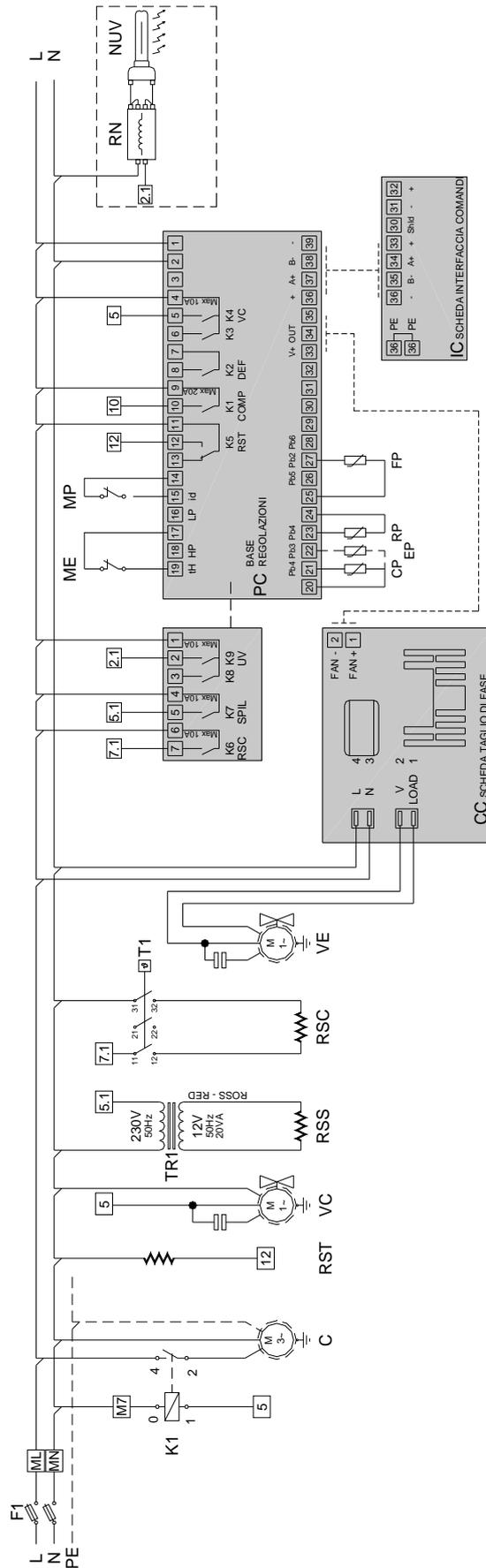
Model	Energy Consumption chilling function	Energy Consumption freezing function	Chilled full load capacity	Frozen full load capacity	Refrigerant charge	Blast chilling cycle from +65°C to +10°C	Blast freezing cycle from +65°C to -18°C	Program Blast chilling	Program Blast freezing
	kWh/kg	kWh/kg	kg	kg	kg	min	min		
Neos 4T	0,095	0,225	45	45	1	90	234	Hard +3°C	Hard -18°C
Neos 5T	0,067	0,312	18	10	1	82	215	Hard +3°C	Hard -18°C
Neos 10T	0,088	0,332	34	20	1,5	104	248	Hard +3°C	Hard -18°C
Neos 14T	0,079	0,277	45	30	1,7	111	255	Hard +3°C	Hard -18°C
FrigoJet 5T	0,062	0,252	20	12	2	75	230	Hard +3°C	Hard -18°C
FrigoJet 10T	0,098	0,297	40	25	1,8	107	237	Hard +3°C	Hard -18°C
FrigoJet 14T	0,083	0,287	55	35	2,3	115	245	Hard +3°C	Hard -18°C
FrigoJet 10T 2/1	0,079	0,291	75	50	2,5	104	257	Hard +3°C	Hard -18°C

COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS
CONEXÃO ELÉTRICA

	IT	GB	FR	DE	PT
F1 F2	Fusibili	Fusible	Fuse	Drahtsicherung	Fusíveis
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
MP	Microporta	Door microswitch	Microinterrupteur r porte	Türschalter	Micro da porta
RSC	Resistenza Riscaldamento Cella	Room Heater	Chauffe Chambre	Raumheizung	calentador de habitación
RST	Resistenza Stipite	Anti- condensation element	Resistance montant	Widerstand turpfosten	Resistência do quadro da porta
RCC	Resistenza Carter Compressore	Compressor Heater	Chauffe- compresseur	Kompressorheizu ng	Resistência Compressor
VC1 VC2	Ventilatore condensatore	Condenser fan	Ventilateur condenseur	Kondensatorvent ilator	Ventilador do condensador (somente ventilados)
VE1 VE2	Ventilatore Evaporatore	Evaporator fan	Ventilateur évéporeteur	Verdampferventil ator	Micro ventilador evaporador
VS DEF	Valvola solenoid (gas caldo)	Hot gas valve	Vanne gaz chaud	Heißgas-Ventil	Válvula gás quente
RP	Sonda cella	Cell probe	Sonde cellule	Zellenfühler	Sonda câmara
EP	Sonda evaporatore	Evaporator probe	Sonde evaporateur	Verdampferfühle r	sonda evaporador
FP	Sonda Prodotto	Product Probe	Sonde A Piquer	Kerntemperaturf uhler	Sonda Producto (De Imerção)
RN	Reattore Lampada U.V.	Ballast U.V. Lamp	Ballast Lampe U.V.	Vorschaltgerät UV-Lampe	Reator LÂMPADA U.V.
UV	Lampada U.V.	U.V. Lamp	Lampe U.V.	UV-Lampe	Lampada U.V.

COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS
CONEXÃO ELÉTRICA

	IT	GB	FR	DE	PT
T1	Protezione Termica	Safety Thermostat	Termostate de sur	Sicherheitsthermostat	Proteção Térmica
ME	Micro Ventilatore Evaporatore	Evaporator Fan Micro Switch	Micro Ventilateur Evaporateur	Microschalter Verdampferventilator	Microinterruptor Do Ventilador Evaporador
LP	Pressostato Bassa Pressione	Low Pressure Allarm	Alarme Basse Pression	Allarm Mindestdruck	Alarme Baixa Pressão
HP	Pressostato Alta Pressione	Hight Pressure Allarm	Alarme Haute Pression	Allarm Hochstdruck	Alarme Alta Pressão
RT	Relè Termico Compressore	Thermic Rele'	Relais Termique	Termischer Relais	Relè Térmico
K	Contattore Compressore	Power Rele'	Relais De Poissance	Leistungs Relais	Contactore De Potência
TR	Trasformatore Bassa Tensione Sonda Riscaldatura	Transformer Low Tension Heated Probe	Transformateur Sonde A Piquer	Transformator Niederspannung Beheizterfuehler	Transformador Baixa Tensão Sonda Aquecida
RSS	Resistenza Riscaldamento Sonda Prodotto	Heater Food Probe	Resistance Chauffage Sonde A Piquer	Heizung Fuer Temperaturfuehler	Resistência Aquecimento Sonda Produto

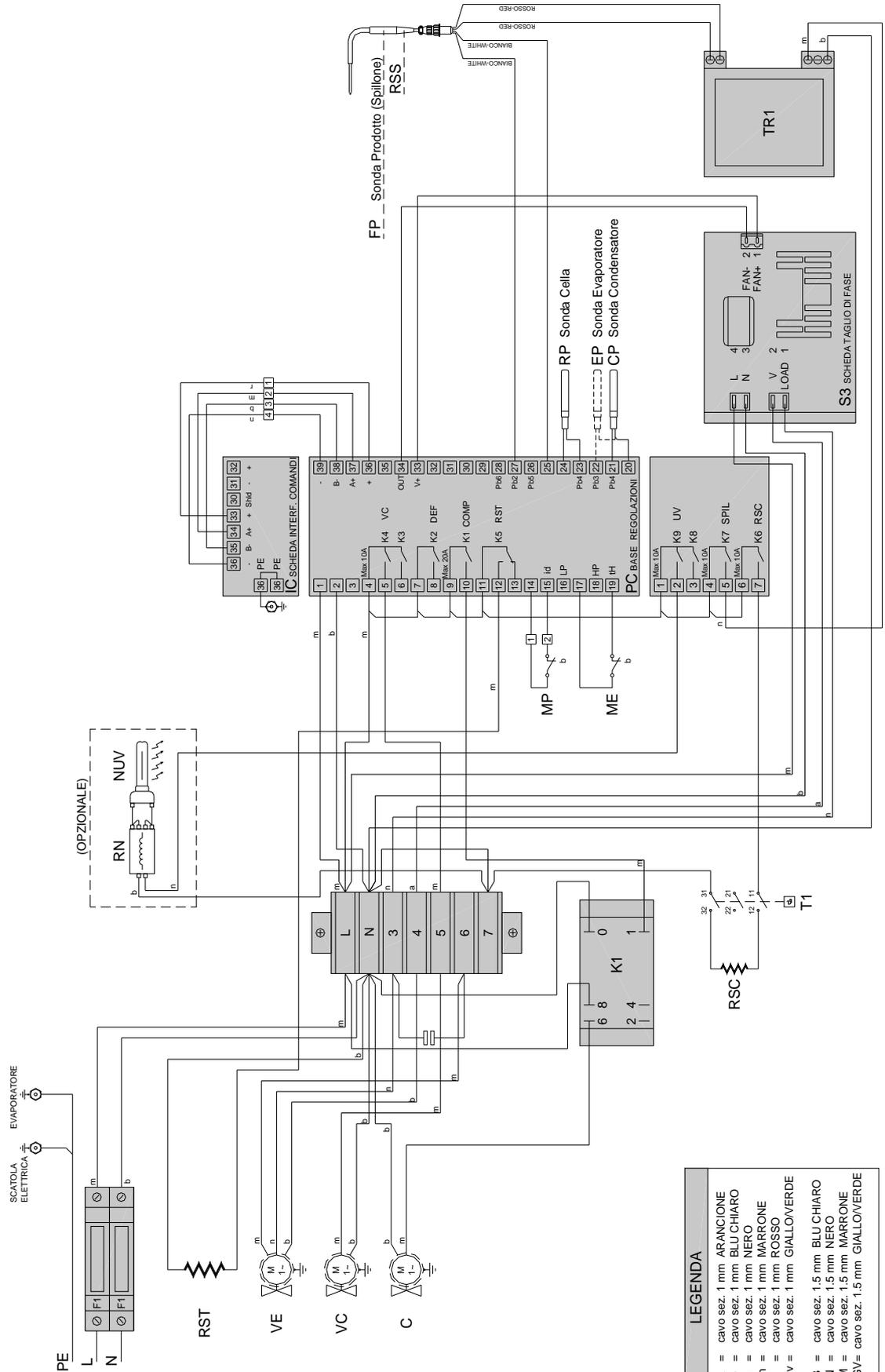


PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD
2.1 = USCITA LAMPADA U.V. U.V. LAMP OUTLET
5.1 = USCITA Sonda RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
7.1 = USCITA RESISTENZA SCONGELAMENTO HEATED PROBE OUTLET

PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD
1-2 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
4-5 = USCITA VENTILATORI/CONDENSATORE CONDENSER FAN OUTLET
9-10 = USCITA COMPRESSORE COMPRESSOR OUTLET
11-12 = USCITA RESISTENZA STIPITE DOOR HEATED PROBE OUTLET
14 = USCITA Sonda ALLARMI COMMON ALARM OUTLET
15 = INGRESSO ALLARME MICRO PORTA DOOR ALLARM INPUT
17 = COMUNE USCITA ALLARMI COMMON ALARM OUTLET
19 = INGRESSO MICRO DELETTORE EVAP. EVAPORATOR DEFROSTER INLET
20-21 = Sonda CONDENSATORE CONDENSER PROBE
23-24 = Sonda Cella ROOM PROBE
25 = COMUNE Sonda PRODOTTI (SPILLONE) COMMON Sonda PRODOTTI 1 (SPILLONE)
25-27 = Sonda PRODOTTI 1 (SPILLONE) FOOD PROBE (1)

IC = TASTIERA INTERFACCIA COMANDI CARD CONTROL
33-36 = ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY
34-35 = COLLEGAMENTO DATI CABLE

CC = SCHEDA TAGLIO DI FASE PHASE CUT CARD
4 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
3 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
2 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAPORATOR REGULATED OUTLET
1 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAPORATOR REGULATED OUTLET





Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.

www.hugentobler.com

CH | UE
Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15