

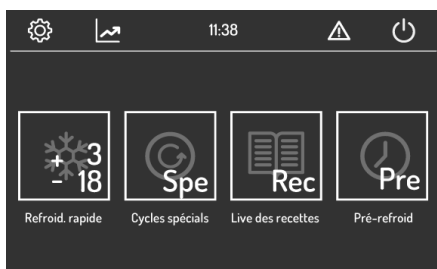
FrigoJet® LCD

Instructions rapides pour tous les modèles



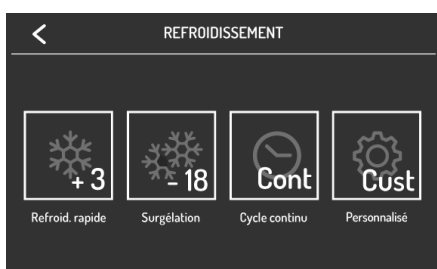
Écran de veille

Appuyez sur l'icône de démarrage pour démarrer l'appareil



Menu d'accueil

- Cellule de refroidissement (cellule de refroidissement/surgélation)
- Cycle spécial (hygiène pour le poisson/dégivrage/stérilisation/chauffage de sonde à cœur)
- Programmes individuels, avec processus freeze'n'go automatique
- Refroidissement préalable

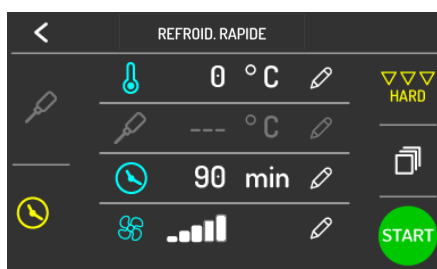


Menu de la cellule de refroidissement rapide

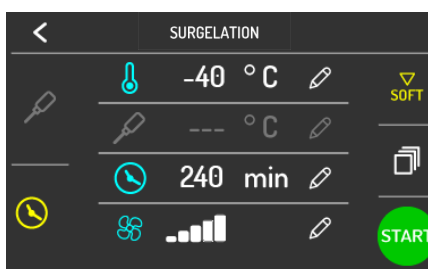
Les types de fonctionnements suivants sont disponibles:

- Refroidissement rapide dans la plage positive +0 °C
- Surgélation dans la plage négative jusqu'à -40 °C
- Fonctionnement continu (froid positif et négatif)
- Fonctionnement personnalisé (écrire vos propres programmes)

Menu de la cellule de refroidissement rapide



Menu de surgélation



ou

Procéder au réglage



Contrôle par la température à cœur



Contrôle par le temps



Définir la température de la cellule désirée



Définir la température à cœur désirée



Définir le temps

Paramètres standard: Surgélation 240 minutes/Réfrigération 90 min



Vitesse du ventilateur par tranches de 20 %. Valeur par défaut: 100%



1^{re} phase, 30 % du temps avec des températures négatives (HardChill en cas de réfrigération)



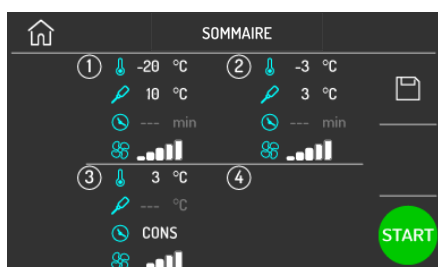
1^{re} phase, 30 % du temps avec des températures positives (SoftChill en cas de réfrigération)



Modification temporaire des valeurs par défaut



Lancer le programme



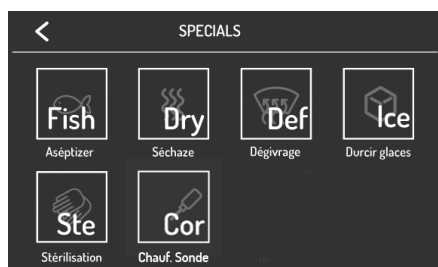
Résumé

Toutes les phases sont affichées. Une phase de conservation est ajoutée à la dernière étape. Cette phase dure jusqu'à ce que le produit soit retiré de l'appareil ou que le programme soit arrêté à l'aide de la commande STOP.

Il est possible de cliquer sur chaque phase pour la modifier.



Une pression sur l'icône permet d'enregistrer les programmes dans le menu «Mes recettes».



Menu du cycle spécial

- Hygiène pour le poisson (pour la consommation de poisson cru)
- Séchage (ventilation de l'intérieur de la cellule)
- Dégivrage (dégivrer les diffuseurs de vapeur)
- Durcir la crème glacée (geler la surface)
- Stérilisation (avec lumière UV lorsque la porte est fermée)
- Chauffage de sonde aiguille (apparaît à la place de l'icône de stérilisation uniquement lorsque vous travaillez en mode surgélation)

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

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