

**ABBATTITORI/SURGELATORI DI TEMPERATURA
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER
BLAST CHILLERS/FREEZERS
ABATIDORES/CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA
AFKOEL/VRIESKAST
ABATEDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DA TEMPERATURA
БЫСТРЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ/МОРОЗИЛЬНИКИ**

**MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
USE AND INSTALLATION MANUAL
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN
GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
MANUAL DE USO E INSTALAÇÃO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ**



IT

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Lire avec attention les instructions contenues dans ce livret car elles fournissent d'importants renseignements pour ce qui concerne la sécurité, l'emploi et l'entretien.

Garder avec soin ce livret pour des consultations ultérieures de différents opérateurs.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel, sans préavis ni responsabilité d'aucune sorte.

DE

Lesen Sie bitte aufmerksam diese Gebrauchsanweisung durch, die wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, dem Gebrauch und der Instandhaltung enthält.

Heben Sie sorgfältig diese Gebrauchsanweisung auf, damit verschiedene Anwender sie zu Rat ziehen können.

Der Hersteller behält sich das Recht, Änderungen dieser Gebrauchsanweisung ohne Ankündigung und ohne Übernahme der Verantwortung vornehmen zu können.

GB

Carefully read the instructions contained in the handbook. You may find important safety instructions and recommendations for use and maintenance.

Please retain the handbook for future reference.

The Manufacturer is not liable for any changes to this handbook, which may be altered without prior notice.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.

Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna.

NL

Nauwkeurig de waarschuwingen in dit boekje lezen, aangezien zij belangrijke aanwijzingen verschaffen wat betreft de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

Dit boekje goed bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen in deze handleiding aan te brengen, zonder voorafgaande waarschuwing en zonder enkele aansprakelijkheid.

P

Leia com atenção as advertências contidas neste manual pois fornecem importantes indicações para a segurança, a utilização e a manutenção do aparelho.

O construtor reserva-se o direito de modificar o manual sem dar aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade.

RU

Внимательно читайте предупреждения, содержащиеся в настоящем руководстве, касающиеся надежности использования и обслуживания.

Конструктор сохраняет за собой право вносить изменения в настоящее руководство без предупреждения и любой ответственности.

DONNEES GENERALES A LA REMISE	5
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	5
LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES	5
TRANSPORT ET DÉPLACEMENT	5
DÉBALLAGE	5
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ.....	6
INSTALLATION	7
DONNÉES DE LA PLAQUE.....	7
TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN.....	7
MISE EN PLACE.....	8
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT	9
DONNÉES TECHNIQUES.....	11
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	12
EVACUATION DE CONDENSATION	12
ESSAIS.....	13
SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET TÉMOINS	13
FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	13
ÉCOULEMENT.....	14
INSTALLATION DU KIT LAMPE GERMICIDE.....	15
INSTALLATION DE L'IMPRIMANTE	15
FONCTIONNEMENT.....	16
DESCRIPTION GÉNÉRALE	16
COMMENT SE PRÉPARER AU DÉMARRAGE.....	16
CHARGEMENT DE LA CELLULE.....	17
PLACEMENT DES RÉCIPIENTS	17
SONDE A COEUR.....	17
TEMPÉRATURES	18
DURÉE DE CONSERVATION	18
PANNEAU DE COMMANDE.....	19
PREMIER DÉMARRAGE.....	20
PROGRAMMES.....	21
DESCRIPTION DES PROGRAMMES.....	21
PROGRAMMES STRANDARDS	23
PROGRAMME I.F.R.	24
PROGRAMME INFINITY	25
PROGRAMMES FAVORIS	26
PROGRAMMES AUTOMATIQUES	27
PROGRAMMES ENREGISTRÉS.....	29
MULTY.....	31
REFROIDISSEMENT	32
FUNCTIONS	33
DEGIVRAGE.....	33
STERILISATION.....	34
CONSERVATION.....	35
DECONGELATION	36
FERMENTATION	38
CHAUFFAGE DE SONDE	40
** VISUALISATION/MODIFICATION PARAMÈTRES CYCLE	42
HACCP.....	43

POSITIONS	52
LANGUE	52
SET DATA/MONTRE.....	53
SECTEUR	54
MULTY	55
CONTROLE CYCLE - AUTO OU MANUEL	56
SERVICE.....	57
ALARME	57
TABLEAU DES ALARMES	58
RESET ALARMES	59
ENTREES SORTIES	60
RETABLISSEMENT	61
PARAMETRES.....	62
 ENTRETIEN.....	 63
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	63
NETTOYAGE ENCEINTE	63
NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A.....	64
ENTRETIEN ACIER INOX	64
INTERRUPTION D'UTILISATION	65
ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	65
ENTRETIEN DE LA CARTE VIDÉO ET DE L'ENCODEUR	65
ENTRETIEN DU TABLEAU ÉLECTRIQUE	66
MISE À JOUR FIRMWARE (SOFTWARE) CARTES ÉLECTRONIQUES	68
ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION.....	69
ENTRETIEN DE LA SONDÉ À COEUR.....	69
TABLE DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE	70
PLAQUETTE SCHÉMA ÉLECTRIQUE	71

Prendre note du numéro du service d'urgence du personnel spécialisé en entretien.

Prénom et nom	Adresse	Tel./Fax

DONNEES GENERALES A LA REMISE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Nous vous félicitons pour votre choix et nous vous souhaitons de pouvoir utiliser au mieux nos appareils suivant les instructions et les précautions nécessaires contenues dans ce manuel.

Il est obligatoire, de la part de l'utilisateur, de lire attentivement le manuel et d'y faire toujours référence ; il doit être conservé dans un lieu connu et accessible à tous les opérateurs autorisés.

L'appareil est destiné uniquement à la fonction pour laquelle il a été conçu et pour une utilisation professionnelle, il ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité ou toute obligation de garantie pour les dommages faits à l'équipement, aux personnes et aux choses, en raison d'une mauvaise installation, d'une utilisation impropre de la part de personnel non qualifié, de modifications ou d'interventions non spécifiques, de l'utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques, du non-respect même partiel des indications reportées dans ce manuel.

Nous vous rappelons que toute reproduction de ce manuel est interdite et que, en fonction d'une constante recherche d'innovation et de qualité technique, les caractéristiques indiquées peuvent être modifiées sans préavis.

LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES

Nos cellules mixtes sont conformes aux directives suivantes:

2006/42 (directive machines)
2006/95 (directive basse tension)
2004/108 (directive EMC)
97/23 (directive PED)
93/68 (directive marquage CE)
2002/95 (directive RoHS)
2002/96 (directive RAEE)
658/88 CEE

108/89 CEE

et aux normes européennes suivantes:
EN55014-1;EN55104-2
EN61000-3-2 ; EN61000-3-3
EN60335-1;EN60335-2-89
EN378-I-II

TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

Pour le transport et le déplacement, il faut adopter toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager l'appareil, en faisant référence aux indications reportées sur son emballage.

A la réception, vérifiez que l'emballage soit intact et ne soit pas endommagé par le transport.

Si ce n'est pas le cas, mettez-vous immédiatement en contact avec votre revendeur.

DÉBALLAGE

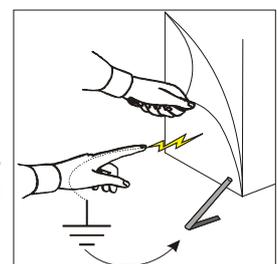
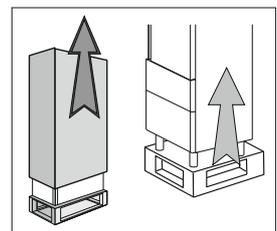
L'installation doit être effectuée par du personnel autorisé et spécialisé.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et vérifier que soient présents toutes les pièces ou les composants et que les caractéristiques et l'état correspondent aux caractéristiques de votre commande.

Si ce n'est pas le cas, mettez-vous immédiatement en contact avec votre revendeur.

Enlevez complètement la pellicule de protection en PVC de l'appareil.

Attention: tous les matériaux de l'emballage doivent être éliminés selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil et donc rien ne doit être jeté dans la nature.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

Toute opération effectuées sur l'appareil et qui ne respecte pas les indications de ce manuel doivent être de la responsabilité de l'utilisateur, et nous recommandons une formation périodique de tout le personnel autorisé à travailler sur l'appareil.

Liste de quelques avertissements généraux:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillées ou humides
- ne pas insérer de tournevis ou ustensile de cuisine ou autre entre les protections et les pièces en mouvement
- avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau électrique
- au cours du chargement/déchargement du produit dans l'appareil, utiliser des gants de cuisine
- utiliser la sonde à piquer uniquement pour relever la température au cœur du produit, en faisant attention de la manipuler avec précaution

INSTALLATION

DONNÉES DE LA PLAQUE

Vérifier que les données indiquées sur la plaque signalétique (sur le côté droit de la cellule) correspondent aux caractéristiques techniques de la ligne électrique (V, kW, Hz, n° des phases et puissance du réseau).

Pour toute communication avec le constructeur, donner le numéro de série de l'appareil indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques.

①				②				③				④				⑤				⑥				⑦			
A~	B	C	D	N				G	CE			S	T	M	R												
A~	B	C	D				P	G	H	L		G	H	L													
~			W	Z				G	H																		

Liste des des caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique:

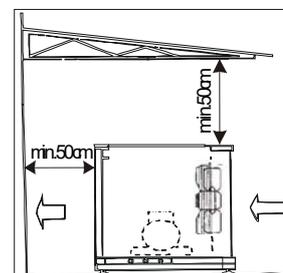
- 1) Modèle
- 2) Constructeur et ses coordonnées
- 3) Marque CE
- 4) Année de construction
- 5) N° de série
- 6) Classe électrique
- 7) Degré de protection des enveloppes des dispositifs électriques
- A) Tension d'alimentation électrique
- B) Intensité de courant électrique
- C) Fréquence
- D) Puissance nominale

- E) Puissance totale lampes
- F) Courant coupe-circuit
- G) Type de fluide réfrigérant
- H) Quantité de fluide réfrigérant
- L) Classe de température
- M) Pression max alimentation eau
- N) Température de la chambre
- P) Fluide expansif
- R) Symbole DEEE
- S) Température eau
- T) Consommation eau
- W) Puissance éléments réchauffants
- Z) Pression min

TEMPERATURE MAX DU LOCAL D'UTILISATIN

Pour les groupes condenseur à air, la température ambiante de fonctionnement ne doit jamais dépasser les 38°C. Au-dessus de 32°C les rendements déclarés ne sont pas garantis.

Les unités de condensation à distance doivent être installées dans des lieux ouverts, loin des rayons directs du soleil ou dans des milieux prévus à cet effet. Vérifier que la ventilation est adéquate. De même, vérifier l'usage de protection prévues à cet effet



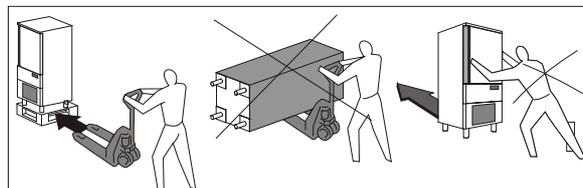
Circulation air min

Modèle	Quantité air [m ³ /h]
10 kg	1.100
20 kg	3.500
72 kg	9.000
144 kg	13.500

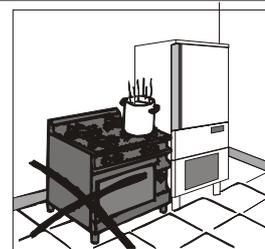
MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé et les essais effectués en respectant complètement les exigences de sécurité préconisées par la réglementation et les normes nationales.

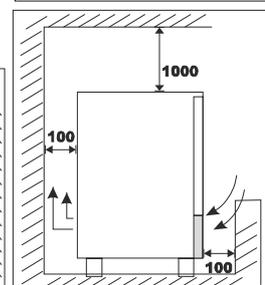
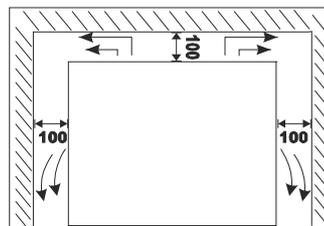
- Disposez l'appareil à sa place de travail.



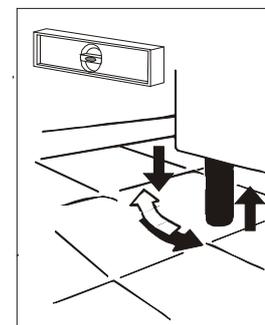
- Evitez de placer l'appareil où il pourrait être exposé aux rayons du soleil
- Evitez de placer l'appareil à des endroits peu aérés.
- N'installez pas l'appareil en proximité de sources de chaleur.



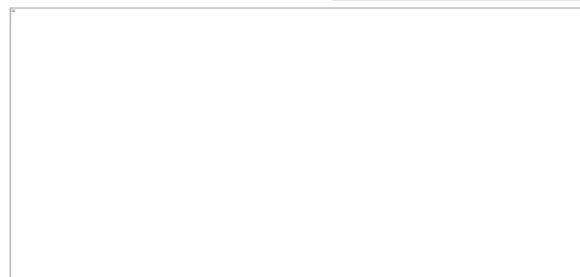
- Il faut garder une distance min. de 100 mm entre l'appareil et le mur du local.



- Mettez l'appareil à niveau en réglant la hauteur des pieds.



- Pour les cellules de refroidissements de 72 kg et de 144 kg régler la poignée en déplaçant les rondelles avant ou après la plaquette P
- Pour mettre à niveau les appareils plus lourds (modèles de 20 kg et plus), utilisez des éleveurs appropriés



Attention: Si l'appareil n'est pas mis à niveau correctement, son fonctionnement peut être perturbé et l'évacuation de la condensation empêchée.

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT

Se référer aux dimensions de votre appareil.

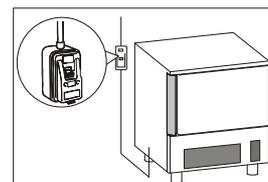
DONNÉES TECHNIQUES

Se référer aux données techniques de votre appareil.

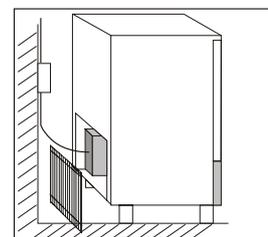
Modèle	IF51M (10Kg)	IF101L (20Kg L)	IF101S (20Kg S)	IFR201R (72Kg)	IFR202R IFP202R (144Kg)
Poids brut	130	225	225	380	500
Poids net	120	200	200	280	360
Dimensions	745x720x900	800x830x1850	800x830x1850	1050x1310x2260	1400x1310x2260 1400x1470x2260
Capacité					
Masse/cycle [kg] (+70°C + +3°C)	22	45	45	120	210
Masse/cycle [kg] (+70°C + -18°C)	13	27	27	72	144
Volume intérieur [l]	90	195	195	1900	2800
Clayettes	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x400
Num. bacs	5	10	10	20	20
Electricité					
Tension [V]	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Fréquence [Hz]	50	50	50	50	50
Intensité [A]	6,9	6,5	6,5	4	5,5
Puissance absorbé [W]	1400	4000	4000	900 [3600]	1200 [5300]
Groupe réfrigérant					
Puissance réfrigérante [W]	1054	3136	3136	5070	9710
Température d'évaporation [°C]	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3
Température de réfrigération [°C]	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3
Temps de réfrigération [min]	90	90	90	90	90
Température de congélation [°C]	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18
Temps de congélation [min]	240	240	240	240	240
Température de condensation [°C]	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5
Température max ambiante [°C]	+32	+32	+32	+32	+32
Type de compresseur	Hermétique	Hermétique	Hermétique	Hermétique	Hermétique
Liquide réfrigérant	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Charge liquide réfrigérant [g]	1400	2000	2000	1000	2000
Condensation	Air	Air	Air	Air	Air
Bruit [dB] (A)	65	72	72	72	72
IFR	•	•	•	•	•
Sonde a relevement multiple	•	•	•	•	•

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

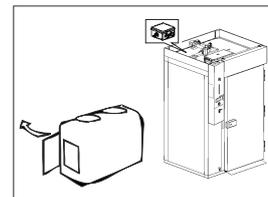
Il est obligatoire d'installer avant l'appareil un interrupteur omnipolaire selon les normes courantes au pays où l'appareil est installé.



Le branchement électrique se fait dans la partie postérieure de l'appareil.



Pour terminer la connexion entre l'unité et l'unité de condensation accéder à la boîte interconnexion positionné sur le ciel dans l'unité de condensation, ouvrir le panneau latéral du tableau électrique.

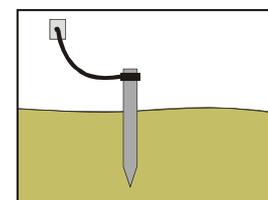


Les câbles électriques d'alimentation devront être correctement dimensionnés et choisis en fonction des conditions d'installation.

Le modèle de 10 kg est prévu de 3m de câble monophasé (3G 1,5 mm²) avec une fiche SCHUKO.

Les modèles de 20kg-72kg-144kg sont prévus avec 3,5 m de câble pour alimentation triphasé (5G 2,5mm²) sans fiche.

Le conducteur à terre doit être relié correctement à une installation correcte de mise à la terre.



En cas de non respect de toutes ces dispositions, le constructeur décline toute responsabilité et toute obligation de garantie, en cas de dommages aux appareils, aux personnes et aux choses et à l'altération de toute partie de l'appareil (installation électrique, thermodynamique,hydraulique).

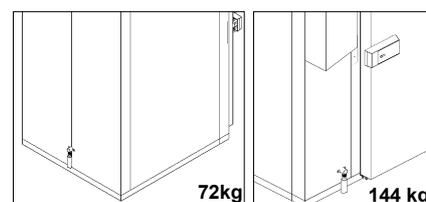
EVACUATION DE CONDENSATION

Mod. 10 - 20kg

Les appareils sont équipés d'une bassine pour la récupération de la condensation. La bassine est amovible depuis la partie inférieure de l'appareil.

Mod. 72 - 144kg

Pour ces modèles il faut prédisposer un tuyau d'évacuation de condensation de \varnothing 21mm de diamètre. (type " IMQ 3321" ou similaire). On doit respecter les règlementation nationales ou locales relatives à l'évacuation des eaux usées.



ESSAIS

Si l'appareil a été transporté en position horizontale, IL FAUT ATTENDRE AU MOINS **24 HEURES** AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

Le fabricant décline toute responsabilité ou toute obligation de garantie pour des dommages de l'appareil imputables à un transport en position horizontale.

On doit effectuer les essais suivants:

- 1) Les températures externes doivent être comprises entre 15°C et 38°C.
- 2) Mettre l'appareil sous tension et attendre 30 minutes avant l'utilisation au cas où la température externe était trop basse
- 3) Vérifier le absorptions
- 4) Exécuter au moins un cycle complet de réfrigération rapide

SYSTEMES DE CONTRÔLE ET TÉMOINS

Ces instructions concernent le personnel spécialisé.

- **Micro interrupteur porte:** bloque le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte
- **Coupe-circuits de protection générale:** protègent le circuit de puissance des court-circuits et des surcharges
- **Relais thermique compresseur:** est actionné en cas de surcharge ou fonctionnement irrégulier
- **Contact thermique motoventilateur:** est actionné en cas de surcharge ou fonctionnement irrégulier
- **Pressostat de sécurité:** est actionné en cas de surpression du liquide réfrigérant
- **Contrôle de la température dans l'enceinte:** est géré par la sonde NTC par la fiche électronique appropriée
- **Contrôle de la température au coeur des produits:** est géré par la sonde PT100 par la fiche électronique
- **Fiches électroniques:** en fonction des paramètres insérés, elles commandent et contrôlent les dispositifs branchés sur l'appareil.

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

1) **R404A:** composants du fluide

- Trifluoréthane (HFC 143a) 52%
- Pentafluoréthane (HFC 125) 44%
- Tétrafluoréthane (HFC 134a) 4%

GWP = 3750

ODP = 0

R452A: composants du fluide

- Pentafluoréthane (HFC 125) 59%
- Tétrafluoropropène (HFC 1234yf) 30%
- Difluorométhane (HFC 32) 11%

GWP = 3750

ODP = 0

2) **Identification des dangers**

L'inhalation prolongée peut provoquer des effets anesthésiques. Des expositions particulièrement prolongées aux inhalations peuvent provoquer des anomalies du rythme cardiaque et mort subite. Le produit nébulisé ou sous forme de jets peut provoquer des brûlures de gel aux yeux et à la peau

3) **Premiers secours**

- ***Inhalation:*** Eloigner le blessé du lieu de l'exposition, le couvrir pour le réchauffer et le garder au repos. Si nécessaire, lui donner de l'oxygène. Pratiquer la respiration artificielle si la respiration s'est arrêtée ou risque de s'arrêter ; en cas d'arrêt cardiaque, pratiquer un massage cardiaque externe. Appeler tout de suite l'assistance médicale.

- Contact avec la peau: Dégeler avec de l'eau les parties blessées. Enlever les vêtements contaminés. ATTENTION : les vêtements peuvent adhérer à la peau suite à brûlures de gel. En cas de contact avec la peau, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau tiède. Si des symptômes se manifestent (irritations ou formation d'ampoules), appeler l'assistance médicale.
- Contact avec les yeux: Laver immédiatement avec une solution pour lavage oculaire ou de l'eau propre, en tenant les paupières bien ouvertes, pendant au moins 10 minutes. Appeler l'assistance médicale.
- Ingestion: Peut provoquer des vomissements. Si le blessé est conscient, lui faire rincer la bouche avec de l'eau et lui faire boire 200-300 ml d'eau. Appeler tout de suite l'assistance médicale.
- Ultérieurs soins médicaux: Traitement symptomatique et thérapie de support si nécessaire. Ne pas donner d'adrénaline et des médecines sympathomimétiques similaires suite à exposition, à cause du danger d'arythmie cardiaque et possible arrêt cardiaque.

4) Informations écologiques

Persistance et dégradation

- *HFC 143a*: Se décompose lentement dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 55 ans.
- *HFC 125*: Se décompose lentement dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 40 ans.
- *HFC 134a*: Se décompose avec relative rapidité dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Sa durée dans l'atmosphère est de 15,6 ans.
- *HFC 143a, 125, 134a*: N'influencent pas le smog photochimique (c'est à dire n'appartient pas aux composants organiques volatiles - VOC - conformément à ce convenu par l'accord UNECE). Ne provoque pas la raréfaction de l'ozone.

Les décharges de produit dans l'atmosphère ne provoquent pas la contamination des eaux à long terme.

ECOULEMENT

STOCKAGE DES DÉCHETS

A la fin du cycle de vie du produit, éviter de jeter l'appareil dans l'environnement. Les portes devront être démontées avant la destruction de l'appareil.

Les déchets spéciaux peuvent être stockés provisoirement avant de les soumettre à un traitement et/ou stockage définitifs. Dans tous les cas, il est impératif d'observer les lois en vigueur pour la protection de l'environnement du pays de destination de l'appareil.

PROCÉDURE INHÉRENTE AUX OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Étant donné qu'il existe à ce propos une législation différente dans chaque pays, il est impératif d'observer les contraintes imposées par les lois et les organismes relatifs du pays où aura lieu la destruction.

En règle générale, il faut consigner l'armoire frigorifique à un centre spécialisé pour le collectage de la ferraille/démolition.

Démonter l'armoire frigorifique en regroupant les composants en fonction de leur nature chimique. Se rappeler que le compresseur contient de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les composants de l'armoire frigorifiques sont des déchets spéciaux (pouvant toutefois être éliminés comme les ordures ménagères).

Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments pour que personne ne puisse s'y enfermer par mégarde.

DANS TOUS LES CAS, LE DÉMONTAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

SECURITE POUR L'ELIMINATION DES DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (DIRECTIVE DEEE 2002/96/CE)

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués

d'un symbole spécial .

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

INSTALLATION DU KIT LAMPE GERMICIDE

Le kit lampe germicide n'est pas fourni de série.

Si l'on désire acheter le kit, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son installation.

INSTALLATION DE L'IMPRIMANTE

L'imprimante n'est pas fournie de série.

Si l'on désire acheter l'imprimante, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son installation.

FONCTIONNEMENT

DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'abatteur de température est une machine réfrigérante capable de refroidir la température d'un produit à peine cuit jusqu'à +3°C (réfrigération positive) et jusqu'à -18°C (réfrigération négative), pour le conserver sur une longue période sans en altérer les caractéristiques organoleptiques.

La quantité de denrées à réfrigérer et/ou à congeler dépend du modèle que l'on a acheté.

COMMENT SE PRÉPARER AU DÉMARRAGE

Avant toute utilisation, il faut nettoyer l'intérieur de la cellule d'une manière soignée, avec une solution détergente appropriée.

La durée de réfrigération rapide et de congélation dépend des facteurs suivants:

- forme, type et matériel des contenants utilisés;
- utilisation de couvercles sur les contenants;
- caractéristiques de l'aliment (densité, teneur en eau, teneur en graisses);
- température en début de cycle;
- conduction thermique de l'aliment.

Le temps de réfrigération rapide positive et de réfrigération rapide négative est en fonction du type de produit traité.

En général, les programmes de fonctionnement de la machine, se basent sur la gestion de la température de la chambre, de la vitesse des ventilateurs et sur le temps de refroidissement, et dans tous les cas, il ne faut pas excéder 3,6kg de charge (pour des plats GN1/1, EN1/1 ou 60x40) ou 7,2kg de charge (pour les plats GN2/1, EN2/1 ou 60x80) et une épaisseur de 50mm en phase de réfrigération négative et de 80mm en phase de réfrigération positive (**tab.2**).

Vérifier que le programme de réfrigération positive, jusqu'à +3°C au cœur du produit, ne prenne pas plus de 90 minutes et que le programme de réfrigération négative, jusqu'à -18°C au cœur du produit, ne dépasse pas les 4 heures.

Il est conseillé de pré-refroidir la chambre de travail avant de commencer un programme de réfrigération et de ne pas couvrir les aliments pendant le programme pour ne pas augmenter le temps de refroidissement.

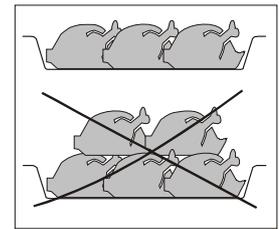
Quand l'épaisseur du produit le consent, utiliser toujours la sonde à cœur pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit, et ne pas interrompre le cycle avant qu'on atteigne la température de +3°C en réfrigération rapide positive et -18°C en réfrigération rapide négative.

Tab.2

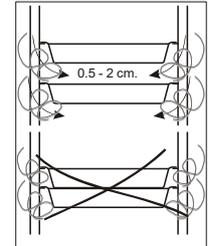
Modèle	Rendu max/cycle		Capacité			h
	+70[°C]÷+3[°C]	+70[°C]÷-18[°C]	n° max	GN	EN	
IF51M	22[kg]	13[kg]	5	1/1	600X400	40
IF101L – IF101S	45[kg]	27[kg]	10	1/1	600X400	40
IFR201R	120[kg]	72[kg]	20	1/1	600X400	40
IFR202R-IFP202R	210[kg]	144[kg]	20	2/1	600X800	40

CHARGEMENT DE LA CELLULE

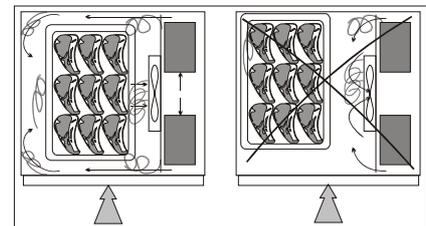
Faire attention à ce que les produits à réfrigérer rapidement ne soient pas superposés. Les épaisseurs doivent être inférieures à 50mm en réfrigération rapide négative et 80mm en réfrigération rapide positive.



S'assurer que l'air circule suffisamment entre les contenants.

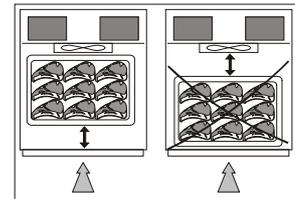


Si l'on utilise un chariot pour charger la cellule, il faut placer la structure porte-clayettes au centre de l'enceinte.

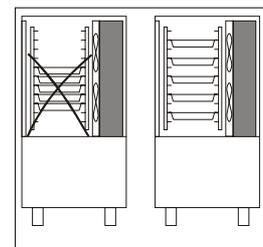


PLACEMENT DES RÉCIPIENTS

Il faut placer les contenants près de l'évaporateur.

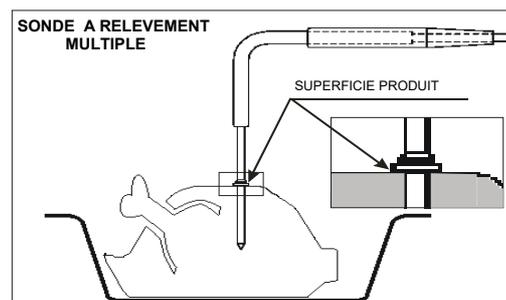
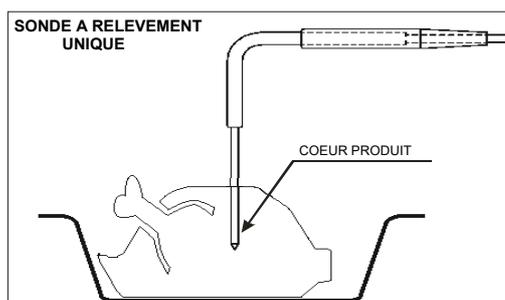


Si l'appareil n'est pas totalement rempli, il faut placer les contenants à une distance égale les uns de l'autre.



SONDE A COEUR

Pour garantir un bon fonctionnement de la sonde se référer aux figures suivantes.



TEMPÉRATURES

Ne pas laisser à température ambiante les produits cuits et à abattre/congeler.

Éviter la perte d'humidité, sous peine de perdre la fragrance conservée du produit.

Il est conseillé de commencer le programme de réfrigération/congélation juste après avoir terminé la phase de préparation ou de cuisson, en prenant soin d'insérer le produit dans l'appareil à une température d'au moins +70°C. Le produit cuit peut entrer dans l'appareil même avec une température très élevée, supérieure à +100°C, du moment que la chambre ait été pré-refroidie.

Il faut toujours garder à l'esprit que les temps de référence des programmes partent toujours à partir de la température de +90°C, en réfrigération positive, de +90°C à +3°C, et en réfrigération négative de +90°C à -18°C.

DURÉE DE CONSERVATION

Un produit cuit et ensuite réfrigéré ou congelé peut être conservé dans le réfrigérateur sans perdre ses propriétés essentielles jusqu'à 5 jours après le traitement.

Il est très important de respecter la chaîne du froid, c'est à dire, de maintenir pendant la conservation une température constante entre 0°C et 4°C, selon le type d'aliment traité.

Le temps de conservation peut être prolongé jusqu'à 15 jours environ, par la technique du traitement sous vide.

Les produits qui ont subi un cycle d réfrigération rapide négative peuvent être conservés avec sécurité pendant une durée comprise entre 3 et 18 mois et ce d'après l'aliment traité.

On conseille de respecter une température de conservation égale ou inférieure à -20°C.

Le produit réfrigéré doit être protégé par une pellicule pour aliments (mieux encore, sous vide) et muni d'une étiquette adhésive sur laquelle on a écrit la description du contenu [A], le jour de préparation [B] et la date d'échéance prévue [C], en caractères ineffaçables.

A	_____
B	_____
C	_____

PANNEAU DE COMMANDE

L'illustration présente le panneau de commande de l'appareil, alors que la liste indique la description et la fonction de chaque commande.



A–Écran: il affiche toutes les informations relatives aux menus présents sur la fiche et aux applications en cours.

B–Touche HOME: Depuis n'importe quel contexte, elle permet, si elle est activée, de revenir immédiatement à la page vidéo principale. Le rétro-éclairage de la touche prouve qu'elle a été activée.

C–Touche BACK: Pendant la navigation, elle permet de revenir à un niveau immédiatement supérieur dans la structure des menus, alors que se un cycle est en cours, elle permet de sortir de la modification des paramètres de contrôle du processus en cours, et d'enregistrer temporairement les valeurs modifiées.

D–Molette: La rotation horaire et antihoraire de la molette permet de naviguer à travers les menus visibles sur l'écran alors que si l'on appuie dessus, elle permet d'accéder à l'entrée sélectionnée.

La barre LED RGB, intégrée à l'intérieur de la poignée de la porte, ou sur le tableau de bord, change de couleur en fonction du processus en cours:

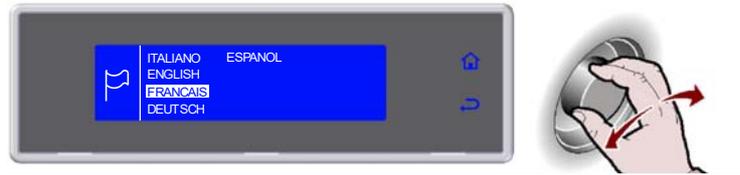
- Stand-by: **lumière fixe bleue de faible intensité**
- Cycle de réfrigération/congélation (inclus Infinity, Multy) décongélation et refroidissement, en cours: **lumière intermittente bleue de forte intensité**
- Conservation en cours: **lumière fixe bleue de forte intensité**
- Décongélation en cours: **lumière fixe rouge de faible intensité**
- Sterilisation en cours: **lumière fixe rouge de faible intensité**
- Anomalie: **lumière fixe jaune**

PREMIER DÉMARRAGE

Lors du premier allumage, il vous sera demandé de choisir la langue et le secteur.

RÉGLAGE LANGUE

1. Sélectionner la langue en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour confirmer la langue sélectionnée

Il est également possible de modifier la langue successivement (voir pag.52)



RÉGLAGE SECTEUR

1. Sélectionner le SECTEUR en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour confirmer le secteur sélectionné

Il est également possible de modifier le secteur successivement (voir pag.54)



PROGRAMMES

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

PROGRAMME	DESCRIPTION
PROGRAMMES STRANDARDS	
SOFT +3°C	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3°C, en utilisant une température de chambre autour de 1°C. Cycle indiqué pour des produits délicats tels que mousses, crèmes, desserts, légumes ou aliments ayant une épaisseur réduite
HARD +3°C	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de -15°C à 1°C. Cycle indiqué pour des produits très denses, à fort contenu en graisse ou de grand format
IFR	I.F.R. est le système breveté de réfrigération positive qui optimise automatiquement le processus quelle que soit la typologie d'aliment, indépendamment du format et de la quantité, prévenant sa congélation superficielle, grâce à l'utilisation d'une sonde à piquer multipoint à trois capteurs
SOFT -18°C	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 1°C à -40°C. Cycle indiqué pour des produits au levain, pour four ou des aliments cuits d'une épaisseur réduite
HARD -18°C	Cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre qui peut atteindre -40°C. Cycle indiqué pour des produits crus ou cuits de grand format
INFINITY	Cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au cœur
PROGRAMMES AUTOMATIQUES +3°C - RESTAURATION	
LASAGNE	Cycle pour la réfrigération de lasagne
SOUPES ET SAUCES	Cycle pour la réfrigération de soupes et de sauces
RIZ ET PATE	Cycle pour la réfrigération de riz et de pâtes
VIANDE	Cycle pour la réfrigération de viande
POISSON	Cycle pour la réfrigération de poisson
LEGUMES CRUITS	Cycle pour la réfrigération de légumes cuits
PATISSERIE CHAUDE	Cycle pour la réfrigération de produits de pâtisserie chaude
PATISSERIE SECHER	Cycle pour la réfrigération de produits de pâtisserie sèche
VEAU NOIX	Cycle pour la réfrigération de produits de veau noix
PROGRAMMES AUTOMATIQUES -18°C - RESTAURATION	
LASAGNE	Cycle pour la congélation de lasagne
SOUPES ET SAUCES	Cycle pour la congélation de soupes et de sauces
RIZ ET PATE	Cycle pour la congélation de riz et de pâtes
VIANDE	Cycle pour la congélation de viande
POISSON	Cycle pour la congélation de poisson
LEGUMES CRUITS	Cycle pour la congélation de légumes cuits
LEGUMES CRUS	Cycle pour la congélation de légumes crus
PATISSERIE	Cycle pour la congélation de produits de pâtisserie
POISSON CRU	Cycle pour la congélation de poisson cru
SUSHI	Cycle pour la congélation de Sushi
ANISAKIS 24h*	Cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -20°C donnant le déclat à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"
ANISAKIS 15h*	Cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -35°C donnant le déclat à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 15 heures"
OPISTORKIS 24h	Cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -20°C donnant le déclat à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"

* Testés et validés en collaboration avec: L'Université Federico II de Naples - Département de Sciences Zootechniques et Inspection Aliments Section Inspection Aliments et Laboratoire de Recherche Universitaire pour le marché du poisson en gros de Pozzuoli.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES +3°C - PÂTISSERIE	
PETRISSAGE IN FEUILLES	Cycle pour la réfrigération de riz et de pâte en feuille
PETRISSAGE IN MOULE	Cycle pour la réfrigération de pâtes moulées
CREMES	Cycle pour la réfrigération de crèmes
LEVES	Cycle pour la réfrigération de produits au levain
LEVES +10°C	Cycle pour la réfrigération de produits au levain +10°C
PATE BRISEE	Cycle pour la réfrigération de pâte Brisée
PRODUIT REMPLIS	Cycle pour la réfrigération de produits fourrés
TARTES	Cycle pour la réfrigération de tartes
BRIOCHE	Cycle pour la réfrigération de brioche
CREME SURPLUS	Cycle pour la réfrigération de creme surplus
YOGURT BOX	Cycle pour la préparation de yogurt
PROGRAMMES AUTOMATIQUES -18°C - PÂTISSERIE	
PETRISSAGE IN FEUILLES	Cycle pour la congélation de pâtes en feuille
PETRISSAGE IN MOULE	Cycle pour la congélation de pâtes moulées
TARTES	Cycle pour la congélation de tartes
MOUSSE	Cycle pour la congélation de mousses
CROISSANTE	Cycle pour la congélation de croissants
GLACE	Cycle pour la congélation de glaces
PROGRAMMES AUTOMATIQUES +3°C - BOULANGERIE	
TARTES	Cycle pour la réfrigération de tartes
PAIN CUIT	Cycle pour la réfrigération de pain cuit
CREMES	Cycle pour la réfrigération de crèmes
LEVES	Cycle pour la réfrigération de produits au levain
PROGRAMMES AUTOMATIQUES -18°C - BOULANGERIE	
TARTES CUISSONS	Cycle pour la congélation de tartes cuites
TARTES CRUES	Cycle pour la congélation de tartes crues
PAIN CUIT	Cycle pour la congélation de pain cuit
PAIN CRU	Cycle pour la congélation de pain cru
PROGRAMMES AUTOMATIQUES +3°C - GLACIER	
CREME SURPLUS	Cycle pour la réfrigération de creme surplus
YOGURT BOX	Cycle pour la préparation de yogurt
PROGRAMMES AUTOMATIQUES -18°C - GLACIER	
GLACE -14°C	Cycle pour la congélation de glaces -14°C
GLACE	Cycle pour la congélation de glaces
MOUSSES COMPLETES	Cycle pour la congélation de mousses complètes
MOUSSE	Cycle pour la congélation de mousses
SEMIFREDDO	Cycle pour la congélation de semifreddo
PROGRAMME MULTY	
MULTY	Cycle de réfrigération / congélation à temps, organisé par niveaux de charge, avec la possibilité de lecture avec une sonde à piquer, laissant à chaque niveau son temps
PROGRAMME BANQUETING	
BANQUETING	Cycle dédié au secteur de la restauration, idéal pour la préparation de produits de banquet
PROGRAMME VACUUM	
VACUUM	Cycle dédié au secteur de la restauration, pour la préparation de produits avant une phase de sous-vide
PROGRAMME DECONGELATION	
DECONGELATION	Cycle dédié à la décongélation contrôlée des aliments, réalisé par sonde à cœur ou par temps
PROGRAMME FERMENTATION	
FERMENTATION	Cycle par temps, dédié au levage direct des aliments
FERMENTATION CONTROLEE	Cycle par temps, dédié au levage programmé des aliments
PROGRAMME SMART ON	
SMART ON	Cycle avec démarrage automatique. Une fois un produit chaud inséré, si une augmentation de température est relevée dans la chambre, après 5 minutes, un cycle Soft 3°C démarre automatiquement, à sonde ou à temps, en fonction de l'utilisation ou pas de la sonde à piquer.

PROGRAMMES STRANDARDS

Cycles de réfrigération/congélation préréglés par le constructeur et qui peuvent être activés en les sélectionnant directement depuis la page vidéo initiale, SOFT +3°C, HARD +3°C, SOFT -18°C et HARD -18°C. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de visualiser les paramètres et de les modifier de manière temporaire, les nouvelles valeurs auront validité exclusivement pour le cycle en cours.

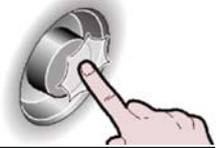
- 1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette**



- 2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné**

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



- 3. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement**
Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué

PROGRAMME I.F.R.

I.F.R. est un système révolutionnaire breveté de réfrigération rapide positive qui de manière automatique optimise le cycle pour chaque typologie d'aliment **en en prévenant sa congélation superficielle**. Les températures sont relevées grâce à la présence d'une sonde à piquer multipoint à trois senseurs. Le positionnement à l'intérieur de l'aliment est déterminé de manière univoque par la présence d'un petit disque de référence le long du pointeau (voir paragraphe "Sonde à coeur").

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- Modifier la vitesse des ventilateurs en sélectionnant SET
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque : la valeur modifiée sera enregistrée uniquement pour le cycle en cours



4. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant



- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

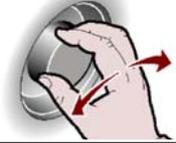
Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué



PROGRAMME INFINITY

Cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au cœur.

1. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- afficher et modifier la température de la chambre et la vitesse des ventilateurs, en sélectionnant SET
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



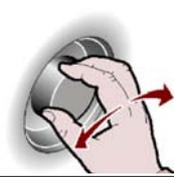
Remarque : les valeurs modifiées seront enregistrées



PROGRAMMES FAVORIS

Bibliothèque composée de 10 cycles sélectionnés parmi ceux enregistrés et étiquetés comme favoris 
(voir pag.29)

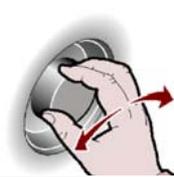
1. Sélectionner  en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FAVORIS 

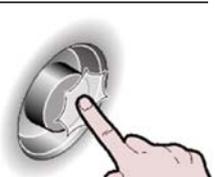


3. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



5. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



6. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement
Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



*Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours.
Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué*

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Ces programmes sont des cycles de travail conseillés par le constructeur. Il est possible, pendant le cycle, de visualiser les paramètres, mais pas de les modifier.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner AUTOMATIQUES en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section AUTOMATIQUES



5. Sélectionner la typologie de cycle désiré en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné



7. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



9. Sélectionner la quantité de charge à traiter, le minimum, la moyenne, le maximum



10. Appuyer sur la molette pour activer le cycle

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser les paramètres, en sélectionnant INFO
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres ne sont pas modifiables



11. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser les paramètres, en sélectionnant INFO
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres ne sont pas modifiables.

Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué



PROGRAMMES ENREGISTRÉS

Il s'agit de 10 cycles de réfrigération et 10 cycles de congélation qui peuvent être réglés en fonction des exigences de l'utilisateur et dont le nom peut être réglé à discrétion.

Ces cycles possèdent déjà des réglages par défaut, effectués par le constructeur : une fois modifiées par l'utilisateur, les nouvelles valeurs peuvent être enregistrées en mémoire et rappelées lors d'un démarrage successif à ce cycle.

10 de ces programmes peuvent être choisis comme FAVORIS, en les organisant en fonction des exigences de l'utilisateur.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner STOCKEES en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section STOCKEES



5. Sélectionner la typologie de cycle désiré en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la typologie de cycle sélectionné



7. Sélectionner le cycle désiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné

Pendant le cycle, il est possible de:

- Visualiser, modifier les paramètres par défaut et faire devenir favoris en appuyant sur SET
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés peuvent être enregistrés, une fois enregistrée la nouvelle valeur,

en sélectionnant , inon, en sélectionnant 

, es modifications seront actives uniquement pour le cycle en cours.

Si les modifications sont enregistrées, il sera demandé d'attribuer un nom au cycle ; utiliser la

molette pour insérer le nom et appuyer sur  pour l'enregistrer.

Pour faire qu'un cycle devienne favori, sélectionner **RENDRE PREFERE**, présent à la fin de la liste des paramètres, et insérer la position souhaitée. Le cycle supprimera automatiquement celui présent à cette position. Enregistrer, en

sélectionnant .



9. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement
Pendant la conservation, il est possible de:

- Visualiser, modifier les paramètres par défaut et faire devenir favoris en appuyant sur SET

- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 

- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés peuvent être enregistrés, une fois enregistrée la nouvelle valeur,

en sélectionnant , inon, en sélectionnant , es modifications seront actives uniquement pour le cycle en cours.

Si les modifications sont enregistrées, il sera demandé d'attribuer un nom au cycle ; utiliser la

molette pour insérer le nom et appuyer sur  pour l'enregistrer.

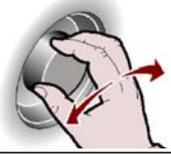
Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué



MULTY

Cycle de réfrigération/congélation à **temps** organisé pour les niveaux de charge.
Le nombre de niveaux disponibles varie en fonction de l'appareil.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner MULTY en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MULTY



5. Insérer le temps pour chaque niveau et le confirmer avec la molette

Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant ↶

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés

À la fin de la valeur réglée pour chaque niveau, le bip et la valeur clignotante avertissent l'utilisateur que le produit peut être prélevé.

Une fois tous les temps réglés écoulés, une phase de conservation démarre automatiquement

Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés



REFROIDISSEMENT

On conseille de démarrer un cycle de refroidissement avant de sélectionner toute sorte de cycle de refroidissement rapide.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner REFROIDISS. en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



5. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement
Pendant la conservation, il est possible de
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours

FUNCTIONS

DEGIVRAGE

Si cela n'est pas nécessaire, la fonction ne sera pas activée et sur l'écran apparaîtra de façon alternée le symbole de dégivrage ❄️ et l'inscription « NON NÉCESSAIRE », accompagnés du son du bipeur.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



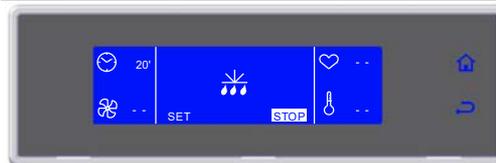
5. Sélectionner DEGIVRAGE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
 - d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



7. Cycle terminé

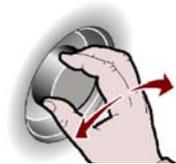


STERILISATION



NOTE: Le kit lampe germicide n'est pas fourni de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer.
Si l'on désire acheter le kit, suivre les instructions reportées dans le manuel d'instruction relatif pour son entretien

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



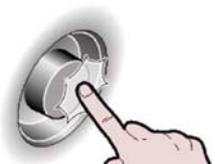
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



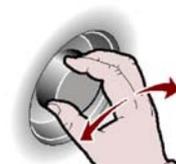
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



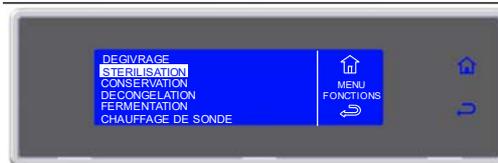
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



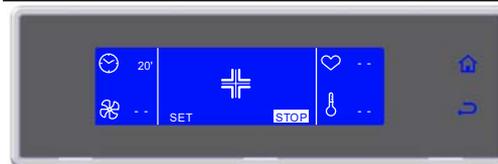
5. Sélectionner STERILISATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
Pendant le cycle, il est possible de:
- visualiser et modifier le temps d'assainissement en sélectionnant (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours



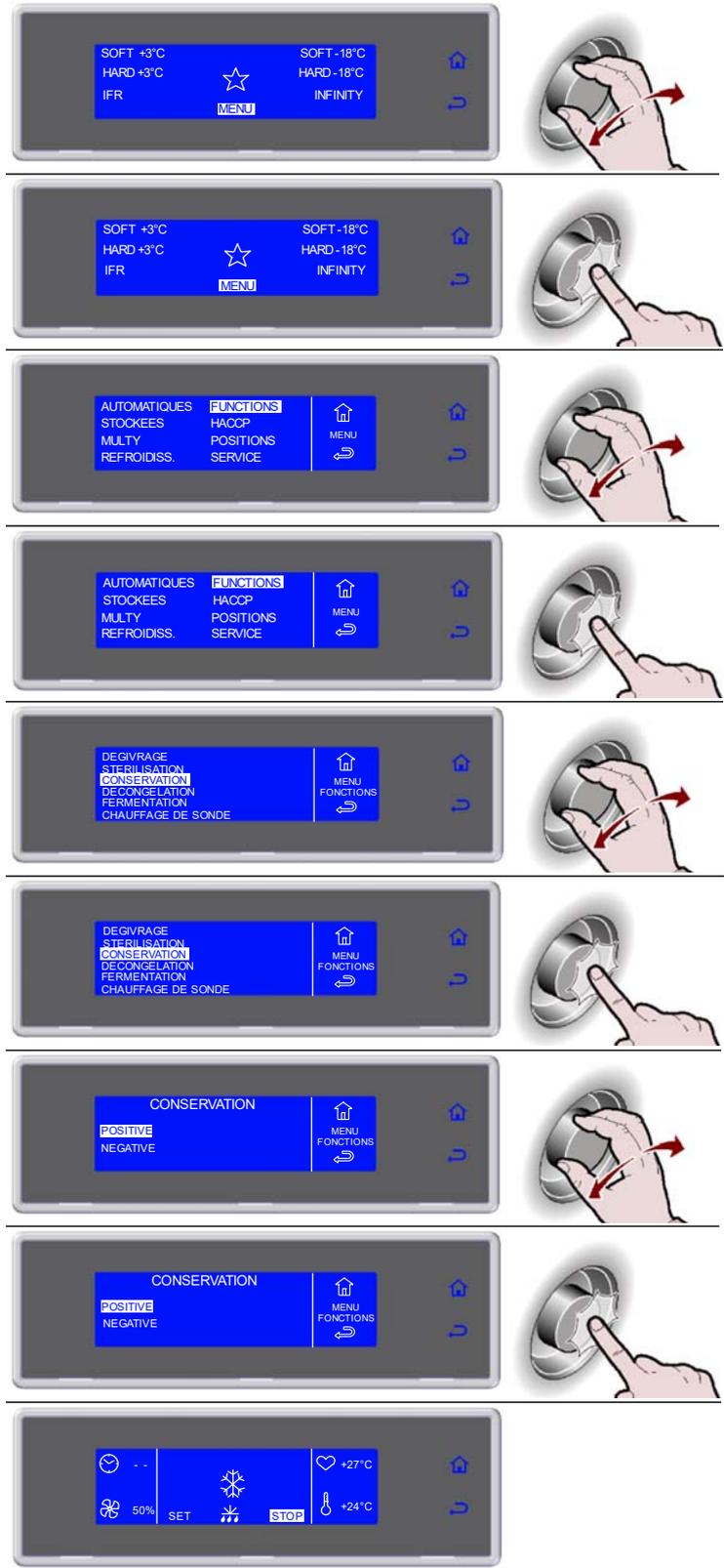
7. Cycle terminé



CONSERVATION

Il est possible d'activer un cycle de conservation indépendamment d'un cycle de réfrigération rapide.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU
3. Sélectionner FONCTIONS en tournant la molette
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FONCTIONS
5. Sélectionner CONSERVATION en tournant la molette
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la CONSERVATION
7. Sélectionner le type de conservation en tournant la molette
8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné
 Pendant le cycle, il est possible de:
 - visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
 - activer le dégivrage manuel, en sélectionnant d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP



Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué

DECONGELATION

Les cycles de décongélation, avec sonde ou par temps, sont automatiques. Durant le cycle, il est possible de modifier les paramètres et de choisir la température ou l'heure à laquelle vous souhaitez trouver les aliments décongelés et prêts à utiliser.

En cas de décongélation par temps, l'utilisateur a la possibilité de modifier uniquement la date de fin de cycle en intervenant sur la date affichée sur la page-écran du cycle en cours ; cette action est valide uniquement si elle est réalisée durant la première phase (maintien).

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner FONCTIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FONCTIONS



5. Sélectionner DECONGELATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la DECONGELATION



7. Sélectionnez en tournant le bouton la typologie la plus adapté au produit à traiter

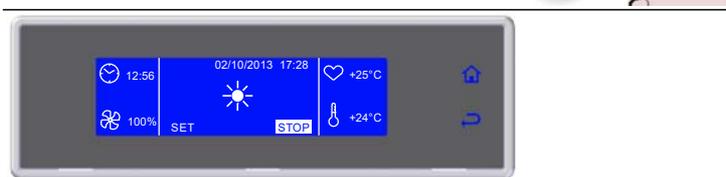


8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



En cas de décongélation par temps, le cycle démarrera immédiatement avec les valeurs de date et heure programmées par le constructeur.

Une fois le cycle lancé (décongélation par temps), il est possible de modifier la date et l'heure de fin de cycle, mais seulement durant la première phase (maintien).



- Sélectionnez la date et l'heure, en tournant le bouton



- Appuyez sur le bouton pour entrer dans la modification des valeurs de date et heure



- Sélectionner la nouvelle valeur avec la molette



- Appuyer sur le bouton pour confirmer la nouvelle valeur et passer à la suivante



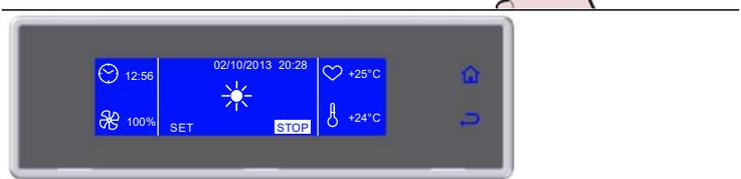
- Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. En cas de modification des temps durant la décongélation par temps, la fin du cycle sera automatiquement recalculée.



9. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué.



FERMENTATION

Les cycles de *levage* et d'*arrêt de levage* sont automatiques. Durant le cycle, il est possible de modifier les paramètres pour choisir la température ou l'heure à laquelle vous souhaitez trouver les aliments levés et prêts à utiliser.

L'utilisateur a la possibilité de modifier uniquement la date de fin de cycle en intervenant sur la date affichée sur la page-écran du cycle en cours, mais seulement durant la première phase (maintien), en programmant tout simplement le moment où il souhaite trouver les produits parfaitement levés.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



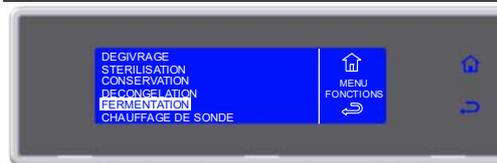
3. Sélectionner FUNCTIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FUNCTIONS



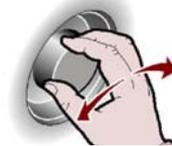
5. Sélectionner FERMENTATION en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la FERMENTATION



7. Sélectionner en tournant la molette:
 - FERMENTATION pour un cycle de levage direct
 - FERMENTATION CONTROLEE pour un cycle de levage programmé



8. Appuyer sur la molette pour activer le cycle sélectionné



Le cycle démarrera immédiatement avec les valeurs de date et heure programmées par le constructeur.

Une fois le cycle lancé, il est possible de modifier la date et l'heure de fin de cycle, mais seulement durant la première phase (maintien).

- Sélectionnez la date et l'heure, en tournant le bouton



- Appuyez sur le bouton pour entrer dans la modification des valeurs de date et heure



- Sélectionner la nouvelle valeur avec la molette



- Appuyer sur le bouton pour confirmer la nouvelle valeur et passer à la suivante



- Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



Pendant le cycle, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si les temps sont modifiés, la fin du cycle sera automatiquement recalculée.



9. Une fois le cycle terminé, une phase de conservation démarre automatiquement. Pendant la conservation, il est possible de:

- visualiser et modifier les paramètres par défaut en sélectionnant SET (voir pag.42)
- activer le dégivrage manuel, en sélectionnant 
- d'arrêter le cycle en sélectionnant STOP

Remarque: les paramètres modifiés seront enregistrés uniquement pour le cycle en cours. Si cela n'est pas nécessaire, le dégivrage manuel n'est pas effectué.



CHAUFFAGE DE SONDE

Le chauffage de la sonde à piquer est activé automatiquement, uniquement pour un cycle avec sonde et une température de sonde au cœur négative, après l'arrêt du cycle en cours en sélectionnant STOP puis l'ouverture de la porte par l'opérateur.

1. Attendre



2. Extraire la sonde



Il est toujours possible de démarrer manuellement la fonction.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



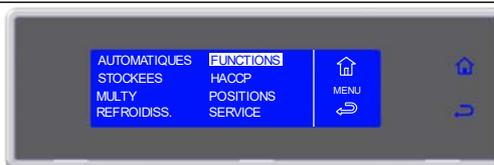
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner FONCTIONS en tournant la molette



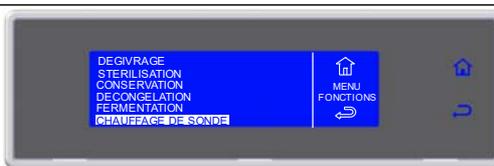
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section FONCTIONS



5. Sélectionner CHAUFFAGE DE SONDE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour confirmer la fonction sélectionnée



7. Attendre



8. Extraire la sonde



Si la température lue par le capteur cœur de la sonde n'est pas négative, la fonction ne sera pas activée.

1. Pas nécessaire



** VISUALISATION/MODIFICATION PARAMÈTRES CYCLE

1. Au cours du cycle, sélectionner SET, en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la liste des paramètres



3. Sélectionner le paramètre à modifier, en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour modifier la valeur



5. Sélectionner la nouvelle valeur, en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour confirmer la nouvelle valeur



7. Appuyer sur  pour sortir de la liste des paramètres



HACCP

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner HACCP en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section HACCP



5. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



AFFICHAGE PAR DATE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



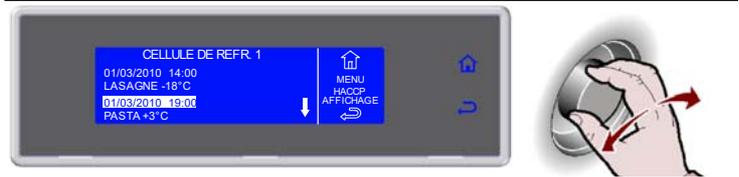
9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour afficher les cycles souhaités



11. Sélectionner le cycle à afficher



12. Appuyer sur la molette pour afficher le cycle sélectionné



13. La liste des paramètres s'affiche



AFFICHAGE PAR CYCLE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



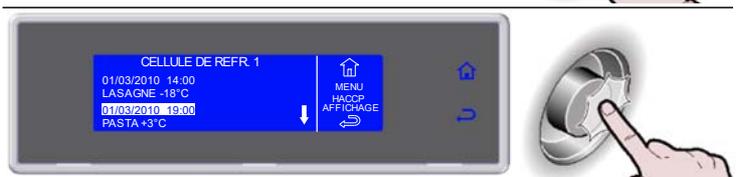
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour afficher le cycle sélectionné



11. La liste des paramètres s'affiche



IMPRESSION PAR DATE

NOTE: l'imprimante n'est pas fournie de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer
Brancher l'imprimante à l'arrière de l'appareil, en utilisant les connecteurs MATE-N-LOK présents sur le panneau électrique, identifiés par les lettres **R** (alimentation) et **S** (signal).

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



11. Impression en cours



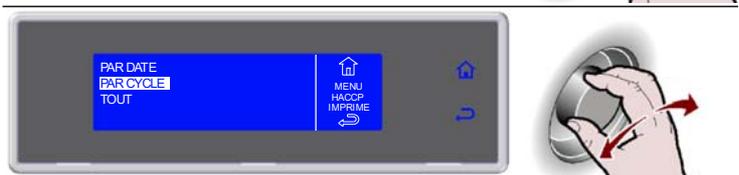
IMPRESSION PAR CYCLE

NOTE: l'imprimante n'est pas fournie de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer
Brancher l'imprimante à l'arrière de l'appareil, en utilisant les connecteurs MATE-N-LOK présents sur le panneau électrique, identifiés par les lettres **R** (alimentation) et **S** (signal).

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



12. Impression en cours



TOUT IMPRIMER

NOTE: l'imprimante n'est pas fournie de série; il s'agit d'un accessoire en option à installer
Brancher l'imprimante à l'arrière de l'appareil, en utilisant les connecteurs MATE-N-LOK présents sur le panneau électrique, identifiés par les lettres R (alimentation) et S (signal).

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour démarrer l'imprimante



10. Impression en cours



TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES PAR DATE

Insérer une clé USB (*non fournie*) dans le port USB "Type A" présent sur la protection du panneau électrique de l'appareil pour les mod. 10-20kg (pour accéder au port USB, voir paragraphe "ENTRETIEN PANNEAU ÉLECTRIQUE"). Mod.72-144kg sur le port USB est situé sur le tableau de bord.

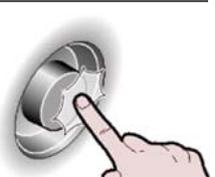
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie
La présence de la mémoire USB est contrôlée



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



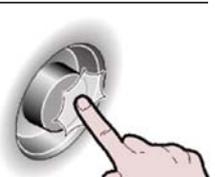
8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



11. Téléchargement des données en cours



TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES PAR CYCLE

Insérer une clé USB (*non fournie*) dans le port USB "Type A" présent sur la protection du panneau électrique de l'appareil pour les mod. 10-20kg (pour accéder au port USB, voir paragraphe "ENTRETIEN PANNEAU ÉLECTRIQUE"). Mod.72-144kg sur le port USB est situé sur le tableau de bord.

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie
La présence de la mémoire USB est contrôlée



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Sélectionner le cycle à afficher



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



12. Téléchargement des données en cours



TÉLÉCHARGEMENT DE TOUTES LES DONNÉES

Insérer une clé USB (*non fournie*) dans le port USB "Type A" présent sur la protection du panneau électrique de l'appareil pour les mod. 10-20kg (pour accéder au port USB, voir paragraphe "ENTRETIEN PANNEAU ÉLECTRIQUE"). Mod.72-144kg sur le port USB est situé sur le tableau de bord.

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie
La présence de la mémoire USB est contrôlée



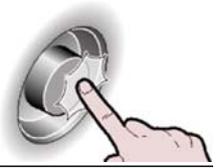
7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour télécharger les données



10. Téléchargement des données en cours



SUPPRESSION DES DONNÉES PAR DATE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Insérer la date en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



10. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



11. Suppression des données en cours



SUPPRESSION DES DONNÉES PAR CYCLE

6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



10. Appuyer sur la molette pour confirmer le cycle sélectionné



11. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



12. Suppression des données en cours

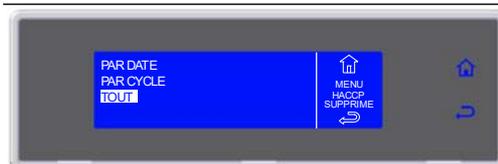


SUPPRESSION DE TOUTES LES DONNÉES

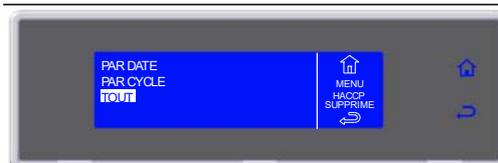
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



7. Sélectionner la fonction choisie en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour entrer dans la fonction choisie



9. Appuyer sur la molette pour démarrer la procédure



10. Suppression des données en cours



POSITIONS

LANGUE

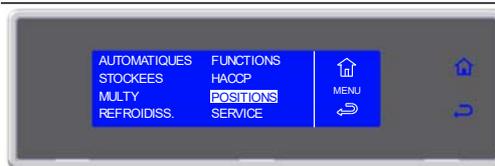
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



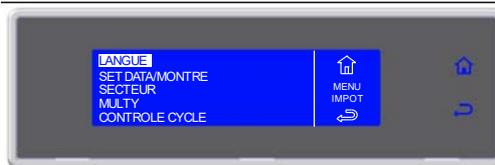
3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner LANGUE en tournant la molette



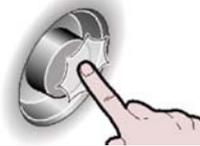
6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section LANGUE



7. Sélectionner la langue en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour confirmer la langue sélectionnée



SET DATA/MONTRE

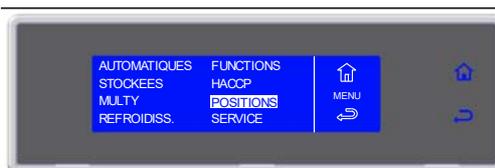
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner SET DATA/MONTRE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SET DATA/MONTRE



7. Sélectionner la nouvelle valeur en tournant la molette



8. Appuyer sur le bouton pour confirmer la nouvelle valeur et passer à la suivante



9. Sélectionner  pour confirmer et sortir de la fonction



SECTEUR

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner SECTEUR en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SECTEUR



7. Sélectionner le secteur desiré en tournant la molette



8. Appuyer sur la molette pour confirmer



MULTY

Le nombre de niveaux disponibles varie en fonction de l'appareil.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner MULTY en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MULTY



7. Sélectionner en tournant la molette le nombre de niveaux correspondant à l'appareil utilisé



8. Appuyer sur la molette pour confirmer



CONTROLE CYCLE - AUTO OU MANUEL

Il est possible de choisir de gérer le contrôle du cycle en modalité automatique (AUTO) ou en modalité manuelle (MANUEL) en choisissant entre l'option temps ou l'option avec sonde au cœur.
L'appareil gère par défaut le contrôle du cycle en modalité automatique (AUTO).

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner POSITIONS en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section POSITIONS



5. Sélectionner CONTROLE CYCLE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section CONTROLE CYCLE



7. Sélectionner la typologie de gestion du cycle souhaité



8. Appuyer sur la molette pour confirmer le choix



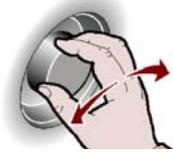
SERVICE

ALARMES

La présence d'une alarme activée est signalée par le bipueur et par l'affichage à l'écran de l'événement, alterné avec la page-écran de l'alarme en cours. La barre rgb devient jaune.
Les alarmes sont enregistrées dans une liste.

La présence d'une alarme enregistrée dans la liste est indiquée par le symbole .
Il est possible d'enregistrer un nombre max de 42 alarmes. Le dernier événement remplace le plus ancien.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner ALARMES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour afficher la liste ALARMES



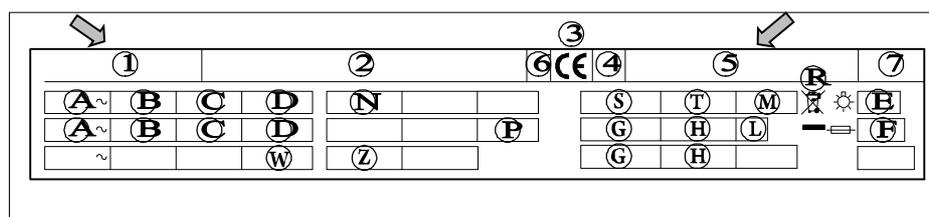
7. Afficher la liste des alarmes en tournant la molette



TABLEAU DES ALARMES

PANNE	CAUSE	SOLUTION
La carte écran ne s'allume pas	Pas d'alimentation électrique Fusible claqué Connexions desserrées	Vérifier le branchement au réseau électrique Remplacer les coupe-circuits (technique spécialisé) Vérifier le serrage des connexions
Le compresseur ne fonctionne pas	Pressostat de haute ou basse pression actionné Clicser actionné Le contacteur ne fonctionne pas Relais thermique compresseur actionné	Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé
Le compresseur fonctionne mais l'enceinte ne refroidit pas	Évaporateur plein de givre Pas de liquide réfrigérant Electrosoupape de refoulement qui ne fonctionne pas Le Condenseur est sale	Ouvrir la porte et lancer le cycle de dégivrage Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Nettoyer le condenseur
Les ventilateurs de l'évaporateur ne fonctionnent pas	Détérioration ou court-circuit des ventilateurs Micro porte interrompu	Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé
Les ventilateurs du condenseur ne fonctionnent pas	Pressostat en panne Ventilateur en panne Condenseur de démarrage en panne Non-consentement des télerupteurs du compresseur	Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé Appeler le service technique spécialisé
Non-dégivrage de l'évaporateur	Programmation de dégivrage incorrecte	Vérifiez la programmation du cycle de dégivrage
ALARME / SIGNAL	CAUSE	SOLUTION
Alarme de haute température (pendant la conservation)	Température cellule supérieure valeur réglée	Si la température ne rentre pas dans la normalité, intervention d'un technicien qualifié
Alarme de basse température (pendant la conservation)	Température cellule inférieure à la valeur réglée	Si la température ne rentre pas dans la normalité, intervention d'un technicien qualifié
Alarme de température limite (pendant la réfrigération / congélation)	Température cellule ou cœur supérieur à la valeur réglée	Si la température ne rentre pas dans la normalité, intervention d'un technicien qualifié
Alarme sonde chambre	Sonde cellule interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde évaporateur	Sonde évaporateur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde condenseur	Sonde condenseur interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme condenseur sale/nettoyer le condenseur	Condenseur sale	Nettoyer le condenseur
Alarme sonde cœur spillone	Sonde pointeau interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde sous-peau epingle	Sonde sous-cutanée à piquer interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde externe epingle	Sonde externe à piquer interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde tableau électrique	Sonde du tableau électrique interrompue	Appeler le service technique spécialisé
Alarme surchauffe tableau électrique	Température du tableau électrique supérieur à la valeur réglée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme de porte ouverte	Porte chambre de réfrigération rapide ouverte Micro porte en défaillance	Fermer la porte Appeler le service technique spécialisé
Alarme de BlackOut	Pas d'alimentation électrique	Dès que l'alimentation revient, vérifier la température maximale atteinte dans la cellule
Alarme de haute pression	Intervention du pressostat de température élevée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme de basse pression	Intervention du pressostat de faible température	Appeler le service technique spécialisé
Alarme surcharge compresseur	Relais thermique compresseur actionné	Appeler le service technique spécialisé
Alarme communication avec fiche tableau	Communication interrompue entre la carte du tableau et la carte de l'écran	Appeler le service technique spécialisé
Alarme EEPROM fiche display	Mémoire des données endommagée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme EEPROM fiche tableau	Mémoire des données endommagée	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde cœur epingle 1	Sonda spillone 1 interrotta	Appeler le service technique spécialisé
Alarme sonde cœur epingle 2	Sonda spillone 2 interrotta	Appeler le service technique spécialisé

Appeler le service après-vente si l'irrégularité de fonctionnement n'est pas éliminée en suivant les instructions ci-dessus. Dans ce cas n'effectuez plus d'opérations, surtout pour ce qui concerne les éléments électriques de l'appareil. Il faut préciser les lettres **1** et **5**, quand on appelle le service après-vente.



RESET ALARMES

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



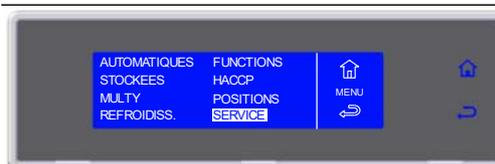
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner RESET ALARMES con la manopola



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section RESET ALARMES



7. Attendre



ENTREES SORTIES

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner ENTREES SORTIES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour afficher la liste ENTREES SORTIES



7. Sélectionner ↩ pour sortir de la visualisation



RETABLISSEMENT

Cette fonction permet de retourner aux paramètres d'origine.

ATTENTION : dans le cas d'une utilisation avec usagers de cette fonction, contacter le constructeur pour effectuer un réglage exacte des paramètres de configuration.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner RETABLISSEMENT en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section RETABLISSEMENT



7. Insérer de passe en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



Demander le mot de passe au service SERVICE

8. Appuyer sur la molette pour confirmer et entrer dans la section RETABLISSEMENT



PARAMETRES

ATTENTION: dans le cas d'une utilisation avec usagers de cette fonction, contacter le constructeur.

1. Sélectionner MENU en tournant la molette



2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



5. Sélectionner PARAMETRES en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section PARAMETRES



7. Insérer de passe en tournant la molette et en appuyant pour confirmer la valeur, puis passer à la valeur suivante jusqu'à ce que s'affiche EXÉCUTER



Demander le mot de passe au service SERVICE

8. Appuyer sur la molette pour confirmer et entrer dans la section PARAMETRES



ENTRETIEN

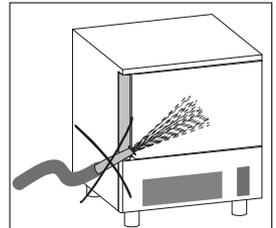
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ENCEINTE

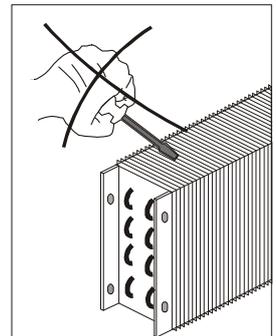
On doit nettoyer l'intérieur de l'enceinte de refroidissement rapide chaque jour.
L'enceinte et ses éléments sont conçus pour permettre de laver et nettoyer tous les éléments.
Avant le nettoyage on doit dégivrer l'appareil et enlever le bassin de décharge à l'intérieur de l'appareil.
Tournez l'interrupteur général en position OFF.
Nettoyez tous les éléments (en acier inox, chromés, en plastique ou vernis) avec de l'eau tiède et du détergent.
Ensuite rincez et essuyez soigneusement
N'utilisez pas de substances abrasives ou de solvants chimiques.



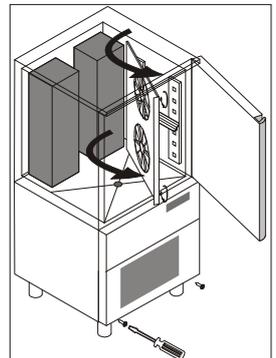
Ne pas laver l'appareil au jet d'eau à haute pression.



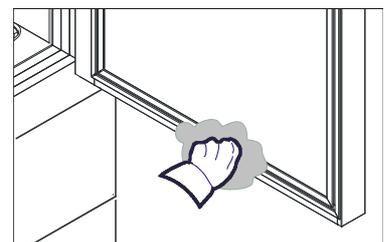
Ne pas utiliser des objets pointus ou des substances abrasives.



On peut nettoyer l'évaporateur à l'intérieur en desserrant les mottes et tournant le panneau de protection.



Il faut laver simplement avec de l'eau tiède le joint de la porte et l'essuyer soigneusement en le frottant avec un chiffon sec. Pendant les opérations de nettoyage il faut se protéger avec des gants.



La sonde doit être nettoyée à la main, avec de l'eau tiède et du détergent neutre ou des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90% ; la sonde doit être rincée avec de l'eau propre et une solution hygiénique. Ne pas utiliser des détergents à base de solvants (trichloréthylène etc.) ou poudres abrasives.

ATTENTION: la sonde ne doit pas être nettoyée avec de l'eau bouillante.

NETTOYAGE DU CONDENSEUR A AIR A

Pour le bon rendement du réfrigérateur, il faut nettoyer soigneusement le condenseur à air pour permettre à l'air de circuler librement à l'intérieur de l'appareil.

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées tous les 30 jours. Utilisez une brosse non-métallique pour éliminer la poussière et toutes substances sales des ailettes du condenseur.

L'accès au condenseur se fait par l'avant.

Décrocher la protection de devant en la tirant vers soi et en la tournant vers la droite.



ENTRETIEN ACIER INOX

L'appareil est construit en acier INOX AISI 304 .

Pour le nettoyage et l'entretien des parties en acier inox, tenez-vous à ce qui est spécifié ci-dessous, en tenant compte que la règle fondamentale est de garantir la non toxicité et le maximum d'hygiène des produits traités.

Ne pas utiliser d'eau de Javel. Avant d'utiliser n'importe quel produit détergent informez-vous toujours chez votre fournisseur habituel sur le produit détergent neutre le plus indiqué ne produisant pas de corrosions sur l'acier.

Avant d'utiliser tout produit détergent informez vous auprès de votre fournisseur sur le genre de détergent neutre sans chlore afin d'éviter des corrosions sur l'acier.

En cas de rayures sur les surfaces il est nécessaire de les polir avec de la laine d'ACIER INOX très fine ou une éponge abrasive synthétique fibreuse en frottant dans le sens du satinage.

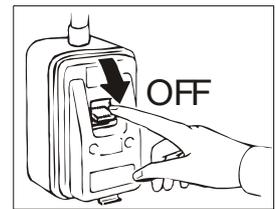
Attention: Pour le nettoyage de l'ACIER INOX n'utilisez jamais de pailles de fer et ne les laissez pas posées sur les surfaces de l'appareil car de légers dépôts ferreux pourraient rester sur les surfaces et provoquer des formations de rouille et compromettre l'hygiène.



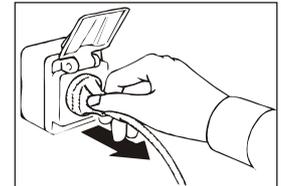
INTERRUPTION D'UTILISATION

En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil et pour le maintenir dans les meilleures conditions, agissez de la manière suivante:

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.



Enlevez la fiche de la prise.

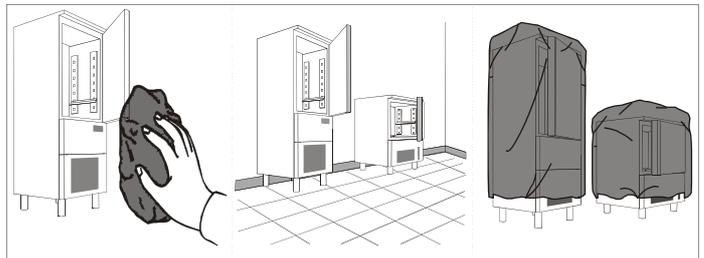


Videz l'appareil et nettoyez-le comme décrit au chapitre "NETTOYAGE".

Laissez la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Couvrez le groupe compresseur par une toile de nylon pour le protéger de la poussière.

Pour les appareils à unité séparée, au cas où l'on décidait d'enlever la tension, n'oubliez pas de porter l'interrupteur sur OFF également sur l'unité séparée.



ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Les informations et les instructions de cette section sont réservées au personnel spécialisé et autorisé à intervenir sur les composants de l'appareil.

ENTRETIEN DE LA CARTE VIDÉO ET DE L'ENCODEUR

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.
Enlevez la fiche de la prise.

Pour accéder à la carte vidéo et à l'encodeur:

Mod. 10Kg

Desserrer les deux vis fixant le plateau

Tourner le plan en débranchant l'adaptateur cordon d'alimentation



Desserrer les vis et retirer le couvercle pour accéder à la carte vidéo et le encodeur



Mod. 20Kg

Desserrer les vis sous le tableau des instruments.
Décrocher le tableau des instruments en le tirant à soi.

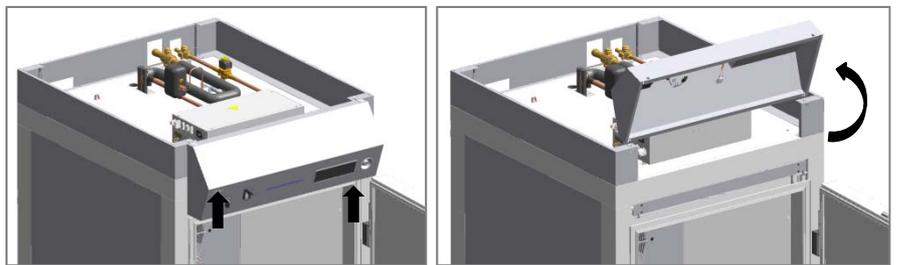


Desserrer les vis de la protection et la retirer le couvercle pour accéder la carte vidéo et le encodeur.



Mod. 72Kg

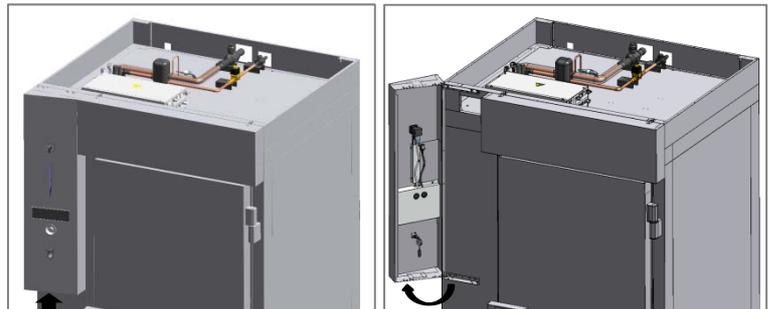
Desserrer les vis sous le tableau des instruments.
Tournez le tableau des instruments vers le haut.



Desserrer les vis de la protection et la retirer le couvercle pour accéder la carte vidéo et le encodeur.

Mod. 144Kg

Desserrer la vis sous le tableau des instruments.
Décrocher le tableau des instruments en la tirant vers soi et en la tournant vers la gauche.



Desserrer les vis de la protection et la retirer le couvercle pour accéder la carte vidéo et le encodeur.

ENTRETIEN DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

Portez l'interrupteur du courant en position OFF.
Enlevez la fiche de la prise.

Pour accéder au tableau électrique:

Mod. 10Kg

Décrocher la protection de devant en la tirant vers soi et en la tournant vers la droite.



Retirer les vis du panneau de fermeture.
Retirer le panneau de fermeture.



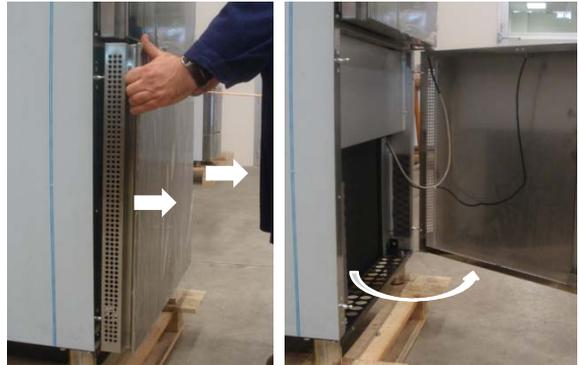
Retirer les vis de blocage du tableau électrique.

Déplacer le long du coulisseau le boîtier du tableau électrique.



Mod. 20Kg

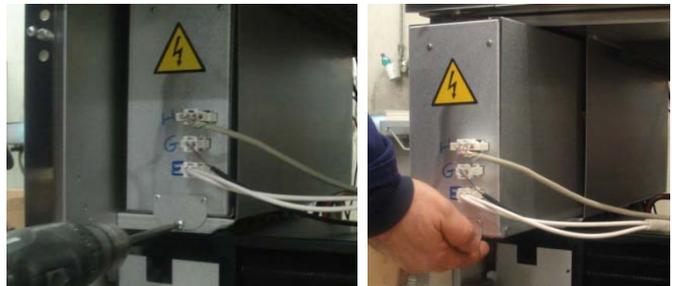
Décrocher la protection de devant en la tirant vers soi et en la tournant vers la droite.



Retirer les vis du panneau de fermeture.
Retirer le panneau de fermeture.

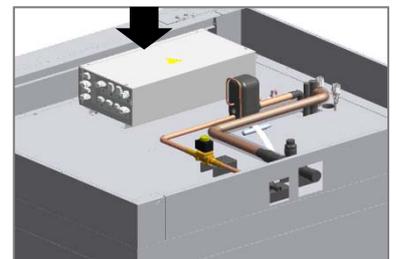


Retirer les vis de blocage du tableau électrique.
Déplacer le long du coulisseau le boîtier du tableau électrique.



Mod. 72Kg – 144Kg

A l'aide d'un outil enlever le couvercle du tableau électrique et accéder à ses composants en passant par la partie.



MISE À JOUR FIRMWARE (SOFTWARE) CARTES ÉLECTRONIQUES

Contrôler la version du firmware présente sur les cartes de l'appareil.

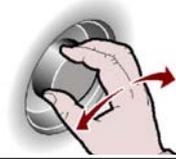
1. Sélectionner MENU en tournant la molette



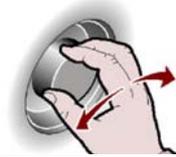
2. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section MENU



3. Sélectionner SERVICE en tournant la molette



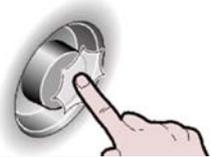
4. Appuyer sur la molette pour entrer dans la section SERVICE



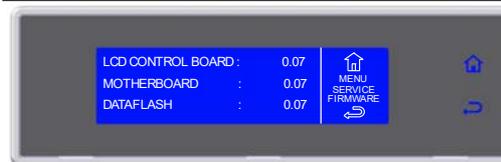
5. Sélectionner FIRMWARE en tournant la molette



6. Appuyer sur la molette pour afficher the FIRMWARE



7. Contrôler la version du firmware présente sur les cartes de l'appareil



PROCÉDURE DE MISE À JOUR

La procédure doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé

ATTENTION : cette fonction restaure uniquement les paramètres originaux, en conservant les cycles personnalisés, les données Haccp et les alarmes déjà mémorisées.

Pour mettre à jour le firmware (software) des cartes électroniques, il faut disposer d'un PC ou d'un système équivalent qui utilise Windows.

ATTENTION: Le microprocesseur de la carte afficheur ne gère pas directement le port USB.

Il faut se procurer un câble adaptateur RS232 et installer sur votre PC ou sur le système équivalent le pilote pour la conversion des données du RS232 à l'USB (accessoire disponible sur catalogue - KASW).



Pour la procédure, se référer au "**Guide pour la mise à jour du firmware des cartes électroniques**", présent parmi les pièces jointes du produit sur le site www.sagispa.it, dans le CD joint au KASW ou en contactant le SERVICE.

ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE CONDENSATION

Pour accéder à l'installation de condensation, retirer la grille de protection postérieure en desserrant les vis.



ENTRETIEN DE LA SONDÉ À COEUR

Tourner à gauche dévissant complètement le connecteur à débrancher le câble de la sonde à cœur.

Remplacer la sonde à cœur en vissant le connecteur à fond.



TABLE DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

	IF51M	IF101L	IF101S	IFR201R	IFR202R IFP202R
Capacité de cycle (réfrigération) [kg]	22	45	45	120	210
Température de réfrigération [°C]	+65 ÷ +10				
Temps de réfrigération [min]	120				
Consommation d'énergie (réfrigération) [kWh/kg]	0,084	0,126	0,126	0,107	0,110
Capacité de cycle (congélation) [kg]	13	27	27	72	144
Température de congélation [°C]	+65 ÷ -18				
Temps de congélation [min]	270				
Consommation d'énergie (congélation) [kWh/kg]	0,301	0,398	0,398	0,362	0,319
Fluide réfrigérant	R452A				
GWP	2141				
Charge de fluide réfrigérant [kg]	1,4	2	2	5	10

PLAQUETTE SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Le schéma électrique se trouve à la dernière page du manuel.

N°	DESCRIPTION	N°	DESCRIPTION
1	COMPRESSEUR	72	CARTE ELECTRONIQUE LCD
2	VENTILATEUR CONDENSATEUR	73	PORTE-FUSIBILE AVEC FUSIBILE UNIPOLAIRE
2A	VENTILATEUR CONDENSATEUR THERMOSTATÉ	75	ELETCTROVANNE
3	BORNIER	76	MICRO NTERRUPTEUR MAGNETIQUE
3A	BORNIER	77	SONDE CHAMBRE
3B	BORNIER	78	SONDE EVPAPORATEUR/DEGIVRAGE
9	VENTILATEUR EVAPORATEUR 1 VITESSE	79A	SONDE A COEUR POINTEAU MULTIPOINT
20	RESISTANCE ANTICONDENSATION PORTE	79B	RESISTANCE SONDE MULTIPOINT
21	RESISTANCE DEGIVRAGE	80	RESISTANCE PTC POUR CARTER COMPRESSEUR
21A	RESISTANCE DEGIVRAGE	86	SONDE CONDENSATEUR
25	TRANSFORMATEUR	87	CONDENS. DE MARCHE POUR VENT. COND.
56	FILTRE	97A	MODULE PARTIEL VENT. EVAP.
65	CONTACTEUR	102	THERMOSTAT BIMÉTALLIQUE DE SÉCURITÉ
66	RELAIS THERMIQUE	122	LAMPES LED
67	CONDENS. DE MARCHE POUR VENT. EVAP.	127	CARTE CONTRÔLEUR RGB
67A	CONDENS. DE MARCHE POUR VENT. EVAP.	128	CARTE PANNEAU USB
69	BORNE DE MISE À TERRE	129	CARTE ENCODEUR
70	PRESSOSTAT DE SECUR. À PRESSION ELEVEE		
71	CARTE ELECTRONIQUE TABLEAU ÉLECTRIQUE		