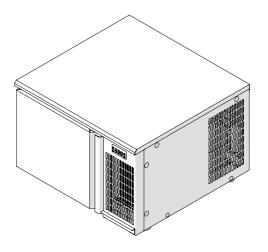


# CELLULE DE REFROIDISSEMENT BFC2/3





FR

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

# BFC2/3

Cellule de refroidissement, 3 clayettes GN 2/3 (354 x 325 mm)



# CONVIENT AU REFROIDISSEMENT RAPIDE DES **ALIMENTS SUIVANTS** PRÉPARATIONS TRAITEUR POISSON NIN VIANDE PAIN **PÂTISSERIE** CRÈME GLACÉE **FONCTIONS** VENTILATION **TEMPS** REFROIDISSEMENT RAPIDE DÉGIVRAGE SURGÉLATION SIGNAL ACOUSTIQUE SONDE À CŒUR

	SUNDE A CIEUN
	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Version	<ul> <li>Numérique</li> <li>Avec groupe incorporé (CG)</li> <li>Liquide de refroidissement R290 (sur demande)</li> </ul>
Type de réfrigération	<ul> <li>Ventilée (V)</li> </ul>
Température de fonctionnement	• +3 °C / -18 °C / -40 °C
Dimensions	L 660 x P 640 x H 420 mm
Dimensions de la cellule	L 340 x P 363 x H 270 mm
Équipement de série	<ul> <li>Sonde de température de la cellule</li> <li>Sonde à cœur</li> <li>3 paires de guides</li> </ul>



# 1. INFORMATIONS PRÉALABLES GÉNÉRALES

Merci d'avoir acheté notre équipement.

Lire attentivement ce manuel avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien et/ou avant d'utiliser l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les ruptures, les accidents ou inconvénients dus au non-respect et à la nonapplication des instructions contenues dans de ce manuel.

#### 1.1. OBJECTIF DU DOCUMENT

Le **Manuel d'Utilisation et d'Entretien** représente le document de référence, rédigé par le Fabricant de l'appareil, il s'adresse aux opérateurs et au personnel spécialisé qui utiliseront l'appareil en question pendant tout son cycle de vie.

L'objectif de ce document est de fournir les informations pour utiliser correctement l'appareil, à partir de son installation jusqu'à son élimination, il attire l'attention sur les dangers pouvant découler d'une mauvaise utilisation et en tenant compte du comportement inapproprié raisonnablement prévisible de l'opérateur.

### 1.2. FOURNITURE ET CONSERVATION

Le manuel est au format électronique.

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tous les utilisateurs pour toute consultation future. En cas de cession ou de vente de l'appareil, ce manuel doit être remis au nouvel utilisateur afin de l'informer sur la procédure d'installation, l'utilisation et les consignes de sécurité.

## 1.3. NOTES DE CONSULTATION

SYMBOLE	ТҮРЕ	DESCRIPTION
-	TEXTE EN GRAS	Souligne quelques phrases et références significatives dans le texte.
$\triangle$	SIGNAL DE DANGER GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Met en évidence les risques pour la santé et la sécurité du personnel autorisé et/ou les risques d'endommagement ou de dysfonctionnement de la machine.
	SIGNAL D'INTERDICTION GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Souligne l'interdiction d'accomplir une action.
	SIGNAL D'OBLIGATION GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Indique une prescription (obligation d'effectuer une action).
i	INFORMATION	Rapporte les informations pertinentes.



## 1.4. RECUEIL RÉGLEMENTAIRE

L'appareil a été conçu conformément au recueil réglementaire décrit dans la déclaration de conformité qui accompagne le produit et à la plaque d'identification apposée sur l'appareil en question, en plus des exigences téléchargeables directement sur le site institutionnel du Fabricant.

## 1.5. GARANTIE

Les conditions de garantie prévues par la loi sont applicables. Si l'équipement s'avère défectueux, veuillez contacter le centre de service agréé ou le revendeur le plus proche.

Pour la réparation de l'équipement, il faut envoyer la documentation suivante :

- Numéro de série
- Copie de la facture indiquant la date d'achat de l'équipement
- · Description de la panne.



# 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens dus au non-respect des consignes suscitées ou résultant d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



Cet équipement professionnel ne peut être utilisé et nettoyé que par des personnes ayant atteint la majorité (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par la réglementation locale) ayant des conditions psychophysiques normales et ayant reçu une formation adéquate en matière de protection de la santé et sécurité sur le lieu de travail.



#### **AVERTISSEMENT**

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.



#### AVERTISSEMENT

Cet équipement contient des réfrigérants hydrocarbonés inflammables et explosifs.



#### **AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie ou d'explosion. La machine contient un liquide de refroidissement inflammable. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'équipements susceptibles de provoquer des incendies et des explosions. N'utiliser que des équipements qui ne produisent pas d'étincelles pour les zones Ex. Ne pas percer les tuyaux du liquide de refroidissement.



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'explosion. La machine contient un liquide de refroidissement inflammable. Consulter les fiches de données de sécurité du liquide de refroidissement avant de travailler sur l'équipement.



#### **AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie ou d'explosion. La machine contient un liquide de refroidissement inflammable. Suivre les instructions de manipulation données.



#### **AVERTISSEMENT**

Danger de coupure. Le profil de la porte présente des arêtes vives. Utiliser la poignée pour fermer l'équipement.



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'entretien.



Le personnel technique qualifié doit couper le courant électrique et mettre à la terre l'ensemble de l'équipement avant d'effectuer des travaux d'entretien. Il doit utiliser des vêtements, des chaussures et des équipements ESD capables de dissiper lentement les charges électrostatiques et de ne pas en produire.



Lors du chargement du liquide de refroidissement inflammable, les exigences de la fiche de données de sécurité de la substance doivent être strictement respectées.





Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.



Il est strictement interdit d'apporter toute modification à l'appareil.



Ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

#### 2.1. OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS

#### 2.1.1. OBLIGATIONS

- Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'installation (voir le chapitre « INSTALLATION »)
- Toute la zone autour de l'appareil doit être dégagée et propre.
- Laisser libre tout le périmètre de l'équipement afin que l'air puisse circuler.
- N'utiliser que des récipients pour aliments.
- Attendre que la température programmée soit atteinte avant de charger le produit dans l'appareil.
- Placer un panneau de danger d'inflammabilité sur le lieu de travail.

#### 2.1.2. INTERDICTIONS

- Ne pas installer l'appareil si des dommages ont été constatés à la réception
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plan de travail ou comme plateau de support.
- Ne pas modifier et altérer, en aucune façon, l'appareil.
- Ne pas déposer ou conserver des liquides ou des matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'appareil, ou à l'intérieur ou à proximité immédiate.
- Ne pas placer de matériel (boîtes ou autres) sur l'équipement.
- Ne pas manipuler l'appareil en le prenant par la poignée. Saisissez-le par les côtés.
- Ne pas placer l'équipement directement exposé au soleil et à toute autre forme de rayonnement thermique.
- Ne pas placer l'équipement dans un local présentant une humidité relative élevée (formation de condensation).
- Ne pas placer l'appareil dans une niche fermée ou contre le mur.
- Ne pas obstruer les prises d'air.
- Ne pas régler les températures plus basses que celles autorisées
- Ne pas endommager et ne pas plier les ailettes de l'évaporateur et les tuyaux du liquide de refroidissement
- Ne pas stocker de médicaments, de sang et de produits sanguins dans l'équipement
- Dans cet appareil, ne pas conserver de substances explosives telles que des récipients sous pression avec un propulseur inflammable
- Ne pas stocker de produits chimiques et inflammables
- Ne pas poser de casseroles, de produits et d'objets chauds sur ou à proximité de l'appareil.



# 3. DESCRIPTION ET IDENTIFICATION

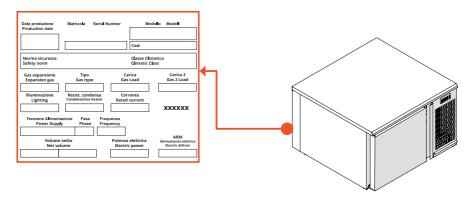
### 3.1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'équipement. Elle contient les éléments suivants :

- Numéro de série
- · Caractéristiques typologiques/fonctionnelles
- Données de la certification et du marquage.



Ne pas retirer la plaque d'identification et/ou la remplacer par d'autres plaques. Contactez le fabricant en cas de besoin.





La plaque signalétique peut changer en fonction du pays de destination de l'équipement.



### 3.2. UTILISATION PRÉVUE

Cet équipement est un **CELLULE DE REFROIDISSEMENT** à usage professionnel. Il permet de refroidir rapidement des produits alimentaires préalablement cuits.

Il fonctionne dans les modes suivants :

- Refroidissement positif de la température = jusqu'à +10 °C/ +3 °C
- Refroidissement négatif ou congélation = jusqu'à -18 °C/ -40 °C.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.



Ne pas utiliser cet appareil pour le refroidissement rapide de produits autres que ceux prévus.



Ne pas utiliser de récipients sous pression contenant un gaz propulseur inflammable dans l'équipement.

#### 3.3. DESCRIPTION

L'équipement a une structure interne et externe en acier inoxydable. Le fond extérieur est en acier galvanisé.

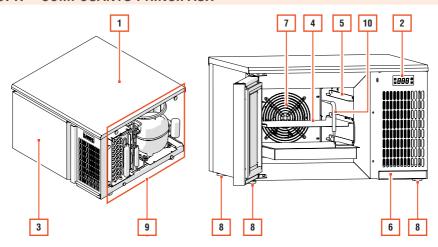
Il est doté d'une isolation de 40 mm en résines de polyuréthane.

Il est équipé d'un câble d'alimentation.

L'isolation est fabriquée sans utiliser de CFC dangereux pour l'environnement.



## 3.4. COMPOSANTS PRINCIPAUX



POS.	ÉLÉMENT	REMARQUES
1	STRUCTURE	
2	TABLEAU DE COMMANDE	
3	PORTE AVEC POIGNÉE	
4	ÉTAGÈRE	
5	SUPPORT D'ÉTAGÈRE	
6	BAC DE RÉCUPÉRATION DES CONDENSATS AMOVIBLE	
7	GROUPE ÉVAPORATEUR	Fourni avec les éléments suivants :  Ventilateur Résistance
8	PIEDS	
9	UNITÉ RÉFRIGÉRANTE	Fourni avec les éléments suivants :  Compresseur  Condensateur  Sonde de température de la cellule  Ventilateur
10	SONDE À CŒUR	

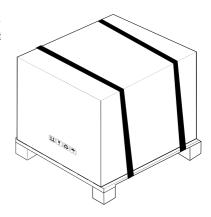


# 4. RÉCEPTION ET MANUTENTION

## 4.1. RÉCEPTION DE L'APPAREIL

L'équipement est livré sur une palette emballée dans du carton cerclé.

Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.



#### 4.1.1. MANUTENTION AVEC L'EMBALLAGE



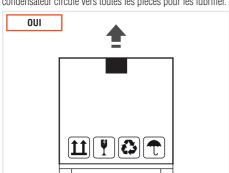
Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.

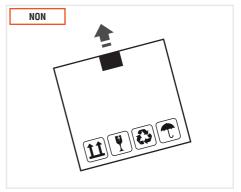


Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.

Il faut manutentionner l'emballage toujours en position verticale (voir les instructions sur l'emballage).

Si l'emballage est incliné, attendre au moins 8 heures avant de commencer. De cette façon, l'huile contenue dans le condensateur circule vers toutes les pièces pour les lubrifier.







#### 4.1.2. RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET CONTRÔLE

Pour le retrait de l'emballage :

ÉTAPE OPÉRATION IMAGE 1 Retirer les feuillards. 2 Retirer le carton d'emballage. Soulever l'équipement pour le retirer de la palette. Placer l'équipement à l'endroit prévu. 3 Remarque : il faut 2 opérateurs pour soulever et manipuler l'équipement manuellement. Retirer les films protecteurs qui protègent l'acier (à 4 l'extérieur et à l'intérieur).



#### Conserver la palette d'emballage.

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage, contrôler la présence de toute éventuelle anomalie.

Si des anomalies sont constatées, ne pas installer l'équipement. Contactez votre revendeur ou votre centre de service agréé dans les 8 jours suivant la date d'achat.



#### 4.1.3. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les matériaux utilisés pour les emballages sont recyclables et doivent être collectés.



Séparer les divers matériaux constituant l'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation.

### 4.2. MANUTENTION

#### 4.2.1. DIVISION DES VERSIONS ET DES POIDS POUR LA MANUTENTION

VERSION	TAILLE DE L'EMBALLAGE	POIDS BRUT
ATT02	L 715 x P 725 x H 590 mm	56 kg

#### 4 2 2 OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Avant d'effectuer toute opération de manutention de l'appareil, lire attentivement les instructions.



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en viqueur.



Déplacer l'équipement en le maintenant toujours en position verticale. Ne pas incliner l'équipement.

Le levage et la manutention doivent être effectués par 2 opérateurs.

Soulever l'équipement manuellement, en le saisissant à la base.

Si l'appareil est incliné, attendre au moins 8 heures avant de le mettre en marche. De cette façon, l'huile contenue dans le condensateur circule vers toutes les pièces pour les lubrifier.



#### ATTENTION

Lors de la manipulation, veillez à ne pas endommager l'appareil lui-même, les personnes, les animaux et/ou les objets se trouvant à proximité immédiate.



#### ATTENTION

Ne pas tirer l'appareil par la poignée d'ouverture de la porte pour le déplacer.



## 5. INSTALLATION



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'installation de l'équipement.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en viqueur.



Ne pas installer ni utiliser l'équipement dans des environnements, des lieux ou des zones classés ATEX.

#### 5.1. LOCAL D'INSTALLATION

#### 5.1.1. CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION



L'appareil ne doit pas être installé à l'extérieur et directement exposé aux agents atmosphériques.

Le local d'installation doit être une pièce dont la température et l'humidité sont adéquates et contrôlées afin d'éviter les dysfonctionnements et la condensation.

Respecter les conditions environnementales admissibles indiquées :

	CONDITIONS AMBIANTES ADMISSIBLES
Température ambiante	max 30 °C
Humidité de l'air	max 60 %

Ne pas utiliser l'appareil en dehors des conditions d'utilisation et de fonctionnement autorisées.



Ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'air de refoulement et de retour de l'équipement.



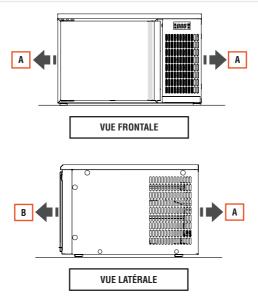
Placer l'appareil loin des sources de chaleur et des flammes nues.



## 5.1.2. DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et donc une bonne circulation de l'air, respectez les distances de sécurité minimales par rapport aux parois latérales, aux autres appareils et/ou aux sources de chaleur.

	DISTA	ANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ
Α	Latérale / Arrière / Supérieure	10 cm
В	Côté de porte	Distance égale à la longueur de l'ouverture de la porte





## 5.2. POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS

Placer l'appareil parfaitement à plat, afin qu'il puisse fonctionner correctement, que l'eau de condensation provenant du processus de dégivrage puisse s'écouler correctement et qu'il n'y ait pas de vibrations bruyantes du moteur.

Pour la mise en place et le réglage des pieds de l'équipement :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Placer l'équipement sur une surface horizontale.	1 1
2	Régler (si nécessaire) la hauteur des pieds à vis.	
3	Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.	
4	Vérifier le bon positionnement du bac d'évacuation de l'eau de condensation et de son drain d'évacuation.	<b>4 F</b>

## 5.3. ÉVACUATION DE L'EAU DE CONDENSATION

L'équipement dispose d'un bac pour recueillir l'eau de condensation. Retirer le bac à la fin du dégivrage manuel avec la porte ouverte.



## **6.** BRANCHEMENTS

#### 6.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux de connexion sur l'équipement.



Le raccordement électrique doit être effectué conformément au recueil légal et aux réglementations applicables dans le pays où l'équipement est installé.

#### 6.1.1. BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Reportez-vous au schéma électrique de l'appareil.

Pour effectuer un branchement électrique correct :

- Mettre en place un disjoncteur différentiel
- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles de la plaque signalétique. Une variation ± 10 % de la tension nominale est admissible.
- Raccorder l'équipement à une installation de mise à la terre efficace. Vérifier le fonctionnement et la déclaration de conformité conformément au recueil réglementaire du pays d'installation.
- Installer un interrupteur bipolaire de sectionnement avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en amont de la prise.
   Ce commutateur est obligatoire lorsque la charge dépasse 1000 watts ou lorsque l'équipement est connecté directement sans l'utilisation d'une fiche. Il doit donc être placé à proximité immédiate de l'équipement afin d'être bien visible par le personnel en cas d'entretien.
- Vérifier que la section du câble d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'équipement.

Il est obligatoire, selon la loi, de brancher l'équipement à une installation de mise à la terre efficace, déclaré et vérifié par les autorités compétentes.

Ne pas brancher la fiche électrique de l'appareil sur une rallonge et/ou un réducteur.

Procéder comme suit :

#### ÉTAPE ACTION

Brancher la fiche d'alimentation à la prise murale.



1

#### AVERTISSEMENT

Danger électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le.

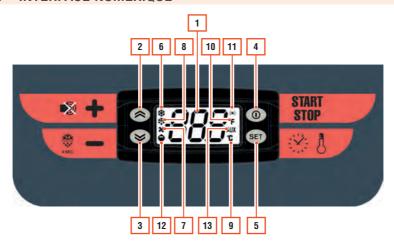


Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de branchements incorrects, non réalisés dans les règles de l'art ou par du personnel technique non qualifié et autorisé.



# 7. PANNEAU DE COMMANDE

## 7.1. INTERFACE NUMÉRIQUE



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
1	:888:	DISPLAY	Affiche les paramètres de fonctionnement de l'équipement.
2	2	HAUT	Presser et relâcher Défile dans le menu. Augmente la durée ou la température du cycle sélectionné.
			<b>Si le signal acoustique est activé</b> Mise en sourdine du signal acoustique (à la première pression).
3	0	BAS	Presser et relâcher Défile dans le menu. Diminue la durée ou la température du cycle sélectionné.
			<b>Presser pendant au moins 4 s</b> Démarrage du dégivrage manuel (en laissant l'équipement en veille).
		① DÉMARRAGE / ARRÊT	<b>Presser et relâcher</b> Début/arrêt du cycle sélectionné.
4	0		Presser pendant au moins 4 s Active la fonction Veille (avec les cycles de refroidissement rapide arrêtés).
5	set	RÉGLER (ENTER)	<b>Presser et relâcher</b> Sélection du cycle de refroidissement rapide.



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
6		LED du compresseur	<ul> <li>Allumée en permanence : compresseur activé.</li> <li>Clignotante : retard, protection ou activation bloquée.</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
7	98	LED des ventilateurs	<ul> <li>Allumée en permanence : ventilateurs d'évaporateur en marche.</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
8	*	LED defrost (dégivrage)	<ul> <li>Allumée en permanence : dégivrage activé.</li> <li>Clignotante : activation manuelle ou via entrée numérique.</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
9	°C	LED degrés centigrades	<ul> <li>Allumée en permanence : lorsque l'instrument affiche des températures (en degrés Celsius).</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
10	۴	LED degrés fahrenheit	<ul> <li>Allumée en permanence : lorsque l'instrument affiche des températures (en degrés Fahrenheit).</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
11	((•))	LED d'alarme	<ul> <li>Allumée en permanence : présence d'une alarme.</li> <li>Clignotante : alarme mise en sourdine.</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
12	•	LED de la tirelire	<ul> <li>Allumée clignotante : refroidissement rapide en cours.</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>
13	AUX	LED aux	<ul> <li>Allumée en permanence : conservation en cours.</li> <li>OFF : dans tous les autres cas.</li> </ul>

### **7.1.1. ALARMES**

Les alarmes présentes sont celles liées aux sondes. Elles ne sont affichées que lorsque l'affichage de la sonde relative est requis.

CODES	DESCRIPTION DE L'ALARME
Pr	Erreur générique ou interne des sondes.
Pr1	Erreur de la sonde de la cellule.
Pr2	Erreur de la sonde à cœur.
PnS	La sonde à cœur n'est pas insérée correctement.



Si un refroidissement rapide est en cours et qu'une erreur de sonde à cœur (Pr2) se produit, le cycle passe en mode temporisé tandis que l'affichage de l'erreur demeure.



## 7.2. CARACTÉRISTIQUES DE L'INTERFACE EN FONCTION DU CYCLE

Les commandes de l'interface prennent des caractéristiques qui dépendent du cycle de fonctionnement de l'équipement.

PHASE D'ARRÊT	
AFFICHAGE DE L'ÉCRAN	L'écran affiche le temps (en minutes) si un cycle temporisé est sélectionné, ou la température de la sonde à aiguille en °C pour un cycle de sonde.
	Le symbole 🚱 allumé indique la sélection d'un cycle négatif.
	La touche (set) permet de sélectionner le cycle de refroidissement rapide.
	En appuyant sur la touche  pendant 4 secondes, l'appareil se met en mode veille.
FONCTIONNALITÉS DES COMMANDES	Une simple pression sur la touche  permet de démarrer ou d'arrêter le cycle sélectionné.
OOMWANDEO	Appuyer sur les touches 🖒 et 🕥 permet de modifier la durée ou la température du cycle sélectionné.
	Si le signal acoustique est activé, la première pression sur la touche 😞 fai taire le signal acoustique.
PHASE DE REFROIDISSEMENT	RAPIDE
	L'écran affiche le temps restant (en minutes) si un cycle temporisé est sélectionne ou la température de la sonde à aiguille en °C pour un cycle de sonde.
AFFIGUAÇE DE UÉODAN	Sur le côté droit de l'écran, le symbole 🌨 clignote, indiquant que le cycle de refroidissement rapide est en cours.
AFFICHAGE DE L'ÉCRAN	Toutes les 2 minutes, l'écran fait défiler « <b>freezer</b> » pour un refroidissemen positif et « <b>chiller</b> » pour un refroidissement négatif, et le temps écoulé clignote
	Si la porte est ouverte (le contact n'est pas fermé), l'écran affiche « <b>PAP</b> » pou indiquer qu'elle est ouverte.
	En appuyant sur la touche 🔊, la température de la cellule s'affiche.
FONCTIONNALITÉS DES	Appuyer sur la touche affiche le temps écoulé depuis le début de refroidissement rapide pendant 5 secondes.
COMMANDES	Si le signal acoustique est activé, la première pression sur la touche 🔊 fai taire le signal acoustique.
	Une simple pression sur la touche $\bigcirc$ met fin au cycle de refroidissemen rapide/conservation.



## 7.3. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

Pour le réglage des paramètres de fonctionnement de l'équipement, via le panneau de commande :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer simultanément sur les touches 🐟 et 🍛 pendant au moins 4 secondes. L'écran affiche « <b>ABB</b> ».
	Remarque : l' appareil doit être éteint/en veille.
2	Appuyer sur la touche 🚥. Le numéro du paramètre lui-même apparaît sur l'afficheur (par ex. « <b>P00</b> »).
3	Utiliser les touches 🐟 et 🕙, pendant que le numéro est affiché, pour passer au paramètre suivant/précédent.
4	Appuyez à nouveau sur la touche 🚥 pour modifier le paramètre sélectionné.
	Remarque: pour modifier le paramètre, utiliser les touches 🐟 et 🍛 (se reporter au tableau ci-dessous).

### 7.3.1. TABLEAU DES PARAMÈTRES

CODE	DESCRIPTION	DÉF.	MIN.	MAX	UNITÉ
PO	Durée du son du signal acoustique :  • 0 = désactivé. L'augmentation de P0 se fait par pas d'unité.	10	0	60	sec.
P1	Présence de la porte :  • 0 = porte absente ;  • 1 = porte présente.	1	0	1	-
P2	Ventilateur en refroidissement rapide :  • 0 = en parallèle avec le compresseur ;  • 1 = toujours activé.	1	0	1	-
Р3	Activation de la sonde à cœur.	1	0	1	-
P4	Activation d'un refroidissement rapide négatif.	1	0	1	-
P5	Activer le dégivrage :  • 0 = désactivé ;  • 1 = ventilateur ON compresseur OFF avec porte ouverte;  • 2 = résistances ON ventilateur et compresseur OFF;  • 3 = gaz chaud compresseur ON vanne ouverte (ON).	1	1	3	-
P6	Arrête les applications avec la porte ouverte :  0 = Compresseur + Ventilateurs ;  1 = Ventilateurs.	1	0	1	-
P7	Heures d'intervalle de dégivrage.	5	0	1	-
P8	Hystérésis de régulation.	3	1	20	°C
P9	Protection du compresseur OFF/ON (également valable lors de la réinitialisation).	2	0	99	min.
P10	Protection du compresseur ON/ON.	3	0	99	min.
P11	Durée de dégivrage en minutes.	10	0	99	min.



CODE	DESCRIPTION	DÉF.	MIN.	MAX	UNITÉ
P12	Durée de l'égouttage.	3	0	99	min.
P13	Réglage de la sonde à cœur pour refroidissement rapide positif.	3	-50	99	°C
P14	Réglage de la sonde à cœur pour refroidissement rapide négatif.	-18	-50	99	°C
P15	Réglage de la sonde à cœur pour refroidissement rapide intense.	-35	-50	99	°C
P16	Réglage de la cellule pour refroidissement rapide positif.	-2	-50	99	°C
P17	Réglage de la cellule pour refroidissement rapide négatif.	-35	-50	99	°C
P18	Réglage de la cellule pour refroidissement rapide intense.	-40	-50	99	°C
P19	Réglage de la cellule pour refroidissement rapide infini.	-45	-50	99	°C
P20	Réglage de la cellule pour conservation positive.	0	-50	99	°C
P21	Réglage de la cellule pour conservation négative.	-25	-50	99	°C
P22	Réglage de la cellule pour conservation intense	-35	-50	99	°C
P23	Réglage de la cellule pour conservation infinie.	-50	-50	99	°C
P24	Durée du refroidissement rapide positif temporisé (configurable).	90	0	999	min.
P25	Durée du refroidissement rapide négatif temporisé (configurable).	270	0	999	min.
P26	Durée maximale de refroidissement rapide positif conformément à la norme :  • 0 = désactivé.	90	0	999	min.
P27	Durée maximale de refroidissement rapide négatif par rapport à la norme :  • 0 = désactivé.	270	0	999	min.
P28	Durée maximale de refroidissement rapide négatif profond :  • 0 = désactivé.	0	0	999	min.
P29	Durée maximale de refroidissement rapide négatif infini :  • 0 = désactivé.	0	0	999	n
P30	Temps de fonctionnement du compresseur avec porte ouverte (min).	3	0	999	n
P31	Affichage de la température :  • 0 = Centigrades ;  • 1 = Fahrenheit.	0	0	1	n
P32	Affichage de l'état de veille :  • 0 = veille ;  • 1 = OFF.	2	0	2	n
P33	Différence entre la sonde à cœur et la cellule supérieure à.	5	0	100	°C



## 8. UTILISATION

Avant d'utiliser l'équipement, vérifier qu'il est en parfait état. En cas d'anomalies, mettre l'appareil hors service et contacter le Service d'assistance technique.



#### ATTENTION

Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'air de refoulement et de retour à l'intérieur de l'équipement ne soient pas obstruées.

#### 8.1. VÉRIFICATIONS AVANT L'UTILISATION



Seul le personnel technique spécialisé doit procéder à la mise en service initiale de l'équipement.

Avant la mise sous tension, vérifier que :

- les surfaces de l'appareil et tout autour sont sèches
- L'équipement se trouve dans une position parfaitement plane et nivelée
- Les paramètres de fonctionnement ont été réglés (voir le chapitre « PANNEAU DE COMMANDE »).
- · L'interrupteur principal est en position « 0-OFF »
- Aucun contact direct ou indirect ne soit présent avec des pièces électriques sous tension



Ne pas effectuer les opérations en ayant les mains mouillées ou humides.

Nettoyer soigneusement l'équipement et ses composants avant de charger le produit (voir le chapitre « NETTOYAGE »).

### 8.2. MISE EN MARCHE



Ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

Pour la mise en marche de l'équipement :

#### ÉTAPE ACTION

1

Appuyer sur la touche .

Remarque: l'équipement s'allume.



## 8.3. CHARGE DU PRODUIT À REFROIDIR RAPIDEMENT



Charger un maximum de 1 kg sur chaque étagère. La charge doit être répartie uniformément sur l'étagère.



Pré-refroidir la cellule avant de commencer le cycle de refroidissement rapide positif ou négatif.



Pour un refroidissement rapide correct, ne pas introduire de produits chauds. Attendre que le produit refroidisse avant de le placer à l'intérieur de l'équipement.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'équipement, charger le produit en prenant soin de respecter les exigences suivantes :

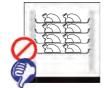
EXIGENCE IMAGE

Ne pas faire se chevaucher les produits à refroidir rapidement





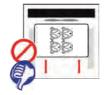
Maintenir un espace d'au moins 70 mm entre les clayettes contenant le produit à refroidir rapidement, afin de permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur de la cellule de l'équipement.





Placer les clayettes près de l'évaporateur.

Diviser la distance entre les clayettes en espaces égaux.







N'ouvrir la porte que le temps nécessaire au chargement et au déchargement des produits à l'intérieur de l'équipement.



#### 8.4. REFROIDISSEMENT RAPIDE DU PRODUIT

Ce qui suit est purement indicatif. La responsabilité des processus de refroidissement rapide incombe uniquement à l'utilisateur de l'équipement, qui doit se conformer aux réglementations locales et aux manuels de bonnes pratiques (GHP) qui lui sont applicables. Le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels et corporels.

En application de la norme ISO 22042, le fabricant garantit :

- Un refroidissement rapide positif de 65 °C à + 10 °C en moins de 120 min
- Un refroidissement rapide négatif de 65 °C à 18 °C en moins de 270 min



avec la charge déterminée dans le document de Déclaration de consommation d'énergie disponible sur le site officiel.

À la fin de la phase de refroidissement rapide positif, on passe automatiquement en mode conservation à une température comprise entre 0 °C et +3 °C, et l'indication « AUX » clignote.

À la fin de la phase de refroidissement rapide négatif, on passe automatiquement en mode conservation à une température comprise entre -22 °C et -25 °C, et l'indication « AUX » cliquote.

Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le cycle de refroidissement rapide pour respecter les durées indiquées.

#### 8.4.1. MESURE DE LA TEMPÉRATURE

Lorsque l'épaisseur du produit le permet, utiliser la sonde de température à cœur pour connaître la température exacte atteinte au cœur du produit.

Ne pas interrompre le cycle de refroidissement rapide avant d'avoir atteint la température de +3 °C en refroidissement rapide positif et de -18 °C en refroidissement rapide négatif.



#### 8.4.2. MODALITÉS DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les modes de refroidissement rapide sont les suivants :

- **TEMPORISÉ** si vous connaissez la durée de refroidissement rapide du produit à refroidir
- AVEC SONDE À CŒUR à insérer au cœur du produit.

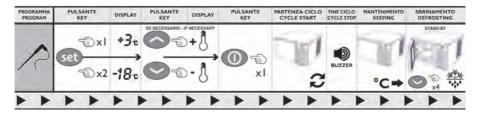
TYPE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	TYPE DE CYCLE	TYPE DE PRODUIT	CYCLE AU CŒUR DU PRODUIT
POSITIF	Pour tous les aliments denses ou volumineux		+ 3 °C MAX 90 min
	À pleine vitesse	Pour tous les aliments denses ou volumineux	Jusqu'à -18 °C
NÉGATIF	Vitesse réduite	Produits délicats, légumes, crèmes, desserts à manger à la cuillère, petits produits	(240 minutes)



### 8.4.3. CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC SONDE À CŒUR

Pour effectuer le cycle de refroidissement rapide avec une sonde à cœur, procéder comme décrit ci-dessous :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur la touche $\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$
2	Si nécessaire, utiliser les touches 🐟 et 🕙 pour régler la température du cycle de refroidissement rapide.
3	Appuyer sur la touche op pour lancer le cycle.
4	Lorsque le cycle est terminé (lorsque le signal acoustique commence à sonner), l'appareil passe automatiquement à la phase de conservation.
	Remarque : le signal acoustique peut être mis en sourdine à l'aide de la touche 🗨.
5	Pour interrompre le cycle, appuyer sur la touche ①.





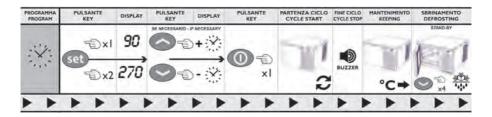
Si, au début d'un refroidissement rapide avec sonde, l'erreur « PnS » apparaît après 5 minutes, replacer la sonde d'une manière plus appropriée. Sinon, le refroidissement rapide se poursuivra dans le temps.



### 8.4.4. CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE TEMPORISÉ

Pour effectuer le **cycle de refroidissement rapide temporisé**, procéder comme décrit ci-dessous :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur la touche set du panneau de commande pour sélectionner les durées standards (90 ; 270).
2	Si nécessaire, utiliser les touches 🐟 et 🕙 pour régler la durée du cycle de refroidissement rapide.
3	Appuyer sur la touche op pour lancer le cycle.
4	Lorsque le cycle est terminé (lorsque le signal acoustique commence à sonner), l'appareil passe automatiquement à la phase de conservation.
	<b>Remarque</b> : le signal acoustique peut être mis en sourdine à l'aide de la touche .
5	Pour interrompre le cycle, appuyer sur la touche .





#### 8.4.5. DURÉES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE



Ce qui suit est purement indicatif. La responsabilité des processus de refroidissement rapide incombe uniquement à l'utilisateur de l'équipement, qui doit se conformer aux réglementations locales et aux manuels de bonnes pratiques (GHP) qui lui sont applicables. Le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels et corporels.

En application de la norme ISO 22042, le fabricant garantit :

- Un refroidissement rapide positif de 65 °C à + 10 °C en moins de 120 min
- Un refroidissement rapide négatif de 65 °C à 18 °C en moins de 270 min

avec la charge déterminée dans le document de Déclaration de consommation d'énergie disponible sur le site officiel.

ENTRÉES         Béchamel         61         4 cm         70 minutes         POSITIF           Bouillon de viande         71         6-7 cm         90 minutes         POSITIF           Cannelloni au four         4 Kg         3-4 cm         40 minutes         POSITIF           Minestrone de légumes         51         5 cm         90 minutes         POSITIF           Pâtes fraîches         1 kg         5 cm         30 minutes         NÉGATIF           Sauce bolognaise et tomate         5 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           Soupe aux haricots         5 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           Soupe de poisson         4 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           Soupe de poisson         4 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           VIANDE ET VOLAILLE         VIANDE ET VOLAILLE         VIANDE ET VOLAILLE         POSITIF         Bœuf braisé         7 Kg         10 cm         90 minutes         POSITIF           Bœuf braisé         7 Kg         15 cm         90 minutes         POSITIF           Bœuf bouilli         6 kg         12-18 cm         90 minutes         POSITIF           Bût de bœuf         4 Kg         4 Cm	ALIMENT	CHARGE MAXIMALE	ÉPAISSEUR DU PRODUIT	DURÉE DE REFROIDISSE- MENT RAPIDE	CYCLE UTILISÉ
Bouillon de viande         7 I         6-7 cm         90 minutes         POSITIF           Cannelloni au four         4 Kg         3-4 cm         40 minutes         POSITIF           Minestrone de légumes         5 I         5 cm         90 minutes         POSITIF           Pâtes fraîches         1 kg         5 cm         90 minutes         NÉGATIF           Sauce bolognaise et tomate         5 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           Soupe aux haricots         5 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           Soupe de poisson         4 Kg         5 cm         90 minutes         POSITIF           VIANDE ET VOLAILLE         Rôti de porc         7 Kg         10 cm         90 minutes         POSITIF           Bœuf braisé         7 Kg         15 cm         90 minutes         POSITIF           Bœuf bouilli         6 kg         12-18 cm         90 minutes         POSITIF           Bût de bœuf         4 Kg         10-15 cm         80 minutes         POSITIF           POISSON         Mérou entier cuit au four         3 kg         5-10 cm         90 minutes         POSITIF           Cigales de mer         2 kg         3 cm         25 minutes         POSITIF </th <th>ENTRÉES</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th>	ENTRÉES				
Cannelloni au four4 Kg3-4 cm40 minutesPOSITIFMinestrone de légumes5 I5 cm90 minutesPOSITIFPâtes fraîches1 kg5 cm30 minutesNÉGATIFSauce bolognaise et tomate5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe aux haricots5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe de poisson4 Kg5 cm90 minutesPOSITIFVIANDE ET VOLAILLEVIANDE ET VOLAILLEVIANDE ET VOLAILLEPOSITIFBœuf braisé7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONPOISSON90 minutesPOSITIFMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Béchamel	6 I	4 cm	70 minutes	POSITIF
Minestrone de légumes5 I5 cm90 minutesPOSITIFPâtes fraîches1 kg5 cm30 minutesNÉGATIFSauce bolognaise et tomate5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe aux haricots5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe de poisson4 Kg5 cm90 minutesPOSITIFVIANDE ET VOLAILLERôti de porc7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Bouillon de viande	71	6-7 cm	90 minutes	POSITIF
Pâtes fraîches1 kg5 cm30 minutesNÉGATIFSauce bolognaise et tomate5 kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe aux haricots5 kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe de poisson4 kg5 cm90 minutesPOSITIFVIANDE ET VOLAILLEVIANDE ET VOLAILLERôti de porc7 kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kg3 cm25 minutesPOSITIFSalade de poisson4 kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautées4 kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Cannelloni au four	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSITIF
Sauce bolognaise et tomate5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe aux haricots5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe de poisson4 Kg5 cm90 minutesPOSITIFVIANDE ET VOLAILLERôti de porc7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFCigales de poisson4 Kg3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Minestrone de légumes	5 I	5 cm	90 minutes	POSITIF
Soupe aux haricots5 Kg5 cm90 minutesPOSITIFSoupe de poisson4 Kg5 cm90 minutesPOSITIFVIANDE ET VOLAILLEVIANDE ET VOLAILLERôti de porc7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Pâtes fraîches	1 kg	5 cm	30 minutes	NÉGATIF
Soupe de poisson4 Kg5 cm90 minutesPOSITIFVIANDE ET VOLAILLEVIANDE ET VOLAILLERôti de porc7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Sauce bolognaise et tomate	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
VIANDE ET VOLAILLERôti de porc7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESLÉGUMES4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Soupe aux haricots	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Rôti de porc7 Kg10 cm90 minutesPOSITIFBœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Soupe de poisson	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Bœuf braisé7 Kg15 cm90 minutesPOSITIFBœuf bouilli6 kg12-18 cm90 minutesPOSITIFBlanc de poulet5 Kg4-5 cm30 minutesPOSITIFRôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESLÉGUMES4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	VIANDE ET VOLAILLE				
Bœuf bouilli 6 kg 12-18 cm 90 minutes POSITIF  Blanc de poulet 5 Kg 4-5 cm 30 minutes POSITIF  Rôti de bœuf 4 Kg 10-15 cm 80 minutes POSITIF  POISSON  Mérou entier cuit au four 3 kg 5-10 cm 90 minutes POSITIF  Cigales de mer 2 kg 3 cm 25 minutes POSITIF  Moules emballées sous vide 2 kg max 3-4 cm 20 minutes POSITIF  Salade de poisson 4 Kg 3-4 cm 30 minutes NÉGATIF  Poulpe bouilli 5 Kg - 60 minutes POSITIF  Ragoût de seiches 4 Kg 4-5 cm 60 minutes POSITIF  LÉGUMES  Carottes sautées 4 Kg 40-50 mm 60 minutes POSITIF	Rôti de porc	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSITIF
Blanc de poulet 5 Kg 4-5 cm 30 minutes POSITIF  Rôti de bœuf 4 Kg 10-15 cm 80 minutes POSITIF  POISSON  Mérou entier cuit au four 3 kg 5-10 cm 90 minutes POSITIF  Cigales de mer 2 kg 3 cm 25 minutes POSITIF  Moules emballées sous vide 2 kg max 3-4 cm 20 minutes POSITIF  Salade de poisson 4 Kg 3-4 cm 30 minutes NÉGATIF  Poulpe bouilli 5 Kg - 60 minutes POSITIF  Ragoût de seiches 4 Kg 4-5 cm 60 minutes POSITIF  LÉGUMES  Carottes sautées 4 Kg 40-50 mm 60 minutes POSITIF	Bœuf braisé	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIF
Rôti de bœuf4 Kg10-15 cm80 minutesPOSITIFPOISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Bœuf bouilli	6 kg	12-18 cm	90 minutes	POSITIF
POISSONMérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Blanc de poulet	5 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSITIF
Mérou entier cuit au four3 kg5-10 cm90 minutesPOSITIFCigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMES4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Rôti de bœuf	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSITIF
Cigales de mer2 kg3 cm25 minutesPOSITIFMoules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	POISSON				
Moules emballées sous vide2 kgmax 3-4 cm20 minutesPOSITIFSalade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Mérou entier cuit au four	3 kg	5-10 cm	90 minutes	POSITIF
Salade de poisson4 Kg3-4 cm30 minutesNÉGATIFPoulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Cigales de mer	2 kg	3 cm	25 minutes	POSITIF
Poulpe bouilli5 Kg-60 minutesPOSITIFRagoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Moules emballées sous vide	2 kg	max 3-4 cm	20 minutes	POSITIF
Ragoût de seiches4 Kg4-5 cm60 minutesPOSITIFLÉGUMESCarottes sautées4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Salade de poisson	4 Kg	3-4 cm	30 minutes	NÉGATIF
LÉGUMES4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIFChampignons sautés4 Kg40-50 mm60 minutesPOSITIF	Poulpe bouilli	5 Kg	-	60 minutes	POSITIF
Carottes sautées     4 Kg     40-50 mm     60 minutes     POSITIF       Champignons sautés     4 Kg     40-50 mm     60 minutes     POSITIF	Ragoût de seiches	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIF
Champignons sautés   4 Kg   40-50 mm   60 minutes   POSITIF	LÉGUMES				
	Carottes sautées	4 Kg	40-50 mm	60 minutes	POSITIF
Courgettes sautées 3 kg 40-50 mm 90 minutes POSITIF	Champignons sautés	4 Kg	40-50 mm	60 minutes	POSITIF
<u> </u>	Courgettes sautées	3 kg	40-50 mm	90 minutes	POSITIF



ALIMENT	CHARGE MAXIMALE	ÉPAISSEUR DU PRODUIT	DURÉE DE REFROIDISSE- MENT RAPIDE	CYCLE UTILISÉ
PÂTISSERIE/DESSERTS				
Pudding à la vanille et au chocolat	6 I	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Crème anglaise	3	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Crème pâtissière	3	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Panna cotta (portion individuelle)	3	6 cm	60 minutes	POSITIF
Parfait	3 kg	4-6 cm	50 minutes	POSITIF
Tiramisu	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSITIF

## 8.5. DÉGIVRAGE

#### 8.5.1. DÉGIVRAGE MANUEL

Le dégivrage de l'appareil se fait en mode manuel.

Effectuer le dégivrage en laissant la porte ouverte ou la porte fermée. En cas de dégivrage porte fermée, il faudra plus de temps.

## Pour effectuer un dégivrage manuel:

1

Laisser la touche enfoncée pendant 4 secondes.

Remarque : l' appareil doit être éteint/en veille.



ÉTAPE ACTION

À la fin du dégivrage, vider le bac de récupération des condensats.

#### ARRÊT/VEILLE 8.6.

Pour arrêter l' équipement :

#### ÉTAPE ACTION

1

Laisser la touche enfoncée.

Remarque: l'équipement s'éteint.



## 9. NETTOYAGE

### 9.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE



#### **AVERTISSEMENT**

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.



#### AVERTISSEMENT

Danger électrique. Ne pas utiliser de jets d'eau et/ou de lances à haute pression pour laver les parties internes et externes de l'équipement.



#### **AVERTISSEMENT**

Ne pas endommager le circuit du fluide réfrigérant.

Le premier nettoyage de l'équipement doit être effectué par un personnel spécialisé.

Respecter les indications suivantes :

- Nettoyer régulièrement les surfaces de l'équipement, afin d'éviter la détérioration des matériaux de l'équipement.
- Utiliser de l'eau tiède avec des détergents non agressifs en ayant soin d'essuyer les parties humides à l'aide d'un chiffon doux.
- Effectuer un nettoyage périodique au moins quotidien de la zone de chargement afin d'éviter le développement et l'accumulation de bactéries.
- Effectuer au moins un nettoyage interne par mois si l'équipement est utilisé pour le refroidissement rapide de produits congelés.
- Ne pas utiliser de jets d'eau pour laver les parties internes de l'appareil.
- Ne pas diriger les jets d'eau sur les pièces électriques
- Ne pas utiliser d'outils en métal dur pour éliminer le givre qui pourrait s'être formé.



Utiliser des gants de travail pour effectuer les opérations de nettoyage.



Ne pas utiliser des détergents contenant du chlore ou leurs solutions diluées, de la soude caustique, des détergents abrasifs, de l'acide muriatique, de la javel ou d'autres produits qui pouvant rayer.



Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'équipement.



## 9.2. TABLEAU DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE

Le tableau énumère un certain nombre d'opérations d'entretien à effectuer selon les délais recommandés.

			FRÉQUENCE		
OPÉRATION	QUOTIDIENNE	HEBDOMA- DAIRE	MENSUELLE	TOUS LES 6 MOIS	ANNUELLE
Nettoyage à l'intérieur					
Nettoyage de la zone de chargement	Nettoyage de la zone de chargement ■				
Nettoyage de la sonde à cœur ■					
Nettoyage externe					
Nettoyage du bac de récupération des condensats		-			

## 9.3. NETTOYAGE GÉNÉRAL

Effectuer le nettoyage général de l'équipement en utilisant un chiffon doux et des produits nettoyants non agressifs.

## 9.4. NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Nettoyer périodiquement le condensateur pour assurer son bon fonctionnement.

Utiliser un jet d'air soufflant de l'intérieur vers l'extérieur de l'unité. Si cela n'est pas possible, utiliser une brosse à poils longs sur l'extérieur du condensateur.



Ne pas utiliser de jets d'eau.



## 9.5. NETTOYAGE DE LA SONDE À CŒUR

Laver la sonde à aiguille avec de l'eau et une solution désinfectante.



# 10. ENTRETIEN



#### **AVERTISSEMENT**

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer les travaux d'entretien.



L'entretien de l'équipement ne doit être effectué que par un personnel technique agréé.

## 10.1. ENTRETIEN ORDINAIRE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil au fil du temps, il faut effectuer des contrôles et des entretiens périodiques/ préventives.

#### 10.1.1. CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS

Le tableau ci-dessous énumère une série de contrôles et d'interventions à effectuer selon un calendrier recommandé.

		FRÉQU	JENCE	
OPÉRATION	HEBDOMA-	MENSUELLE	TOUS LES 6	ANNUELLE
	DAIRE		MOIS	
Vérifier que les joints des portes et que la porte se ferment correctement.		•		
Vérifier qu'il n'y ait aucune fuite de liquide de refroidissement et que le système réfrigérant fonctionne correctement.				
Le contrôle des fuites de gaz réfrigérant doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé, conformément aux réglementations locales.				•
Vérifier que l'état d'entretien de l'installation électrique soit effectué en toute sécurité.				



### 10.2. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

L' **entretien extraordinaire** comprend les opérations de révision, de réparation, de rétablissement des conditions normales de fonctionnement ou le remplacement d'un composant en panne, défectueux ou usé.

#### 10.2.1. REMPLACEMENT DU MOTO-VENTILATEUR



Pour le remplacer, contactez votre Revendeur ou un Centre d'assistance agréé.

### 10.2.2. REMPLACEMENT DE L'UNITÉ RÉFRIGÉRANTE

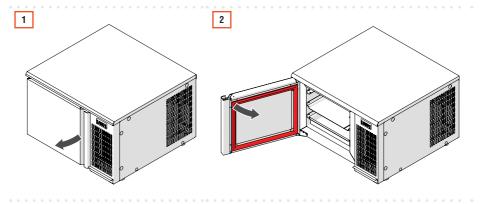


Pour le remplacer, contactez votre Revendeur ou un Centre d'assistance agréé.

#### 10.2.3. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

Pour effectuer le remplacement du joint d'étanchéité de la porte, procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte de l'équipement.
2	Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint d'étanchéité et le retirer de son logement.
3	Remplacer le joint d'étanchéité par un joint ayant les mêmes caractéristiques.
4	Fermer la porte de l'équipement.





# 11. DIAGNOSTIC

## 11.1. ALARMES

MESSAGE	CAUSE	TYPE D'ERREUR	SOLUTIONS
Pr	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Erreur générique ou interne des sondes.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
Pr1	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Erreur de la sonde de la cellule.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
	Vérifier que tous les fils du bornier sont branchés.	Erreur de la sonde à cœur.	Si le fil est détaché, le réinsérer dans la pince et serrer la vis.
	Temps de refroidissement rapide trop longs.  Défaut de maintien des aliments à la fin du cycle de refroidissement rapide.	Vérifier que l'évaporateur ne soit pas obstrué par du givre.	Laisser la porte ouverte pendant au moins 15 minutes pour permettre au givre de fondre.
Pr2		Vérifiez que vous avez chargé le produit correctement et sans excès.	Alléger la charge des bacs ou des clayettes.
PTZ		Vérifier que le ventilateur interne de la cellule tourne.	Contacter l'assistance.
		Veillez à ce que la température du laboratoire ne soit pas excessivement élevée et que l'humidité soit importante.	Contacter l'assistance.
			Contacter l'assistance.
PAP	Porte ouverte.	Porte ouverte.	Vérifier que la porte est correctement fermée.
SnP	Vérifier l'insertion correcte de la sonde.	Sonde non introduire.	Introduire la sonde plus profondément ou continuer le refroidissement rapide temporisé.



## 12. MISE HORS SERVICE ET ÉLIMINATION

## 12.1. LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période (plus de 2-3 semaines) :

ÉTAPE	ACTION
1	Débrancher l'alimentation électrique.
2	Effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE »).
3	Couvrir l'équipement avec une bâche.

## 12.2. ÉLIMINATION



Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil, tels que les lampes, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques et tout autre matériel électrique, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur chaque pays.

Ne pas disperser les matériaux dans l'environnement.

En outre, tous les matériaux constituant le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc, le verre, etc., doivent être recyclés et/ou éliminés conformément aux procédures de la réglementation en vigueur.

L'élimination non autorisée ou incorrecte de l'équipement entraîne l'application des sanctions prévues par les réglementations légales en vigueur dans le pays d'installation.

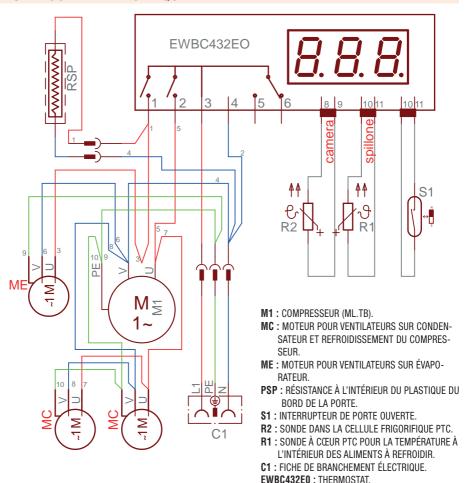
Ne pas jeter le liquide de refroidissement et l'huile dans l'environnement.

Rendre inutilisable l'appareil destiné à l'élimination en retirant les câbles de l'alimentation électrique.

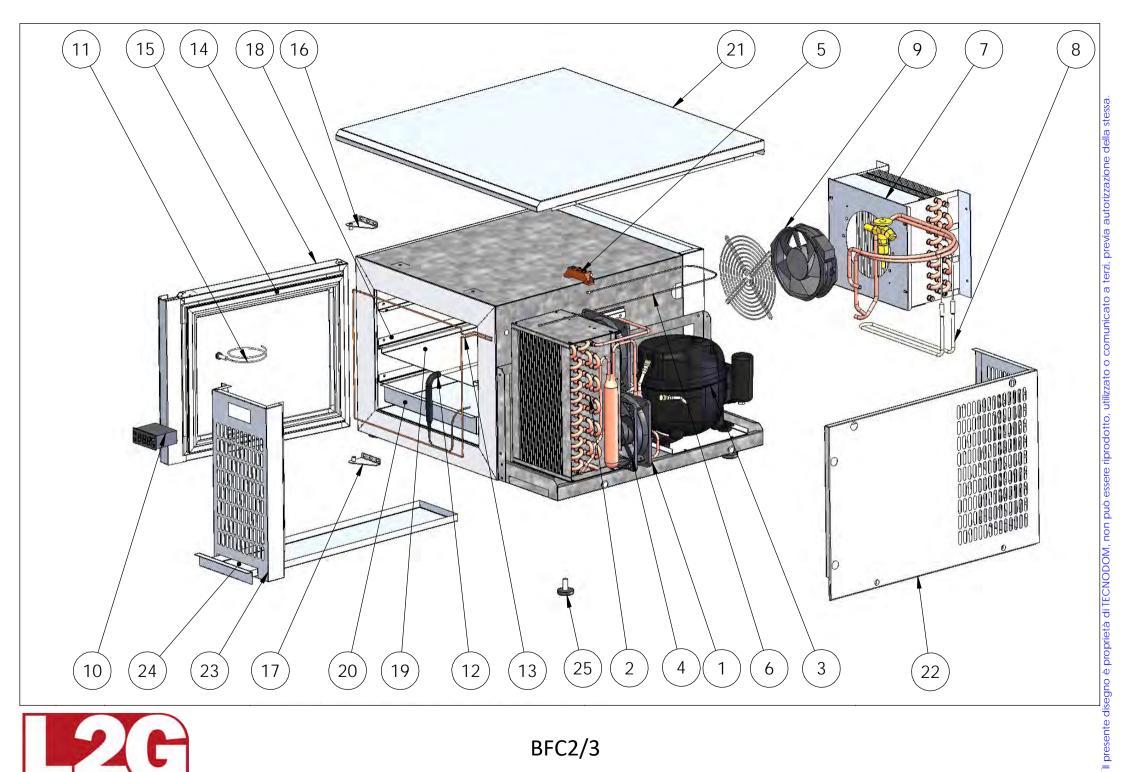


# 13. ANNEXES

## 13.1. SCHÉMA ÉLECTRIQUE









N°	REF	NOM	QTT
1	VXAB000035	GROUPE LOGE COMPLET	1
2	VXAB000010	CONDENSATEUR GN-2SU3	1
3	VXAC000011	COMPRESSEUR LBP R507A	1
4	VXAC000021	VENTILATEUR 150X150 H 50 85°C PROV	2
5	VXAC000014	BORNIER À 3 CONNECTEURS FASTON POUR HAUTES TEMPÉRATURES	1
6	VXAC000013	SONDE DE TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE	1
7	VXAB000013	ÉVAPORATEUR COMPLET AVEC VANNE	1
8	VXAB000012	RÉSISTANCE DE DÉGIVRAGE	1
9	VXAC000010	VENTILATEUR D'ÉVAPORATEUR	1
10	VXAC000003	INSTRUMENT EW432	1
11	VXAC000006	CONTACT MAGNÉTIQUE	1
12	VXAC000018	SONDE À PIC TPE 1,8M XHP-2	1
13	VXAB000009	RÉSISTANCE DE BORD DE PORTE	1
14	VXAB000034	PORTE COMPLÈTE DEUX-TIERS 2V	1
15	VXAB000024	JOINT DE PORTE	1
16	VXAB000020	SUPPORT SUPÉRIEUR DE PORTE	1
17	VXAB000021	SUPPORT INFÉRIEUR DE PORTE	1
18	VXAB000016	GLISSIERES	6
19	VXAB000001	PLAQUE GN 2/3	1
20	VXAB000022	PLAQUE GN 2 SUR 3	1
21	VXAB000023	COUVERCLE	1
22	VXAB000006	PROTECTION LATÉRALE	1
23	VXAB000018	PROTECTION FRONTALE PORTE-INSTRUMENT	1
24	VXAB000008	BAC RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION AMOVIBLE	1
25	VXAC000002	PIED NOIR H10-D35 - VIS M10	4

