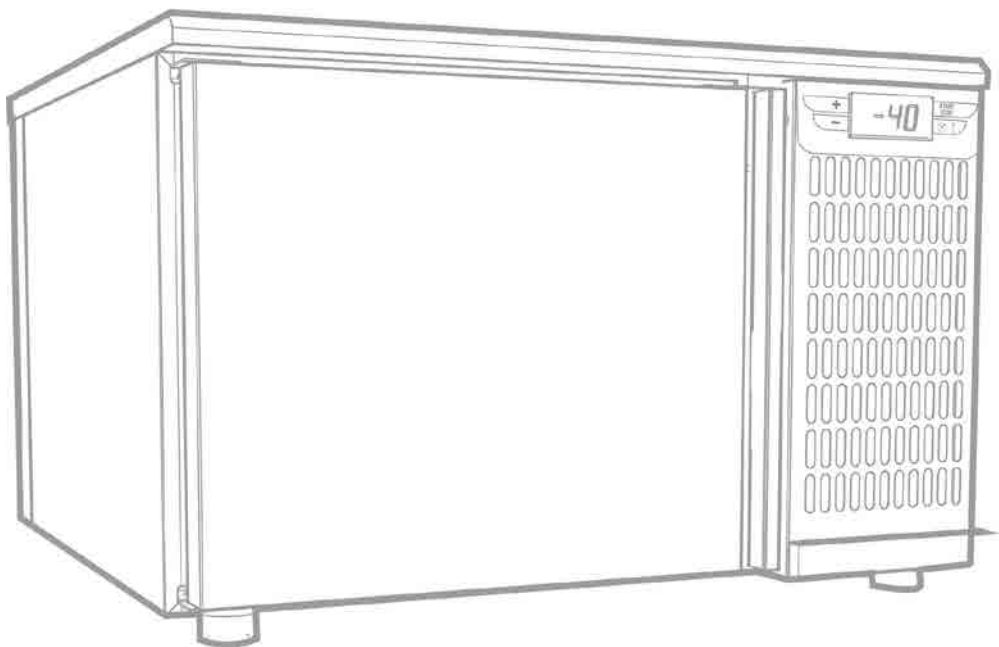


# ATTILA®

GN2/3



NOTICE D'UTILISATION **FR**




**ATTENTION  
LIRE L'INSTRUCTION**
**Bienvenue**

Le producteur vous remercie pour avoir choisi un des produits de notre gamme.

Nous vous invitons à lire très attentivement ce manuel : ceci garantira une utilisation optimale de votre armoire réfrigérée.

**Traduction de la notice originale**

**FRANCAIS - RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques**

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.

**CLASSE CLIMATIQUE : 5** (température ambiante +40°C; humidité 40%)

**CHARGEMENT MAXIMUM: à distribuer uniformément sur chaque clayette 6 kg.**

⚠ Toutes les opérations ordinaires et extraordinaires, soit du meuble que du monobloc réfrigérant ou de l'unité de condensation doivent être faites avec l'unité à l'arrêt, en déconnectant la tension. Il est rappelé que tels opérations de nettoyage doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

⚠ Faites attention à ne pas endommager les ailettes (ne pas les plier), et des tubes du liquide de refroidissement de l'évaporateur.










⚠ Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.

⚠ Toutes les opérations de installation manutention et de réparation doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, quoiqu'il en soit, par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout risque.

⚠ Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.

⚠ Toutes les interventions d'entretien, de nettoyage et de réparation doivent être effectuées quand l'appareil est éteint et hors tension.

	Led Compresseur		Led Farenight				
	Led Fan		Led Alarm	UP	DOWN	STAND-BY ESC	SET ENTER
	Led Dégivrage.		Led salvadanaio				
	Led gradi centigradi.	AUX	Led aux	MISE À LA TERRE		ATTENTION	

<b>INTRODUCTION</b>	<b>PAG.48</b>
<b>USAGE DU MANUEL</b>	<b>Pag.48</b>
<b>CONSERVATION DU MANUEL</b>	<b>Pag.48</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<b>PAG.49</b>
<b>I POSITIONNEMENT DE LA CELLULE</b>	<b>PAG.50</b>
1.1 <b>TRANSPORT</b>	<b>Pag.50</b>
1.2 <b>DÉCHARGEMENT CELLULE / DIMENSION / POIDS</b>	<b>Pag.50</b>
1.3 <b>EMBALLAGE</b>	<b>Pag.50</b>
1.4 <b>EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS</b>	<b>Pag.50</b>
1.5 <b>POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS</b>	<b>Pag.51</b>
1.6 <b>INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU POINT DE VENTE</b>	<b>Pag.51</b>
1.7 <b>DISTANCE MINIMUM DE LA CELLULE AU MUR</b>	<b>Pag.52</b>
1.8 <b>CELLULE AVEC UNITÉ RÉFRIGÉRANTE INCORPORÉE</b>	<b>Pag.52</b>
<b>2 CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMBLACEMENT</b>	<b>PAG.53</b>
2.1 <b>PUISSANCE ÉLECTRIQUE</b>	<b>Pag.53</b>
2.2 <b>MISE EN MARCHÉ</b>	<b>Pag.53</b>
<b>3 NETTOYAGE</b>	<b>PAG.54</b>
3.1 <b>NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE LA CELLULE</b>	<b>Pag.54</b>
3.2 <b>NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE</b>	<b>Pag.55</b>
3.3 <b>NETTOYAGE DU CONDENSATEUR</b>	<b>Pag.55</b>
<b>4 AVERTISSEMENTS D'USAGE</b>	<b>PAG.56</b>
4.1 <b>DEGIVRAGE MANUEL</b>	<b>Pag.56</b>
4.2 <b>CHARGEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONSERVATION</b>	<b>Pag.56</b>
4.3 <b>MISE EN MARCHÉ DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE</b>	<b>Pag.59</b>
4.4 <b>DURÉE (EN MOIS) DE CONSERVATION DES ALIMENTS REFROIDIS</b>	<b>Pag.60</b>
<b>5 TEMPS DE REFROIDISSEMENT</b>	<b>PAG.61</b>
<b>6 PANNEAU DE COMMANDE</b>	<b>PAG.62</b>
6.1 <b>DESCRIPTION</b>	<b>Pag.62</b>
6.2 <b>INTERFACE</b>	<b>Pag.63</b>
6.3 <b>ALARMS</b>	<b>Pag.64</b>
6.4 <b>RÉGLAGES</b>	<b>Pag.64</b>
<b>7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX</b>	<b>PAG.66</b>
7.1 <b>CONTROLES PÉRIODIQUES</b>	<b>Pag.66</b>
7.2 <b>REMPLACEMENT DU MOTEUR VENTILATEUR</b>	<b>Pag.66</b>
7.3 <b>REMPLACEMENT D'UN COMPRESSEUR / GAZ RÉFRIGÉRANT</b>	<b>Pag.66</b>
7.4 <b>ÉLIMINATION DE MATÉRIAUX ET GESTION DES DÉCHETS</b>	<b>Pag.66</b>
7.5 <b>COMMANDER LES PIÈCES DÉTACHÉES</b>	<b>Pag.67</b>
<b>8 MESSAGES D'ERREUR ET SOLUTIONS</b>	<b>PAG.67</b>
<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ'</b>	<b>PAG.68</b>
DECLARATION DE CONFORMITÉ	
<b>APPENDICE - 1</b>	<b>PAG.69</b>
DIMENSIONS ET POIDS	
<b>APPENDICE - 2</b>	<b>PAG.70</b>
ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT	
<b>APPENDICE - 3</b>	<b>PAG.72</b>
TEST DIÉLECTRIQUE	
<b>APPENDICE - 4</b>	<b>PAG.72</b>
ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ	
<b>APPENDICE - 5</b>	<b>PAG.73</b>
RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES	

# INTRODUCTION

*L'appareil dénommé "Cellule de refroidissement" a été réalisé en respectant l'ensemble des normes communautaires qui concernent la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les pays U.E.*

Nous vous recommandons de lire très attentivement le manuel avant toute opération : de déplacement, d'installation et mise en marche de l'appareil.

Nous vous conseillons pour obtenir une durée maximum et un meilleur fonctionnement de l'appareil, de suivre scrupuleusement les normes contenues dans cette publication (chargement et déchargement, installation du produit, connexions électriques, mise en marche et/ou démontage et déplacement / nouvel emplacement, élimination et/ou recyclage du produit en objet)

**L'appareil doit être utilisé en accord avec ce qui est spécifié dans ce manuel.**

Le producteur n'est pas tenu responsable des ruptures, accidents ou autres inconvénients, dû au non respect des prescriptions contenues dans ce manuel.

Le producteur n'est pas aussi tenu responsable pour toutes modifications faites à l'appareil, les variations et/ou l'installation de pièces non autorisées, au manque de soins, et dans tous les cas où un défaut soit causé par un phénomène externe au fonctionnement normal du produit (phénomène atmosphérique, foudre, surtension du réseau électrique, irrégularité ou insuffisance de l'alimentation électrique... etc.).

La manutention comporte peu d'opérations et elles doivent être exécutées par un technicien spécialisé.

## USAGE DU MANUEL

**Le manuel d'utilisation constitue une partie intégrante du meuble et devra l'accompagner durant toute sa vie.** Il est nécessaire de le conserver dans un endroit sûr. Le manuel est prévu pour faciliter la consultation par tous les opérateurs et utilisateurs, il doit être disponible près du meuble.

L'appareil est conçu suivant le respect des normes en vigueur et fourni avec la documentation correspondant à la réalisation. Toutes les instructions contenues dans ce document doivent servir soit à l'opérateur soit au technicien qualifié pour pouvoir faire d'une façon sûre et correcte toutes les opérations d'installation, de mise en marche, d'utilisation et de manutention du meuble.

Le manuel d'usage et de manutention contient toutes les informations nécessaires pour une bonne utilisation du meuble avec une attention particulière à la sécurité.

## CONSERVATION DU MANUEL

On recommande d'utiliser avec soin le manuel pour ne pas endommager le contenu. Ne pas enlever, ni arracher ni écrire pour quelque motif que ce soit, sur le manuel. Conserver celui-ci dans un endroit protégé de l'humidité et de la chaleur. Il doit être conservé près du meuble pour être consulté si nécessaire.

Terminé la consultation, le manuel doit être remis dans le lieu de conservation et sera conservé pour toute la durée de l'appareil et transmis aux éventuels autres usagers ou propriétaires successifs.

## LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS TECHNIQUES, SANS PRÉAVIS.



### ATTENTION !

*La Société, en qualité de producteur des équipements auxquels se réfère ce manuel d'utilisation et de maintenance, ne fabrique pas de matériels ni d'objets actifs destinés à être mise en contact avec des produits alimentaires (art. 1 alinéa 2 lettre a Rég. 1935/2004) ; au-delà de cela, il est raisonnable de considérer que tous les matériaux utilisés pour la fabrication de ces équipements ne transfèrent par leurs composants aux produits alimentaires dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles (art. 1 alinéa 2 lettre c Rég. 2023/2006), ce qui est confirmé d'ailleurs par des tests en laboratoire. De la même manière, l'utilisateur doit protéger tous les produits alimentaires avec des emballages ou des récipients, et donc avec des matériaux et des objets, conformes au règlement (CE) 1935/2004 avec rappel explicite au règlement (CE) 2023/2006 qui établit les normes relatives aux bonnes pratiques de fabrication (GMP), normes ne concernant pas le fabricant des équipements susdits.*

## DESCRIPTION

Le présent manuel fait référence à une Cellule de refroidissement, c'est-à-dire à un outil réfrigérant apte à refroidir rapidement un produit cuit jusqu'à +3°C (froid positif) ensuite jusqu'à -18°C (froid négatif).



	<b>ATTILA</b>	
<i>DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	<b>658x630x420</b>
<i>POIDS NET</i>	kg	<b>45</b>
<i>DIMENSIONS CHAMBRE</i>	WxDxH mm	<b>340x363x270</b>
<i>CAPACITE</i>	TG	<b>3-GN2/3</b>
<i>ESPACE ENTRE LES PLATEAUX</i>	mm	<b>80</b>
<i>RENDEMENT DE RÉDUCTION</i>	<b>+3°C</b>	<b>9 kg</b>
<i>RENDEMENT GELÉ</i>	<b>-18°C / -40°C</b>	<b>7 kg</b>
<i>GAZ REFRIGERANT</i>	GAS	<b>R404A/R507</b>
<i>TEST DETAILS</i>	°C/RH	<b>+43 / 65%</b>
<i>ABSORPTION</i>	W	<b>520</b>
<i>ALIMENTATION</i>	V-A-Hz	<b>230-1-50</b>
<i>DIMENSIONS EMBALLAGE</i>	WxDxH mm	<b>710x710x570</b>

Fournie avec KIT crémaglières et glissières pour grilles et plaques 600x400 et GN 1/1.

La structure extérieure et intérieure est constituée en acier inox, le fond extérieur est en tôle galvanisée.

L'isolation de la cuve (sans CFC) est réalisée en mousse polyuréthane expansé, 40 Kg/Mc.

Alimentation par câble électrique, fourni par le constructeur.



### **ATTENTION !**

**Toutes les opérations concernant les chapitres :**

“1 POSITIONNEMENT DE LA CELLULE” Pag. 50 - “2 CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMPLACEMENT” Pag. 53 - “3 NETTOYAGE” Pag. 54 - “4 AVERTISSEMENTS D'USAGE” Pag. 56 - “7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ÉLIMINATION DES MATERIAUX” Pag. 66

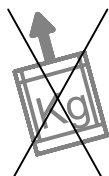
**Devront être effectuées par un technicien qualifié.**

# I POSITIONNEMENT DE LA CELLULE

Avant de charger/décharger et positionner la cellule à l'intérieur du local de vente, veuillez consulter attentivement le manuel dans les diverses sections concernant le chargement/déchargement de la cellule, longueur, poids, bac de vidange des eaux de condensats, position et réglage des pieds, et du cadran électrique relatif à la cellule objet du présent manuel.

## I.1 TRANSPORT

NON



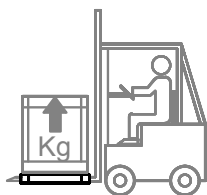
OUI



**Ne pas superposer les cellules de refroidissement l'une sur l'autre (il est possible de le faire seulement si la cellule est emballée avec une caisse en bois).**

Il est recommandé que la cellule de refroidissement soit toujours et seulement transportée en position horizontale (voir les indications sur l'emballage « Alto- Basso » (haut- bas) ). Si la cellule de refroidissement avec unité condensatrice incorporée arrive inclinée, il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route. Afin de permettre à l'huile de circuler dans tous les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

## I.2 DÉCHARGEMENT CELLULE / DIMENSION / POIDS



Les opérations de chargement et déchargement de la cellule de refroidissement doivent être exécutées à l'aide d'un transpalette ou chariot élévateur qui sera conduit par un personnel spécialisé et certifié.

Le producteur décline toute responsabilité en cas de non observation des normes de sécurité en vigueur.

Avant de commencer toute opération de déchargement, positionnement et installation de la cellule de re-froidissement dans les locaux de vente, selon le modèle de cellule, consulter avec attention les informations reportées dans le tableau ("APPENDICE - I" Pag. 69).

**Pour plus d'informations se rapporter au chapitre précédent : "DESCRIPTION" Pag. 49.**

**La société décline toute responsabilité en cas de non observation des normes de sécurité en vigueur.**

## I.3 EMBALLAGE

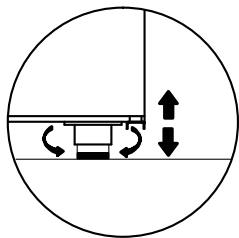
**À la livraison que l'emballage soit intact et qu'il n'ait pas subi de dommage durant le transport.**

Enlever l'emballage externe en carton de l'appareil, enlever les pièces qui fixent la cellule de refroidissement à la palette en bois, positionner la cellule de refroidissement et retirer la pellicule adhésive qui protège l'acier. La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage tels que le plastique, le fer, le carton et le bois contribuent à l'économie des matières premières et à la diminution des déchets. Consulter les adresses dans votre région pour l'élimination des déchets dans une décharge et centres de déchèterie autorisés.

## I.4 EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS

La cellule de refroidissement est disponible dans la version avec unité réfrigérante incorporée, complète de bac d'évacuation des eaux de condensats extractible avec dégivrage manuel (sans résistance de dégivrage). Le bac est positionné dans la partie inférieure, sous l'unité de condensation.

## I.5 POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS



Faites attention à positionner la cellule de refroidissement horizontalement, en réglant si nécessaire les pieds à vis de la cellule pour la mettre à niveau, vérifier le bon positionnement à l'aide d'un niveau à bulle. La cellule de refroidissement doit être positionnée parfaitement à plat pour pouvoir fonctionner correctement et permettre l'évacuation correcte des eaux de condensat du dégivrage, en outre ceci évitera toute vibration bruyante du moteur.

Vérifier que le bac d'évacuation des eaux de condensats soit dans la position adéquate ainsi que le dégorgement.

## I.6 INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU POINT DE VENTE

Nous conseillons d'installer la cellule de refroidissement à l'intérieur d'un local avec installation d'air conditionné. En outre, nous rappelons que si le local n'est pas climatisé, il pourrait se produire des anomalies de fonctionnement, par exemple, formation de condensation etc.



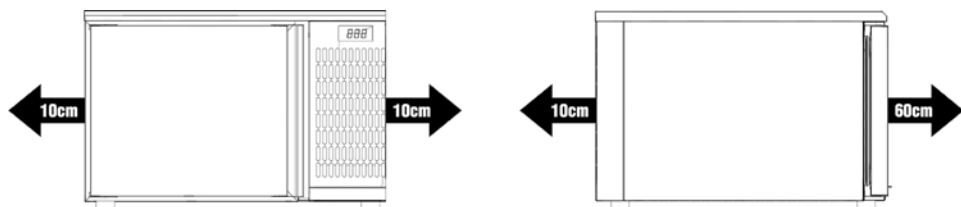
### ATTENTION !

**De façon à permettre un fonctionnement optimal de la cellule de refroidissement, prêter attention aux indications suivantes :**

- **Ne pas positionner la cellule à exposition directe aux rayons solaires** ainsi qu'à tout autre forme de rayonnement, tels que illumination à incandescence à haute intensité, fours à cuisson ou corps radiants du type chauffage.
- **Ne pas positionner la cellule près d'ouvertures vers l'extérieur en courant d'air**, comme portes et fenêtres ou au contact direct avec des flux d'air provenant de ventilateurs, bouches d'air et ventilo-convecteurs pour la climatisation de l'air.
- **Ne pas obstruer la prise d'air de la cellule.**
- **Ne pas appuyer aucun type de matériel**, boîtes en cartons ou autre, en laissant libre tout le périmètre de la cellule de façon à ce qu'il y ait une bonne circulation de l'air.
- **Ne pas positionner la cellule à l'intérieur d'un local avec haute humidité relative** (possibilité de formation de condensation)
- **Ne pas positionner la cellule dans une cavité fermée**, car sans circulation d'air nécessaire l'unité réfrigérante pourrait ne pas fonctionner.
- **Ne pas poser de casseroles ou poêles chaudes sur le plan d'exposition de la cellule.**

que l'air ambiant est un recyclé, même dans les périodes de fermeture du local de vente. Ainsi l'unité d'expansion/unité condensatrice incorporée pourront fonctionner correctement.

## I.7 DISTANCE MINIMUM DE LA CELLULE AU MUR



Afin de permettre un bon fonctionnement de la cellule et donc une correcte circulation d'air, durant la phase de positionnement, les distances MINIMUM doivent être respectées comme indiqué ci dessous :

- Maintenir une distance MINIMUM, c'est-à-dire la longueur d'ouverture de la porte, au frontal de la grille du moteur.
- Maintenir une distance MINIMUM de 100 mm du dos et des côtés de la cellule au mur.

## I.8 CELLULE AVEC UNITÉ RÉFRIGÉRANTE INCORPORÉE

La cellule est dotée d'une unité réfrigérante incorporée, il faudra donc éviter d'obstruer les prises d'air de l'unité en correspondance de la grille frontale d'aspiration de l'air, ainsi cela permettra un correct changement de l'air. Éviter donc de mettre des produits ou autres matériaux sur le périmètre de la cellule.

Nous vous rappelons qu'une augmentation de la température ambiante ou une quantité d'air insuffisante au condensateur de l'unité frigorifique, réduisent les performances de la cellule, avec la possibilité de la détérioration des produits exposés et d'une augmentation de consommation d'énergie. Si la cellule avec unité de condensation in-corporée est inclinée durant son déplacement il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route, afin de permettre à l'huile présente dans le compresseur de circuler dans tout les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.



## 2 CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMPLACEMENT

### 2.1 PUISSANCE ÉLECTRIQUE



L'installation et les connexions électriques doivent être effectuées de façon professionnelle en fonction des normes électriques en vigueur. Ce travail sera effectué par un personnel compétent et qualifié en vertu des règles de droit. La Société décline toute responsabilité découlant du défaut de normes électriques en vigueur.

**Voir le schéma de câblage de la Cellule de refroidissement ("APPENDICE - 5" Pag. 73)**

Avant de relier électriquement la cellule, effectuer un nettoyage complet et précis de la cellule avec de l'eau tiède et en utilisant un détergent neutre, non agressif, puis sécher avec un chiffon doux toutes les parties humides (attention avant de commencer, lisez la section "3 NETTOYAGE" Pag. 54).

Pour effectuer une connexion électrique, procédez ainsi:

- Préparer un disjoncteur magnétothermique différentiel et assurez-vous que la fréquence / tension de ligne corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cellule ("APPENDICE - 2" Pag. 70)
- Vérifiez la tension au point de capture, tous deux du nominal  $\pm 10\%$  au moment où le compresseur.
- Il est recommandé de monter un interrupteur bipolaire (ou quatre polaire) en coupant avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Ce commutateur est nécessaire lorsque la charge dépasse les 1000 watts ou lorsque la cellule est connectée directement, sans l'utilisation de la fiche. Le disjoncteur doit être placé près de la cellule pour qu'il puisse être bien visible par le technicien en cas de manutention.

**Il est nécessaire que la section du cordon d'alimentation soit adéquate à la puissance absorbée par le groupe.**



Il est obligatoire par la loi à l'échouement de l'installation, donc vous devez le connecter à une mise à la terre efficace. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un personnel technique qualifié, afin d'éviter tout risque. Il est également recommandé de ne pas utiliser électroménager dans les compartiments internes de la cellule.

- Dans le cas où le compresseur est endommagé, celui-ci doit être remplacé exclusivement par du personnel qualifié afin d'éviter tout risque. Il est recommandé d'éviter en cas d'échec de déconnecter l'entière installation, et d'utiliser un interrupteur coupe-circuit avec différentiel à haute sensibilité.
- La fiche électrique de la cellule devra toujours être branchée directement à une prise fixe. Il est strictement interdit de brancher la fiche électrique de la cellule à une prolonge et/ou bien un adaptateur.

### 2.2 MISE EN MARCHÉ



**ATTENTION !**

**La première mise en marche de la cellule devra être effectuée par un personnel compétent et qualifié.**

**Avant d'effectuer la mise en marche, vérifier que :**

- Ne pas avoir les mains humides ou mouillées
- Que les surfaces de la cellule soient sèches
- Que le sol soit parfaitement sec

**Vérifier aussi que :**

La cellule avec unité de condensation incorporée a été transporté seulement et exclusivement en position verticale, si la cellule est inclinée, il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route. Afin de permettre à l'huile de circuler dans tout les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

Pour régler les paramètres de température se rapporter au tableau relatif à la catégorie marchandise du pro-duit/ température d'utilisation, en outre voir les paramètres de fonctionnement en consultant les ins-tructions d'utilisation du cadre de contrôle électronique jointes à ce manuel.

Après avoir fait les contrôles ci-dessus, vous pourrez effectuer la mise en route de la cellule de refroidissement. Pour la cellule avec groupe incorporé, avant d'insérer la fiche dans la prise de courant électrique, vérifier que le sectionneur soit ouvert en position 0, OFF ou vert. Insérer la fiche puis fermer l'interrupteur.

Avant d'introduire l'aliment à refroidir, il doit être fait le nettoyage de l'intérieur de la chambre de la cellule (voir chapitre nettoyage) et ensuite il sera nécessaire de pré-refroidir la chambre avant de commencer tout cycle de refroidissement que ce soit positif ou négatif.

**Pour le réglage des paramètres de fonctionnement consulter les instructions d'utilisation du cadre de contrôle électronique ("6 PANNEAU DE COMMANDE" Pag. 62).**

## 3 NETTOYAGE

Tout nettoyage doit être effectué seulement quand la cellule est a l'arrêt, veuillez couper le courant ainsi que l'alimentation de la cellule.

### 3.1 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE LA CELLULE

*La manutention de la cellule doit inclure un nettoyage des grilles et lou bacs de chargement des aliments au moins une fois par jour pour éviter la formation de bactéries.*



#### **ATTENTION !**

***Il est indispensable de tenir propre quotidiennement la cellule pour éviter la formation et l'accumulation de bactéries.***

Avant de procéder au nettoyage de la chambre de la cellule, faites un dégivrage en retirant le capuchon de la vidange.

- **Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer les parties internes et externes de la cellule**, car les parties électriques pourraient être endommagés.
- **Ne pas utiliser d'outils métalliques durs pour retirer la glace.**
- **Pour le nettoyage utiliser seulement de l'eau tiède** (non bouillante) en utilisant un détergent neutre, non agressif, puis sécher avec un chiffon doux toutes les parties humides.
- **Éviter d'utiliser des produits à base ou contenant du chlore et ses solutions dilués**, l'hydroxyde de sodium, détersifs abrasifs, l'acide chlorhydrique, le vinaigre, l'eau de javel ou d'autres produits qui pourraient rayer ou meuler la cellule.
- **Nous recommandons donc d'exécuter au moins un nettoyage interne complet mensuel**, si la cellule est utilisée au refroidissement de produits surgelés.



Vous devez effectuer cette tâche en utilisant des gants de travail.

## 3.2 NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

**La manutention de la cellule doit inclure un nettoyage de la sonde de température une fois par jour pour éviter la formation de bactéries.**



Il est indispensable de maintenir propre la sonde de température de la chambre de la cellule.

Nous recommandons donc de rincer la sonde avec de l'eau tiède et avec une solution hygiénisante.

Voir les mêmes méthodes et matériels de nettoyage du paragraphe précédent.

## 3.3 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Toute opération de nettoyage à la fois de la cellule et de l'unité de condensation incorporée doit être effectuée seulement quand la cellule sera à l'arrêt, avec suppression de la tension. Il est recommandé que cette opération de nettoyage soit effectuée par du personnel spécialisé.

**Pour le nettoyage et la manutention des parties en acier inox, il faut suivre tout ce qui est spéci-fié dans ce manuel en considérant que la première règle de base est d'assurer la non toxicité et le maximum d'hygiène des produits traités. L'acier inoxydable a une fine partie d'oxyde qui empêche la formation de rouille.** Il y a des substances détergentes qui peuvent détruire ou endommager cette partie et causer des corrosions.

Avant l'utilisation de n'importe quel produit détergent renseignez-vous chez votre fournisseur sur le détergent neutre sans chlore, pour éviter les corrosions sur l'acier. En cas de rayures sur les surfaces il est nécessaire de les lisser avec de la laine d'acier fine inoxydable ou des éponges de matériau fibreux synthétique en frottant dans le sens du satinage.

Important : pour le nettoyage de l'acier inox n'utiliser jamais les pailles de fer et ne pas les laisser au dessus des surfaces parce que les dépôts de fer très petits peuvent y rester et provoquer la formation de rouille par contamination et compromettre l'état de l'hygiène.

Afin de pouvoir toujours compter sur le bon fonctionnement du condensateur, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage périodique du condenseur. Cela dépend principalement du nettoyage de l'environnement où vous avez installé le groupe de condensation.

Nous recommandons d'utiliser un jet d'air soufflant de l'intérieur vers l'extérieur de l'unité, et si, ça n'est pas possible, utilisez une brosse à poils longs, à l'extérieur du condenseur. Faites attention à ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.

Le groupe réfrigéré logé est positionné dans la partie inférieure de la mini cellule de refroidissement. **Ne pas utiliser de jet d'eau.**



Vous devez effectuer cette tâche en utilisant des gants de travail.



**ATTENTION !**

Les opérations de manutention ordinaire et extraordinaire sont décrites dans le chapitre "7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ELIMINATION DES MATERIAUX" Pag. 66.

## 4 AVERTISSEMENTS D'USAGE

On conseille un nettoyage extérieur journalier du meuble et de la partie interne de la porte en proximité des joints.



### ATTENTION !

*Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.*

*L'équipement professionnel peut aussi être utilisé par des stagiaires, dans les projets d'alternance travail-école, en application de la réglementation locale en vigueur, à condition qu'ils soient sous la surveillance étroite d'un tuteur, tels que les sujets majeurs cités ci-dessus ; les stagiaires doivent être dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.*



### ATTENTION

*Évitez de placer des casseroles chaudes, des produits chauds ou des objets chauds sur la surface de l'équipement.*

### 4.1 DEGIVRAGE MANUEL

*La dégivrage de la mini cellule est manuel et peut être fait avec la porte ouverte ou fermée (dans ce dernier cas, le temps de dégivrage sera majeur).*



### ATTENTION !

- *Après avoir terminé le cycle de réduction, retirez le bouchon de l'écoulement de l'eau du dégivrage : de cette façon l'eau de condensat ira à l'intérieur du bac. Le dégivrage sert aussi pour faire écouler tout les liquides du produit.*
- *A chaque fin du cycle vérifiez le niveau de l'eau, et si nécessaire, videz le bac.*

### 4.2 CHARGEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONSERVATION



### ATTENTION !

**La mini cellule est idéale pour abaisser la température d'un produit alimentaire déjà cuit** (voir la table avec les températures relatives à chaque produit).

**Ne pas introduire dans le meuble le produit qui vient de sortir du four**, attendez quelques minutes avant de le positionner à l'intérieur de la chambre et commencer le cycle.

On rappelle que le temps de réduction du produit à la température désirée, dépend de facteurs différents comme par exemple:

- La forme, le type, l'épaisseur et le matériel dans lequel le produit à « faire descendre en température » se trouve.
- Usage des couvercles sur les contenants.
- Les caractéristiques physiques du produit, densité, contenu d'eau, contenu des gras.
- Les conditions de température de l'aliment qu'il faut « faire descendre en température ».

**Les temps de la réduction positive et de la congélation rapide dépendent du type et poids du produit traité.**

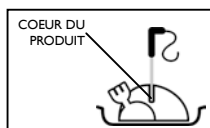
## MODALITES DE SELECTION DU CYCLE DE REFROIDISSEMENT

Les modalités de sélection de la réduction de température sont les suivantes:

- À temps, si on connaît le temps de réduction de température du produit à refroidir. Quand la phase à temps termine, on passe automatiquement en cycle de conservation.
- Ou avec la sonde à piquer, à introduire dans le cœur du produit; il suffit de régler la température du produit à refroidir, la sonde trouve la température réglée, et après le signal acoustique, la cellule passera en cycle de conservation (voir position de la sonde à coeur).

TYPE DE REFROIDISSEMENT	TYPE DE CYCLE	TYPE DE PRODUIT	CAPACITÉ DE CHARGEMENT PRODUIT	ÉPAISSEUR	CYCLE AU COEUR DU PRODUIT
POSITIF	À pleine vitesse	Pour tout aliment dense ou de gros poids	max 4 kg par étagère	50 mm	+3 °C MAX 90 min
NÉGATIF	À pleine vitesse	Pour tout aliment dense ou de gros poids	3 kg	40 mm	Jusqu'à -18 °C (240 minutes)
-	Vitesse réduite	Produits délicats, légumes, crème, desserts à la cuil-lère, produits de poids réduits	-	-	-

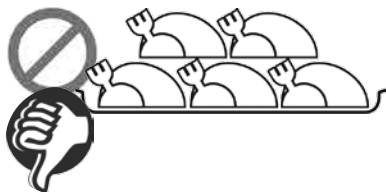
## MESURE DE LA TEMPÉRATURE AU COEUR DU PRODUIT



Quand l'épaisseur du produit le permet, utiliser toujours la sonde de température à piquer, pour connaître la température correcte au cœur du produit, on conseille aussi de ne pas interrompre le cycle de re-froidissement avant être arrivé +3°C, pour le positif, et -18°C pour le négatif.

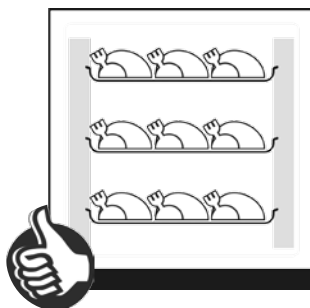
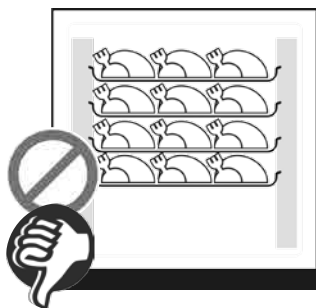
## CHARGEMENT DU PRODUIT

Les produits ne doivent pas être superposés.



## ESPACE À MAINTENIR ENTRE LES BACS

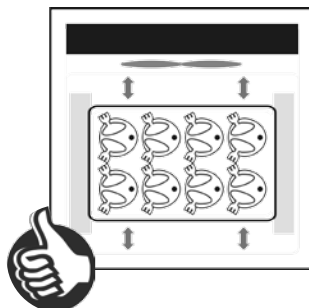
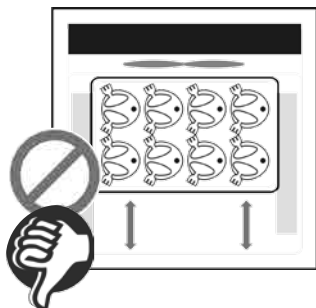
Afin de permettre un bon recyclage de l'air à l'intérieur de la chambre de la cellule : vous devez maintenir un espace de 70 mm entre les bacs.



## POSITION DES PLATEAUX

Afin de permettre un bon refroidissement :

- Les plateaux doivent être positionnés près de l'évaporateur
- Divisez par espace égal en distance entre chaque plateau.



## CONSERVATION DU PRODUIT CUIT ET REFROIDI

Le produit cuit et refroidi peut être conservé au réfrigérateur tout en maintenant la qualité organoleptique jusqu'à 5 jours de celui du traitement.

Il est très important de respecter la chaîne du froid, en maintenant pendant la conservation, une température constante entre 0 °C + 4 °C, selon le produit.

En utilisant la technique du sous vide, le temps de conservation peut être augmenté jusqu'à 15 jours.

## CONSERVATION DU PRODUIT CUIT ET CONGELÉ

**Le produit cuit et congelé peut être conservé au réfrigérateur tout en maintenant la qualité organoleptique jusqu'à plusieurs mois après traitement.**

Les produits qui ont subi un cycle de refroidissement négatif peuvent être conservés avec sécurité pendant un temps compris entre 3 et 18 mois, selon le produit traité.

Il est important de respecter une température de conservation égale ou supérieure à -20°C.



### ATTENTION !

- **Évitez de laisser les produits cuits qui doivent refroidis, à la température ambiante.**
- **Évitez les pertes d'humidité, ça cause la perte des goûts conservés dans les produits.**

Le produit ayant subi un cycle de refroidissement doit être protégé par une pellicule pour aliments (mieux si sous vide) et avec une marque adhésive qui contient les informations suivantes écrites de façon indélébile:

- Le contenu
- Le jour de préparation
- La date d'expiration donnée










### ATTENTION !








**Les aliments déjà décongelés ne peuvent pas être à nouveau congelés.**

## 4.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

### CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC SONDE A COEUR

- 1 - Appuyer sur Start/Stop  pour allumer la cellule de refroidissement rapide.
- 2 - Appuyer sur le bouton SET  pour sélectionner les températures standards +3°C ; -18°C ; -35°C ; inf
- 3 - Si nécessaire, appuyer sur les boutons Up , Down  pour modifier la température pour le cycle de refroidissement rapide
- 4 - Appuyer sur Start/Stop  pour lancer le cycle
- 5 - A la fin du cycle (quand le signal sonore retentit), la cellule de refroidissement rapide passe automatiquement en phase de conservation) Eteindre le signal sonore avec Up 
- 6 - Pour interrompre le cycle, appuyer sur Start/Stop 

### CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE A TEMPS

- 1 - Appuyer sur Start/Stop  pour allumer la cellule de refroidissement rapide.
- 2 - Appuyer sur le bouton SET  pour sélectionner les temps standards 90 ou 270
- 3 - Si nécessaire, appuyer sur les boutons Up , Down  pour modifier le temps pour le cycle de refroidissement rapide
- 4 - Appuyer sur Start/Stop  pour lancer le cycle
- 5 - A la fin du cycle (quand le signal sonore retentit), la cellule de refroidissement rapide passe automatiquement en phase de conservation) Eteindre le signal sonore avec Up 
- 6 - Pour interrompre le cycle, appuyer sur Start/Stop 

## 4.4 DUREE (EN MOIS) DE CONSERVATION DES ALIMENTS REFRROIDIS

Tableau reportant les temps de conservation de quelques produits surgelés.

ALIMENTS	Température -18°C	Température -25°C	Température -30°C
<b>PRODUITS LAITIERS</b>			
Fromage	4	6	6
Beurre	8	12	15
<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>			
Boeuf	9	12	18
Veau	6	12	18
Agneau	6	12	18
Porc	4	12	15
Volaille	5-9	12	18
Lapin, Oie	4-6	-	-
Canard, Dinde	4-6	-	
Viande Sauvage	6-10	12	12
<b>POISSON</b>			
Maigre	6-8	12	15
Gras (anguille, maquereau, saumon, hareng)	3-4	7-8	8-9
Crustacé	3-4	12	17
Mollusque	2-3	10	12
<b>LÉGUMES ET FRUITS</b>			
Légumes	12	18	24
Fruits	12	18	24
<b>PÂTISSERIE / DESSERT</b>			
Gâteaux	2-4	8	12
<b>ALIMENTS PRÉCUITS</b>			
Précuits	2-4	6	6



## 5 TEMPS DE REFROIDISSEMENT

ALIMENT	GRILLE	CHARGEMENT MAXIMUM	EPAISSEUR DU PRODUIT	TEMPS DE RE-FROIDISSEMENT	CYCLE UTI-LISE
<b>PREMIERS COURS</b>					
Béchamel	GNI/I h60	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIF
Bouillon de viande	GNI/I h110	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIF
Cannelloni au four	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIF
Soupe de légumes	GNI/I h100	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIF
Pasta fraîche	GNI/I h40	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIF
Ragout et tomate	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
Soupe de haricots	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
Soupe de poisson	GNI/I h60	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>					
Porc rôti	GNI/I h60	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIF
Boeuf braisé	GNI/I h60	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIF
Boeuf bouilli	GNI/I h60	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIF
Blanc de poulet	GNI/I h40	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIF
Roast-beef	GNI/I h40	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIF
<b>POISSONS</b>					
mérou au four entier	GNI/I h40	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIF
cigales de mer	GNI/I h40	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIF
moules sous vide	GNI/I h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuti	POSITIF
salade de poisson	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIF
Poulpe bouilli	GNI/I h60	5 Kg	-	60 minuti	POSITIF
Seiches compote	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
<b>LEGUMES</b>					
Carottes sautées	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
champignons sautés	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
courgettes sautées	GNI/I h60	3 Kg	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
<b>PÂTISSERIE / DESSERT</b>					
Pudding a la vanille et au chocolat	GNI/I h60	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème anglaise	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème pâtissière	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème cuite (une seule portion)	GNI/I h40	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIF
Crème glacée	GNI/I h40	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIF
Tiramisu	GNI/I h60	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIF

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS TECHNIQUES, SANS PRÉAVIS.

## 6 PANNEAU DE COMMANDE

### 6.1 DESCRIPTION

Le contrôleur permet la gestion des fonctions de base d'une Cellule de refroidissement rapide:

- Refroidissement rapide positif ou refroidissement
- Refroidissement rapide négatif ou surgélation
- Fin refroidissement rapide avec sonde à cœur ou à temps
- Conservation
- Dégivrage manuel sans résistance, sans gaz chaud

Une série de paramètres permet d'exclure certaines fonctions ou d'en changer d'autres.

L'utilisateur final (cuisinier) est autorisé à sélectionner le type de refroidissement rapide et la configuration du temps si la sonde à cœur n'a pas été sélectionnée.

#### Symboles



##### **Voyant compresseur**

*Allumé fixe, indique compresseur en marche ; clignotant, retard ou protection. En sélection programme, indique refroidissement rapide basse température.*



##### **Voyant ventilateurs**

*Allumé fixe, ventilateurs évaporateur allumés ; éteint, ventilateurs éteints.*



##### **Voyant dégivrage.**

*Allumé en dégivrage ; clignotant, dégivrage manuel.*



##### **Voyant degrés centigrades.**

*Allumé quand l'instrument affiche températures*



##### **Voyant degrés Fahrenheit.**

*Comme ci-dessus en degrés Fahrenheit*



##### **Voyant alarme**

*Allumé fixe, alarme active ; clignotant, alarme annulée*



##### **Voyant tirelire**

*Allumé clignotant, refroidissement rapide en cours*



##### **Voyant aux**

*Allumé, conservation en cours*

## 6.2 INTERFACE




A l'allumage, le contrôleur effectue un test des voyants de 5 secondes, puis se met en mode « Fonctionnement ».

### Stand-by





















### Affichage

L'écran affiche “.”

### Boutons

Le panneau de commande se met en mode Stand-by en cas de pression sur le bouton  pendant Start/Stop 4 secondes, quand les cycles de refroidissement rapide sont à l'arrêt

## Configuration des programmes à temps et avec sonde à cœur


PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	set ↗ x1 ↘ x2	90 270	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↗ + ↘ -	 	 x1	 	 BUZZER	 °C →	STAND-BY  x4 
	set ↗ x1 ↘ x2	+3°C -18°C	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↗ + ↘ -	 	 x1	 	 BUZZER	 °C →	STAND-BY  x4 

## Stop

L'écran affiche le temps (en minutes) si un cycle à temps est sélectionné, ou la température de la sonde à cœur en °C pour un cycle à sonde.


Le symbole "🌙" allumé indique la sélection d'un cycle négatif.

### Boutons

Le bouton SET , permet de sélectionner le cycle de refroidissement rapide.

La pression sur le bouton Start/Stop  pendant 4 s. met le contrôleur en Stand-by.  
Une pression simple sur le bouton Start/Stop lance ou interrompt le cycle sélectionné.

La pression sur Up , Down  permet de modifier le temps ou la température du cycle sélectionné.

Si le signal sonore est actif, la première pression sur Up  éteint le signal sonore.

## Start

### ge en refroidissement rapide

L'écran affiche le temps restant (en minutes) si un cycle à temps est sélectionné, ou la température de la sonde à cœur en °C pour un cycle à sonde.


Sur le côté droit de l'écran clignote le symbole  qui indique que le cycle de refroidissement rapide est en cours.


L'écran affiche toutes les 2 minutes le message « freezer » pour un refroidissement rapide positif et « chiller » pour un refroidissement rapide négatif et le temps écoulé clignote.  
Si la porte est ouverte (contact non fermé), le message « PAP » s'affiche pour indiquer qu'elle est ouverte.

### Boutons

Le bouton Up  permet d'afficher la température de la chambre.

Le bouton Down  permet d'afficher 5 secondes le temps qui s'est écoulé depuis le début du refroidissement rapide.

Si le signal sonore est actif, la première pression sur Up  permet d'éteindre le signal sonore.

Une simple pression sur le bouton Start/Stop  termine le cycle de refroidissement rapide/conservation.



## ATTENTION

**Si l'erreur « PnS » survient 5 minutes après le démarrage d'un refroidissement rapide à sonde, déplacer la sonde d'une manière plus appropriée, sinon, le refroidissement rapide continuera à temps.**

**A la fin de la phase de refroidissement rapide positif, la cellule passe automatiquement en conservation à une température de 0 à +3°C et le message « AUX » clignote.**

**A la fin de la phase de refroidissement rapide négatif, la cellule passe automatiquement en conservation à une température de -22 à -25°C et le message « AUX » clignote.**

**Pour respecter les temps de refroidissement rapide prévus par la loi, il est vivement déconseillé d'ouvrir la porte de la Cellule de refroidissement rapide quand un cycle de refroidissement rapide est en cours.**

## 6.3 ALARMES

Les alarmes présentes sont celles relatives aux sondes. Elles ne s'affichent que quand l'affichage de la sonde correspondante est demandé.

“Pr” Erreur générale ou à l'intérieur des sondes

“Pr1” Erreur sonde chambre

“Pr2” Erreur sonde à cœur

“PnS” Sonde à cœur non correctement insérée

Si un refroidissement rapide est en cours et qu'une erreur sonde à cœur (Pr2) survient, le cycle passe à temps bien que l'erreur reste affichée.

## 6.4 REGLAGES

### Compresseur

Le compresseur ne peut être actif qu'en démarrage avec la sonde de la chambre qui n'est pas en défaut ; la porte doit être fermée pour autoriser le démarrage du compresseur uniquement si P6=0. Avec P6=1, le compresseur est actif même avec la porte ouverte et avec le ventilateur arrêté pendant un temps limité.

Le compresseur démarre en fonction du SET-POINT (valeur de consigne) définie pour le cycle sélectionné et aussi en fonction du différentiel de température défini (Paramètre P8).

Les délais de protection pour le compresseur sont toujours présents:


- **P9:** retard minimal devant s'écouler entre une extinction et l'allumage suivant du compresseur. Ce paramètre est également utilisé lors du reset de la carte.
- **P10:** retard minimal devant s'écouler entre deux allumages consécutifs du compresseur.
- Si un fonctionnement à temps est déjà en cours, le retard est reconfiguré si celui-ci est supérieur au comptage

## Dégivrage manuel



Le dégivrage s'effectue avec la porte ouverte, sans utiliser ni de résistances ni de gaz chaud, en appuyant 4 secondes sur Down  quand l'instrument est éteint (Stand-by)

## Paramètres

Pour entrer dans programmation des paramètres, appuyer simultanément sur Up , Down  pendant au moins 4 s. avec l'instrument éteint (Stand-by)

L'écran affiche alors le message « ABB » ; appuyer sur le bouton SET  le numéro du paramètre (P00) apparaît.

La pression sur le bouton SET  permet de modifier avec les boutons Up , Down  le paramètre.

Les boutons Up , Down , dans l'affichage du numéro du paramètre, permettent de passer au paramètre suivant/précédent, alors que dans affichage de la valeur, ils permettent sa modification.

P0	Durée du signal sonore. 0= désactivé. L'incrément de P0 est à pas unitaires.	10	0	60	sec
P1	Présence Porte 0=Porte absente ; 1=Porte présente	1	0	1	
P2	Ventilateur en cours de refroidissement rapide 0= en parallèle avec le compresseur 1=toujours allumés	1	0	1	
P3	Activation sonde à cœur	1	0	1	
P4	Activation refroidissement rapide négatif	1	0	1	
P5	Activer 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	Arrêt services avec porte ouverte 0=Compresseur+Ventilateurs ; 1=Ventilateurs	1	0	1	
P7	Fréquence dégivrages heures	5	0	1	
P8	Hystérésis de réglage	3	1	20	°C
P9	Protection Compresseur Off/On (valable également au reset)	2	0	99	min
P10	Protection Compresseur On/On	3	0	99	min
P11	Durée Dégivrage minutes	10	0	99	min
P12	Durée Egouttage	3	0	99	min
P13	Set Sonde à cœur pour refroidissement rapide positif	3	-50	99	°C
P14	Set Sonde à cœur pour refroidissement rapide négatif	-18	-50	99	°C
P15	Set Sonde à cœur pour refroidissement rapide profond	-35	-50	99	°C
P16	Set Chambre pour refroidissement rapide positif	-2	-50	99	°C
P17	Set Chambre pour refroidissement rapide négatif	-35	-50	99	°C
P18	Set Chambre pour refroidissement rapide profond	-40	-50	99	°C
P19	Set Chambre pour refroidissement rapide infini	-45	-50	99	°C
P20	Set Chambre pour conservation positive	0	-50	99	°C
P21	Set Chambre pour conservation négative	-25	-50	99	°C
P22	Set Chambre pour conservation profonde	-35	-50	99	°C
P23	Set Chambre pour conservation infinie	-50	-50	99	°C
P24	Durée refroidissement rapide positif à temps (Configurable)	90	0	999	min
P25	Durée refroidissement rapide négatif à temps (Configurable)	270	0	999	min
P26	Durée refroidissement rapide positif maximal normalement 0=désactivé	90	0	999	min
P27	Durée refroidissement rapide négatif maximal normalement 0=désactivé	270	0	999	min
P28	Durée maxi refroidissement rapide négatif profond 0=désactivé	0	0	999	min
P29	Durée maxi refroidissement rapide négatif infini 0=désactivé	0	0	999	n
P30	Temps allumage compresseur avec porte ouverte (min)	3	0	999	n
P31	Affichage température 0=Centigrades 1=Fahrenheit	0	0	1	n
P32	Affichage état Stand-by 0= Stand-by ; 1=OFF ; 2=.	2	0	2	n
P33	Différence sonde à cœur / chambre supérieure à	5	0	100	°C
P34	Tempo secondo controllo sonda spillone / camera	5	0	999	min

## 7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ELIMINATION DES MATERIAUX

*Toutes les opérations de manutention et réparation de la mini cellule de refroidissement doivent être faites avec l'unité arrêtée, en déconnectant la tension soit de la chambre, soit de l'unité condensant si elle est à distance. Ces opérations doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.*



### ATTENTION !

Les opérations de nettoyage ordinaire et extraordinaire se trouvent dans le chapitre "3 NETTOYAGE" Pag. 54.

### 7.1 CONTROLES PERIODIQUES

Dans périodes régulières (au moins une fois par an), faire vérifier par un personnel spécialisé le parfait fonctionnement du système, il faut faire attention et contrôler que:

- Le système d'évacuation de l'eau de condensat fonctionne correctement
- Il n'y a pas de pertes de gaz et que le système réfrigérant fonctionne correctement
- La situation de manutention du système électrique soit en complète sécurité
- Les joints des portes et la porte se ferment correctement
- Nettoyer le condenseur de l'unité réfrigérante.

### 7.2 REMPLACEMENT DU MOTEUR VENTILATEUR

Si le meuble est équipé avec le moteur ventilateur, et qu'il faut le remplacer, enlevez la tension de l'alimentation, vérifiez la table avec les fiches techniques du moteur ventilateur et substituez cette pièce avec une pièce de même puissance, voltage, et fréquence.

### 7.3 REMPLACEMENT D'UN COMPRESSEUR / GAZ RÉFRIGÉRANT

En cas de dommage et / ou remplacement du compresseur, récupérez le gaz réfrigérant et l'huile sans les disperser dans l'environnement.

### 7.4 ELIMINATION DE MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS



Les parties électriques et électroniques qui composent le meuble, comme les éclairages, le panneau électronique, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques, compresseurs et autre matériel électrique en général, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément en respect aux déchets urbains selon les procédures des lois en vigueur pour ce sujet en chaque pays.

Tout les matériaux qui composent le produit comme :

> **tôle, cuivre et aluminium, plastique et caoutchouc, vitre, composants en polyuréthane et autre.**

> **Gaz et huile réfrigérants doivent être jetés en poubelles spéciales et pas dans les égouts.**

En plus ils doivent être recyclés et ou éliminés selon les procédures et les normes actuelles de ce sujet. On rappelle que l'élimination abusive du produit par l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la loi actuelle.



### ATTENTION !

**Consultez les références dans votre zone pour l'élimination des produits en décharge et/ou centre autorisé déchets.**

## 7.5 COMMANDER LES PIÈCES DÉTACHÉES

Communiquer de manière claire à nos bureaux commerciaux :

- Modèle du meuble réfrigéré
- Numéro de série du meuble
- Quantité des pièces détachées

**Eventuellement envoyer une photo de la pièce dont vous avez besoin.**

## 8 MESSAGES D'ERREUR ET SOLUTIONS

MESSAGES	PROBLEME/ DYSFONCTIONNEMENT	ERREUR	SOLUTIONS
<b>PR</b>	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur générique ou interne des sondes	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
<b>PR1</b>	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur sonde dans la chambre	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
<b>PR2</b>	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur sonde à cœur	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
	Temps trop longs de refroidissement	Vérifiez que l'évaporateur ne soit pas bloqué par la glace	Laissez la porte ouverte pour au moins 15 minutes pour faire dissoudre la glace formée
		Vérifiez d'avoir chargé le produit correctement et pas excessivement	Rendre plus léger le chargement des bacs ou grilles
		Vérifiez que le ventilateur interne de la chambre tourne	Contactez l'assistance
		Assurez vous que la température du laboratoire ne soit pas excessivement haute et avec taux d'humidité trop élevé.	Contactez l'assistance
	Manque de maintien de l'aliment à la fin du cycle de refroidissement		Contactez l'assistance
<b>PAP</b>	La porte est ouverte	La porte est ouverte	Vérifiez que la porte est bien fermée
<b>SNP</b>	Vérifier le bon insertion de la sonde	pas sonde insérée	Insérez la sonde plus profondément ou de poursuivre la réduction du temps

### Informations générales du produit:

*ticulières uniques du BSF de famille - CELLULES DE REFROIDISSEMENT)*

"BSF" TYPE DE PRODUIT

options possibles:

BSF = CELLULES DE REFROIDISSEMENT

"j" CAPACITÉ (nombre de plateaux et étagères) de EUT

options possibles:

03GN23 = capacité: 3 bac ou grilles GN 2/3

"k" configuration supplémentaire de EUT

options possibles:

CY = Avec moteur - dégivrage manuel

# Déclaration de conformité

**IT** DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'  
**GB-IE-ME** DECLARATION OF CONFORMITY  
**FR-BE-LU** DECLARATION DE CONFORMITE'  
**DE-AT** KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



**IT** IL SOTTOSCRITTO DESIGNATO DICHIARA CHE IL PRODOTTO SOTTOELENCATO FABBRICATI DA:  
**GB-IE-ME** THE UNDERSIGNED DECLARE THAT THE PRODUCT LISTED BELOW HAVE BEEN MANUFACTURED BY:  
**FR-BE-LU** JE SOUSSIGNÉ, NOMMÉ, DÉCLARE QUE LE PRODUIT ÉNUMÉRÉS CI-DESSOUS ONT ÉTÉ FABRIQUÉS PAR:  
**DE-AT** DER UNTERZEICHNETE ERNANNT ERKLÄRT, DASS DIE UNTENAUFGEFÜHRTEN PRODUKTE HERGESTELLT VON:

////////////////////////////////////

Descrizione - Description - Beschreibung

////////////////////////////////////

Modello

Model - Modèle - Modell

////////////////////////////////////

ID

////////////////////////////////////

**IT** SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI DIRETTIVE E NORME:  
**GB-IE-ME** ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVE:  
**FR-BE-LU** SONT CONFORMES AUX DIRECTIVES ET REGLES SUIVANTES:  
**DE-AT** MIT DEN VORSCHRIFTEN KONFORM SIND, DIE IN DE FOLGENDEN RICHTLINIEN:

DIRETTIVE - DIRECTIVE - DIRECTIVES - RICHTLINIEN	EUROPA - EUROPE	MONDO - WORLD - MONDE - WELT
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////

Schemi di valutazione della conformità - Conformity Assessment Schemes

Systèmes d'évaluation de la conformité - Konformitätsbewertung

////////////////////////////////////

**IT** Tale dichiarazione riguarda esclusivamente il prodotto di riferimento nello stato in cui viene immesso sul mercato, in applicazione delle direttive e' stato predisposto un fascicolo tecnico custodito presso la nostra sede:  
**GB-IE-ME** This declaration includes only the product of reference in the state in which the market is immediately applied in the application of the directives and it has been provided a technical document custody at our office:  
**FR-BE-LU** Cette déclaration inclut seulement le produit de référence dans l'état dans lequel le marché est immédiatement appliqué à l'application des directives et il a été fourni un document technique custodie à notre bureau:  
**DE-AT** Diese erklärung ist nur das produkt der referenz im staat, in denen der markt in der anwendung der richtlinien sofort geliefert wurde, dass ein technisches dokument in unserem büro angeführt wurde:

PLACE AND DATE

PLACE AND DATE  
 LIEU ET DATE  
 PLATZ UND DATUM

Vigodarzere (PD) - ITALY // // // // // // // //

LEGALE RAPPRESENTANTE

LEGAL REPRESENTATIVE  
 REPRESENTANT JURIDIQUE  
 RECHTLICHES REPRÄSENTATIVES

Domiziano Giacom

La presente dichiarazione deve essere conservata integra in luogo sicuro, durante tutto il ciclo di vita del prodotto.

This declaration must be kept intact in a safe place, throughout the life cycle of the product.

Cette déclaration doit être conservée intacte en lieu sûr, pendant la durée de vie du produit.

Diese Erklärung muss während des gesamten Lebenszyklus des Produkts an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.



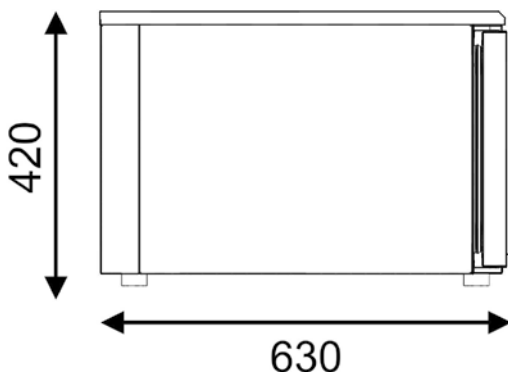
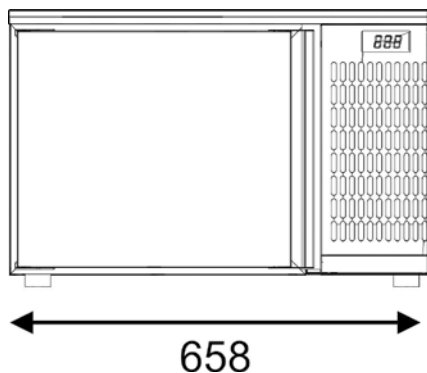
VEUILLEZ - VOUS REPORTER À LA DÉCLARATION JOINTE AU PRODUIT



# APPENDICE - I

## DIMENSIONS ET POIDS

### 3 Teglie GN 2/3



ATTILA GN 2/3		
<i>DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	<b>658x630x420</b>
<i>POIDS NET</i>	kg	<b>45</b>
<i>POIDS NET</i>	kg	<b>56</b>
<i>DIMENSIONS CHAMBRE</i>	WxDxH mm	<b>340x363x270</b>
<i>CAPACITE</i>	TG	<b>3-GN2/3 (354x325 mm)</b>
<i>ESPACE ENTRE PLATEAUX</i>	mm	<b>80</b>
<i>PERFORMANCE DE REFROIDISSEMENT</i>	+3°C	<b>9 kg</b>
<i>PERFORMANCE DE CONGELATION</i>	-18°C	<b>7 kg</b>
<i>DETAILS D'ESSAI</i>	°C/RH	<b>+43 / 65%</b>
<i>PUISSANCE ABSORBEE</i>	W	<b>520</b>
<i>ALIMENTATION</i>	V-A-Hz	<b>220/240-1-50</b>
<i>DIMENSIONS D'EMBALLAGE</i>	WxDxH mm	<b>710x710x570</b>

# APPENDICE - 2

## ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT

Made in Italy

Matricola-Serial number

N° **1** 000000

Data produzione - Date of production

**2** dd/mm/yyyy

Modello - Model

**3** PRODUCT

Tipo -Type

**4** CODE

Norma-Norm

EN - IEC60335-2-89

**5** 3 - **6** 5

Gas espansione  
Expansion gas

**7** /

Gas refrigerante  
Type refrigerant

**8** /

Carica gas(g)  
Charge of gas

**9** 720

**10** / W

**11** / W

**12** / W

**13** / A

Tensione  
Power supply

**14** V

Fase  
Phase

**15** /

**16** / Hz

L'etiquette définit toutes les données techniques sur le produit, selon le tableau page suivante.

## LEGENDE

	IT	EN	FR	DE	ES	AR
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matriculé	Matrikel-Number	Numero de serie	رقم التسجيل
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion	تاريخ الإنتاج
3	Modello	Cabinet's model	Modele	Modell	Modelo	موديل
4	Tipo di versione	Version type	Type de version	Typ version	Tipo de version	نوع الإصدار
5	Classe Climatica mobile	Cabinet Climatic Class	Classe climatique	Klimatische klasse	Clase climatica	الفئة تكييف متنقل
6 (*)	Norma sicurezza	Safety Norm	Standard de sécurité	Rechtsvor-Schriften	Tipo de normativa	معييار الأمان
7	Tipo gas di espansione	Expansion gas type	Gas de expansion	Gas-Erweiterung	Gas de expansion	نوع غاز التوسيع
8	Tipo gas refrigerante	Refrigerant gas type	Gas de réfrigérant	Gas als Kaeltemittel	Tipo de refrigerante	نوع غاز التبريد
9	Carica gas (g)	Charge of gas	Charge de gas	Gas-Kosten	Cantidad de refrigerante	حمولة الغاز (جم)
10	Pot. elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total Electrical power	Puissance total de la lumière	Elektrische Leistung von licht	Potencia electrica de iluminacion	القوة الكهربائية للإضاءة
11	Resistenza acqua di condensa (Watt)	Electric heater condensation water	Résistance eau Condensat	Resistenz gegen Wasser-Kondensation	Resistencia agua Condensado	مقاومة ماء التكثيف (واط)
12	Resistenza sbrinamento elettrico (Watt)	Electric defrost Heater	Résistance dégivrage Électrique	Widerstand Abtauung Elektrische	Resistencia descongelación	مقاومة التذويب الكهربائية (واط)
13	Potenza assorbita totale (A)	Total power consumption	Consommation d'énergie totale	Total Stromverbrauch	Consumo total de potencia	الطاقة الكلية المستهلكة (أمبير)
14	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply	Tension d'alimentation	Spannung	Tension de uso	جهد التيار فولت
15	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi	عدد المراحل
16	Frequenza (Hz)	Frequency	Fréquence	Frequenz	Frecuencia de uso	تردد (هرتز)

(\*)NOTE

(\*)

Norme sécurité	Classe climatique	Max temp. ambiente
EN 60335 -2-89	3	+32°C
IEC60335 - 2-89	5	+43°C

## APPENDICE - 3

### TEST DIÉLECTRIQUE

Sicurezza della qualità						
Protocollo di prova			Clienti			
Nr.ordina : 000000000			provato il 30/08/11			
Nr.articolo : 000000000			Esito totale POSITIVO			
Quantità ordina : 1						
Id.	Modulo	Caratteristiche gas	Valore reale (mV)	Condiz. prova	Valore limite (mV)	Tempo (s)
1	FE	0.1% Osm	0.45 Osm			GO
2	ISO	2.0 Osm	5.2 Osm			GO
3	IV	2.0 mA	0.80 mA			GO

Id. modulo elettrico: 01 - Modulo: FE - Sezione: Osm - Test: Condiz. elettrica - Val. reale (mV) limite (mV)  
 R: Resistenza di isolamento di superficie; ISO: Resistenza dielettrica; IV: prova di isolamento.

Con il presente documento si conferma che le prove sono state eseguite correttamente e con successo.

Pagina 1 di 1

## APPENDICE - 4

### ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ

## R-452A

**CARICA GAS**  
**GAS LOAD (kg) × GWP: 2.141 = CO2**

**ATTENZIONE - CAUTION - ATTENTION**  
**ACHTUNG - ATENCIÓN - ATENÇÃO - انتبه**

ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA  
 EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES  
 ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ  
 AUSRÜSTUNG MIT FLUORIERTEN TREIBHAUSGASEN  
 EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO  
 EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA  
 أداة غازات مسببة للاحتباس الحراري

<b>R452</b>	A		B
<b>VEDI ETICHETTA CE</b>		<b>2141</b>	<b>GWP</b>
<b>SEE CE LABEL</b>	kg		

I GAS SERRA FLUORURATI SONO CONTENUTI ERMETICAMENTE NELLE ATTREZZATURE  
 IL COMUTATORE ELETTRICO HA UN COMPROVATO TASSO DI PERDITA INFERIORE ALLO 0,1% PER ANNO  
 THE FLUORINATED GREENHOUSE ARE CONTAINED IN HERMETICALLY SEALED EQUIPMENT  
 THE ELECTRICAL SWITCHGEAR A TESTED LEAKAGE RATE OF LESS THAN 0.1% FOR YEAR  
 LES GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉS SONT ENFERMÉS HERMETIQUEMENT DANS LES ÉQUIPEMENTS  
 APPAREIL DE COMMUTATION ÉLECTRIQUE A UN TAUX DÉMONTRÉ DE FUITE INFÉRIEUR À 0,1% PAR AN  
 DIE FLUORIERTEN TREIBHAUSGASE SIND DICHT IN DER AUSRÜSTUNG EINGESCHLOSSEN  
 DER ELEKTRISCHE SCHALTANLEGEN HAT EINE NACHGEWIESENE VERLUSTRATE VON UNTER 0,1% PRO JAHR  
 LOS GASES DE EFECTO INVERNADERO FLUORADOS ESTÁN CONTENIDOS HERMETICAMENTE EN LOS EQUIPOS  
 LA ARRAMENTA ELÉCTRICA TIENE UNA COMPROBADA TASA DE PÉRDIDA INFERIOR AL 0,1% POR AÑO  
 OS GASES COM EFEITO DE ESTUFA FLUORADOS ESTÃO CONTIDOS HERMETICAMENTE NOS EQUIPAMENTOS  
 O COMUTADORES ELÉTRICOS TEM UMA TAXA DE PERDA COMPROVADA INFERIOR A 0,1% POR ANO

الغازات المسببة بالظهور المسببة للاحتباس الحراري محتواة بإحكام في الأدوات  
 لوحة التحكم الكهربائية لها معدل فقد ثابت أقل من 0,1% سنويا

## R-507A

**CARICA GAS**  
**GAS LOAD (kg) × GWP: 3.985 = CO2**

**ATTENZIONE - CAUTION - ATTENTION**  
**ACHTUNG - ATENCIÓN - ATENÇÃO - انتبه**

ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA  
 EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES  
 ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ  
 AUSRÜSTUNG MIT FLUORIERTEN TREIBHAUSGASEN  
 EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO  
 EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA  
 أداة غازات مسببة بالظهور مسببة للاحتباس الحراري

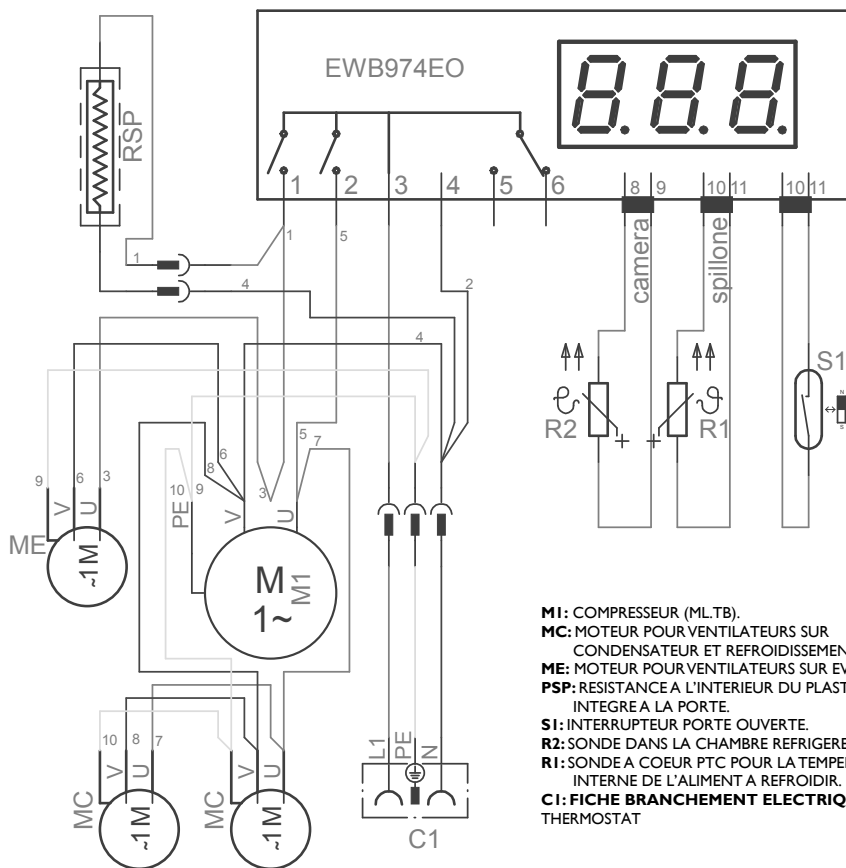
<b>R507</b>	A		B
<b>VEDI ETICHETTA CE</b>		<b>3985</b>	<b>GWP</b>
<b>SEE CE LABEL</b>	kg		

I GAS SERRA FLUORURATI SONO CONTENUTI ERMETICAMENTE NELLE ATTREZZATURE  
 IL COMUTATORE ELETTRICO HA UN COMPROVATO TASSO DI PERDITA INFERIORE ALLO 0,1% PER ANNO  
 THE FLUORINATED GREENHOUSE ARE CONTAINED IN HERMETICALLY SEALED EQUIPMENT  
 THE ELECTRICAL SWITCHGEAR A TESTED LEAKAGE RATE OF LESS THAN 0.1% FOR YEAR  
 LES GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉS SONT ENFERMÉS HERMETIQUEMENT DANS LES ÉQUIPEMENTS  
 APPAREIL DE COMMUTATION ÉLECTRIQUE A UN TAUX DÉMONTRÉ DE FUITE INFÉRIEUR À 0,1% PAR AN  
 DIE FLUORIERTEN TREIBHAUSGASE SIND DICHT IN DER AUSRÜSTUNG EINGESCHLOSSEN  
 DER ELEKTRISCHE SCHALTANLEGEN HAT EINE NACHGEWIESENE VERLUSTRATE VON UNTER 0,1% PRO JAHR  
 LOS GASES DE EFECTO INVERNADERO FLUORADOS ESTÁN CONTENIDOS HERMETICAMENTE EN LOS EQUIPOS  
 LA ARRAMENTA ELÉCTRICA TIENE UNA COMPROBADA TASA DE PÉRDIDA INFERIOR AL 0,1% POR AÑO  
 OS GASES COM EFEITO DE ESTUFA FLUORADOS ESTÃO CONTIDOS HERMETICAMENTE NOS EQUIPAMENTOS  
 O COMUTADORES ELÉTRICOS TEM UMA TAXA DE PERDA COMPROVADA INFERIOR A 0,1% POR ANO

الغازات المسببة بالظهور المسببة للاحتباس الحراري محتواة بإحكام في الأدوات  
 لوحة التحكم الكهربائية لها معدل فقد ثابت أقل من 0,1% سنويا

# APPENDICE - 5

## RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES



- MI:** COMPRESSEUR (MLTB).
- MC:** MOTEUR POUR VENTILATEURS SUR CONDENSATEUR ET REFROIDISSEMENT COMPRESSEUR.
- ME:** MOTEUR POUR VENTILATEURS SUR EVAPORATEUR.
- PSP:** RESISTANCE A L'INTERIEUR DU PLASTIQUE INTEGRE A LA PORTE.
- S1:** INTERRUPTEUR PORTE OUVERTE.
- R2:** SONDE DANS LA CHAMBRE REFRIGEREE PTC.
- R1:** SONDE A COEUR PTC POUR LA TEMPERATURE INTERNE DE L'ALIMENT A REFRIGERER.
- C1:** FICHE BRANCHEMENT ELECTRIQUE EWB974EO: THERMOSTAT