

06/2018

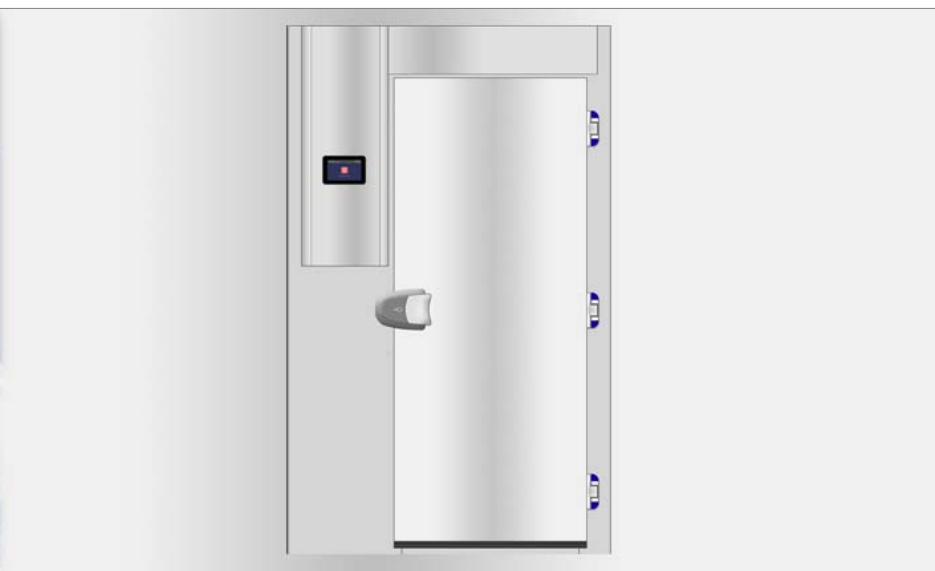
Mod: DBT201/TS-GR

Production code: ABV5043-DM



Diamond
catering equipment

CELLULES DE REFRIGERATION RAPIDE ET CONGELATION



FR

20T

40T

MANUEL D'INSTALLATION D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN





Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	4
4.1. Informations Générales	4
4.2. Garantie	4
4.3. Remplacement de Pièces	4
4.4. Description de l'Appareil	4
4.5. Plaquette des Caractéristiques	5
4.6. Dispositifs de sécurité	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
5.1. Première mise en marche	7
5.2. Mode Refroidissement Rapide	7
5.3. Mode Cycles Spéciaux	19
5.4. Mode Livre de Recettes	30
5.5. Pré-refroidissement	33
5.6. Réglages	34
5.7. Utilisation d'un port USB	35
5.8. Conseils d'utilisation	36
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	37
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance	37
6.2. Maintenance Ordinaire	37
6.3. Maintenance Extraordinaire	37
7. PANNES	39
7.1. Affichage Pannes	40
8. INSTALLATION	42
8.1. Emballage Et Déemballage	42
8.2. Mise en place de la Cellule Frigorifique	42
8.3. Unité de condensation à distance	46
8.4. Connexion Alimentation Electrique	49
9. ELIMINATION APPAREIL	50
10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	50
ANNEXES	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 40

C

Connexion Alimentation Electrique; 49
 Conseils d'utilisation; 36
 Conseils pour l'utilisation normale; 36
 Cycle Continu à Température; 17
 Cycle Continu à Temps; 16
 Cycle de Aseptisation Poisson; 20
 Cycle de Chauffage Sonde Produit; 23
 Cycle de Décongélation (optionnel); 23
 Cycle de Dégivrage; 21
 Cycle de Fermentation (optionnel); 24
 Cycle de Lente Cuisson à Température; 26
 Cycle de Lente Cuisson à Temps; 28
 Cycle de Refroidissement Rapide à Température;
 8
 Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps;
 10
 Cycle de Séchage; 21
 Cycle de Stérilisation; 22
 Cycle de Surgélation à Température; 12
 Cycle de Surgélation à Temps; 14
 Cycle Durcissement Glace; 22
 Cycle Personnalisé; 18

D

Description de l'Appareil; 4
 Déemballage; 42
 Dispositifs de sécurité; 6
 Download donnés HACCP; 35
 Download et Upload des Recettes; 35
 Download et Upload Paramètres; 35

E

Elimination de l'Appareil; 50
 Emballage; 42
 Enregistrement d'une recette; 32

F

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT; 50
 Fusibles de protection; 6

G

Garantie; 4

I

Inactivité prolongée; 36
 Informations Générales; 4

M

Maintenance Ordinaire; 37
 Micro Ventilateur Evaporateur; 7
 Micro-Porte; 6
 Mise en place de la Cellule Frigorifique; 42
 Mises en garde pour le Nettoyage et la
 Maintenance; 37
 Mode Cycles Spéciaux; 19
 Mode Livre de Recettes; 30
 Mode Refroidissement Rapide; 7

N

Nettoyage de l'évaporateur; 37
 Nettoyage du condensateur; 38

P

PANNES; 39
 Plaquette des Caractéristiques; 5
 Première mise en marche; 7
 Pré-refroidissement; 33

R

Recettes refroidissement rapide; 31
 Recettes Surgélation; 32
 Réglages; 34
 Remplacement de Pièces; 4

S

SECURITE; 3
 Sélection langue;; 34
 Service;; 34
 Setup; 34
 Substitution des fusibles et réenclenchement du
 relais thermique; 38

U

Unité de condensation à distance; 46
 Utilisation d'un port USB; 35

3. SECURITE



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



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



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



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



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



Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.



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



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



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



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



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



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à

être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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

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

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

4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES

4.1. Informations Générales

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

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

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

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

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer

certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:



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



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

4.2. Garantie

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

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

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

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

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

4.3. Remplacement de Pièces



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



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

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



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

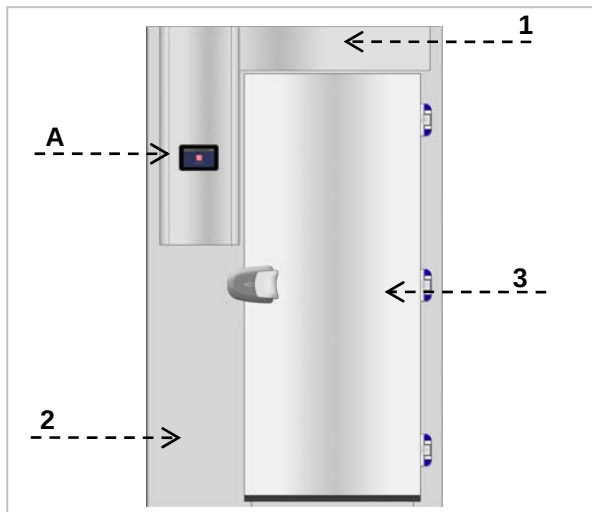
4.4. Description de l'Appareil

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

- 1) **zone électrique** : se trouve dans la partie supérieure de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 2) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la

partie latérale et caractérisée par l'unité d'évaporation.

- 3) **zone de stockage** : est située à l'intérieur du casier de réfrigération et destinée à la réfrigération et/ou à la surgélation des aliments.



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

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

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 20T 85kg

Modèle adapté pour contenir **20** plats avec capacité de réfrigération de **85** kg et de **60** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 20T 100kg

Modèle adapté pour contenir **20** plats avec capacité de réfrigération de **100** kg et de **70** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 40T 125kg

Modèle adapté pour contenir **40** plats avec capacité de réfrigération de **125** kg et de **100** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 40T 150kg

Modèle adapté pour contenir **40** plats avec capacité de réfrigération de **150** kg et de **135** kg en surgélation.

FR

4.5. Plaquette des Caractéristiques

La plaquette d'identification représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle reprend les références et toutes les indications indispensables pour la sécurité d'exercice.

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Absorption électrique
- 6) Classe climatique
- 7) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 8) Symbole WEEE

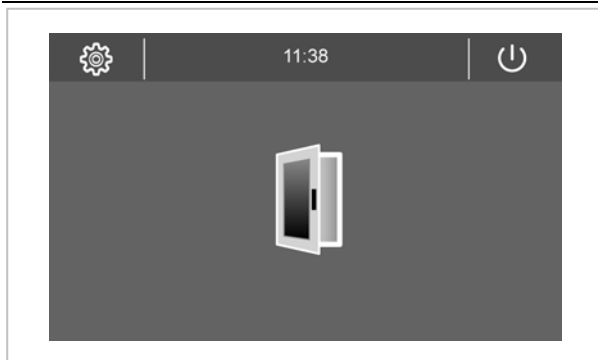
CODICE CODE /KODE		1
MODELLO MODEL/MODELL		2
MATRICOLA SERIAL No/SERIEN NR.		3
TENSIONE TENSION/SPANNUNG		
INPUT LEISTUNGSaufNAME POTENZA		4
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		56
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		
 		78

4.6. Dispositifs de sécurité

Pendant le fonctionnement de l'appareil, des contrôles peuvent intervenir qui, dans certains cas régissent le fonctionnement correct de la machine et dans d'autres cas peuvent désactiver des parties ou toute la machine pour mettre l'appareil en sécurité. Ci-dessous, nous énumérons les principaux dispositifs de contrôle.



Micro-Porte



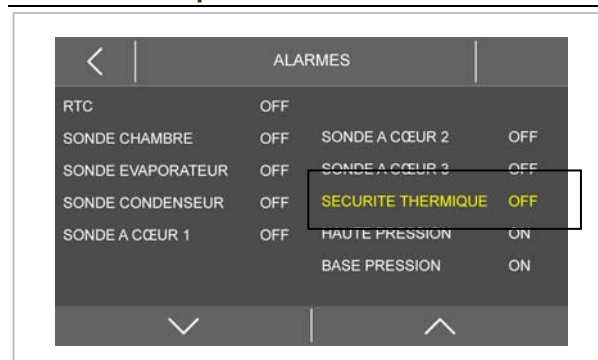
Dans le cas où la porte est ouverte, l'interrupteur magnétique situé sur le tableau de bord commandes s'ouvre et en phase d'abaissement ou de surgélation les ventilateurs évaporateurs sont éteints et en même temps apparaît un signal d'alarme sur le display, cette condition peut se manifester également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

Dans le cas où un cycle de stérilisation U.V. soit actif le fonctionnement de la lampe U.V. est interrompu; lorsque la porte est fermée le cycle se poursuit

Fusibles de protection

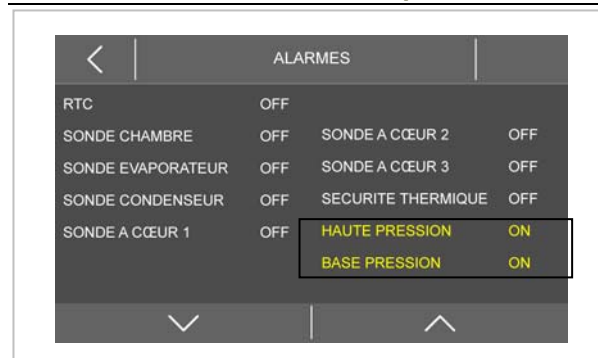
Il existe des fusibles de protection de la ligne d'alimentation générale qui interviennent en présence de surcharges. D'autres fusibles sont prévus pour les ventilateurs d'évaporation.

Relais Thermique



Si, à cause d'anomalies de fonctionnement, l'installation électrique a une consommation de courant supérieure aux valeurs admises, un relais thermique interviendra pour arrêter l'appareil. Telle intervention est signalée par l'affichage sur l'écran du message **"HA"**. Dans le cas où le relais thermique soit intervenu on doit le réarmer manuellement.

Pressostats de haute et basse pression



Si, à cause de conditions ambiantes particulières ou d'anomalies de fonctionnement, la pression dans le circuit frigorifique dépasse les valeurs minimales/maximales admises, il y aura l'intervention du pressostat de sécurité de pression maximale ou minimale (sur la table, pressostat de pression maximale seulement) qui arrêtera le fonctionnement de l'appareil. Une fois que la pression sera redevenue acceptable, l'appareil pourra être remis en marche. En cas d'alarme de haute pression, l'écran affichera le message **"HP"** tandis qu'en cas d'alarme de basse pression, l'écran affichera le message **"LP"**.

Micro Ventilateur Evaporateur



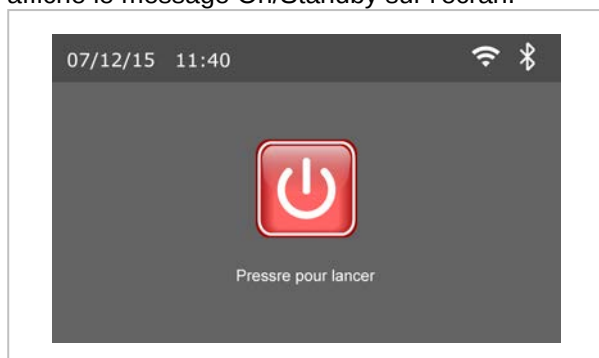
Ce micro-interrupteur, placé sur le déflecteur d'évaporation, désactive le fonctionnement de

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

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Première mise en marche

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



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



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

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

5.2. Mode Refroidissement Rapide



En appuyant sur la région  il sera affiché le menu REFROIDISSEMENT RAPIDE. On procède en choisissant un des secteurs présents :

- refroidissement rapide
- surgélation
- cycle continu
- cycle personnalisé





Cycle de Refroidissement Rapide à Température



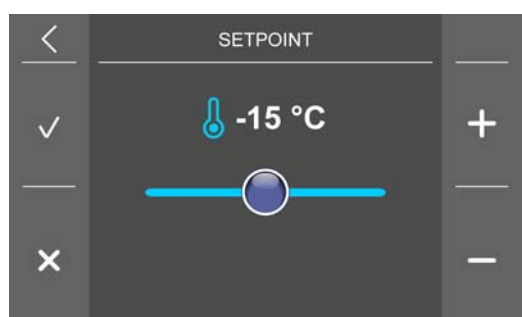
Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 °C** à **+ 3 °C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **90 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **+ 3 °C** lue par la sonde à piquer.

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



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région  0 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule. L'écran suivant est affiché :



Une pression sur la région  et  permet de changer la valeur de la température. Pour confirmer la valeur modifiée, appuyez sur la région  ;

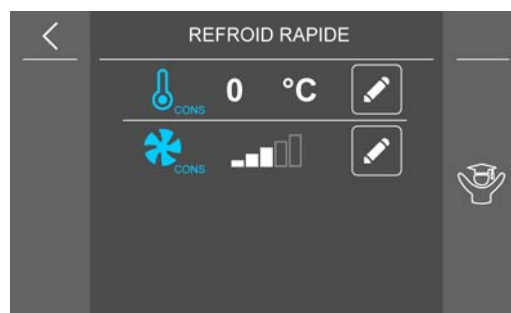
Pour annuler la modifie appuyez sur .

Pour quitter sans enregistrer appuyer sur .

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

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

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



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

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

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

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



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

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

-  15 °C  température du produit à la fin du cycle intensif ;
-  2 °C  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

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

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

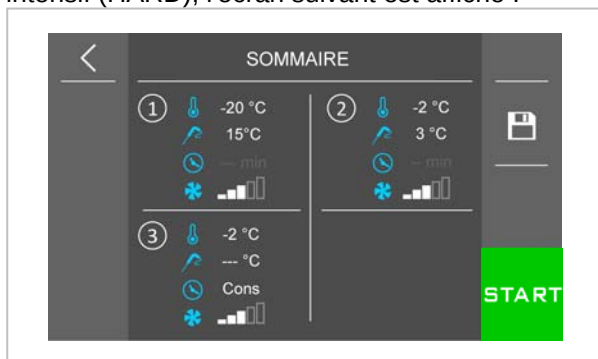
START

bas à droite

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

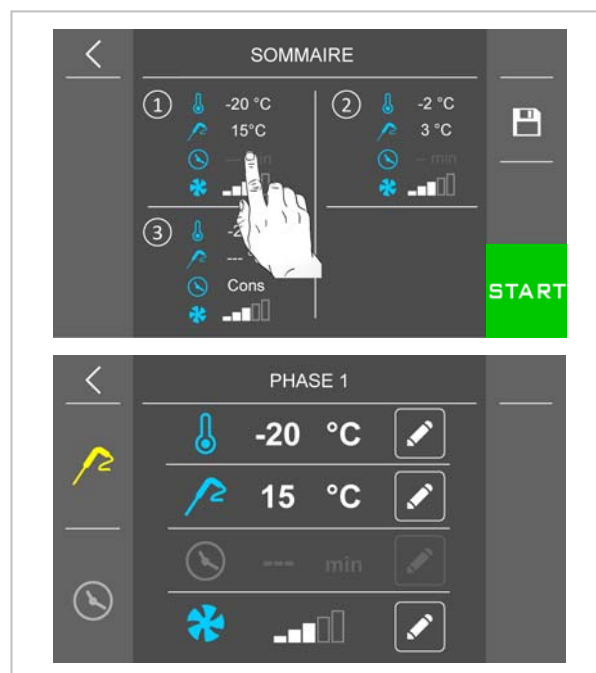


S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



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

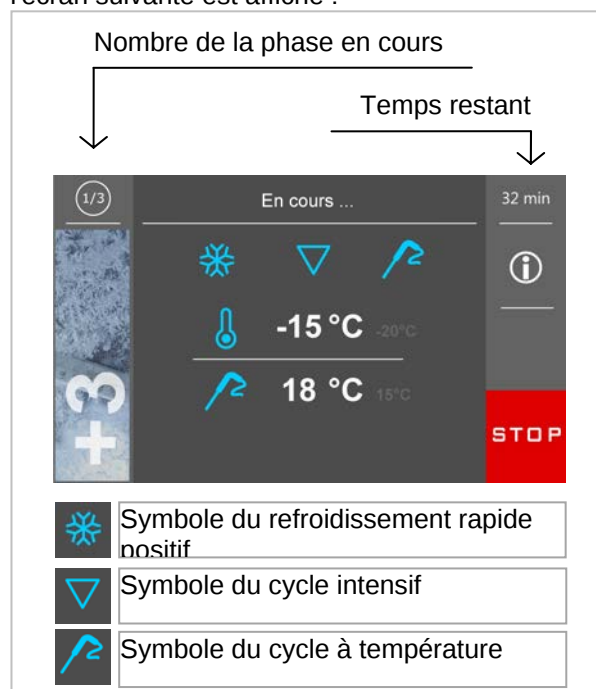
Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de intensive, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région . Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de

START

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



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

STOP

pendant trois secondes dans la région .

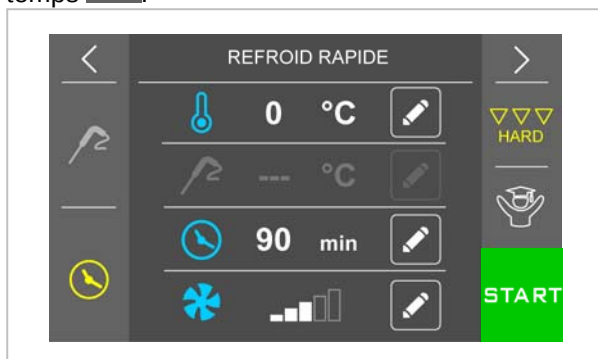


Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps



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

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



Une pression sur la région  0 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

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

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

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



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

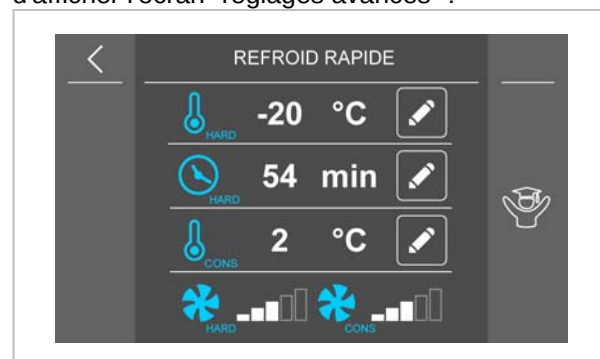


Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

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



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



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

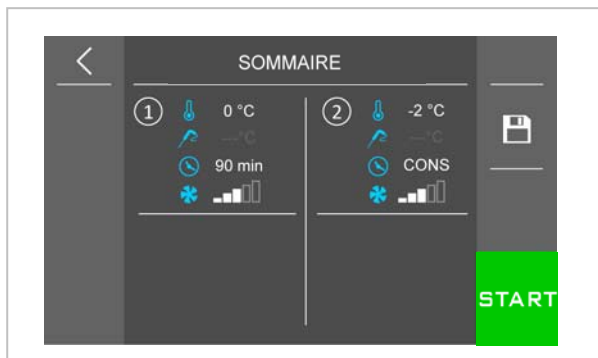
-  -20 °C température de la cellule pendant la phase intensive ;
-  54 min durée de la phase intensive ;
-  2 °C température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

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

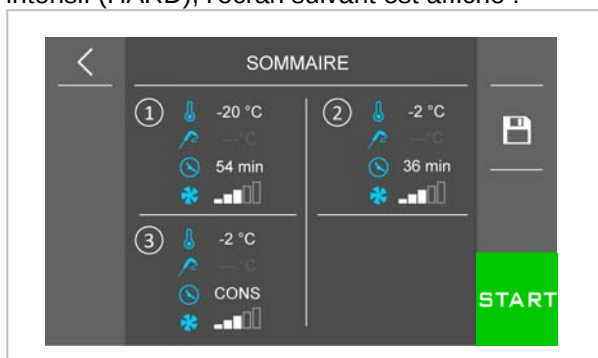
START

bas à droite

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



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



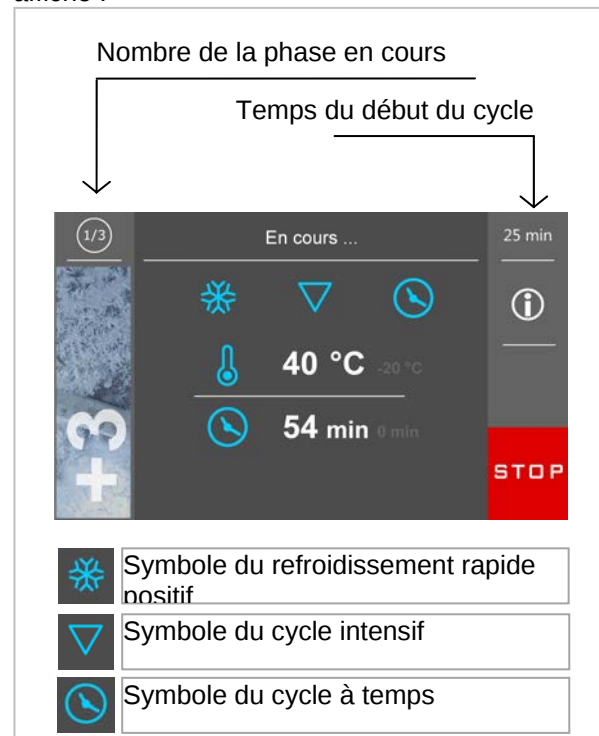
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

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

Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

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



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

pendant trois secondes dans la région .

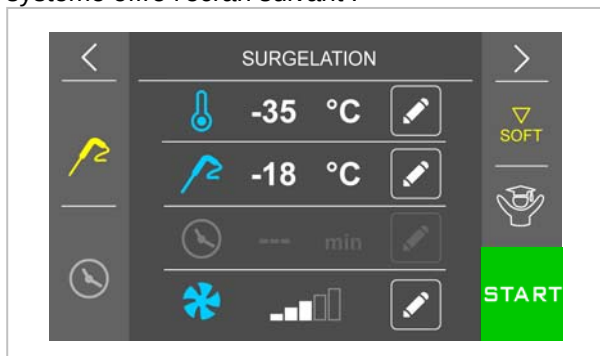


Cycle de Surgélation à Température



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

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



Par défaut, le système propose un cycle à température.

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

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

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

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

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

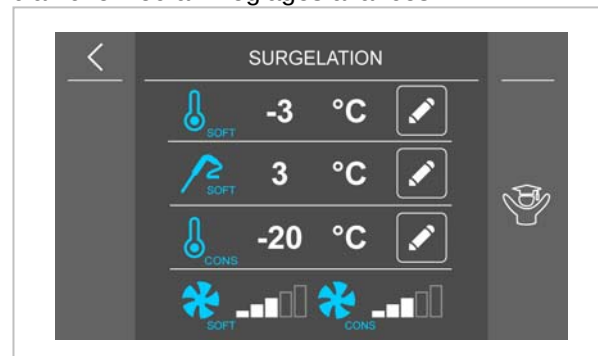


Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation



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



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

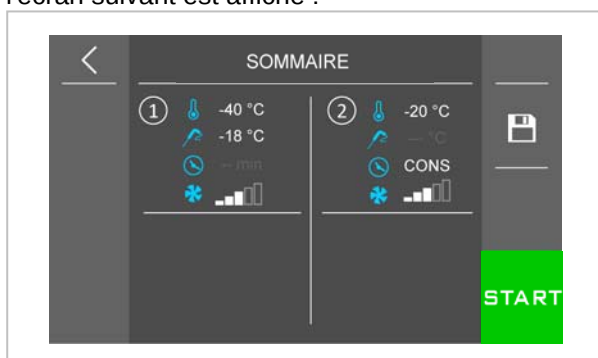
-  température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  température du produit à la fin du cycle SOFT ;
-  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

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

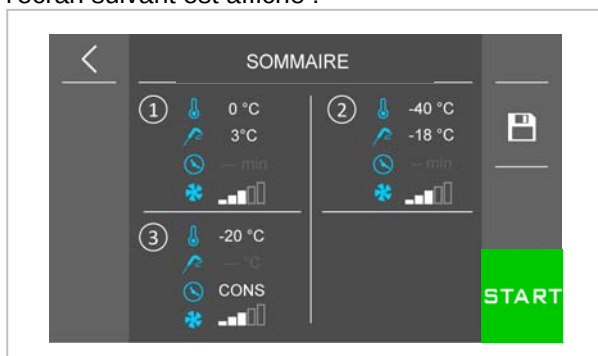
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyez sur la région en

bas à droite .

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



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



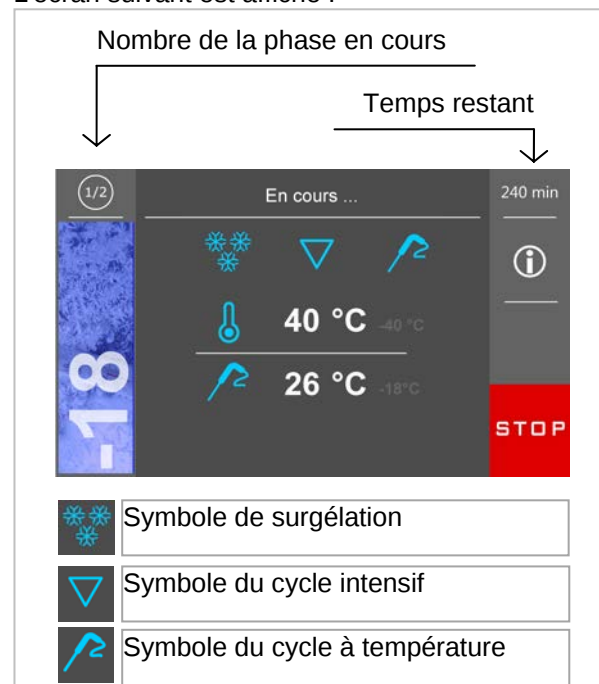
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

L'écran suivant est affiché :



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région .

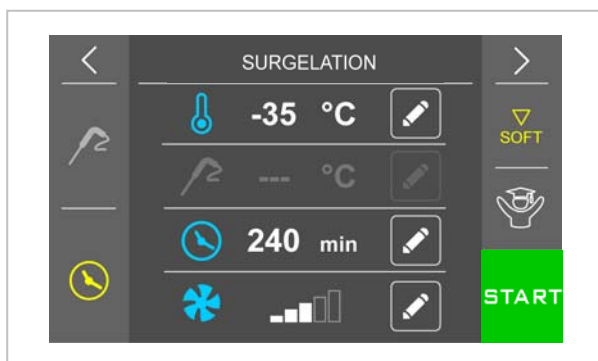


Cycle de Surgélation à Temps



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

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



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

Une pression sur la région  **240 min**  permet de changer la durée du cycle de surgélation.

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

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

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

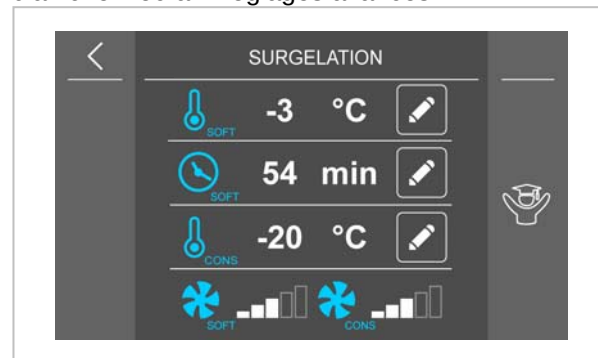


Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation



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



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

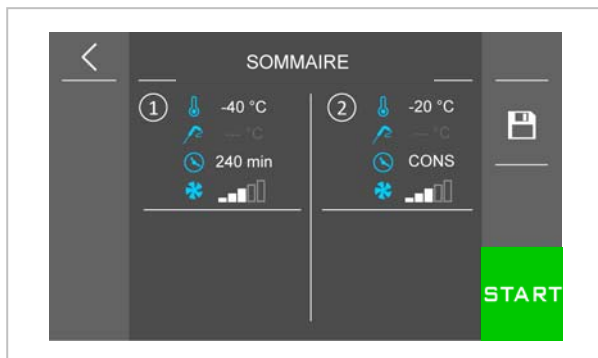
-  **-3 °C**  température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  **54 min**  durée de la phase SOFT ;
-  **-20 °C**  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

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

bas à droite



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



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



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

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

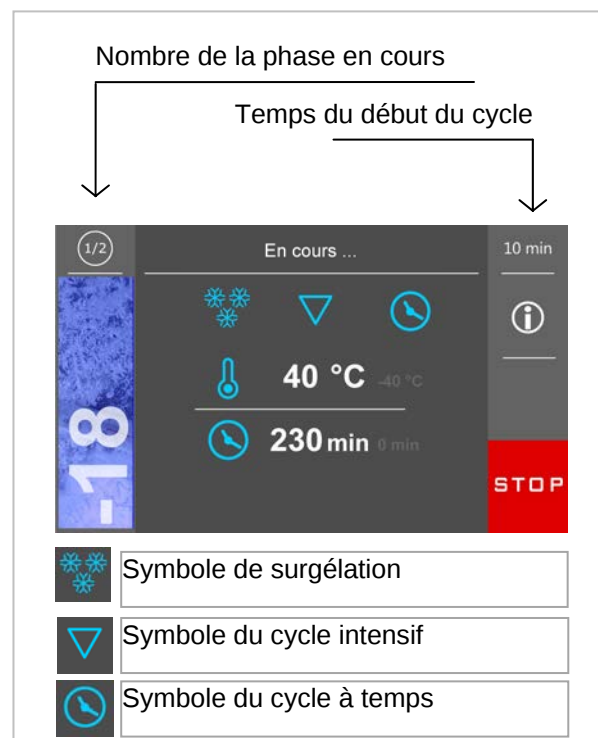
changement, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

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



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

pendant trois secondes dans la région .

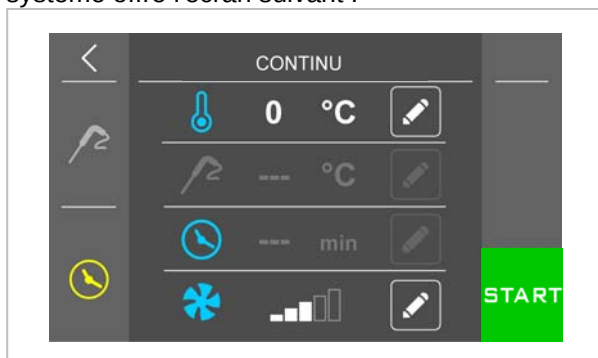


Cycle Continuuel à Temps



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

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



Une pression sur la région  0 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

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

START

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

Nombre de la phase en cours

Temps du début du cycle



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

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

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

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

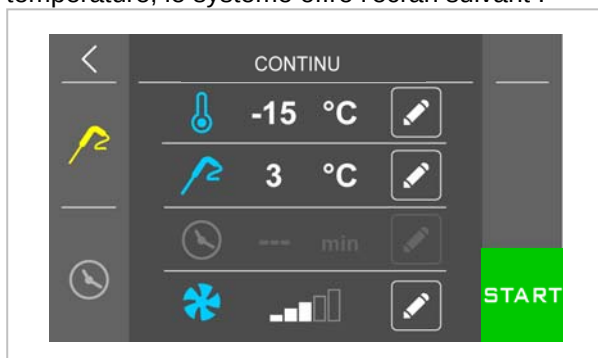
trois secondes dans la région .



Cycle Continuuel à Température

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

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

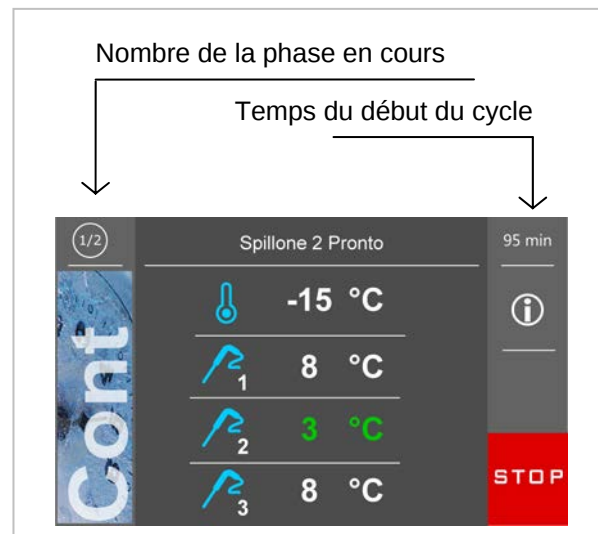


Une pression sur la région -15 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région 8 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

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

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



Cours de l'exécution du cycle, lorsque la porte est fermée, sera exécuté le contrôle sur la propre insertions des sondes à piquer et le cycle se termine seulement lorsque toutes les sondes insérées atteignent la température souhaitée. Lorsque chaque sonde atteint la température réglée, le signal sonore sonne, l'écran affiche un message et la valeur de température de la sonde correspondante est affichée en vert. Ci-dessous, un exemple d'un écran dans lequel une seule sonde à piquer est à la température.

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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

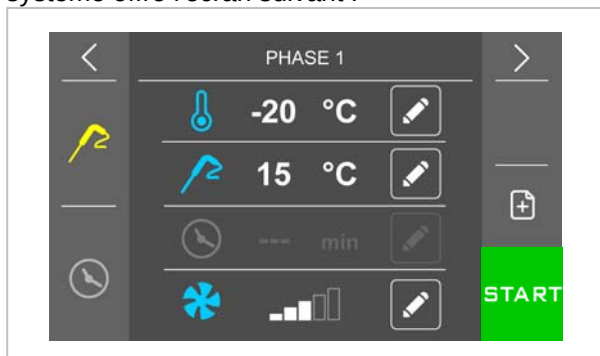
trois secondes dans la région .



Cycle Personnalisé

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

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

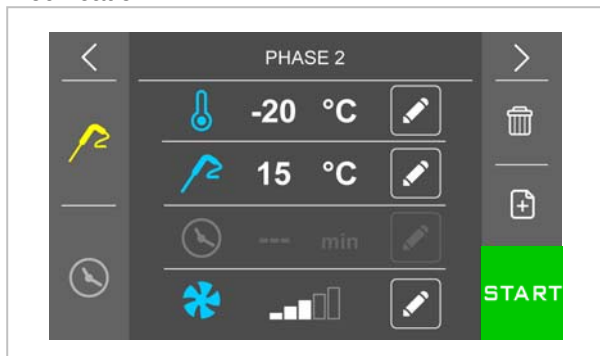


Vous pouvez passer de la phase sonde à piquer à celle à temps et définir sa valeur de consigne.

Pour ajouter une phase appuyer sur la région



La phase sera ajoutée et proposée en modification.



Pour supprimer une phase appuyer sur la région



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

START

région en bas à droite

Avant de démarrer le cycle, on peut changer la

température de la cellule



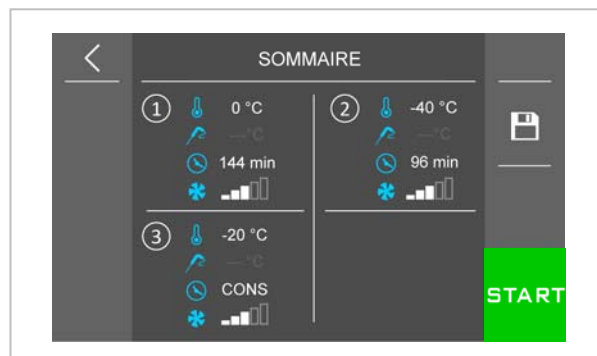
et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation.



Pour confirmer le réglage appuyer sur la région en bas

START

à droite : l'écran suivante est affiché.



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

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

changement, appuyer sur la région

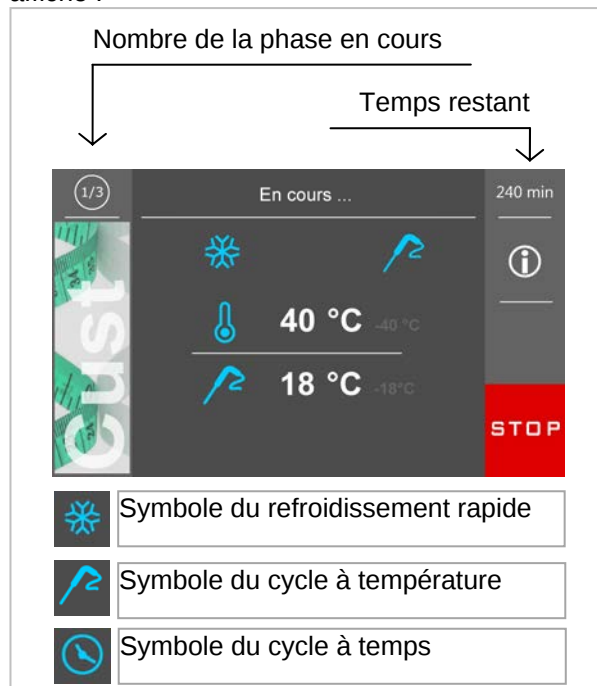


Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

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



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

STOP

pendant trois secondes dans la région

5.3. Mode Cycles Spéciaux



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

On procède en choisissant un des secteurs présents :

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





Cycle de Aseptisation Poisson

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

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

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

1



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

Une pression sur la région -18 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

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

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

2



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

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

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

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

3



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

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

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



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

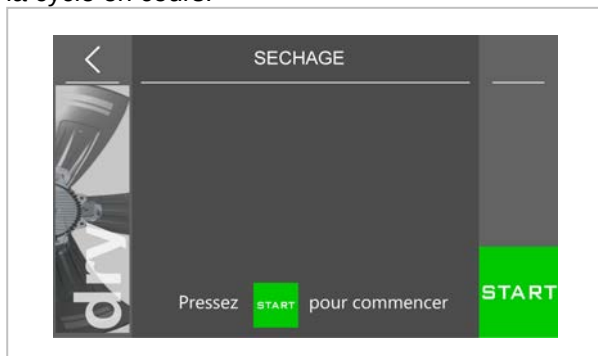
pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Séchage

La fonction "Séchage" démarre un cycle de ventilation interne forcée.

L'ouverture de la porte n'aura pas d'influence sur la cycle en cours.



Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

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



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

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



Cycle de Dégivrage

Le givre formé sur l'évaporateur suivant le dépôt d'humidité émise par le produit peut affecter le bon fonctionnement de l'appareil. Pour restaurer la fonctionnalité complète, il faut exécuter un cycle de dégivrage.

Le dégivrage est effectué au moyen d'une ventilation forcée, à l'aide du ventilateur de l'évaporateur. Le cycle peut être réalisé avec la porte ouverte ou fermée et peut être interrompu à tout moment.

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



Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

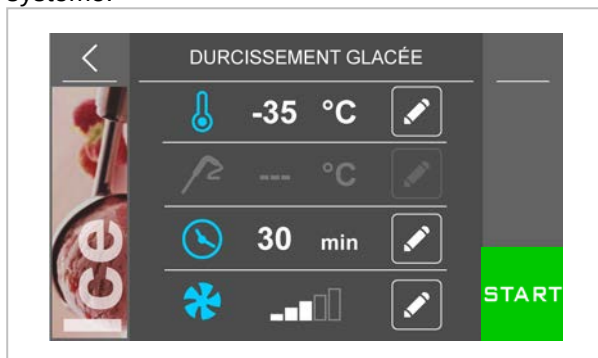


trois secondes dans la région



Cycle Durcissement Glace

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



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

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

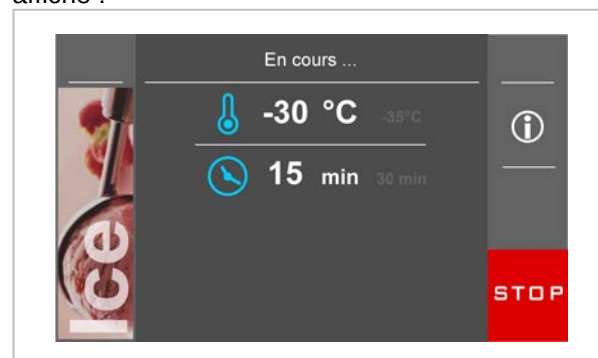
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région



Cycle de Stérilisation

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

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



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

START

cellule, et appuyez sur la région

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région



Cycle de Chauffage Sonde Produit

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



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

START

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région



Cycle de Décongélation (optionnel)

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

L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région

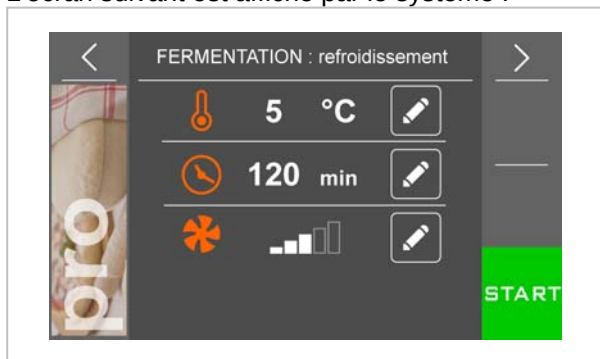


Cycle de Fermentation (optionnel)

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

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

L'écran suivant est affiché par le système :



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

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

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

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



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

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

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

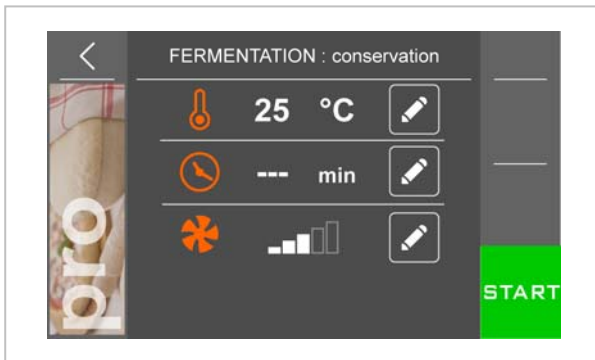


Une pression sur la région 30 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

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

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

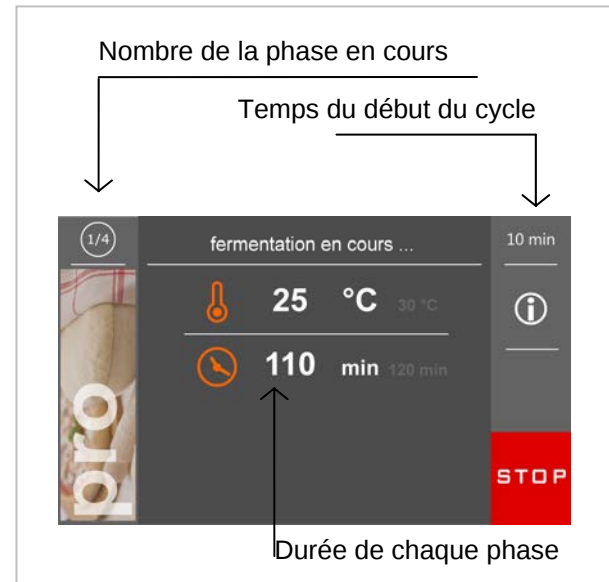
Appuyer sur la région en haute à droit pour passer à la quatrième et dernière étape : préservation.



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

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

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



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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Lente Cuisson à Température

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

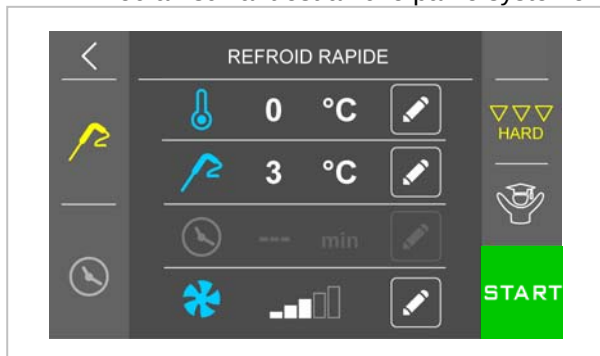


Une pression sur la région permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

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

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

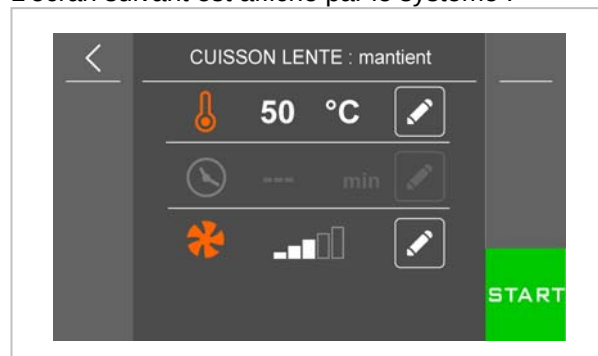
En appuyant le secteur sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :



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

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

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



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

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

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

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

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

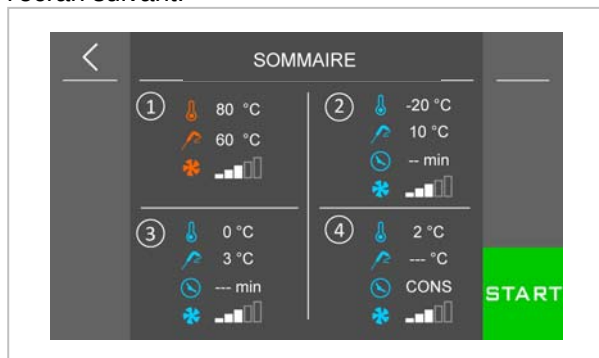
droite.

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

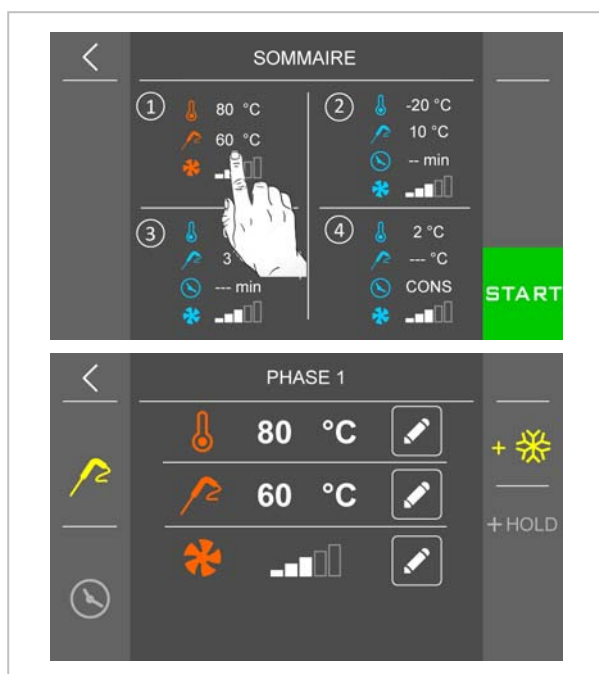


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

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



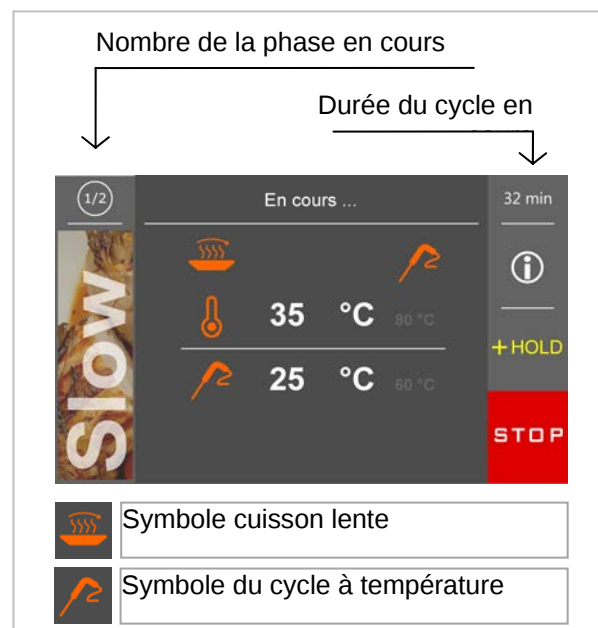
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région
L'écran suivant est affiché :



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

Si vous avez activé la phase de préservation, en

+ HOLD

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

Si vous avez activé la phase de refroidissement

+ SLOW

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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

trois secondes dans la région



Cycle de Lente Cuisson à Temps

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



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

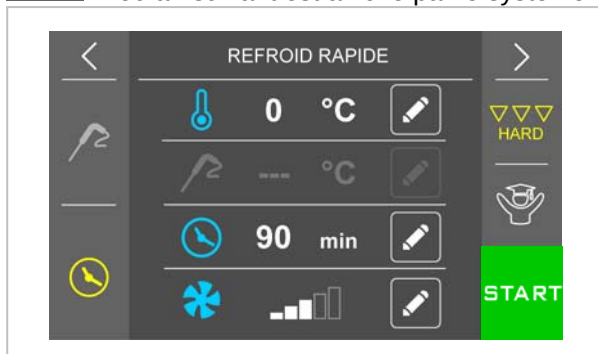
Une pression sur la région 60 min permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

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

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



L'écran suivant est affiché par le système :



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

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

En appuyant le secteur sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la

région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :



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

Une pression sur la région

50 °C permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

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

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

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

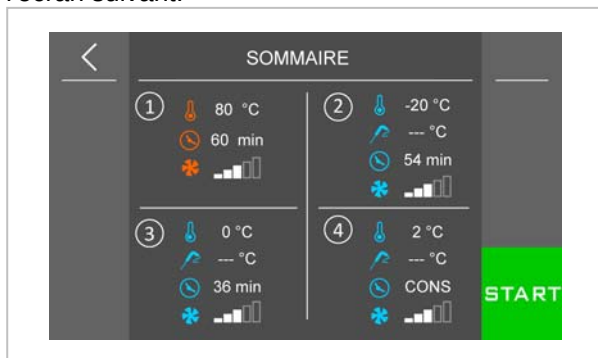
droite.

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

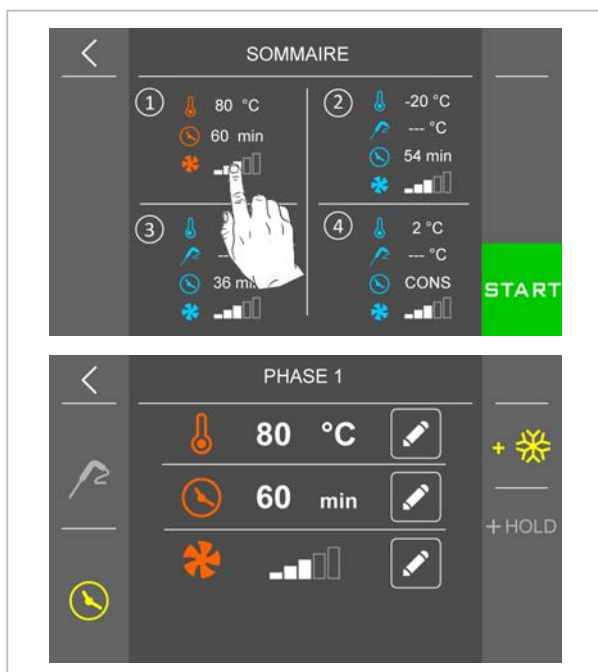


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

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



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



Pour démarrer le cycle appuyer en

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



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

Si vous avez activé la phase de préservation, en

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

Si vous avez activé la phase de refroidissement

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

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région  .

5.4. Mode Livre de Recettes



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

Les recettes sont sortie par type :

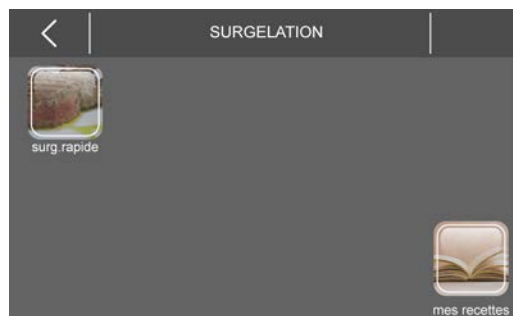
- refroidissement rapide
- surgélation
- fermentation (optionnel)
- cuisson lente (optionnelle)
- recettes personnalisées.



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



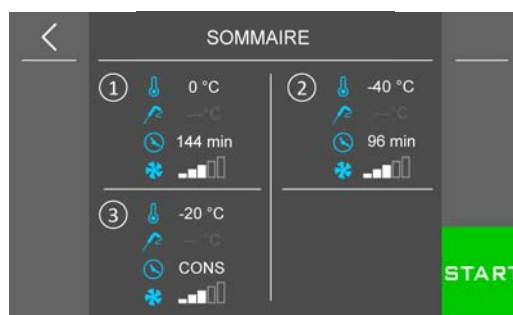
En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de surgélation :



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



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



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

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



Recettes refroidissement rapide

De suite les recettes classiques

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

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

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

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

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

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

FR



Recettes Surgélation

De suite les recettes classiques

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



Enregistrement d'une recette

Vous pouvez enregistrer même cycles à temps que à température.

Sont disponibles divers mode de stockage d'une recette.

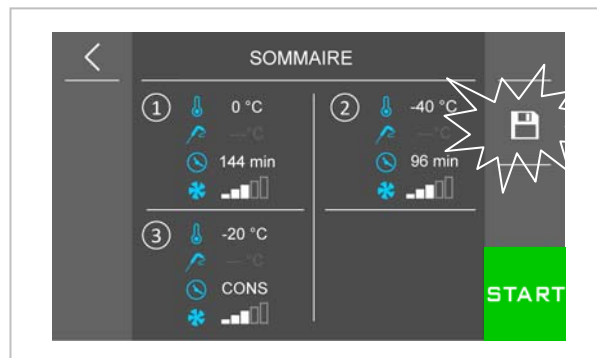
Au cours de la conservation, après un cycle de refroidissement rapide / congélation, en appuyant

STOP

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



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

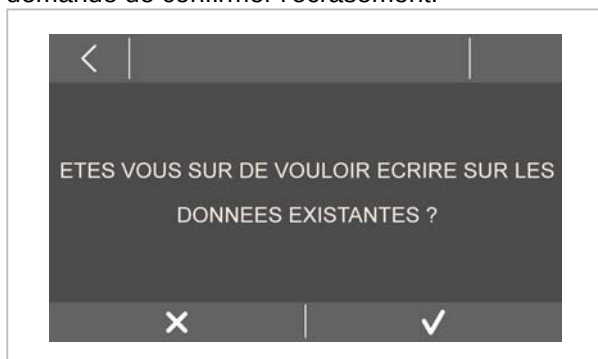


On peut sélectionner une recette existante, la modifier et l'enregistrer.

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



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

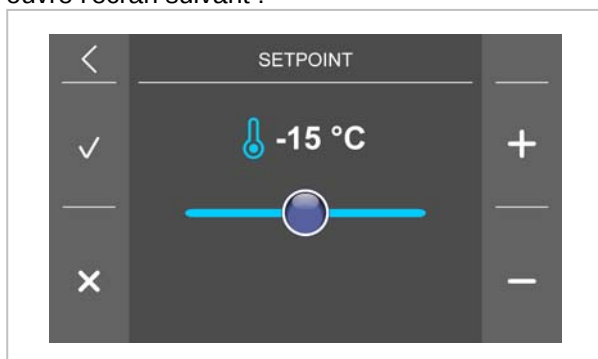


En appuyant sur la région  sera affiché l'écran suivante avec l'editor pour insérer le nom de la recette.



5.5. Pré-refroidissement

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



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

Pour annuler la modifie appuyez sur la région .

Pour quitter sans enregistrer appuyer sur la région .

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

L'écran suivant est affiché :



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

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

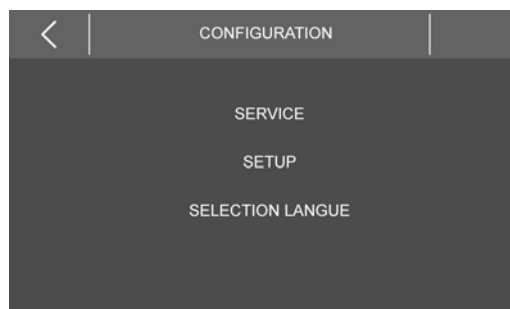
5.6. Réglages

On entre la section RÉGLAGES en appuyant sur



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

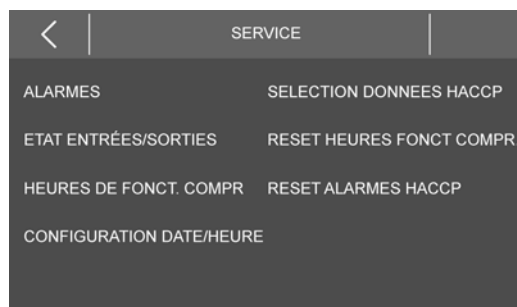
- service;
- setup;
- Sélection langue;



Service;

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

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



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

Setup

L'accès au menu SETUP est autorisée uniquement après avoir entré le mot de passe

-19. De cette région vous accédez aux fonctions de :

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



Sélection langue;

Dans ce menu on peut choisir les langues suivantes:

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

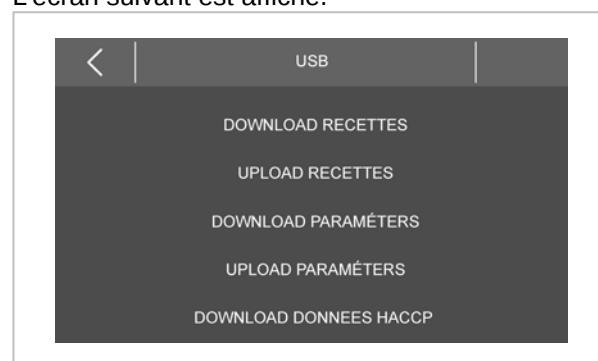
5.7. Utilisation d'un port USB

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

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

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

L'écran suivant est affiché.



Download et Upload des Recettes

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

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

Download et Upload Paramètres

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

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

Download donnés HACCP

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

"log" champ fixe

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

"n" champ fixe

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

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

5.8. Conseils d'utilisation

Inactivité prolongée

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

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

Conseils pour l'utilisation normale

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



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



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



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



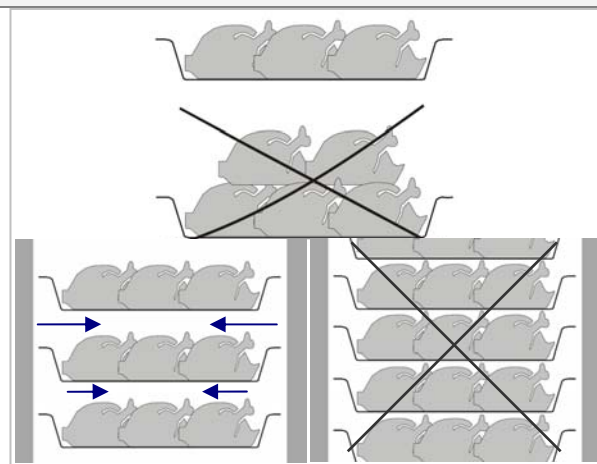
S'assurer qu'il y ait un espace suffisant entre les plats ou bacs utilisés afin que d'air froid puisse circuler sur tout le produit. Il faudra donc éviter par exemple les dispositions de plats et/ou bacs suivants:



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



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



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



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



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

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



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



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



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

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier débrancher

l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur sectionneur automatique.

6.2. Maintenance Ordinaire

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

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

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

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

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

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



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

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

- Le compartiment de refroidissement
- l'appareil.

6.3. Maintenance Extraordinaire



Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

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



Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage.

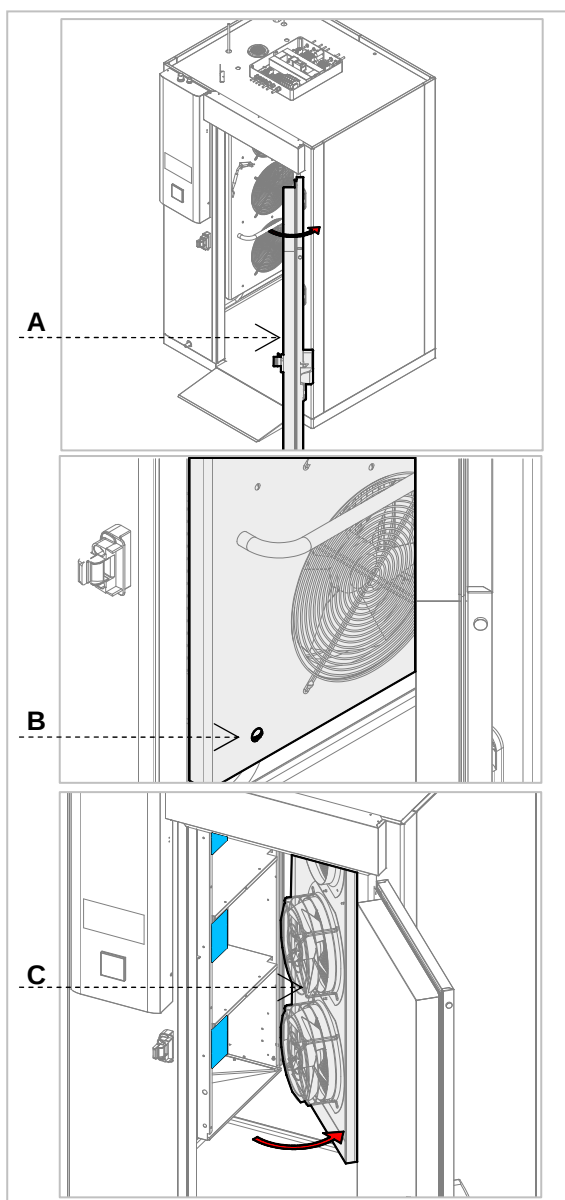


Utiliser pour le nettoyage seulement un pinceau, éviter d'utiliser des jets de liquides et instruments à pointe. Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (**A**) de l'appareil
2. Dévisser les deux vis (**B**) situées sur la partie antérieure du déflecteur.
3. Pivoter le déflecteur (**C**) vers la gauche

Nettoyage de l'évaporateur

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



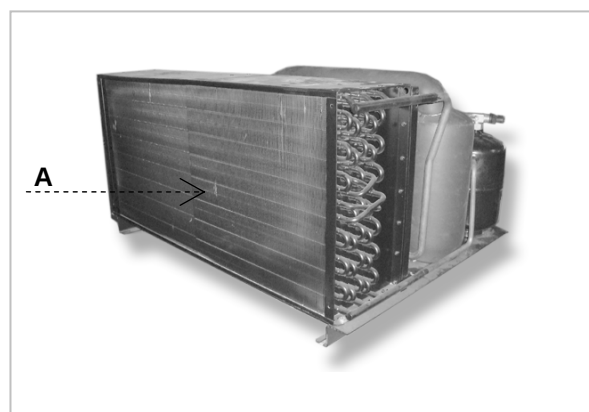
Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

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

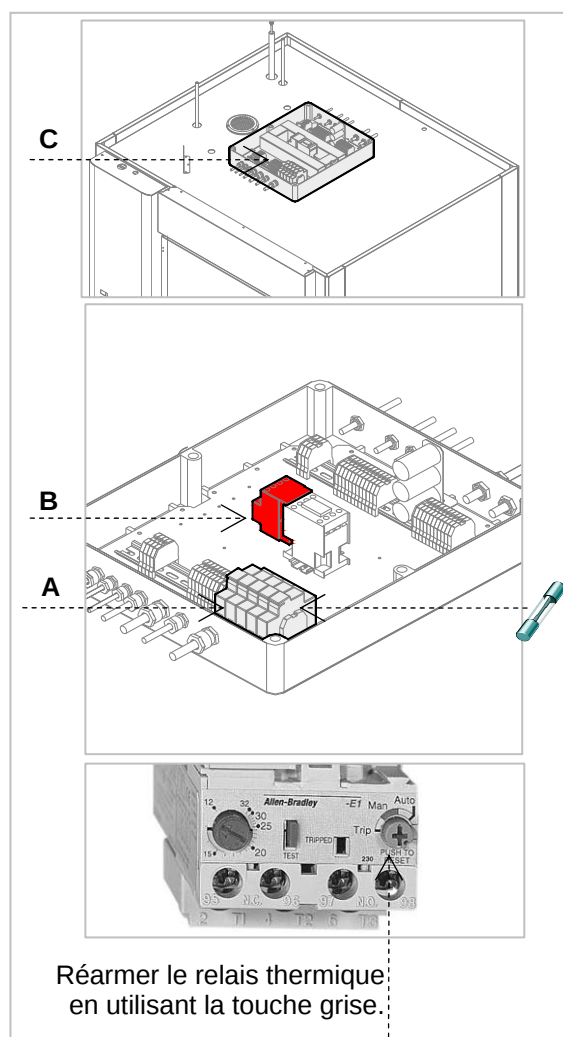
i Dans le cas où le condensateur présenterait un dépôt de poussière en correspondance du bloc à ailette (A), cette dernière pourrait être enlevée avec un aspirateur ou bien avec un pinceau utilisé avec un mouvement vertical le long des ailettes.

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



Substitution des fusibles et réenclenchement du relais thermique

i Les fusibles (A) et le relais thermique (B) se situent sur la partie supérieure de l'appareil. Pour y accéder il suffit d'ouvrir le couvercle du boîtier électrique (C) situé dans la partie supérieure de la coque.



Réarmer le relais thermique:
en utilisant la touche grise.

7. PANNES

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

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

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

7.1. Affichage Pannes

Code	Causes	Solutions
RTC	Erreur Horloge Le dispositif ne aura pas stocker la date et l'heure à laquelle une alarme HACCP a eu lieu	Régler la date et l'heure courante
SONDE CHAMBRE	Erreur Sonde Le type de sonde n'est pas correct. La sonde est défectueuse. Le branchement sonde-platine électrique n'est pas correct. La température détectée par la sonde est hors des limites autorisées par la sonde chambre utilisée	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que la sonde chambre soit du type PTC. ➤ Vérifier l'intégrité de la sonde chambre. ➤ Vérifier que le branchement instrument -sonde soit proprement fait. Vérifier que la température en proximité de la sonde chambre ne sont pas en dehors des limites établies
SONDE ÉVAPORATEUR		
SONDE A CŒUR 1		
SONDE A CŒUR 2		
SONDE A CŒUR 3		
SECURITE THERMIQUE	Alarme Défecteur Évaporateur Le défecteur évaporateur a été ouvert.	 Contactez le centre d'assistance. Fermer le défecteur évaporateur.
	Alarme Thermique Compresseur L'absorption du compresseur a dépassé le maximum établi	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
HAUTE PRESSION	Alarme Haute Pression La pression détecté par le pressostat de pression maximale est supérieure à la valeur limite.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
BASSE PRESSION	Alarme Basse Pression La pression détecté par le pressostat de pression minimale est inférieure à la valeur limite.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que le système n'a pas de fuites de gaz Vérifier que la valve solénoïde de bloque ouvre lors du fonctionnement du compresseur.
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte La porte est ouverte. Si l'alarme persiste, vérifier l'alignement du micro-interrupteur de la porte.	

Code	Causes	Solutions
HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme température HACCP.	Vérifier la température interne.
BASSE TEMPÉRATURE	La température mesurée par la sonde chambre a dépassé la limite imposée par ses paramètres.	
DURÉE CYCLE	Durée Refroidissement Rapide Le cycle de refroidissement rapide / surgélation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HACCP)	Vérifier la quantité de produit inséré dans la cellule de refroidissement rapide.
COMMUNICATION BASE	Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
COMPATIBILITÉ BASE	Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
SONDE A CŒUR	Alarme sonde à piquer (tous les détecteurs à piquer activés sont en alarme)	 Contactez le centre d'assistance.
DEFAUT D'ALIMENTATION	Alarme panne dans l'alimentation électrique (alarme HACCP).	Vérifier le câblage électrique de l'appareil.
INSER. SONDE SANIFICATION	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de aseptisation du poisson.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
DURÉE SANIFICATION	Le cycle de aseptisation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HACCP)	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
INS SONDE A CŒUR	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de refroidissement rapide / surgélation.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Désempallage

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

Le système de soulèvement et de transport de l'appareil emballé prévoit l'emploi d'un chariot à fourches ou bien d'un transpalette.

L'emballage de l'unité condensatrice est réalisée en carton et la palette en bois.

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois.

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



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

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

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

Faire glisser vers le haut l'emballage de carton de l'unité condensatrice.

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

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



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

8.2. Mise en place de la Cellule Frigorifique

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

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



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

L'eau de dégivrage et l'eau se déposant au fond de la cellule lorsque celle-ci fonctionne ou pendant le nettoyage périodique de l'intérieur de la cellule, doivent s'écouler par un tuyau, ayant un

diamètre minimum $\frac{3}{4}$ " , qu'il faudra raccorder à l'autre tuyau se trouvant au fond de la cellule.

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



Attention : pour éviter l'accumulation de débris les joints entre les différents panneaux sont scellés avant le montage.

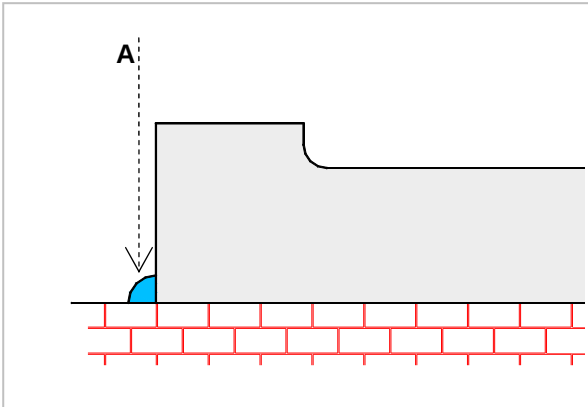


Les panneaux prévoient un système de fixation au moyen de crochets avec mouvement à came. Chaque crochet prévoit un trou de passage pour son réglage. Ce trou doit ensuite être bouché au moyen du bouchon prévu pour cela.

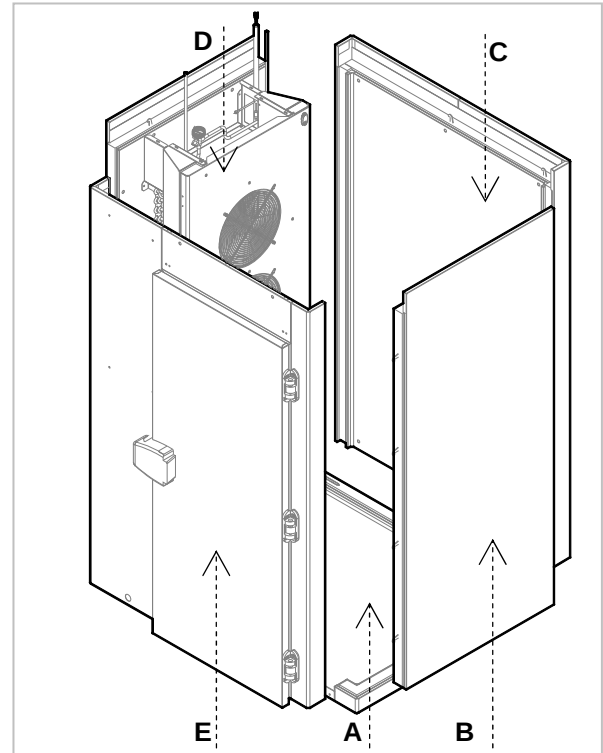
Pour le montage de la cellule suivre les indications.

1

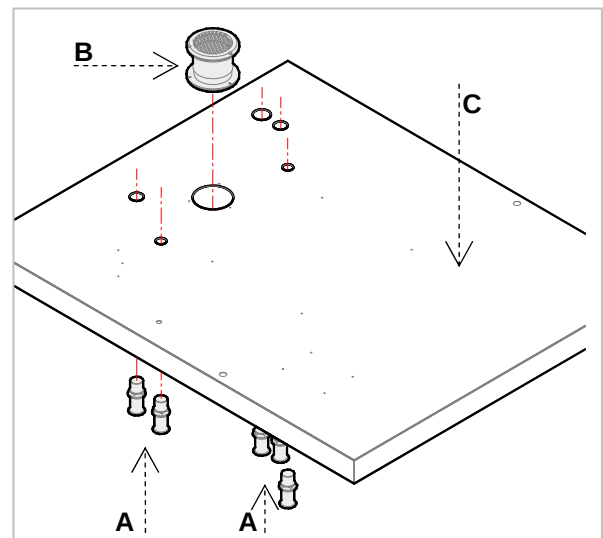
Positionner le fond en prenant soin d'interposer, entre le fond et le sol, un cordon épais et continu en silicone (A).

**2**

Unir le fond (A), le côté droit (B), le dos (C), le côté gauche (D) et la façade porte (E). Le montage doit être effectué de préférence en suivant le sens des aiguilles d'une montre : côté gauche, dos, côté droit et, en dernier, la façade porte.

**3**

Assembler les petits cylindres passage tuyauterie et câbles électriques (A) et la soupape de compensation (B) face supérieure (C); les petits cylindres se placent de préférence de l'intérieur vers l'extérieur.

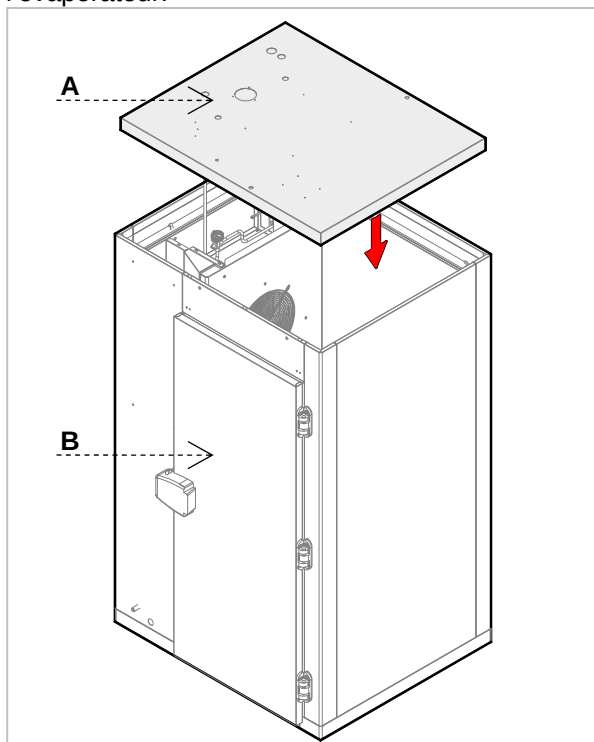


4

Unir le ciel de la cellule (A) aux panneaux déjà assemblés (B).

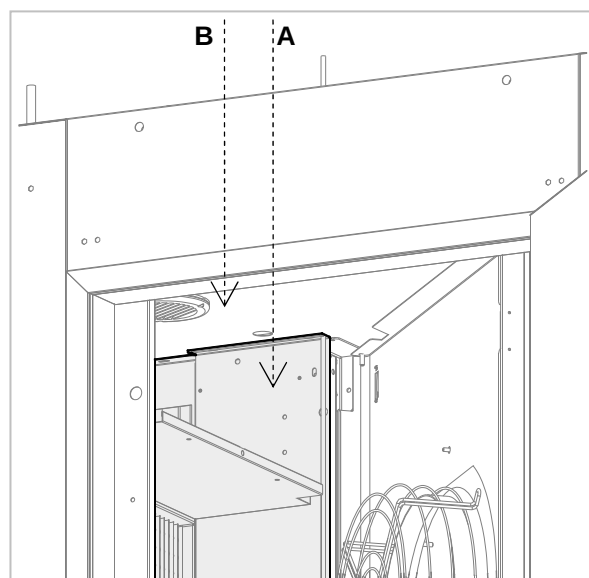


La fermeture des crochets doit être effectuée de préférence en suivant le sens des aiguilles d'une montre (en partant du côté droit). Pour fermer les crochets au niveau du côté gauche, faire pivoter le déflecteur de l'évaporateur.



5

L'évaporateur (A) est fixé sur le ciel de la cellule (B) au moyen de 6 point de fixation. La fixation doit être effectuée au moyen de vis hexagonales en Inox M5x12 : interposer deux rondelles plates en Inox pour chaque vis.

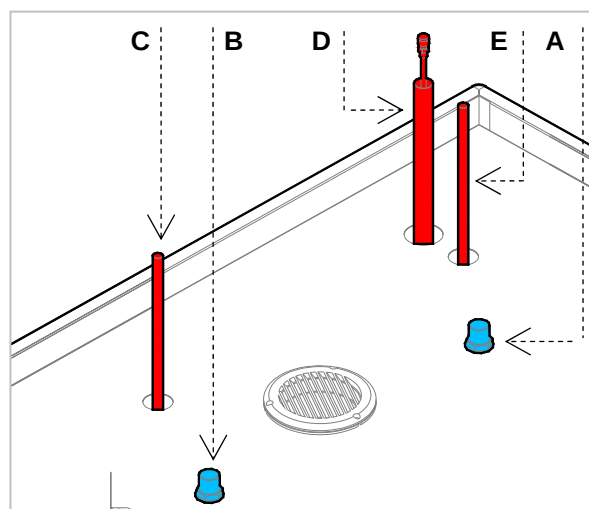


6

Les câbles des ventilateurs de l'évaporateur, le câble de la résistance évacuation et le câble de terre doivent être introduits dans l'élément de passage postérieur prévu pour cela (A). Pour éviter les infiltrations d'air et d'humidité provenant de l'extérieur, l'élément de passage doit ensuite être bouché avec de la silicone.

Les câbles de basse tension (sonde de la cellule, sonde de l'évaporateur, sonde pour le produit et micro déflecteur) doivent être introduits dans l'élément de passage antérieur (B). Pour éviter les infiltrations d'air et d'humidité provenant de l'extérieur, l'élément de passage doit ensuite être bouché avec de la silicone.

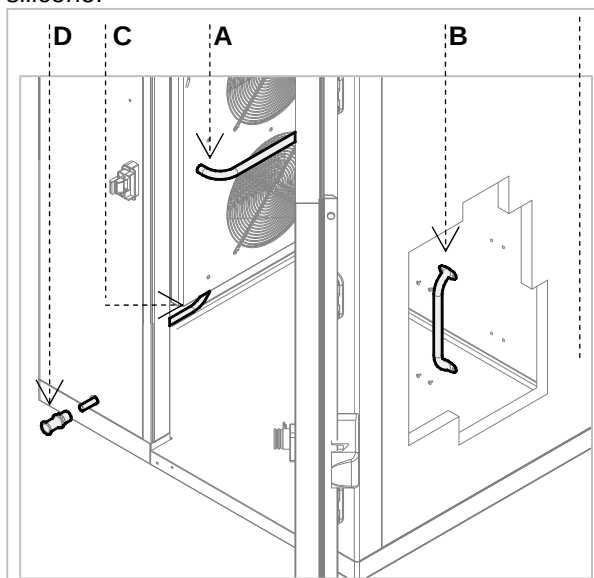
Une particulière attention est requise dans l'assemblage de la tuyauterie liquide (C) de la tuyauterie aspiration (D) et de la tuyauterie de dégivrage (E). La tuyauterie d'aspiration (D) prévoit une soupape pour vérifier la tenue du circuit.



7

Assembler la protection évaporateur (A) et la protection dos (B) par le moyen de vis.

Insérer le tube d'évacuation de l'eau (C) dans le petit cylindre (D). Pour éviter les infiltrations d'air et d'humidité provenant de l'extérieur, l'élément de passage doit ensuite être bouché avec de la silicone.

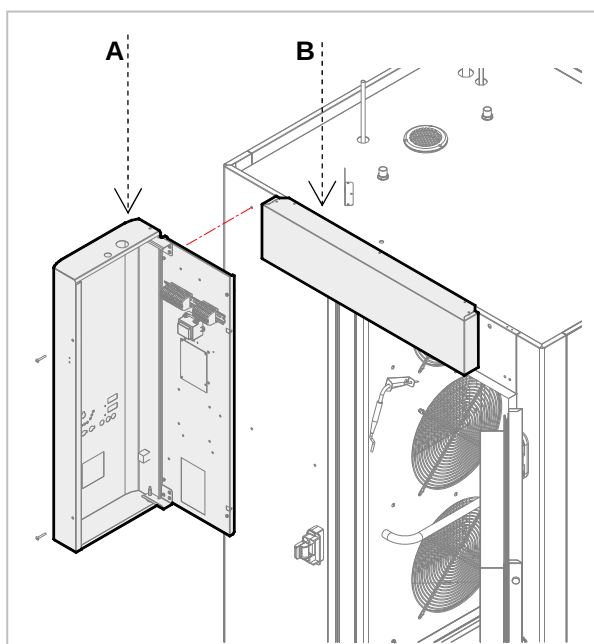


8

Appliquer le tableau de bord (A) sur la coque. Brancher la sonde pour le produit, la sonde de l'évaporateur, la sonde de la cellule et le micro déflecteur évaporateur.

Attacher une particulière attention au passage des fils de basse tension.

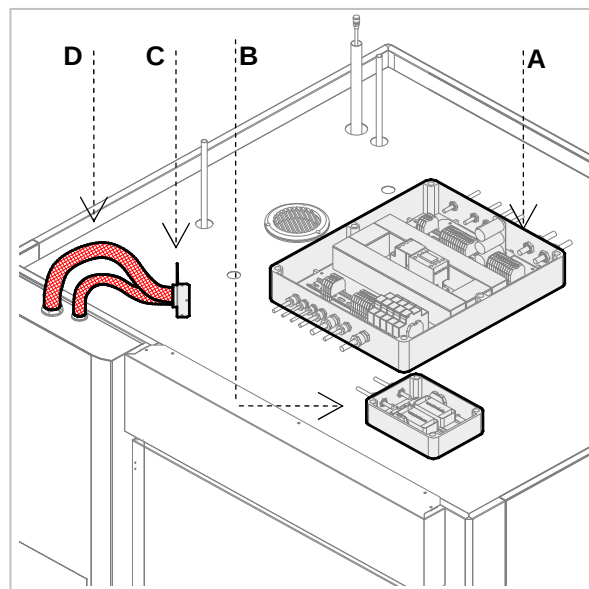
Positionner successivement la protection supérieure (B) à la coque.



9

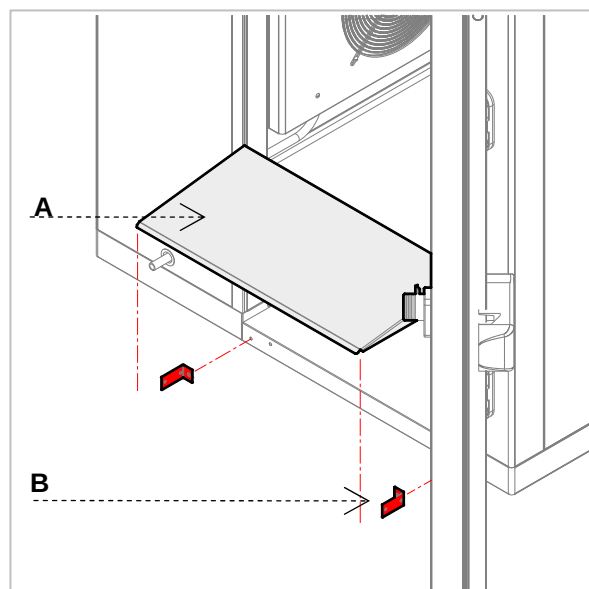
Assembler le boîtier de puissance (A) et, dans les versions avec lampe U.V., effectuer les branchements avec le boîtier de commande des lampes (B). Appliquer le pont de fixation câbles (C). Sur ce pont bloquer la gaine des câbles panneau de commandes (D).

Pour effectuer les branchements électriques, se référer au schéma électrique joint.



10

Appliquer la rampe de montée (A). Utiliser les équerres prévues pour fixer refroidisseur. Sceller les jonctions entre les divers éléments.



FR

8.3. Unité de condensation à distance



Pour installer une unité de condensation à distance, suivre les mêmes précautions nécessaires à l'installation de l'appareil avec unité de condensation incorporée, et notamment respecter les contraintes des normes électriques en vigueur, les normes pour la prévention des incendies et tenir compte que, dans des conditions particulières, il est possible qu'il y ait une sortie de gaz réfrigérant dans le local.



Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.



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

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



Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant

et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.



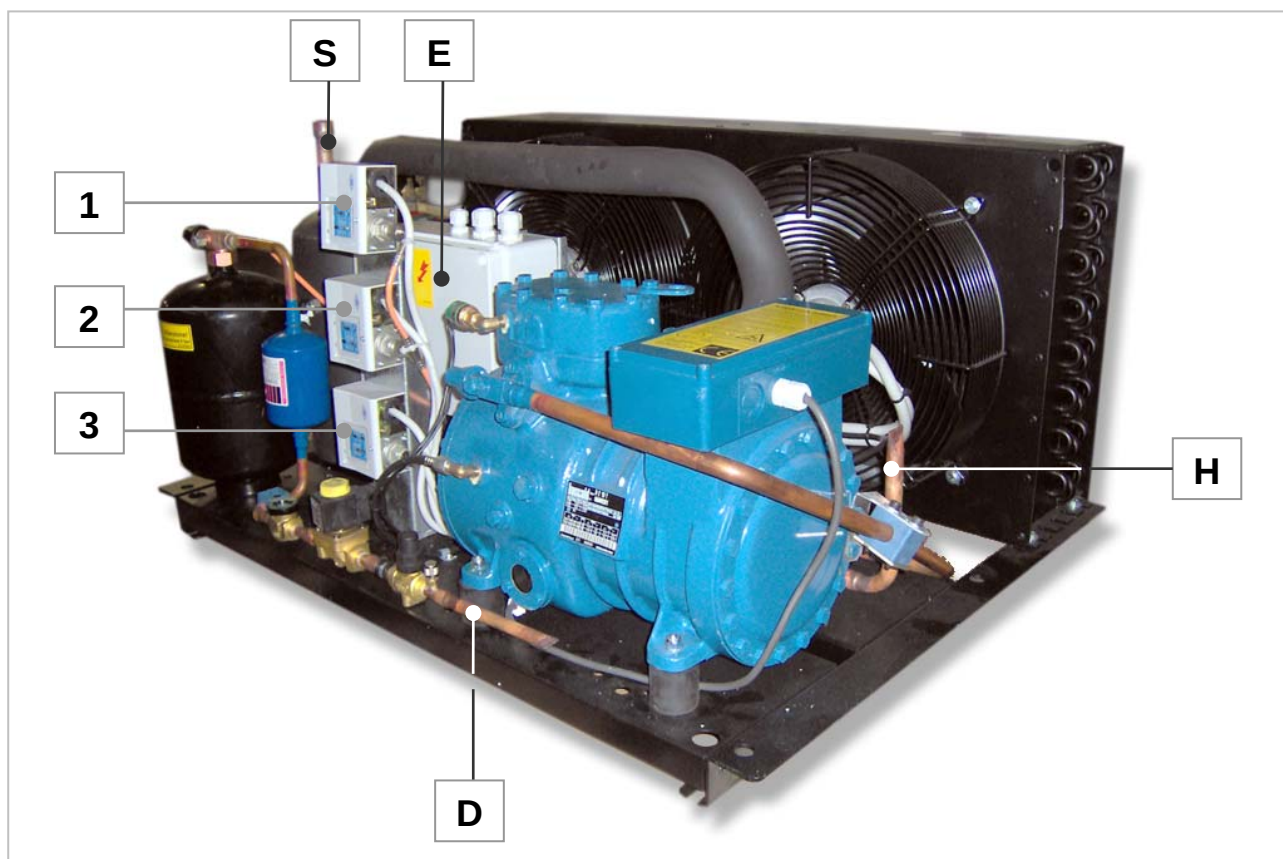
ATTENTION : L'appareil a besoin d'espaces minimum de fonctionnement comme décrits dans les pièces jointes.

Les performances de l'appareil sont assurées pour une installation de l'unité jusqu'à une distance de 10 m et avec une isolation de la ligne d'aspiration (isolation d'au moins 13 mm d'épaisseur). Pour optimiser le dégivrage, il est recommandé d'isoler également la ligne du gaz chaud.

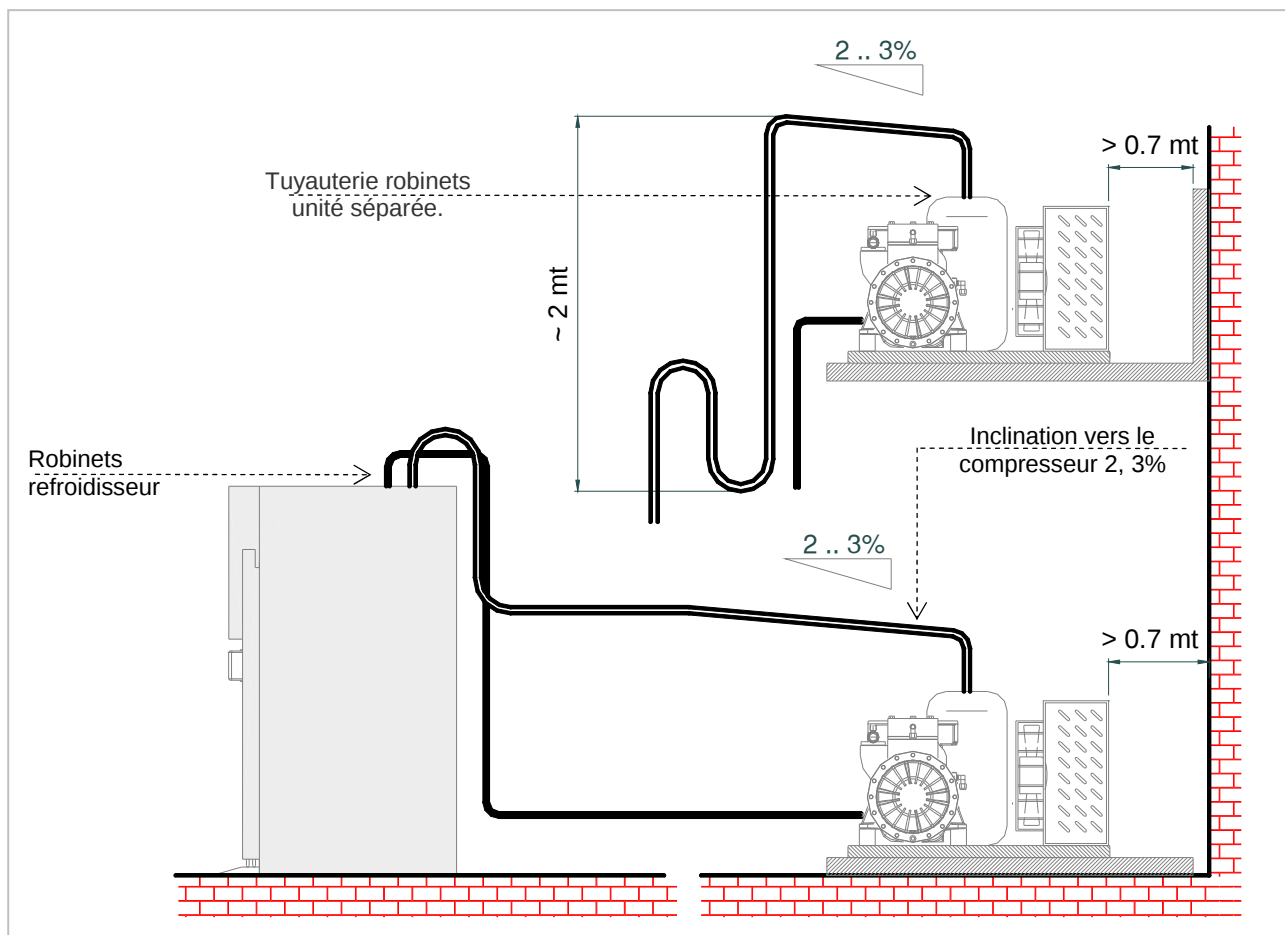
L'unité de condensation de même que le circuit frigorifique sont mis sous pression avec de l'azote. Le groupe évaporateur prévoit une soupape sur le tuyau d'aspiration, pour vérifier l'étanchéité du circuit. Il est possible d'effectuer la même vérification sur le groupe de condensation grâce aux robinets d'aspiration et/ou de refoulement.

Une fois que les tuyaux de départ et d'aspiration ont été raccordés et que les opérations d'évacuation et de charge ont été effectuées, contrôler que les soudures soient hermétiques et qu'il n'y ait pas de fuites.

Vérifier par l'intermédiaire du voyant indicateur du passage du gaz se trouvant sur l'unité de condensation si la charge du gaz a été correctement effectuée.



Symbole	Description	Note 2 HP	Note 3 HP	Note 4HP	Note 5 e 8 HP
S	Ligne d'aspiration	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	epaisseur isolation (mm)	13	13	13	13
D	Ligne du liquide	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Ligne du gaz chaud	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Boîtier électrique				
1	Pressostat ventilateur SX	Tarage 15 bar Différentiel 3 bar			
2	Pressostat ventilateur DX	Tarage 15 bar Différentiel 3 bar			
3	Pressostat di basse pression	Tarage 0,7 bar Différentiel 1 bar			



Pour l'installation sur le même niveau ou sur des niveaux différents suivre les indications ci-dessous illustrées.

En particulier si le groupe est installé plus en hauteur on aura soin de créer un siphon à chacun des départ/arrivée ou remontée. Si au contraire le groupe est installé plus bas aucun siphon est nécessaire.

La connexion électrique entre la cellule de réfrigération et l'unité de condensation à distance

doit être effectuée avec des câbles ayant une section correcte. (cf schémas électriques ci-joints).

Le fabricant assure un degré de protection IP21. En conséquence, si vous avez besoin d'un degré de protection supérieur, l'installateur devra évaluer s'il est nécessaire d'utiliser des couvertures de protection accessoires qui ne diminuent en aucun cas la capacité d'échange du condenseur.

8.4. Connexion Alimentation Electrique

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

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

 L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement 400V 3+N~ 50/60Hz. Sur

demande, il est possible de commander des appareils avec des tensions différentes.

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

9. ELIMINATION APPAREIL

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

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



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce

produit ne doit pas être traité comme déchet domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

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

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

10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Le réfrigérant utilisé dans la machine est le fluide R404a. Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide :

PENTAFLUORETHANE	(HFC	R125)
44%		
ETHANE 1,1,1 – TRIFLUORE	(HFC	R143A)
52%		
ETHANE 1,1,1 – TETRAFLUOR	(HFC	R143A)
4%		

IDENTIFICATION DES DANGERS

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

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

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

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

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

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

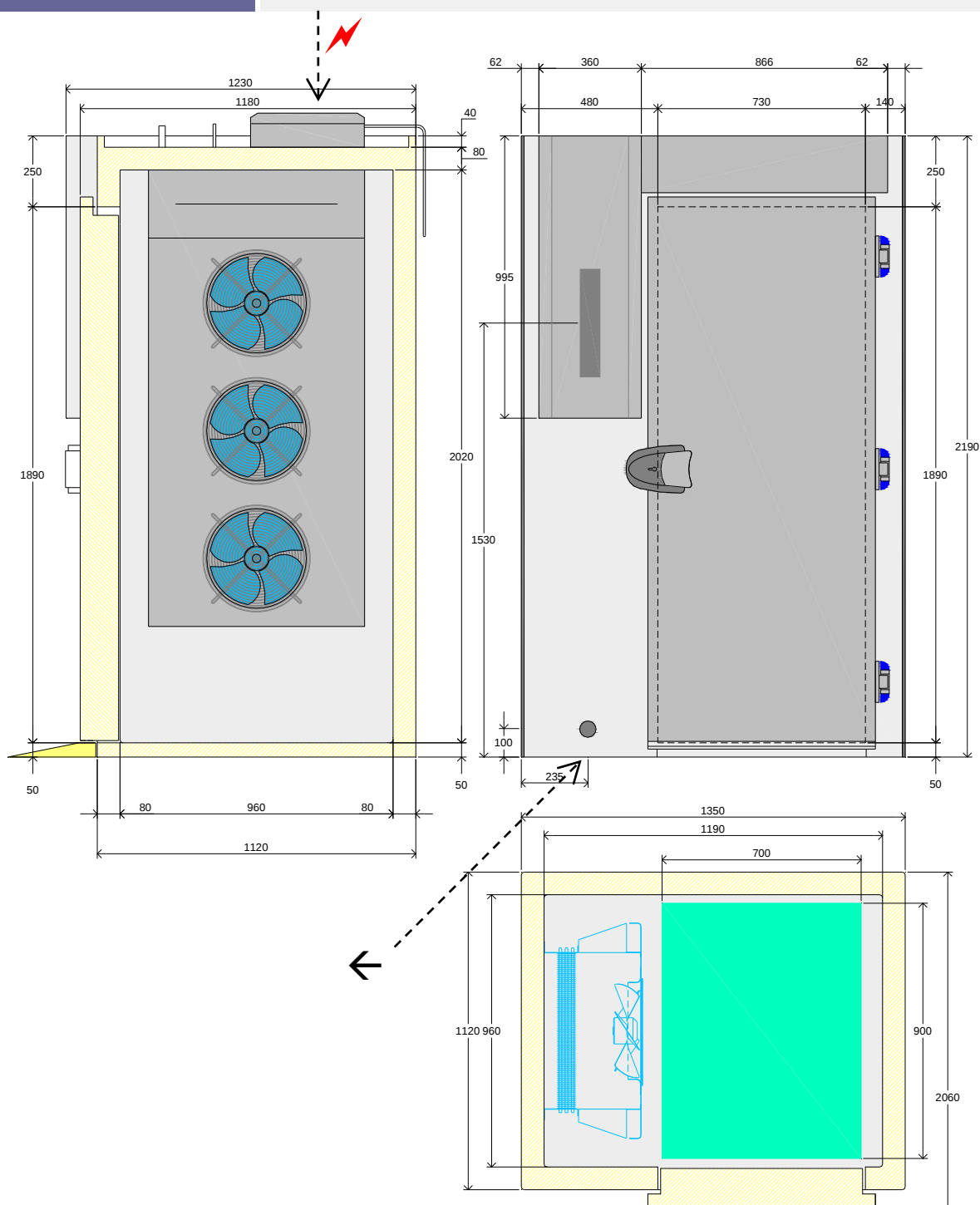
Ingestion orale : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

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

ANLAGEN

20 T

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



Scarico acqua
Water Drain
Vidage Eau
Wasserabfluss
Evacuacion Agua

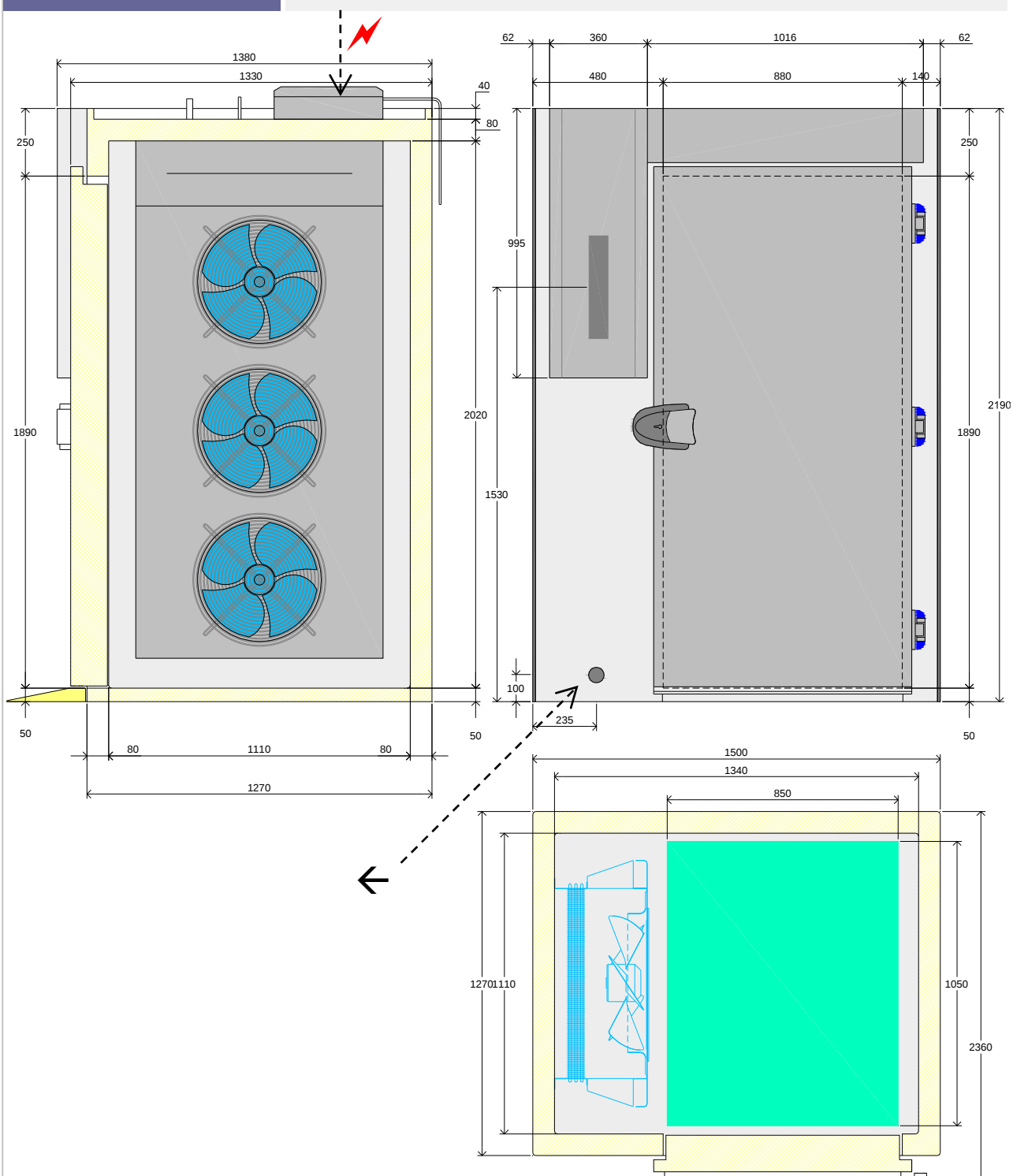


Allacciamento Elettrico
Electric Connection
Branchement Electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

400V
3+N ~
50 Hz

40 T

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



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

Electric Connection

Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

400V

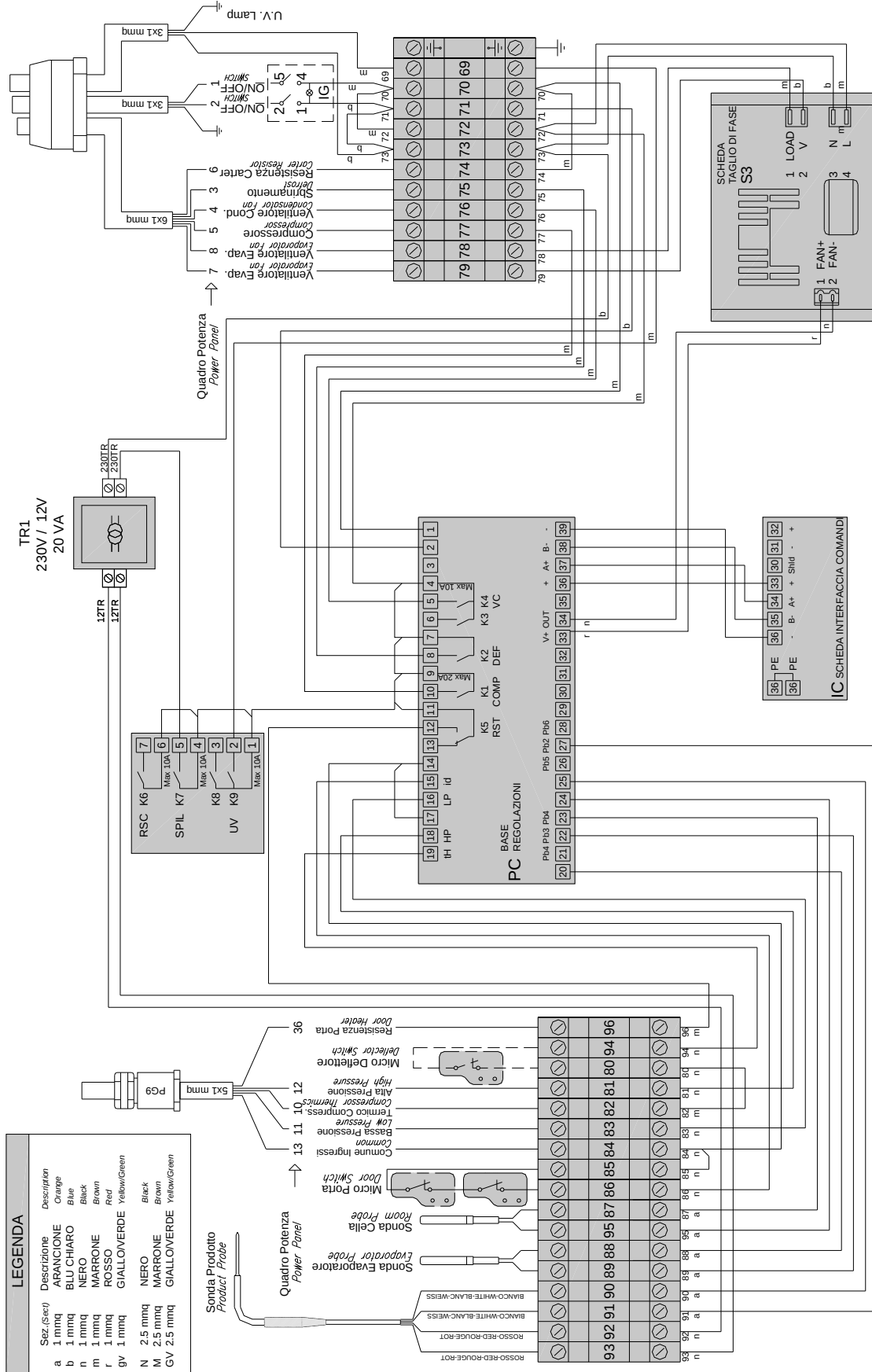
3+N ~

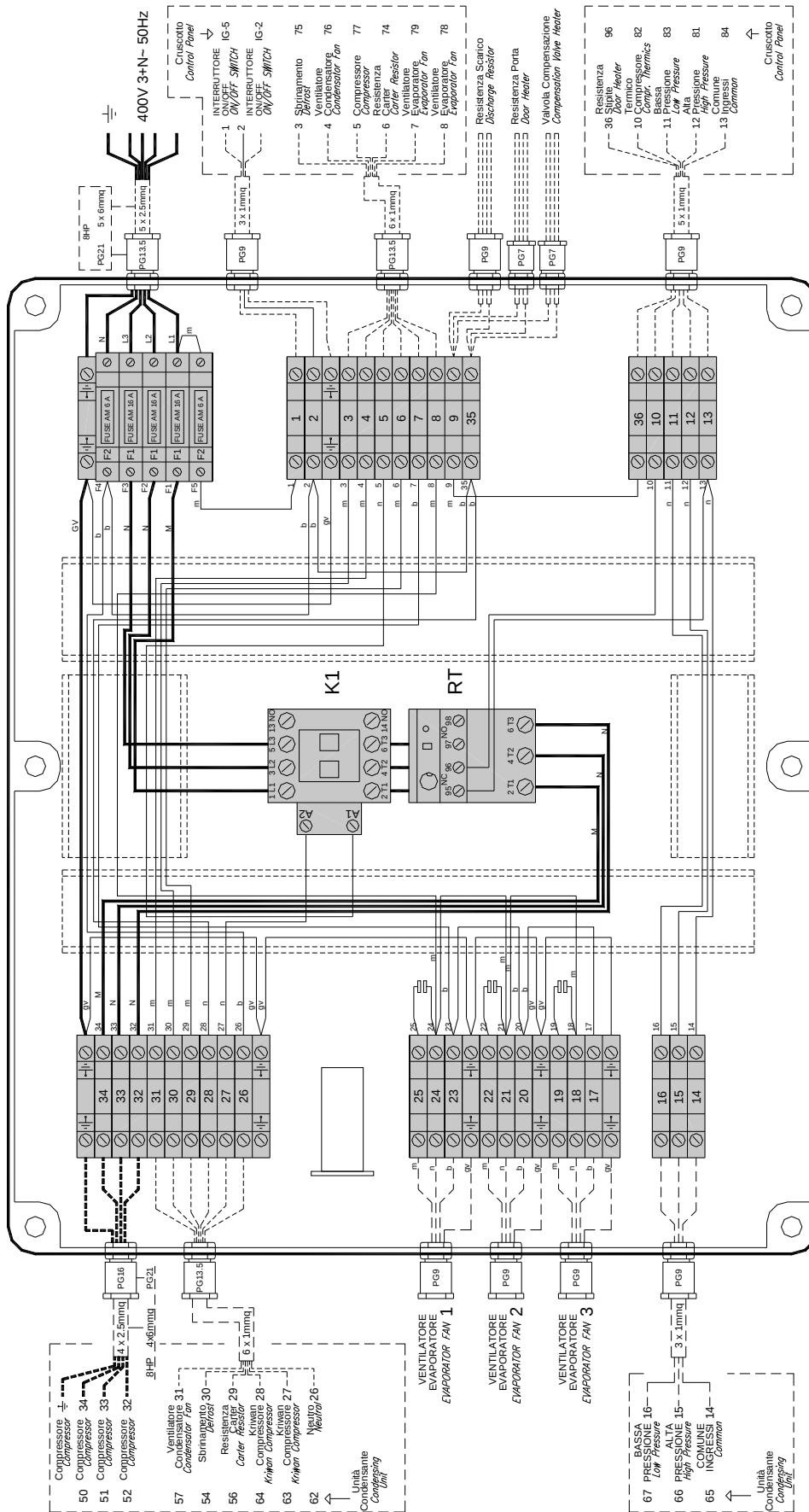
50 Hz

 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo			ABV5043		ABV5045	
						
 Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción			20T 1/1		40T 1/1	
 Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechetyyp - Tipo de fuentes			GN 1/1 - 600x400		GN 1/1 - 600x400 GN2/1 - 800x600	
Capacità Massima - Teglie H=65 Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65			N° 20 GN 1/1 - 600x400		40 GN 1/1 - 600x400 20 GN 2/1 - 800x600	
 Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)			kg	85	100	125
Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)			kg	60	70	100
 Unità - Unit Unitè - Kuhleinheit			ACAB0001	ACAB0002	ACAB0003	ACAB0004
 Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas						
Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura			mm	1350		1500
Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta			mm	1230 / 2060		1380 / 2360
Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura			mm	2190		2190
 Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas						
Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura			mm	730/1190		880/1340
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad			mm	960		1110
Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura			mm	1890		1890
Lampda Germicida - Germicide Lamp lampe Germicide - Keimtotende Lampe						
Sonda Riscaldata - Heated Core Probe Sonde Chauffante - Beheizter KerntemperaturFuhler						
 Dimensioni max carrello - Max trolley dimensions Dimensions max chariot - Wagenabmessungen - Dimensiones carrito			mm	720 x 900 x 1880		870 x 1050 x 1880
 Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación			Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas -Automático con gas			
Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación			Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung			
 Potenza assorbita Unità interna - Internal unit Total Power Puissance - Leistung - Potencia			watt	550		750
Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación			V	380-400V 3N~ 50/60Hz		

 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5076		ABV5077		
						
	Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción	20T 1/1		40T 1/1		
	Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - 600x400		GN 1/1 - 600x400 GN2/1 - 800x600		
	Capacità Massima - Teglie H=65 Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N°	20 GN 1/1 - 600x400		40 GN 1/1 - 600x400 20 GN 2/1 - 800x600	
	Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	85	100	125	150
	Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	60	70	100	135
	Unità - Unit Unitè - Kühleinheit	ACAB0001	ACAB0002	ACAB0003	ACAB0004	
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas					
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1350		1500	
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	1340 / 2980		1490 / 3450	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	2190		2190	
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas					
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	730/1190		880/1340	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	960		1110	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	1890		1890	
	Lampda Germicida - Germicide Lamp lampe Germicide - Keimtotende Lampe					
	Sonda Riscaldata - Heated Core Probe Sonde Chauffante - Beheizter KerntemperaturFuhler					
	Dimensioni max carrello - Max trolley dimensions Dimensions max chariot - Wagenabmessungen - Dimensiones carrito	mm	720 x 900 x 1880		870 x 1050 x 1880	
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas -Automático con				
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung				
	Potenza assorbita Unità interna - Internal unit Total Power Puissance - Leistung - Potencia	watt	550		750	
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	380-400V 3N~ 50/60Hz			





**LEGENDA**

Sez.(Sq)	Descrizione	Descrizione	Sez.(Sq)	Descrizione	
a	1 mmq	ARANCIONE	a	1 mmq	ARANCIONE
b	1 mmq	BLU CHIARO	b	1 mmq	BLU CHIARO
n	1 mmq	NERO	n	1 mmq	NERO
m	1 mmq	MARRONE	m	1 mmq	MARRONE
gv	1 mmq	GIALLOVERDE	gv	1 mmq	GIALLOVERDE

Sezione CAVI

2...5HP	N	2.5 mmq	M	2.5 mmq	M	2.5 mmq
8 HP	N	6 mmq	M	6 mmq	M	6 mmq
	GV	6 mmq	GV	6 mmq	GV	6 mmq



[illegible]



AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

CE



3 9 9 9 8 R e v i s i o n 0 0