

10/2018

Mod: GTP-5/LD

Production code: 19048718



Diamond
catering equipment

**MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
EVJ805 :**

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT
RAPIDE**



MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN : CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

TABLE DES MATIÈRES

1	INSTALLATION	73
1.0	EMPLACEMENT	73
1.1	NETTOYAGE	73
1.2	RACCORDEMENT	73
1.3	DIMENSIONS GÉNÉRALES	74
2	UTILISATION	76
2.0	- DONNÉES ENVIRONNEMENTALES	76
2.1	- DONNÉES DE CONSTRUCTION	76
2.2	- UTILISATION	76
2.3	- PRODUCTION	77
3	- MISE EN MARCHÉ	77
3.0	COUPURE DE COURANT	77
4	- ÉCRAN	78
4.0	TOUCHES	78
4.1	Icônes	79
5	- CONFIGURATIONS	80
5.0	OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES	80
5.1	LANGUES	80
5.2	ÉTATS INTERNES E/S	80
5.3	PARAMÈTRES	81
5.4	ALARMES HACCP	81
5.5	REAL TIME CLOCK	82
6	- FONCTIONS	82
6.0	CYCLES DE FONCTIONNEMENT	82
6.1	PRÉREFROIDISSEMENT	83
6.2	ESSAI D'INSERTION DE SONDE À CŒUR	83
6.3	CYCLES RÉFRIGÉRATION/SURGÉLATION	84
6.4	DÉGIVRAGE MANUEL	85
6.5	DÉSINFECTION POISSON	86
6.6	DURCISSEMENT GLACE	86
6.7	SONDE À CŒUR CHAUFFÉE (en option)	87
7	- ALARMES	89
8	PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	92
9	ENTRETIEN	92
9.0	NETTOYAGE À RÉALISER PAR L'UTILISATEUR	92
9.1	SONDE À CŒUR (sonde à cœur chauffée en option)	92
9.2	CONTRÔLE RÉGULIER	92
9.3	NON-UTILISATION PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE	92
9.4	GÉNÉRALITÉS CONTRÔLE DE LA MACHINE	92
9.5	ENTRETIEN PARTICULIER	93
9.6	ESSAIS ET GARANTIE	93

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Avant de mettre en marche la cellule de refroidissement rapide, nous tenons à vous remercier de votre confiance pour l'achat de cette machine. Nous vous recommandons de lire et de suivre les étapes décrites dans les instructions.

Le présent manuel est conçu pour offrir les informations nécessaires à l'installation, à la mise en service et à l'entretien des cellules de refroidissement rapide.

L'installation et l'entretien particulier doivent être réalisés par un personnel technique qualifié.

ESSAIS DE FONCTIONNEMENT

La cellule de refroidissement rapide que vous avez acquise est prête à l'emploi, le résultat est certifié par un test de contrôle de qualité rigoureux.

1 INSTALLATION

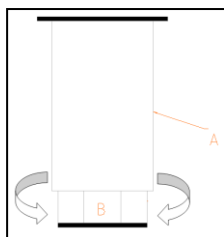
1.0 EMPLACEMENT

Retirer l'emballage à l'exception de la palette d'appui. Ne pas traîner sur le sol.

Les instructions pour garantir que lors du transport/stockage et chargement/déchargement, la cellule ne subisse aucun dommage sont indiquées sur l'emballage. L'emballage doit être éliminé conformément aux normes du pays où la cellule se trouve.

La zone où la cellule se trouve doit être dégagée et propre, évitant ainsi que le ventilateur de l'appareil de réfrigération n'absorbe des matériaux qui se déposeraient ensuite sur les pales du condenseur, réduisant l'efficacité du système.

Retirer la palette en prenant soin de ne pas provoquer de coups. Maintenant, procéder au nivellement, en vissant ou dévissant les pieds. Une fois nivelée, le film protecteur de l'acier inoxydable peut être retiré en utilisant un objet qui ne soit pas pointu pour éviter de rayer l'acier (conseillé en aluminium)



A : CORPS DU PIED

B : FILETAGE :

À droite pour abaisser le meuble

À gauche pour soulever le meuble

1.1 NETTOYAGE

Avant la mise en marche :

Laver l'intérieur de la chambre et les accessoires avec un peu d'eau et du savon neutre, afin d'éliminer l'odeur caractéristique du neuf. Une fois propre et sec, introduire des accessoires dans les endroits appropriés, selon vos préférences.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs, étant donné que des infiltrations dans les composants électriques pourraient nuire au fonctionnement normal.

Le nettoyage de la partie extérieure du meuble doit être effectué avec un chiffon humide et en suivant le sens du satinage de l'acier inoxydable. Et bien sécher.

Utiliser des détergents neutres et non pas des substances à base de chlore et/ou abrasives.

Ne pas utiliser d'ustensiles pouvant provoquer des incisions entraînant la formation de rouille.

En cas de résidus durcis, utiliser de l'eau et du savon ou des détergents neutres, en employant une spatule en plastique ou en bois si nécessaire.

Nettoyer l'intérieur de la chambre pour éviter la formation de résidus de saleté, avec des détergents neutres ne contenant pas de chlore et qui ne soient pas abrasifs.

Les zones proches de l'appareil doivent également être nettoyées quotidiennement, toujours avec de l'eau et du savon et non pas avec des détergents toxiques ou à base de chlore. Rincer à l'eau claire et bien sécher.



1.2 RACCORDEMENT GENERAL

Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifier que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Vérifier également que la section de la prise de courant soit appropriée à la consommation qu'elle supportera.

L'installation électrique à laquelle l'appareil sera connecté doit obligatoirement disposer d'une PRISE DE TERRE, ainsi que de la protection appropriée d'interrupteurs magnéto-

thermique et différentiel (nous recommandons 30 mA).

Pour des raisons de sécurité, le faisceau d'entrée de courant ne doit en aucun cas être rallongé.

Ne pas introduire d'élément à travers les grilles de protection de ventilateurs ou la zone de l'appareil de réfrigération. Lors de la mise en marche, s'assurer qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité. Pour le parfait fonctionnement des éléments qui composent le système de réfrigération, il est très important que les entrées d'air, aussi bien du ventilateur situé à l'intérieur que l'accès d'air au condenseur ne soient pas bouchées.

Ne pas installer la cellule de refroidissement rapide à l'extérieur.

Raccordement électrique par câble de faisceau avec 3 modèles de connecteur européen sur 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 10GN 1/1.

Toutes les cellules de refroidissement rapide devront être installées par des techniciens professionnels possédant des connaissances sur les installations électriques et de réfrigération.

Si vous souhaitez placer l'appareil à un endroit fixe et définitif, vous devez le raccorder à un drainage général, à une prise d'approvisionnement du local, en créant un siphon avec ce drainage pour éviter des pertes de froid. Cette opération doit être effectuée par un personnel qualifié.

L'appareil n'a pas été conçu pour être installé dans une atmosphère potentiellement explosive.

En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau. Utiliser des extincteurs à CO2 (anhydride carbonique) et refroidir la zone du moteur le plus rapidement possible.

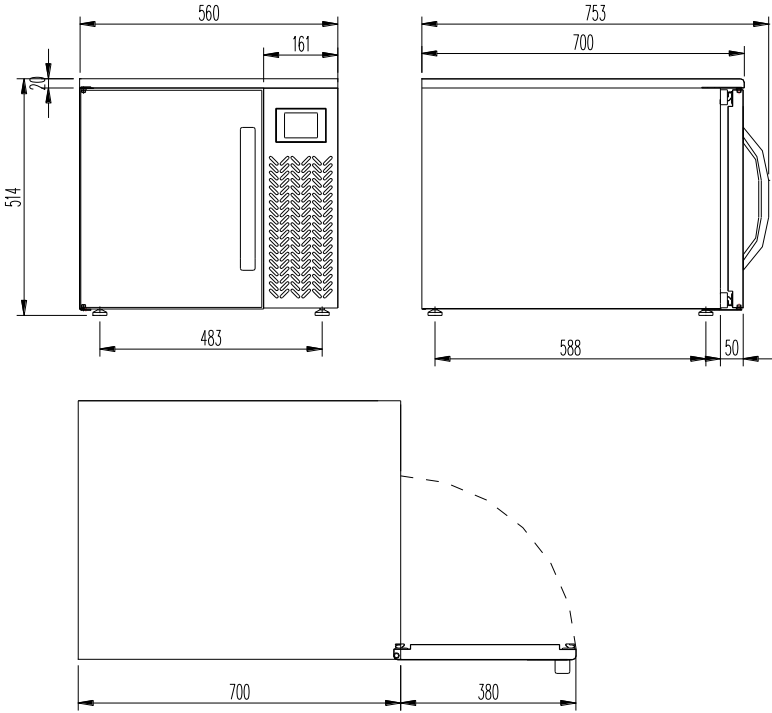
IMPORTANT : Placer le bouchon de vidange intérieur avant utilisation.

Tableau de consommation :

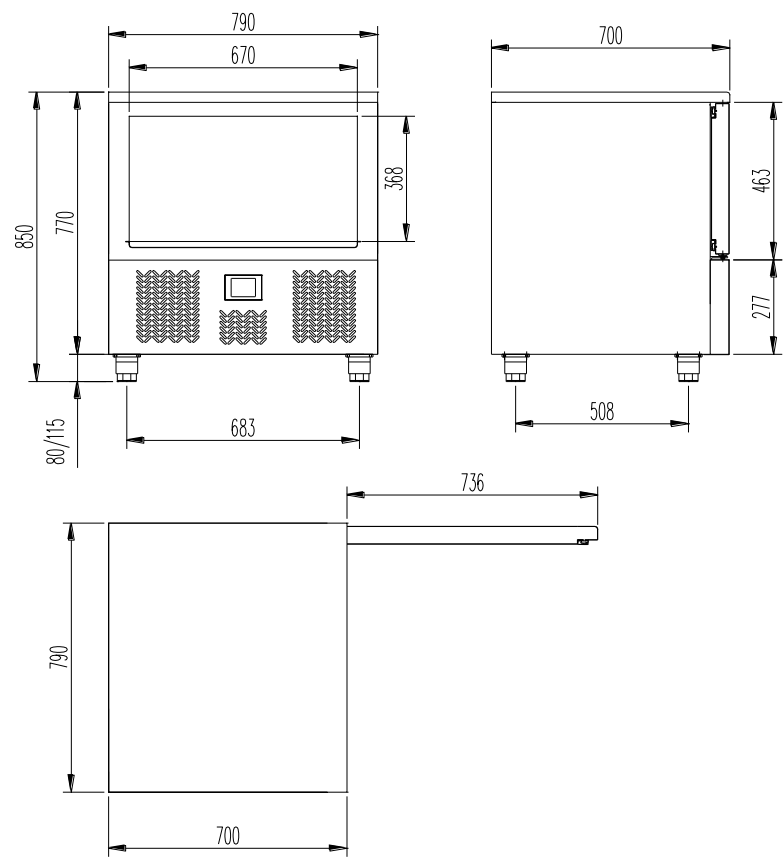
GN 1/1	Capacité	Tensión	Frecuence	Consumm	Dimensions		
	600*400mm	v	Hz	(máx) W	Longu	Profondeur	Hauteur
3		230v 1+N	50	587	560	700	520
5	5	230v 1+N	50	1200	790	700	850
10	10	230v 1+N	50	2300	790	800	1420

1.3 DIMENSIONS GÉNÉRALES.

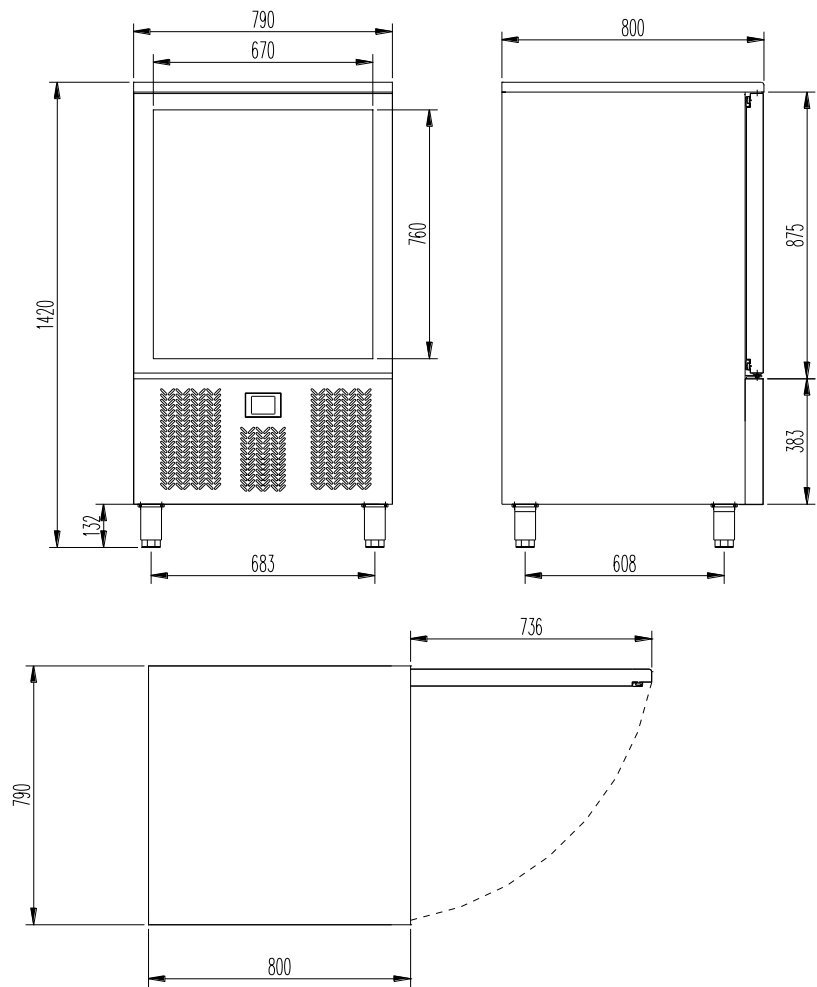
3 GN 1/1



5GN 1/1



- 10GN 1/1



2 UTILISATION

2.0 – DONNÉES ENVIRONNEMENTALES

Température ambiante.

Les données de production ont été réalisées dans un laboratoire technique dans des conditions environnementales de : 38 °C dans le local.

Niveau sonore

Leq au point avec niveau sonore à 1 mètre et dans des conditions opérationnelles <70 dB(A).

Lpc à 1 mètre dans des conditions opérationnelles <130 dB(C).

Les mesures des essais acoustiques ont été effectuées conformément à la norme ISO 230-5. Dans une salle d'exposition de forme rectangulaire sans traitement phonoabsorbant.

2.1 – DONNÉES DE CONSTRUCTION

- Intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Panneaux extérieurs de la machine en acier inoxydable.
- Permet l'introduction de plateaux de pâtisserie (à l'exception de 3GN).
- Porte avec dispositif automatique de fermeture (à l'exception de 3GN).
- Modèle mixte permettant de réaliser des cycles de refroidissement jusqu'à la température de conservation (+2 °C) ou de surgélation (-18 °C).

Des cycles de refroidissement peuvent être réalisés en réfrigération et en surgélation (Soft et Hard) :

- Réfrigération : 90 minutes.
- Surgélation : 240 minutes.

Dispose de minuterie électronique et sonde de température de chambre. Contrôle de cycles par temps ou par l'intermédiaire d'une sonde à cœur. À la fin du cycle de refroidissement, l'appareil peut fonctionner comme une armoire de réfrigération : +2, +4 °C ; ou comme une armoire de maintien de produits congelés : -18 °C, pendant une courte période.

- Compresseur hermétique à condenseur ventilé.
- Isolation en polyuréthane injecté. Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Évaporateur de tube de cuivre et pales en aluminium avec peinture anticorrosion.
- Refroidissement par tirage forcé.

2.2 – UTILISATION

Ces machines ont été construites conformément aux directives de la CE en ce qui concerne le traitement et la conservation d'aliments.

L'utilisation de la cellule de refroidissement rapide consiste à abaisser brusquement la température d'un niveau (produits cuisinés ou frais) à un autre niveau qui nous garantit le maintien des propriétés nutritionnelles, physiques et chimiques optimales des aliments.

Il convient de remarquer que la plage de température critique comprise entre 10 °C et 85 °C dans le produit doit être dépassée le plus rapidement possible. **(LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE MISE EN MARCHÉ PENDANT LE CYCLE DE PRÉREFROIDISSEMENT AVANT D'Y INTRODUIRE LE PRODUIT CHAUD. POUR CE FAIRE, DANS LE MENU PRINCIPAL, SÉLECTIONNER PRÉREFROIDISSEMENT. UNE FOIS PRÊTE, LA CELLULE VOUS LE FERA SAVOIR).**

Il est conseillé lorsque la charge à refroidir est inférieure à 50 % de sa capacité de procéder au refroidissement par sonde à cœur.

Refroidissement réfrigéré consiste à baisser la température de l'aliment cuisiné de 90 °C à 3 °C en 90 minutes.

Refroidissement Congelé consiste, à partir d'une température de cuisson de 90 °C, à atteindre -18 °C en 240 minutes.

Au cours du cycle de refroidissement :

- Ne pas ouvrir la porte jusqu'à la fin.
- Ne pas envelopper le produit ou fermer les plateaux.
- L'utilisation de plateaux de plus de 40 mm de haut n'est pas conseillée.
- L'utilisation de récipients en acier inoxydable ou en aluminium est conseillée.

Au cours du cycle de conservation :

- Le produit devrait être réparti en portions cuisinées sous vide, afin de conserver les arômes, la fraîcheur... et de faciliter sa régénération.
- Placer le produit de façon à laisser l'air circuler.
- Ne pas placer d'objets sur les grilles qui obstruent la circulation de l'air.
- Minimiser les ouvertures de porte et les temps de manipulation.
- Ne pas introduire de produit chaud ou de liquides non couverts.

2.3 – PRODUCTION

En fonction de plusieurs facteurs et conformément aux données élaborées, l'objectif est de guider l'utilisateur vers un produit très homogène et standard de cuisine internationale.

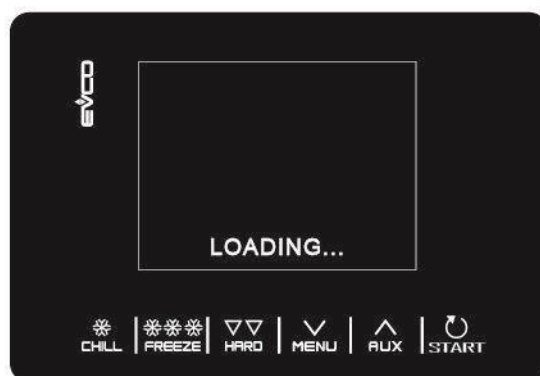
MODELE	PRODUCCIONES (kg) (*)	
	REFRIGERATION	SURGELATION
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
10GN 1/1	50	30

(*) Productions calculées selon les normes EN17032 (Posit., +65 °C → +10 °C en 120'; Negat. +65 °C → -18 °C en 270')

Le kg de produit peut varier si les conditions d'essai changent, telles que la température...

3 – MISE EN MARCHÉ

Brancher l'alimentation du dispositif, loading apparaît pendant ce temps sur l'écran :



Une fois le chargement terminé, le dispositif sera emmené dans l'état dans lequel il se trouvait avant de le mettre sous tension :

- À l'état Home sans aucun message d'interruption de l'alimentation.
- Lors de l'exécution d'un cycle, le message Coupure de courant indique l'absence d'alimentation.

3.0 COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant lorsqu'aucune fonction n'est activée, le dispositif redémarrera dans l'état préalable à l'interruption lors de la remise sous tension.

En cas de coupure de courant avec une fonction activée, le dispositif se comportera de la façon suivante lors de la remise sous tension :

-Avec une surgélation en cours, le cycle prend fin en tenant compte de la durée sans courant.

-Avec une conservation en cours, le cycle se poursuit en maintenant les mêmes paramètres.

Si la durée de la coupure de courant a provoqué l'erreur de l'horloge (code « RTC »), le jour et l'heure réelle devront être de nouveau configurés.

Pour éteindre l'avertisseur sonore, appuyer sur n'importe quelle touche pendant que l'avertisseur retentit.

4 – ÉCRAN

4.0 TOUCHES

Chacune des 6 touches présentes active des fonctions différentes en fonction du niveau de navigation ou de la fonction en cours.



Touches	Fonction
	- Permet de sélectionner rapidement un cycle de surgélation - Une fois un cycle de surgélation sélectionné, permet de changer à un cycle de surgélation, température, temps et vice-versa - Dans un menu ou au cours d'une approche : sert de touche « ESC » et reconduit le contrôleur à l'écran supérieur - Attention : avec un cycle en cours, le bouton n'est pas activé. Pour interrompre le cycle, appuyer pendant 2 secondes sur le bouton « Start »
	- Permet de sélectionner rapidement un cycle de surgélation - Une fois un cycle de surgélation sélectionné, permet de passer à un cycle de surgélation, température, temps et vice-versa
	- Une fois le cycle de surgélation/ultrasurgélation sélectionné pour le réaliser, permet de passer du mode hard à soft et vice-versa
	- La page Home : donne accès au menu de la machine - Dans un menu : permet de naviguer vers le bas - Au cours d'une approche : diminue la valeur de l'amplitude que vous souhaitez modifier
	- La page Home : donne accès au menu de sélection des cycles spéciaux de la machine - Dans un menu : permet de naviguer vers le haut - Au cours d'une approche : augmente la valeur de l'amplitude que vous souhaitez modifier

	- Impulsion courte : lance la fonction sélectionnée ou donne accès à la page de menu sélectionnée - Impulsion prolongée pendant 2 secondes : interrompt le cycle en cours - Au cours d'une approche : permet de pouvoir éditer la valeur que vous souhaitez modifier, tandis qu'une autre impulsion confirme la valeur configurée
---	---

4.1 Icônes

Icône	Signification
	Température chambre
	Température du cœur
	Réfrigération
	Réfrigération hard
	Surgélation
	Surgélation soft
	Cycle en un temps donné
	Sortie compresseur mise en
	marche Cycle en cours
	Porte ouverte. La visualisation disparaîtra automatiquement après la fermeture de la porte ou lorsqu'un bouton est enfoncé
	Cycle de désinfection du poisson en cours
	Cycle de durcissement de glace en cours

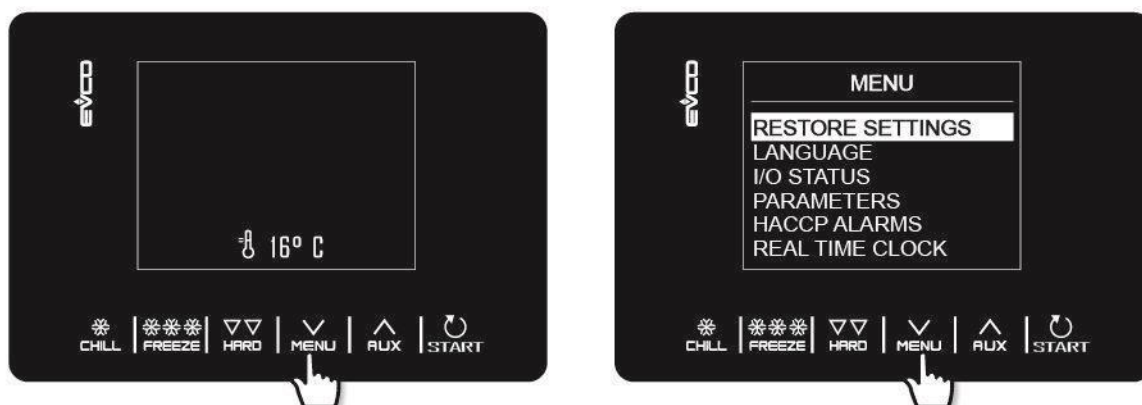
	Cycle de décongélation en cours
	Numéro de la phase en cours
	Cycle de surgélation/ultrasurgélation terminé avec succès
	Échec du cycle de surgélation/ultrasurgélation

5 – CONFIGURATIONS

5.0 OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

La liste de configurations est accessible en appuyant par schéma

Home 

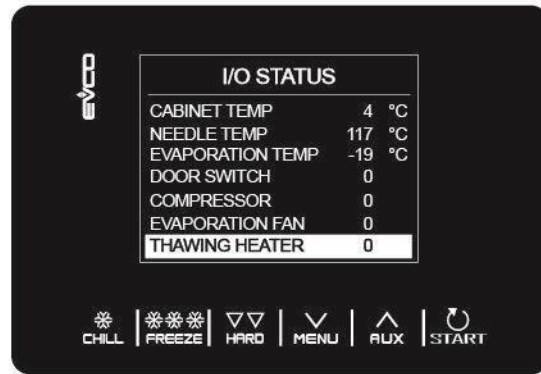


5.1 LANGUES

Il est possible de choisir entre l'italien, l'anglais, le français, l'allemand, l'espagnol, le portugais, le chinois simplifié ou le chinois traditionnel.

5.2 ÉTATS INTERNES E/S

Menu de visualisation des états internes, température chambre, température sonde à cœur...



Pour retourner au niveau précédent de ce menu, appuyer sur le bouton .

5.3 PARAMÈTRES

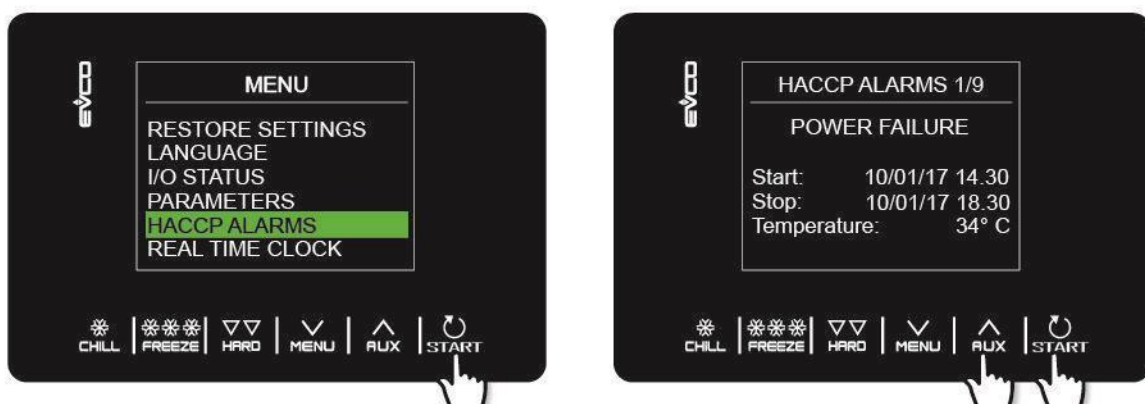
Pour visualiser les paramètres du menu, le mot de passe doit préalablement être introduit : -17 ou -19 selon la version, à l'aide du bouton de modification de la valeur des paramètres, sélectionner le paramètre souhaité et avec le bouton   itable ; confirmer finalement avec le bouton. 

La machine est configurée d'usine pour un fonctionnement optimal dans des conditions données. La modification des paramètres est déconseillée. En cas de changement de l'un des paramètres de fonctionnement, le fabricant décline toute responsabilité en termes de dysfonctionnement ou de rupture de la machine.

Pour restaurer les données, accéder au menu configuration du bouton , sélectionner récupération des données et appuyer sur . Le rétablissement des paramètres est accessible en introduisant préalablement le mot de passe 149.

5.4 ALARMES HACCP

Accéder au menu configuration grâce au bouton , sélectionner ALARMES HACCP et appuyer sur  pour consulter les 9 dernières alarmes HACCP enregistrées. En cas d'absence d'alarmes HACCP, l'écran affichera « NO ALARM ».



Les alarmes présentes dans la liste HACCP sont :

Durée cycle de surgélation/ultrasurgélation, Coupure de courant, Porte ouverte, Alarme température

élevée,

Alarme basse température

Son emplacement dans le temps dépend de la présence ou non de l'alarme RTC.

5.5 REAL TIME CLOCK

Sur la page Real-time CLOCK, en appuyant sur le bouton  les 2 chiffres correspondant à l'année commence à clignoter et peuvent être réglés à l'aide des touches  , et confirmés avec la touche START. Une fois la date et l'heure configurés, il est possible de retourner au menu précédent sans appuyer de touche  pendant 50 secondes ou en appuyant sur le bouton .

6 – FONCTIONS

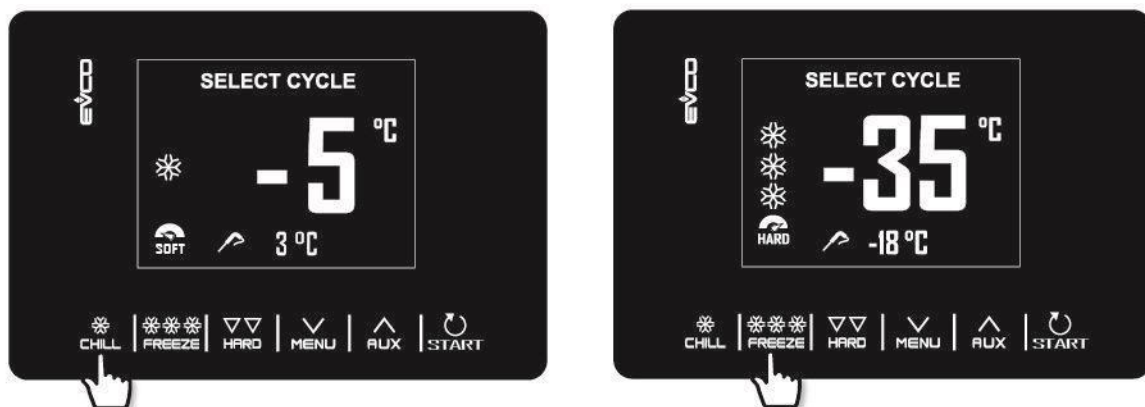
6.0 CYCLES DE FONCTIONNEMENT

Le dispositif est capable de gérer les cycles de réfrigération et de surgélation suivants :

- Réfrigération à une température donnée et conservation
- Réfrigération hard à une température donnée et conservation
- Réfrigération en un temps donné et conservation
- Réfrigération hard en un temps donné et conservation
- Surgélation à une température donnée et conservation
- Surgélation soft à une température donnée et conservation
- Surgélation en un temps donné et conservation
- Surgélation soft en un temps donné et conservation

Les fonctions de refroidissement sont rapidement accessibles en appuyant respectivement sur le bouton

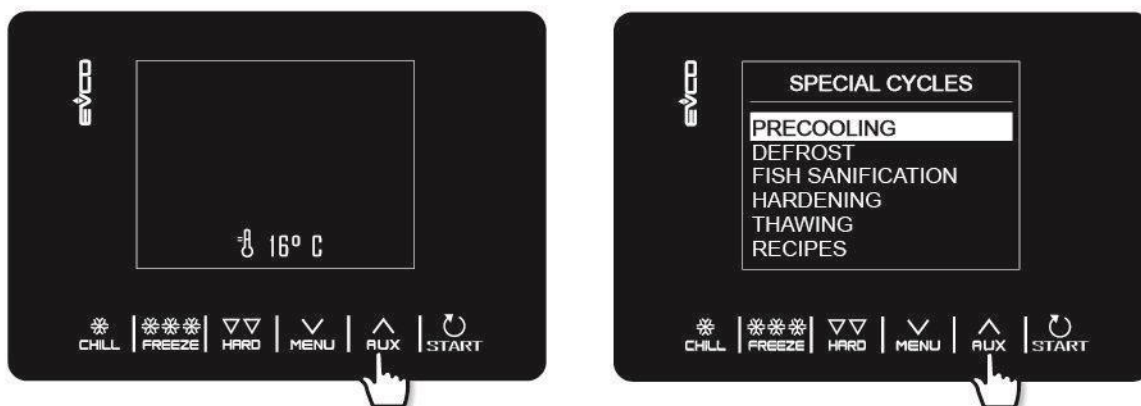
 et .



En plus de cycles de réfrigération et de surgélation, le contrôleur est capable de gérer les cycles spéciaux suivants.

Le menu de cycles spéciaux est accessible en appuyant sur le bouton .

Prérefroidissement, dégivrage manuel, désinfection, durcissement glace, décongélation (non disponible), stérilisation chambre (non disponible), chauffage de la sonde à cœur (en option sur commande), recettes (programmes à cycles préétablis)



Au cours de l'exécution du cycle, les données les plus importantes seront affichées à l'écran :

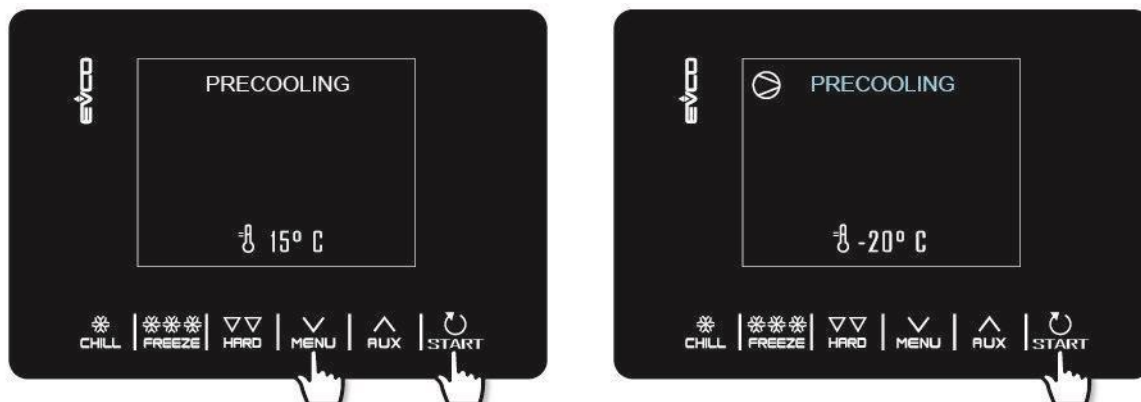
- Lorsque la machine est activée, l'icône de compresseur en haut à gauche s'allume.
- Lorsqu'une recette est en cours, les flèches bleues indiquent le nom de la recette.
- Lorsqu'un processus de dégel est en cours, le mot « dégivrage » sera affiché.

Le cycle peut être interrompu en maintenant le bouton **START** enfoncé pendant 2 secondes.

6.1 PRÉREFROIDISSEMENT

Il s'agit d'un cycle de réfrigération pouvant précéder tous les cycles de fonctionnement et il est conseillé de le réaliser avant tout cycle de refroidissement.

Accéder au menu de cycles spéciaux à l'aide du bouton **AUX** et sélectionner PRÉREFROIDISSEMENT : À la prochaine impulsion, le cycle commencera. **START**



Une fois le point de consigne de la chambre atteint, l'avertisseur sonore retentit, le cycle se poursuit en maintenant la température de la chambre atteinte jusqu'à ce que le bouton soit enfoncé pendant deux secondes **START** ou jusqu'au démarrage d'un cycle de réfrigération/surgélation.

En cas de coupure de courant, le cycle s'arrête.

6.2 ESSAI D'INSERTION DE SONDE À CŒUR

Les cycles de température sont précédés d'un essai en deux phases pour vérifier la bonne insertion de la sonde à cœur.

L'essai se compose de deux phases, la seconde n'est réalisée que si la première est effectuée avec succès. En cas de succès, le cycle démarre par température ou cœur.

Si la deuxième phase échoue, c'est-à-dire que la sonde à cœur n'est pas insérée, l'avertisseur sonore émet un son et le cycle bascule automatiquement sur temps.

6.3 CYCLES RÉFRIGÉRATION/SURGÉLATION

En appuyant sur les touches **CHILL** ou **FREEZE**, le cycle sélectionné est respectivement de réfrigération et de surgélation. Le dispositif proposera un programme en un temps donné ou à une température donnée. Pour passer d'une modalité à l'autre, appuyez de nouveau sur le bouton **CHILL** ou le bouton **FREEZE**.

Une fois le cycle souhaité sélectionné en appuyant sur le bouton **HARD**, il est possible d'ajouter une phase (hard pour la réfrigération, soft pour la surgélation) qui sera réalisée préalablement avec la phase standard, passant ainsi de cycles à une phase à des cycles en deux phases.



Exemple de cycle de réfrigération à une température donnée (cœur), ajout d'une phase hard, modification rapide du point de consigne de la chambre pour la phase soft et le démarrage du cycle.

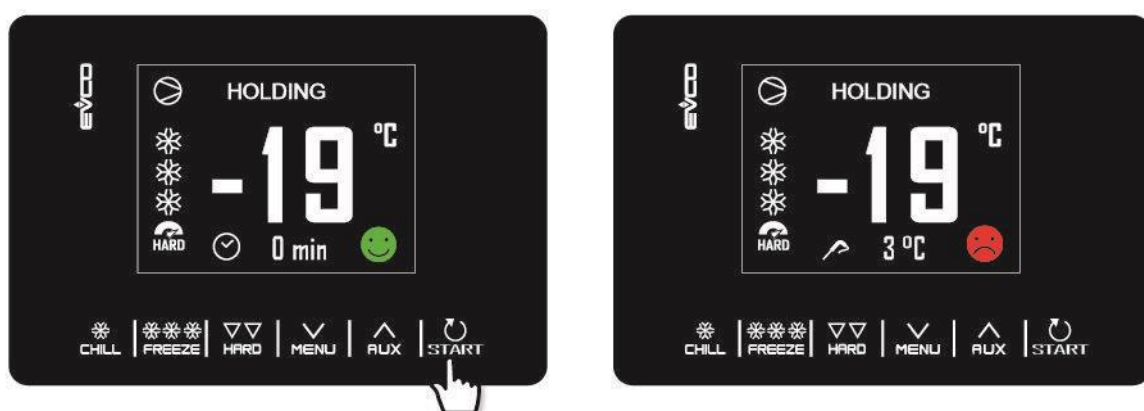


Exemple de cycle de surgélation à une température donnée (cœur), conversion en cycle à temps donné, modification rapide de la durée du cycle de surgélation et démarrage du cycle.

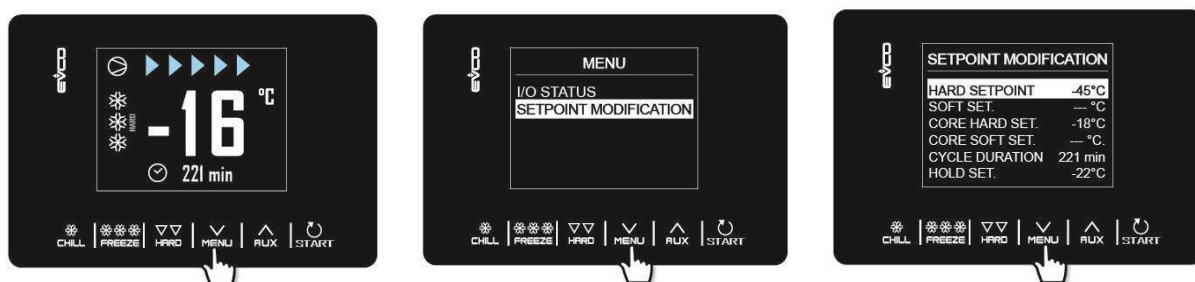
Si le cycle est réalisé par température, l'essai de vérification de l'insertion correcte de la sonde à cœur dans l'aliment à refroidir est exécuté. Si l'essai échoue, le cycle bascule automatiquement sur temps : l'avertisseur sonore émet un son et type de cycle par temps apparaît à l'écran.



Une fois le cycle de réfrigération/surgélation terminé et la température de la sonde à cœur atteinte ou par temps, l'avertisseur sonore retentit et la phase de conservation démarre ; si le cycle de température ne s'achève pas dans le délai fixé, un message d'alerte apparaît.



La phase de conservation peut être interrompue en appuyant sur le bouton **START** pendant 2 secondes. La cellule de refroidissement rapide n'est pas conçue pour conserver le produit pendant une longue période. Au cours de l'exécution d'un cycle, en appuyant sur le bouton, il est possible d'accéder à une page avancée où les points de consigne de travail pourront être modifiés (non conseillé) pour le cycle en cours et où tous les états internes de la machine seront visibles. **MENU**

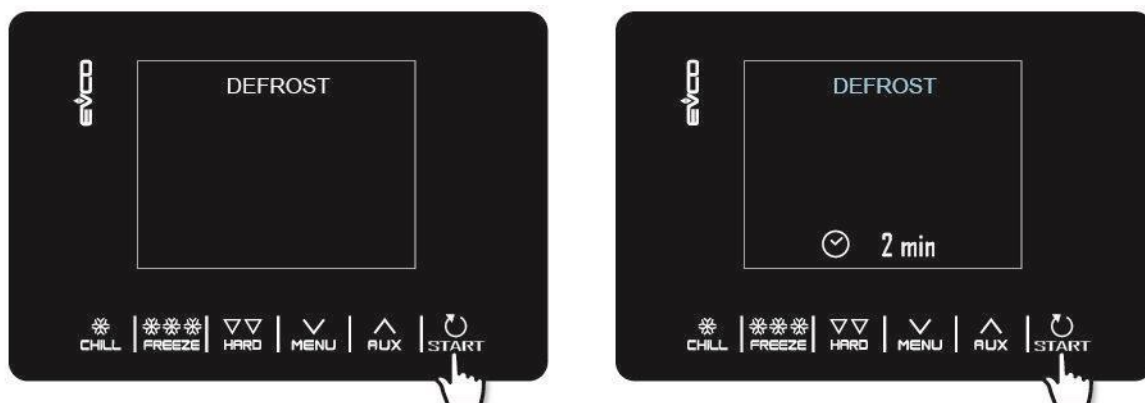


6.4 DÉGIVRAGE MANUEL

Un cycle de dégivrage est activé manuellement uniquement dans certaines conditions de température. Accéder au bouton de menu de cycles spéciaux à l'aide du bouton **AUX** et sélectionner DÉGIVRAGE : l'écran sera affiché à ce moment et le cycle commencera en appuyant sur **START**.

Si les conditions pour réaliser le dégivrage ne sont pas remplies lorsque vous appuyez sur le bouton

START, ce dernier n'est pas exécuté. En appuyant sur exécuter le dégivrage, le message « ouvrir porte » sera affiché si elle est fermée.

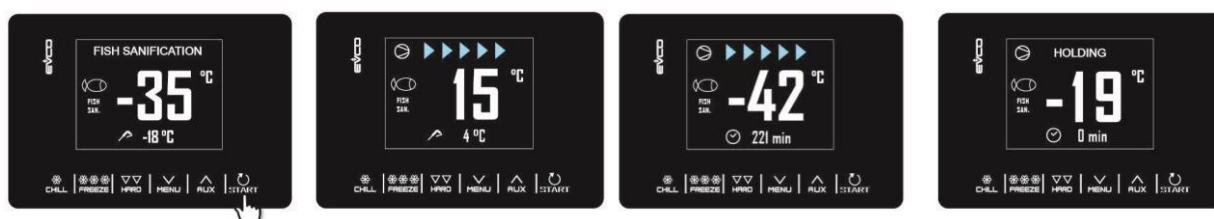


L'exécution d'un dégivrage manuel est conseillée après chaque cycle, surtout si une succession de cycles va être réalisée.

6.5 DÉSINFECTION POISSON

Accéder au menu de cycles spéciaux à l'aide du bouton **AUX** et sélectionner DÉSINFECTION POISSON : à ce stade, l'écran d'accueil sera affiché et en appuyant sur **START**, le cycle démarrera.

Il s'agit d'un cycle spécial composé de plusieurs phases :



Au cours de l'exécution, le dispositif indiquera en permanence la température de la chambre et, en fonction de la phase en cours, la température de fin de surgélation ou la durée de l'entretien.

Le cycle de désinfection commence par la phase de surgélation. Lorsque la température enregistrée par la sonde à cœur atteint la température de fin de surgélation, le dispositif bascule automatiquement sur l'entretien.

La température de fin de surgélation représente également le point de consigne de travail au cours de l'entretien. Une fois le temps configuré pour l'entretien écoulé le dispositif bascule automatiquement sur la conservation.

L'essai d'insertion du cœur est toujours exécuté au début du cycle : si l'essai n'est pas réalisé, l'avertisseur sonore retentit et le cycle est interrompu.

Le cycle peut être interrompu plus tôt en appuyant sur le bouton **START** pendant 2 secondes.

6.6 DURCISSEMENT GLACE

Ce type de cycle est principalement utilisé dans les secteurs des glaces et des pâtisseries pour réaliser un « choc thermique » des produits en cours d'élaboration. Il s'agit d'un cycle de surgélation continu.

Accéder au menu de cycles spéciaux à l'aide du bouton **AUX** et sélectionner DURCISSEMENT GLACE : à ce stade, l'écran d'accueil sera affiché et à l'aide des touches **AUX** et **MENU**, il est possible de modifier la

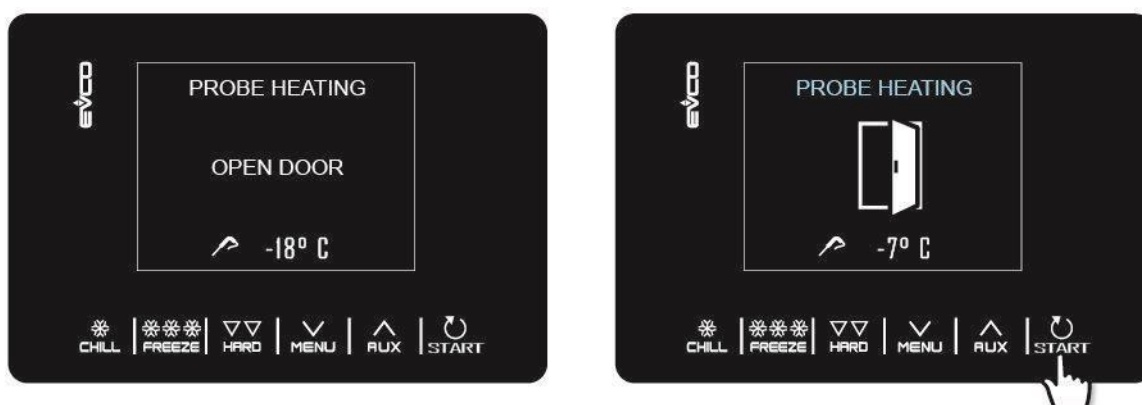
durée de la minuterie. En appuyant de nouveau sur **START**, le cycle est lancé et l'expiration de la minuterie sera annoncée par l'avertisseur sonore. Le cycle se poursuit jusqu'à ce que le bouton soit enfoncé pendant 2 secondes.



6.7 SONDE À CŒUR CHAUFFÉE (en option)

Le chauffage doit être exécuté avec la porte ouverte et l'éventuelle fermeture de porte de cycle lancé n'affecte plus le fonctionnement de ce dernier.

Accéder au menu de cycles spéciaux à l'aide du bouton **AUX** et sélectionner CHAUFFAGE CŒUR. En appuyant sur **START**, le cycle démarrera et pourra être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton **START** pendant 2 secondes.



Lorsque le chauffage s'achève, l'avertisseur sonore retentit pendant une seconde et l'écran retourne sur la page d'accueil Home..

RECETTES

Les recettes sont des programmes prédéfinis prêts à l'emploi qui proposent une série de cycles optimisés par type de nourriture. Les recettes peuvent être modifiées avant de démarrer le cycle, mais elles ne

peuvent être ni sauvegardées ni écrasées.

Accéder au menu de cycles spéciaux à l'aide du bouton  et sélectionner recettes pour visualiser la liste des

programmes de réfrigération/surgélation prédéfinis disponibles. À l'aide des touches, sélectionner la

recette souhaitée, modifier éventuellement le point de consigne et lancer en appuyant sur   



Viandes rouges À CŒUR

Phase 1	Set Chambre	-25 °C
	Set Cœur	20 °C
Phase 2	Set Chambre	-5 °C
	Set Cœur	3 °C
Conservation	Set Chambre	2 °C

Viandes blanches

Phase 1	Set Chambre	-25 °C
	Set Durée	27 min
Phase 2	Set Chambre	-5 °C
	Set Durée	63 min
Conservation	Set Chambre	2 °C

Produits poissons

Phase 1	Set Chambre	-25 °C
	Set Durée	27 min
Phase 2	Set Chambre	-5 °C
	Set Durée	63 min
Conservation	Set Chambre	2 °C

CRÈMES

Phase 1	Set Chambre	-5 °C
	Set Durée	90 min
Conservation	Set Chambre	2 °C

LASAGNE

Phase 1	Set Chambre	-5 °C
	Set Durée	90 min
Conservation	Set Chambre	2 °C

Légumes

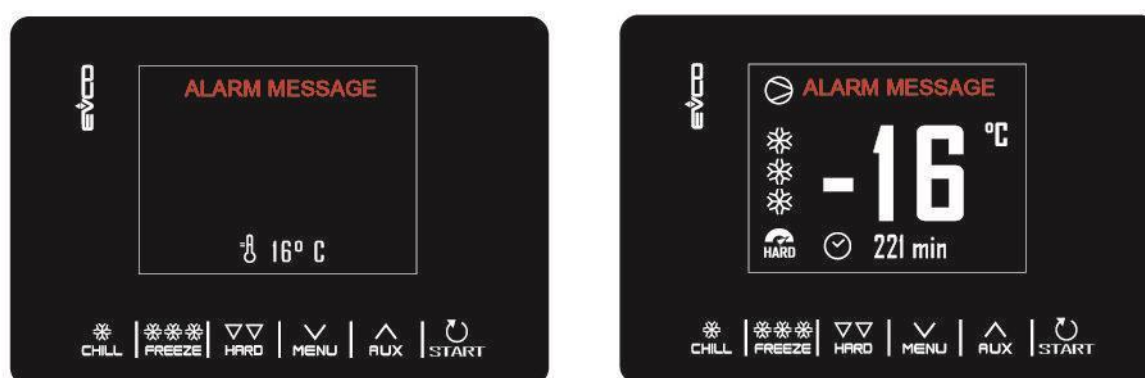
Phase 1	Set Chambre	-5 °C
	Set Durée	90 min
Conservation	Set Chambre	2 °C

Surgélation rapide À CŒUR

Phase 1	Set Chambre	0 °C
	Set Cœur	3 °C
Phase 2	Set Chambre	-12 °C
	Set Cœur	-3 °C
Phase 3	Set Chambre	-30 °C
	Set Cœur	-18 °C
Conservation	Set Chambre	-20 °C

7 – ALARMES

Les alarmes seront affichées sur l'écran d'accueil si sa conséquence est d'interrompre ou de ne pas activer le cycle ; si elles permettent la poursuite du cycle en cours, elles seront visibles sur la « barre de progression du cycle » jusqu'à leur disparition.



Le tableau suivant indique la liste des alarmes.

Code	Signification
RTC	Erreur horloge.
	Solution :
	- Configurer de nouveau le jour et l'heure réels.
	Principales conséquences :
	- Le dispositif ne mémorisera pas la date et l'heure de déclenchement d'une alarme HACCP
	- La sortie d'alarme sera activée.

SONDE CHAMBRE	Erreur sonde chambre. Solution : - Vérifier la valeur du paramètre P0 - Vérifier l'intégrité de la sonde - Vérifier le raccord sonde-appareil - Vérifier la température de la cellule Principales conséquences : - Si l'erreur survient pendant l'état « veille », aucun cycle de fonctionnement ne pourra être lancé - Si l'erreur survient pendant un cycle, ce dernier se poursuit et le compresseur fonctionne en mode continu. - L'alarme de température minimale ne sera jamais activée - L'alarme de température maximale ne sera jamais activée - Les résistances de la porte ne seront jamais activées. - L'alarme sera activée.
SONDE ÉVAPORATEUR	Erreur sonde évaporateur. Solution : - Les mêmes de l'erreur sonde chambre, mais par rapport à la sonde évaporateur. Principales conséquences : - La sortie d'alarme sera activée.
SONDE À CŒUR	Erreur sonde à cœur. Solution : - Les mêmes de l'erreur sonde chambre, mais par rapport à la sonde à cœur. Principales conséquences : - Si l'erreur survient pendant l'état « veille », les cycles de fonctionnement à une température donnée seront lancés en mode temps donné - Si l'erreur survient pendant le chauffage de la sonde à cœur, le chauffage sera interrompu - La sortie d'alarme sera activée.
HAUTE PRESSION	Alarme haute pression. Solution : - Vérifier les conditions d'entrée multifonction Principales conséquences : - Si le cycle en cours prévoit l'utilisation du compresseur, le cycle est interrompu - L'alarme a été activée - Le ventilateur du condenseur s'allume.
Porte ouverte	Alarme porte ouverte. Solution : - Vérifier l'état de la porte - Vérifier la position de l'interrupteur de la porte. Principales conséquences : - La sortie d'alarme sera activée.

HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme de température maximale (alarme HACCP). Solutions : - Vérifier la température de la chambre, la température ambiante, et la quantité de produit Principales conséquences : - Le dispositif mémorisera l'alerte - La sortie d'alarme sera activée.
Durée cycle	Alarme réfrigération à température ou surgélation à une température donnée non terminés dans le délai maximal (alarme HACCP). Solution : - Vérifier chargement de produit, et tempér. et humidité ambiante Principales conséquences : - Le dispositif mémorisera l'alerte - La sortie d'alarme sera activée.
COUPURE DE COURANT	Alarme interruption de l'alimentation (alarme HACCP). Solution : - Vérifier le raccord dispositif-alimentation Principales conséquences : - Le dispositif mémorisera l'alerte - Le cycle en cours éventuel reprendra lorsque le courant sera rétabli - La sortie d'alarme sera activée.
INS CŒUR DÉSINFECTION	Alarme désinfection. Solution : - Vérifier la bonne insertion de la sonde à cœur Principales conséquences : - Le cycle de désinfection sera interrompu.
INSERTION SONDE À CŒUR	Alarme sonde à cœur non comprise. Solutions : - Vérifier la bonne insertion de la sonde à cœur Principales conséquences : - Le cycle à une température donnée en cours est basculé sur un cycle en un temps donné

8 PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas s'accrocher aux portes, la stabilité de la machine est garantie lorsque les portes sont ouvertes.
- NE PAS UTILISER d'outils pointus à proximité du circuit de réfrigérant aussi bien dans les ÉVAPORATEURS, CONDENSEURS, PROTECTIONS DE VENTILATEUR que lignes d'entrée et de sortie...
- Il est déconseillé de manipuler la commande, les environs de pièces ou de composants électriques avec les mains mouillées ou pieds nus.

9 ENTRETIEN

Grâce à ces règles, nous souhaitons vous aider, ainsi que le service d'assistance technique, afin que les performances de la cellule de refroidissement rapide reste inégalées tout au long de sa durée de vie.

Nous aborderons le nettoyage, ainsi qu'un bref contrôle de la machine que vous pouvez réaliser avant de contacter le service technique. Nous espérons que cela vous sera utile.

9.0 NETTOYAGE À RÉALISER PAR L'UTILISATEUR

Avant de réaliser toute opération de nettoyage, **l'appareil doit être débranché de la prise de courant**. Certains modèles sont munis de drainage, afin de faciliter leur nettoyage, ainsi que la sortie éventuelle de liquides provenant des aliments. Au cours de l'opération de nettoyage, il est indispensable de retirer le bouchon du drainage et de le nettoyer, afin d'éviter son obstruction par l'entraînement d'éléments solides. L'objectif est que les liquides éventuellement présents ne stagnent pas. **Il doit être remis en place une fois le nettoyage réalisé.**

L'appareil doit obligatoirement être débranché si le nettoyage est réalisé à l'eau. Ne pas retirer les panneaux pour accéder aux composants électriques, sauf le personnel technique autorisé à réaliser les opérations d'entretien et de réparation.

Le nettoyage intérieur de la cellule de refroidissement rapide doit être effectué minutieusement.

9.1 SONDE À CŒUR (sonde à cœur chauffée en option)

C'est un composant à usage fréquent, il faut donc faire attention à son emplacement et le maintenir propre pour éviter la transmission de germes et de bactéries d'un aliment à un autre.

Des précautions doivent être prises pour l'incision sur le produit et à son tour, lors de la déconnexion. Il doit toujours être pris de la partie la plus épaisse et jamais du câble. Il doit être extrait en le bougeant et en le tournant en alternance, afin de faciliter son retrait et d'éviter de le casser ou de le plier.

Il doit être placé au cœur du produit de plus grosse taille.

Afin de faciliter le travail, la sonde à cœur doit être placée à sa place avant de retirer les plateaux.

9.2 CONTRÔLE RÉGULIER

À réaliser par l'utilisateur

Il est conseillé qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité de la cellule de refroidissement rapide.

L'appareil doit être bien nivelé pour éviter des vibrations excessives.

Le joint de la porte doit être en bon état et s'ajuster hermétiquement au corps.

La fiche d'alimentation électrique doit être bien branchée dans la prise de courant.

Vérifier que le plateau collecteur d'eau est en bon état pour remplir sa fonction (uniquement sur certains modèles).

Vérifier que le conduit de drainage dans la chambre n'est pas obstrué.

Vérifier que le circuit condenseur n'est pas obstrué par la poussière. En cas de saleté, appelez le service technique pour effectuer un nettoyage.

Vérifier que les grilles du ventilateur-évaporateur ne sont pas obstruées par des restes de nourriture.

9.3 NON-UTILISATION PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE

- Débrancher l'appareil.
- Débrancher le câble de connexion.
- Vider et nettoyer l'intérieur.
- Laisser la porte un peu ouverte pour laisser circuler l'air et éviter ainsi la formation de moisissures.

9.4 GÉNÉRALITÉS CONTRÔLE DE LA MACHINE

Si vous devez solliciter l'intervention du technicien, vous pouvez réaliser un contrôle de la machine avant de l'appeler. Dans certains cas, les dysfonctionnements pouvant survenir sont dus à des raisons simples que l'utilisateur peut résoudre.

À titre d'exemples, en voici quelques-uns :

a) La cellule de refroidissement rapide ne fonctionne pas

- Vérifier que la cellule de refroidissement rapide est alimentée en contrôlant que l'interrupteur principal est activé, le cas échéant, et que l'écran s'allume après avoir appuyé sur une touche quelconque, étant donné qu'il entre en état de consommation minimale (veille) après la fin d'un cycle si aucune touche n'est enfoncée.

b) En cas de température insuffisante

- Vérifier qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité.
- Vérifier que la température ambiante n'est pas supérieure à +38 °C, qui est la température maximale de fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier que la charge de matériel est parfaitement placée, qu'elle ne bouche pas les sorties d'air du ventilateur intérieur, et que le temps écoulé depuis sa mise en place est suffisant pour refroidir les produits.
- Vérifier que le condenseur est propre : Tenez compte du fait que plus l'appareil de réfrigération est propre, plus l'économie d'énergie est importante, en particulier, au niveau des pales du condenseur. La fréquence sera déterminée en fonction des caractéristiques du local. En cas de saleté, appelez le service technique pour effectuer un nettoyage.
- Vérifier que les portes ferment bien.

c) En cas de bruits étranges ou excessifs

- Vérifier le nivellement des meubles et que les portes ferment bien.
- Vérifier qu'aucun objet ne heurte un élément mobile de la cellule de refroidissement rapide.
- Vérifier que les vis (au moins les visibles) sont bien serrées.

9.5 ENTRETIEN PARTICULIER

(Personnel technique autorisé)

- Nettoyage du condenseur : Lors du nettoyage, il faudra faire attention à ne pas plier les pales en aluminium du condenseur, car sinon, l'air ne passerait pas et ne se condenserait pas, ce qui pourrait gravement endommager l'appareil et annulerait la garantie.
- Vérifier que les conditions de température du local ne sont pas supérieures à celles indiquées pour votre cellule de refroidissement rapide.
- Si la ventilation n'est pas suffisante, la garantie sera annulée,
- Vérifier que les portes ferment parfaitement.
- Ne pas démonter la protection des éléments mobiles, ni du ou des panneau(x) avant, sans avoir préalablement **débranché l'appareil du secteur.**
- Utiliser des gants avant d'accéder à la zone de l'unité de condensation, en raison de la présence de températures élevées dans certains éléments et le risque de brûlures qui en découle.
- Si le faisceau d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique autorisé, afin d'éviter des situations dangereuses.
- En cas de remplacement, vous devez remettre la borne de terre à sa place.
- Si vous devez remplacer l'un des câbles, n'en diminuez jamais la section.
- Le couvercle intérieur de l'installation électrique est très important. En cas de devoir le démonter, remontez-le comme il était.

9.6 ESSAIS ET GARANTIE

La cellule de refroidissement rapide a été vérifiée et les résultats obtenus lors des essais établis ont été satisfaisants.

Le fournisseur pourra exiger le retour de la pièce défectueuse pour l'analyser et pour des raisons de statistiques.

La société corrigera de possibles erreurs ou défauts à condition que la machine ait été utilisée selon les indications du manuel.

EN CAS DE RÉPARATION OU DE REMPLACEMENT DE PIÈCES, FACILITER TOUJOURS LE CODE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE DE L'APPAREIL, QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

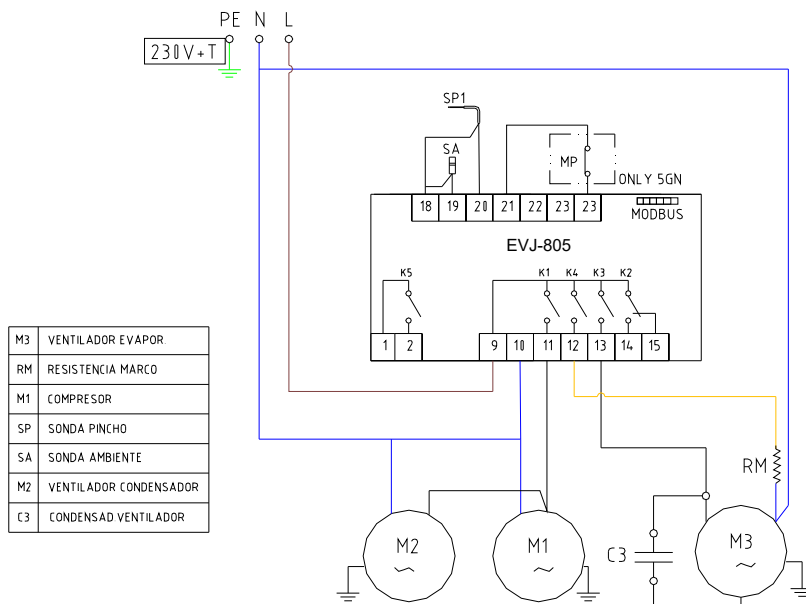
Lisez attentivement le mode d'emploi, étant donné qu'il contient des directives en matière de sécurité que vous devez prendre en compte.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation de la machine de façon abusive, non indiquée dans le mode d'emploi, et par une personne non autorisée et qualifiée.

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 3, 5 GN EVJ-805

Blast chiller



ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 10 GN EVJ-805

Blast chiller

