



MOD: AP1CH/F86-R2

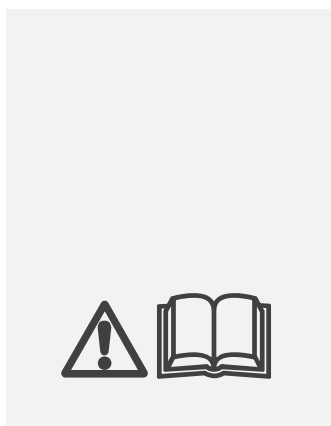
Production code : AE68X2540-DM

04/2025

ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLEE



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.....	5
4.5. Plaquette des Caractéristiques	6
4.6. Dispositifs de sécurité	7
4.7. Dispositifs de protection individuelle	7
4.8. Risques résiduels	8
5. TRANSPORT ET STOCKAGE	8
5.1. Informations générales.....	9
5.2. Transport et Déplacement.....	9
5.3. Stockage	9
6. INSTALLATION	10
6.1. Emballage Et Déemballage	10
6.2. Installation	10
6.3. Connexion Alimentation Electrique	12
6.4. Raccordement eau	13
6.5. Test.....	14
7. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	15
7.1. Première mise en marche	15
7.2. Cycle de réfrigération manuel	15
7.3. Cycle de chauffage manuel.....	16
7.4. Cycle Automatique	17
7.5. Livre de recettes	19
7.6. Pré-refroidissement.....	20
7.7. Réglages	20
7.8. Gestion du port USB (en option)	22
7.9. Conseils d'utilisation	23
8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	24
8.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance.....	24
8.2. Maintenance Ordinaire	24
8.3. Maintenance Extraordinaire	24
8.4. Intervalles de maintenance	25
9. PANNES	26
9.1. Affichage Pannes	28
10. NOTES TECHNIQUES	30
10.1. Montage kit roues accessoires.....	30
10.2. Portes réversibles.....	31
11. ELIMINATION APPAREIL	33
11.1. Stockage des déchets	33
11.2. Procédure de démontage de l'équipement	33
12. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R134a / R452A.....	34
13. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R290	34
ANNEXES.....	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 26
 Alarme Haute Température évaporateur; 27
 Alarme panne de l'alimentation électrique; 26
 Alarme RTC; 26
 Alarme Sonde Chambre; 26
 Alarme Sonde Condenseur; 26
 Alarme Sonde Evaporateur; 26
 Alarme Sonde Humidité; 26
 Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur; 27

C

Connexion Alimentation Electrique; 11
 Conseils d'utilisation; 20
 Conseils pour l'Utilisation Normale; 20
 Cycle Automatique; 16
 Cycle de chauffage manuel; 15
 Cycle de réfrigération manuel; 14

D

Dégivrage manuel; 19
 Description de l'Appareil; 5
 Désemballage; 9
 Dispositifs de protection individuelle; 7
 Dispositifs de sécurité; 7

E

Elimination de l'Appareil; 30
 Emballage; 9
 État des entrées et des sorties; 19

F

Fiche technique du refrigerant R134a / R452A; 31
 Fiche Technique du Réfrigérant R290; 31

G

Garantie; 4
 Gestion du port USB (en option); 19

I

Inactivité prolongée; 20

Information Générales; 8
 Informations Générales; 4
 Installation; 10
 Intervalles de maintenance; 22

L

Langues; 19
 Livre de recettes; 18

M

Maintenance Extraordinaire; 21
 Maintenance Ordinaire; 21
 Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 21
 Montage kit roues accessoires; 28

P

Pannes; 23
 Plaquette des Caractéristiques; 6
 Porte Ouverte; 27
 Portes réversibles; 29
 Pré-refroidissement; 18
 Prima accensione; 13

R

Raccordement eau; 12
 Réglage date / heure; 19
 Réglages; 19
 Remplacement de Pièces; 4
 Risques résiduels; 8

S

Sécurité; 3
 Service; 19
 Stockage; 9

T

Test; 13
 Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur; 7
 Transport; 8
 Transport et Déplacement; 8

3. SECURITE



Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.



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**.



Le niveau de pression acoustique émis par l'appareil est inférieur à 70dB(A). La valeur peut augmenter en fonction du lieu de travail où elle est mesurée.



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



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 propergol inflammable, dans cet appareil.



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



Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.



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 mettre le câble d'alimentation en traction, en aucun cas.



Faire vérifier périodiquement les dispositifs de sécurité comme indiqué dans le chapitre sur l'entretien extraordinaire.



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.

Il est conseillé aux destinataires des informations de les lire attentivement et les appliquer 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.

Cet équipement a été conçu pour la réfrigération des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme abusive.



L'équipement n'est pas destiné à être utilisé par :

- les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées.
- les enfants
- les personnes ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance du produit/processus.



L'équipement n'est pas adaptée à une installation à l'extérieur et/ou dans des environnements soumis à l'action d'agents atmosphériques tels que le soleil, la pluie, etc.

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée de deux 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'œuvre, 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 et tirer la fiche pour déconnecter la machine.

En cas de remplacement de composants usés, il faut uniquement utiliser des pièces de rechange du fabricant.



Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages ou les dysfonctionnements causés par :

- le non-respect des instructions du présent manuel ;
- les réparations effectuées de manière non conforme aux règles de l'art ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ;
- interventions de techniciens non spécialisés ;

- interventions non autorisées ;
- le manque d'entretien préventif ;
- une mauvaise utilisation de l'équipement
- événements imprévus
- l'utilisation de l'équipement par un personnel insuffisamment formé

- la non-application des règles de sécurité et d'hygiène sur le lieu de travail en vigueur dans le pays d'utilisation.

Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages causés par les conversions et/ou les modifications effectuées par l'utilisateur final.

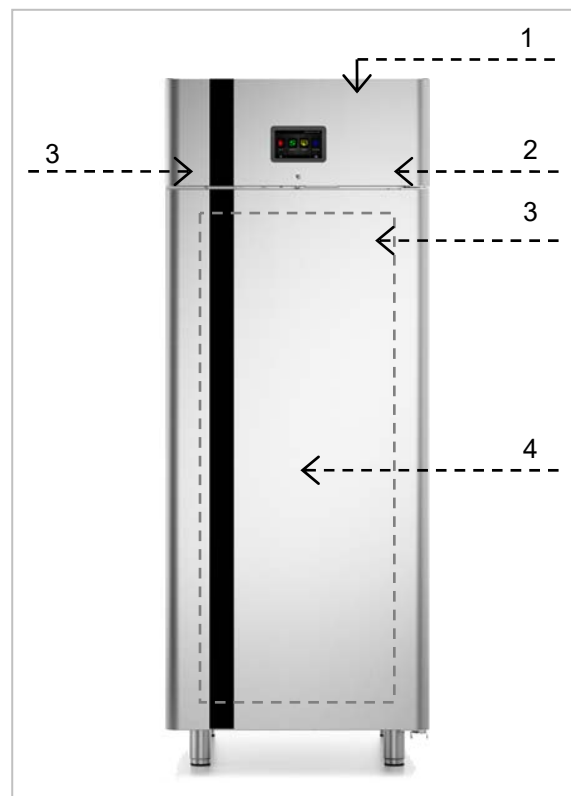
4.4. Description de l'Appareil

L'armoire réfrigérée, ci-dessous appelée appareil, a été conçue et fabriquée pour la conservation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) **zone de condensation** : se trouve dans la partie supérieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) **zone électrique** : se trouve dans la partie supérieure/avant et contient les appareils de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) **zone de refroidissement/chauffage** : se trouve à l'intérieur du compartiment chambre et se caractérise par une unité de refroidissement plus une unité chauffante.
- 4) **zone de stockage** : se trouve sous l'unité d'évaporation et est destinée à la conservation des aliments.

La partie supérieure se caractérise par un panneau de commandes 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 :

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x40 (-3°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x40. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive.

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x40 (-20°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x40. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive ou négative.

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80 (-3°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x80. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive.

Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80 (-20°C +35 °C)

Modèle prévu pour plats pâtisserie 60x80. Ce modèle est indiqué pour la conservation de produits à température positive ou négative.

4.5. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Numéro du réfrigérant du composant principal du gaz de soufflage de la mousse d'isolation
- 11) Symbole DEEE

2018		
Code Kode Codice	XXXXXXXX	①
Descrizione / Description	Xxxxxxxxx Xxxxxxxxx	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
   Max  xx W		⑦

La classe climatique décrite sur la plaque constructrice se réfère aux valeurs suivantes :

Modèles à porte pleine

Classe Climatique	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Température ambiante	Température ambiante	Humidité relative
5	43°C	40°C-	40%
4	32°C	30°C-	55%

Modèles à porte vitrée

Classe Climatique	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Température ambiante	Température ambiante	Humidité relative
4	32°C	30°C-	55%

4.6. Dispositifs de sécurité

L'appareil est équipé des systèmes de sécurité suivants :

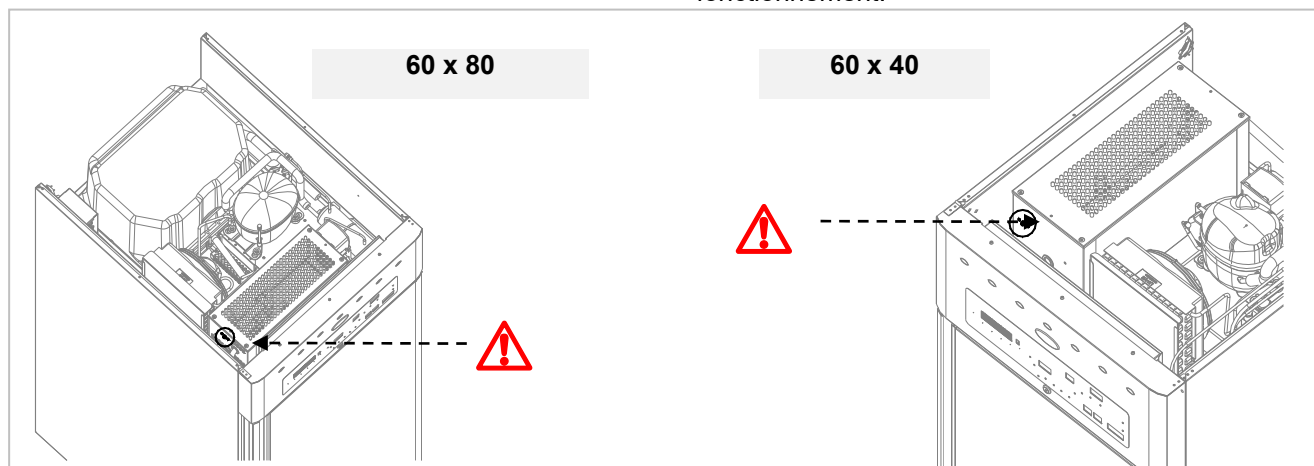
1. Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur : bloque l'alimentation électrique en cas de surchauffe excessive.

Tout cycle en cours est bloqué et toutes les sorties désactivées. L'écran affiche le message

suivant : le buzzer est activé. Le buzzer peut être désactivé en appuyant une touche quelconque. L'illustration indique la position du thermostat de sécurité.



Vérifier tous les jours que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et en fonctionnement.



4.7. Dispositifs de protection individuelle

L'identification et la sélection des dispositifs de protection individuelle appropriés relèvent de la responsabilité de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien de maintenance. Les équipements identifiés doivent être obligatoirement portés par les opérateurs.

Lors d'une utilisation ordinaire, les gants protègent les mains de la casserole froide.

Vous trouverez ci-dessous une liste des principaux équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser lors des différentes opérations de travail.

Opération	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque
Transport et déplacement		■	□		□
Déballage		■	□		
Montage		■	□		
Utilisation ordinaire	■	■	□		
Nettoyage ordinaire	□	■	■	□	
Nettoyage extraordinaire	□	■	■	□	
Maintenance	□	■	□		
Démontage	□	■	□		
Mise au rebut	□	■	□		

■ Équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires

□ Équipement de protection individuelle (EPI) à utiliser si nécessaire.

4.8. Risques résiduels

La conception correcte de l'équipement et l'installation de protections adéquates ne permettent pas d'éliminer complètement les risques pour l'opérateur.

Ce manuel contient la liste des équipements de protection individuelle que l'opérateur doit utiliser.

Un espace suffisant est prévu lors de l'installation de l'équipement pour limiter les risques. Pour

maintenir ces conditions, les zones entourant l'équipement doivent être maintenues propres, sèches, bien éclairées et libres d'obstacles.

Une liste des risques résiduels restant sur l'équipement est donnée ci-dessous.

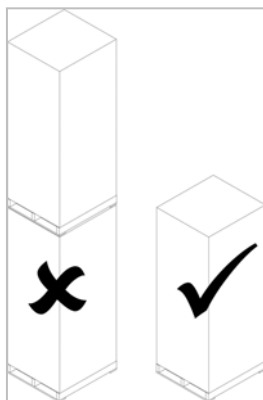
Risque résiduel	Description
Glisser ou tomber	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau, d'huile ou de saleté sur le sol.
Brûlure abrasion	L'utilisateur touche, intentionnellement ou non, certains composants à l'intérieur de l'appareil (par exemple, les bacs froids, les ailettes et les tuyaux de refroidissement) sans utiliser de gants de protection.
Électrocution	Contact avec des parties électriques sous tension pendant les opérations de maintenance effectuées sans retirer l'alimentation électrique.
Chutes	L'opérateur intervient sur l'équipement en utilisant des moyens inadaptés pour accéder à la partie supérieure.
Lésions	Le panneau de commande supérieur a peut-être été mal fixé. Il se pourrait fermer brusquement.
Renversement	Lors d'opérations de manutention d'équipements et d'emballages à l'aide d'équipements de levage et/ou de manutention inadaptés ou avec une charge déséquilibrée.
Gaz réfrigérant	Inhalation de gaz réfrigérant. Le type de réfrigérant se trouve sur la plaque signalétique de l'équipement.

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

5.1. Informations générales

L'équipement doit être transporté et manipulé à l'aide de moyens appropriés de capacité suffisante.

 Lors du transport et de la manutention des équipements, il est absolument interdit d'empiler une machine sur l'autre, ce qui exclut tout risque de basculement des charges dû à l'empilement.



L'équipement ne

doit être transporté, manipulé et stocké que par du personnel qualifié.

Les points suivants constituent les exigences minimales pour le personnel qualifié :

- une formation technique spécifique et une expérience dans l'utilisation des appareils de levage ;
- connaissance des règlements de sécurité et des lois applicables ;
- connaissance des exigences générales de sécurité ;
- le respect de l'utilisation d'équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération effectuée ;
- capacité à reconnaître à l'avance et à éviter tout danger éventuel.

5.2. Transport et Déplacement

 Il est interdit de se tenir sous les charges suspendues pendant la manutention et le transport. Le personnel non autorisé ne doit pas pénétrer dans la zone de travail. La charge transportée peut se déplacer lors du freinage, de l'accélération, des virages et sur les routes accidentées.

 L'équipement doit être manipulé en position verticale. Il est interdit de déplacer l'appareil en position horizontale. Si l'appareil est manipulé en position horizontale, attendez quelques heures avant de le faire fonctionner. Pour une exécution correcte des opérations de levage, utiliser le type d'équipement le plus approprié en termes de caractéristiques et de capacité de charge : chariots élévateurs ou transpalettes.

 Évitez de pousser ou de traîner l'équipement pendant la manutention.

 Avant de procéder au levage, sécurisez la zone environnante et empêchez l'accès au personnel. Déplacez l'équipement à une hauteur minimale au-dessus du sol et assurez la stabilité de la charge.

 Ne soulevez pas l'équipement d'une manière autre que celle expliquée dans ce manuel. Avant de placer la charge, vérifiez que le sol est de niveau et que sa capacité de charge est suffisante pour supporter la charge.

5.3. Stockage

 L'équipement doit être stocké dans un environnement non agressif et exempt de vibrations.

 La température ambiante doit être comprise entre -10°C et +50°C. Évitez les environnements excessivement humides. Le lieu de stockage doit disposer d'une surface d'appui adéquate pour

éviter toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de support.

 Le positionnement, le montage et le démontage de l'équipement doivent être effectués par du personnel spécialisé.

6. INSTALLATION

6.1. Emballage Et Déemballage

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.

 Portez des gants de protection avant de déballer.

 Évitez de pousser ou de traîner l'équipement pour éviter les risques de basculement et de dommages à la structure.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive !).

 **ATTENTION** : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.

 **ATTENTION** : étant la présence de poids concentrés dans la partie haute de l'appareil, éviter de traîner celui-ci pendant les déplacements (danger de renversement et d'endommagement des pieds).

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.



6.2. Installation

 Les opérations de mise en service et d'installation doivent être effectuées par du personnel spécialisé. Si l'équipement utilise le réfrigérant R290, toutes les précautions possibles

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 déemballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

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

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

 Sur les équipements en acier inox, retirez soigneusement le film de protection des parois intérieures et extérieures, en évitant d'utiliser des outils métalliques.

Si de l'adhésif reste sur les parois de la machine, retirez-le à l'aide d'un solvant non corrosif ; rincez et séchez soigneusement après le nettoyage. Il est conseillé d'appliquer un film d'huile protecteur sur toutes les surfaces en acier.

 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.

 Dans le compartiment réfrigéré, les guides pour plaque sont replacées.

 Les emballages doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'équipement est utilisé.

doivent être adoptées pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.

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

 Les opérations d'installation et de montage doivent être effectuées conformément aux règles de sécurité en vigueur.

 Le matériel utilisé pour les opérations d'installation et de montage doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur. 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.

 Pour optimiser les consommations et réduire l'usure de la machine, ne pas l'installer à proximité de sources de chaleur ou dans des locaux avec des températures trop élevées. Procéder à la mise à niveau de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.

 Il est essentiel que l'équipement soit de niveau, sinon le fonctionnement de la machine peut être compromis. Installez l'équipement de manière à ce que le poste de travail soit placé en face du panneau de commande.

 Ne poussez pas ou ne traînez pas l'appareil pendant l'installation pour éviter qu'il ne

ATTENTION : l'appareil requiert des espaces minima pour fonctionner, comme indiqué sur le dessin.

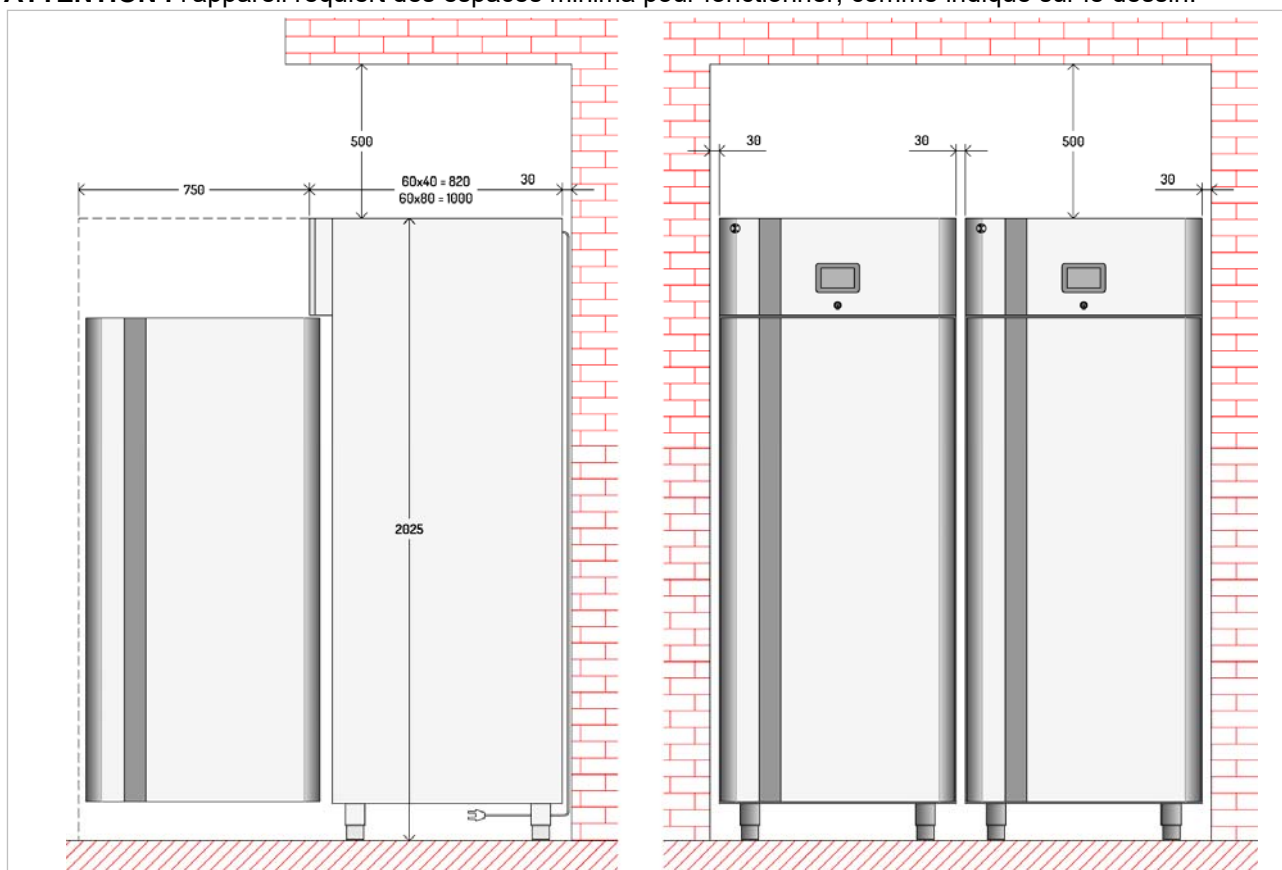
se renverse ou qu'il n'endommage des pièces ou des personnes.

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

 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.

 La taille du compartiment qui abrite l'équipement doit être telle qu'elle évite des concentrations excessives de gaz en cas de fuite du circuit frigorifique et, dans tous les cas, le compartiment doit avoir une surface libre JAMAIS inférieure à 4 fois l'espace occupé par l'équipement. Il faut tenir compte de l'espace nécessaire pour garantir des voies d'évacuation adéquates à tout moment. Ce compartiment doit être bien ventilé.

FR



6.3. 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 une des tension de fonctionnement :

- 230V 1~ 50Hz
- 220V 1~60Hz.

 Prévoyez une prise de courant avec mise à la terre, d'une capacité suffisante pour la consommation électrique indiquée sur la plaque signalétique.

 Il est interdit de faire fonctionner l'équipement connecté à un système non mis à la terre.

 En cas de raccordement direct au réseau, un dispositif de déconnexion assurant la déconnexion du réseau doit être prévu, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

 Pour le dimensionnement correct de l'interrupteur, se référer aux données techniques de la plaque signalétique.

 L'interrupteur-sectionneur doit être situé à proximité de l'équipement, doit être visible par l'opérateur et doit être signalé de manière appropriée.

 En cas d'utilisation d'une prise, celle-ci doit être conforme aux réglementations nationales en matière d'installation.

 La prise doit être accessible même après le positionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

 La prise doit toujours être visible pour l'opérateur qui effectue les travaux de maintenance.

Après le branchement électrique, vérifier que la tension d'alimentation, lorsque la machine est en marche, ne s'écarte pas de la valeur nominale indiquée sur la plaque signalétique $\pm 10\%$.

Le câble d'alimentation utilisé pour la connexion au réseau est de type H05VV-F ; s'il est remplacé, il faut utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques ou supérieures.

6.4. Raccordement eau



L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable. Le tableau regroupe les limites dictées par la Communauté Européenne pour qu'une eau puisse être considérée potable.

Description	Valeur
Pression	150÷300 kPa - 1.5÷3 bar
pH	6.5÷8
Dureté	5÷15°F - (50÷150 ppm CaCO ₃)
Fer	< 0,2 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l
Chlorures	< 0,25 mg/l
Sulfates	< 0,25 mg/l

Fermentation Contrôlée 60x40

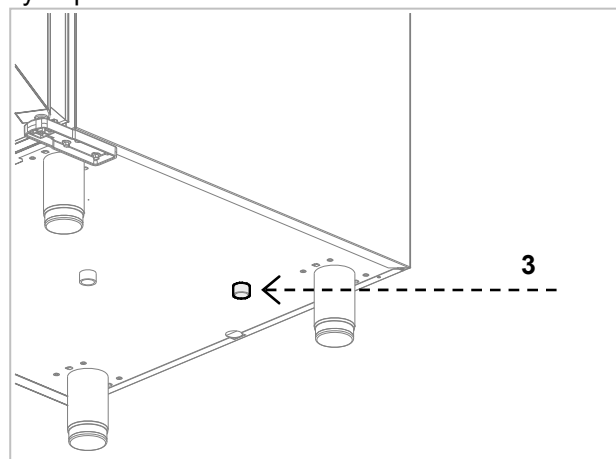
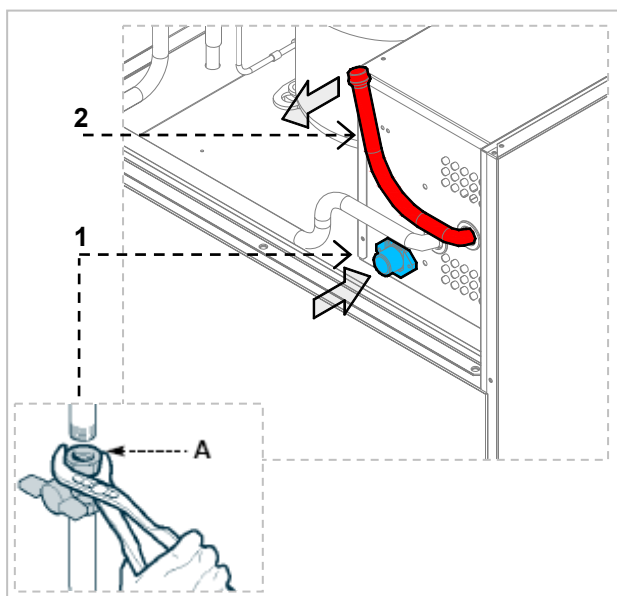
Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil (ø 3/4") (1), en interposant un robinet d'étranglement (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

Raccorder la vidange de sécurité (2) présente sur la partie supérieure de l'appareil, directement au réseau hydrique.

Raccorder la vidange eau évaporateur (3) présente sous l'appareil, directement au réseau hydrique.



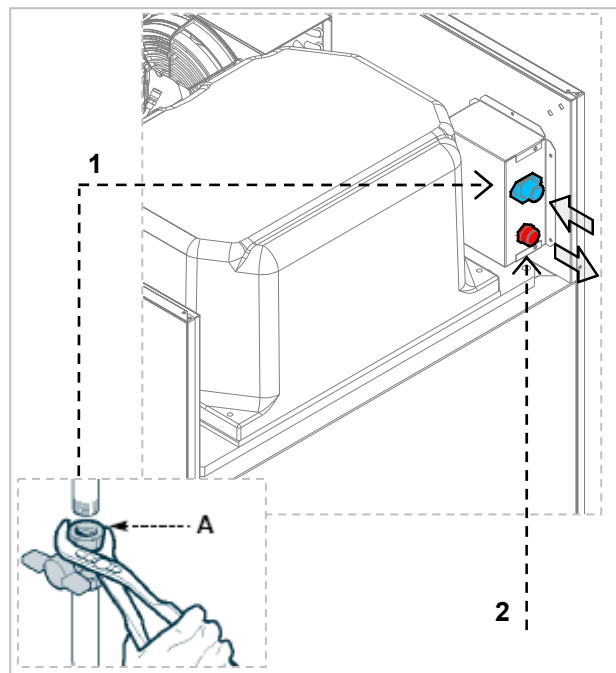
Fermentation Contrôlée 60x80

Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil ($\varnothing \frac{3}{4}$ " (1), en interposant un robinet d'étranglement (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

La température de l'eau doit être comprise entre 5°C et 50°C.

La pression de l'eau doit être suffisante pour garantir le fonctionnement correct (voir tableau suivant).

Raccorder la vidange de sécurité (2) présente sur la partie supérieure de l'appareil, directement au réseau hydrique.



6.5. Test

L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.

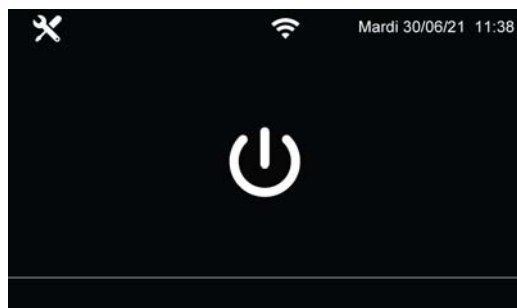
Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel -

test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

7. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

7.1. Première mise en marche

Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, l'appareil affiche l'écran ON / Standby.



Pour allumer l'appareil, appuyer sur la zone centrale de l'écran ON / Standby : l'écran Home sera affiché.



De l'écran Home, il est possible d'accéder aux modes de fonctionnement de la machine, en sélectionnant la zone souhaitée.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur  dans l'écran Home.

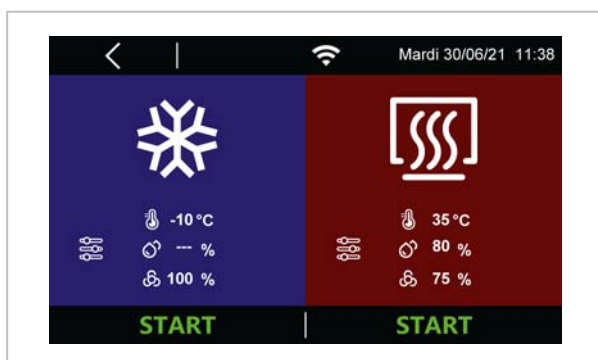
FR

7.2. Cycle de réfrigération manuel

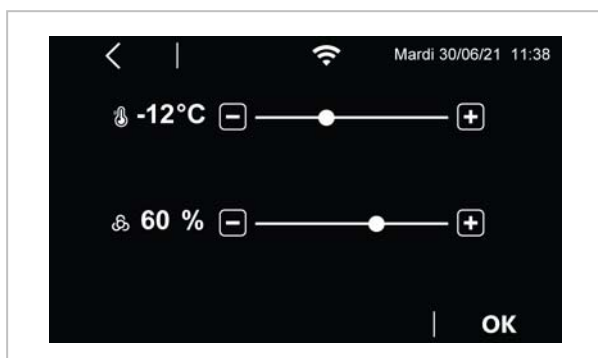


En appuyant sur  le système affiche le menu MANUEL.

De cet écran il est possible d'accéder aux cycles manuels de REFRIGERATION ou CHAUFFAGE.



Avant de démarrer le cycle souhaité, en appuyant sur la section de couleur bleue pour la réfrigération, il est possible d'accéder aux fonctions de modification du point de consigne.



Pour modifier les valeurs de température et d'humidité relative, appuyez sur les touches 

et  ou faites glisser l'icône de la barre de défilement. Appuyez sur  pour confirmer les

valeurs définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

Pour démarrer le cycle manuel, appuyez sur **START**. Voici l'écran proposé:



Pendant le cycle manuel, les touches de contrôle sont affichées en bas de l'écran. Les fonctions correspondantes sont les suivantes :



: allumer et éteindre la lumière



Commandes manuelles (pour la modification du point de consigne et l'activation manuelle du dégivrage)



: affichage des entrées / sorties et des alarmes



: une pression de 3 secondes arrête le cycle manuel.



Le cycle manuel ne fournit aucun réglage de durée, il ne peut être terminé manuellement qu'en appuyant sur la touche **STOP**.

Après un temps d'inactivité prédéterminé, le système passe en mode "SCREEN SAVER", l'écran affiche les valeurs détectées par les sondes utilisées.



Une pression sur l'écran suffit pour quitter le mode "SCREEN SAVER". De plus, une situation

d'alarme en cours interrompt le mode "SCREEN SAVER".

Pendant l'exécution d'un cycle, les états des principales fonctions sont affichés à l'aide d'icônes en haut de l'écran. Dessous leur signification quand ils sont allumés:



compresseur en marche



chauffage en marche



ventilateurs en marche



dégivrage en cours



humidification en cours



déshumidification en cours



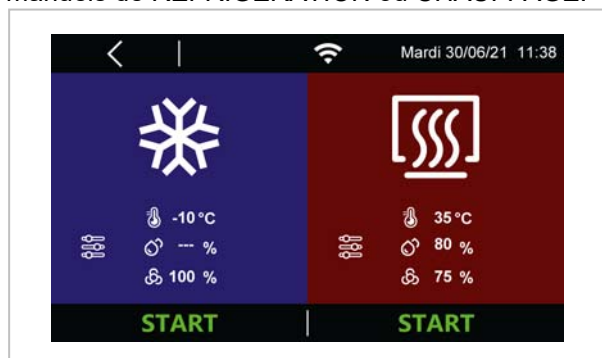
alarme en cours

7.3. Cycle de chauffage manuel

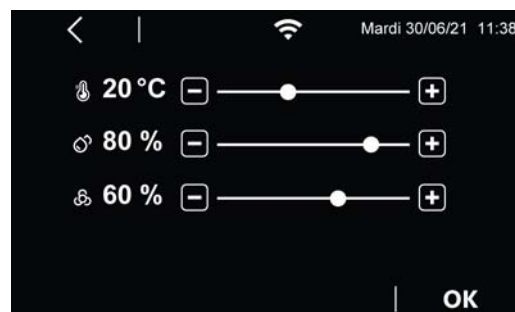


En appuyant sur le système affiche le menu MANUEL.

De cet écran il est possible d'accéder aux cycles manuels de REFRIGERATION ou CHAUFFAGE.



Avant de démarrer le cycle souhaité, en appuyant sur la section de couleur rouge pour le chauffage, il est possible d'accéder aux fonctions de modification du point de consigne.



Pour modifier les valeurs de température et

d'humidité relative, appuyez sur les touches

et ou faites glisser l'icône de la barre de

défilement. Appuyez sur **OK** pour confirmer les

valeurs définies ou appuyez sur pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

Pour démarrer le cycle manuel, appuyez sur **START**. Voici l'écran proposé:



Pendant le cycle manuel, les touches de contrôle sont affichées en bas de l'écran. Les fonctions correspondantes sont les suivantes :



: allumer et éteindre la lumière



Commandes manuelles (pour la modification du point de consigne et l'activation manuelle du dégivrage)



: affichage des entrées / sorties et des alarmes

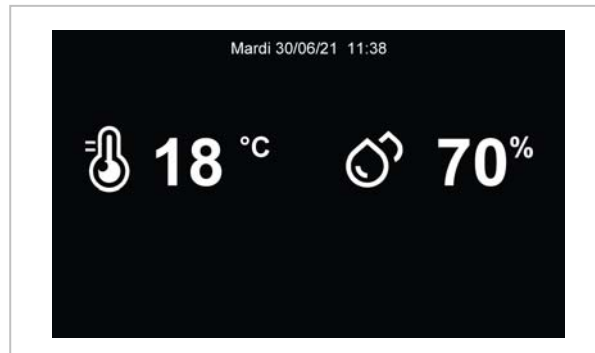
STOP

: une pression de 3 secondes arrête le cycle manuel.



Le cycle manuel ne fournit aucun réglage de durée, il ne peut être terminé manuellement qu'en appuyant sur la touche **STOP**.

Après un temps d'inactivité prédéterminé, le système passe en mode "SCREEN SAVER", l'écran affiche les valeurs détectées par les sondes utilisées.



Une pression sur l'écran suffit pour quitter le mode "SCREEN SAVER". De plus, une situation d'alarme en cours interrompt le mode "SCREEN SAVER".

FR

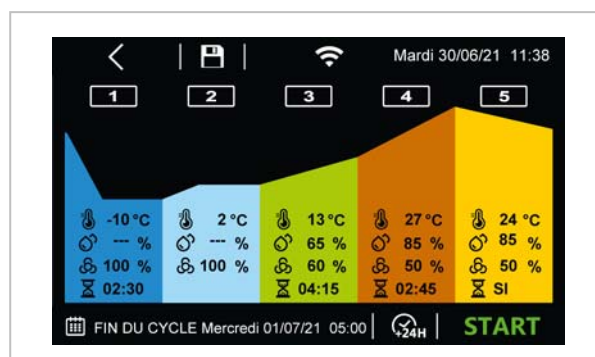
7.4. Cycle Automatique



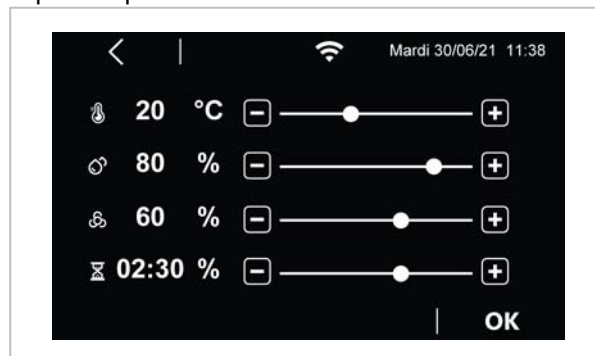
En appuyant sur la touche dans le menu principal, le système affiche le menu AUTOMATIQUE.

Les phases qui composent un cycle de FERMENTATION Contrôlée sont :

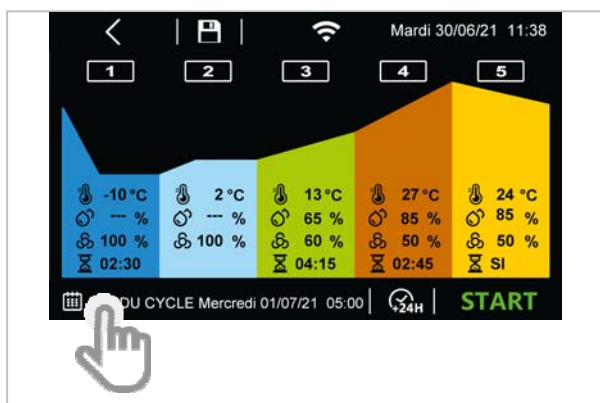
1	bloque
2	conservation
3	éveil
4	fermentation
5	retard de cuisson



Avant de démarrer un cycle, il est possible d'accéder au menu de réglage de consigne pour chacune des phases de fermentation contrôlée en appuyant sur la surface colorée correspondant à la phase que l'on veut modifier.

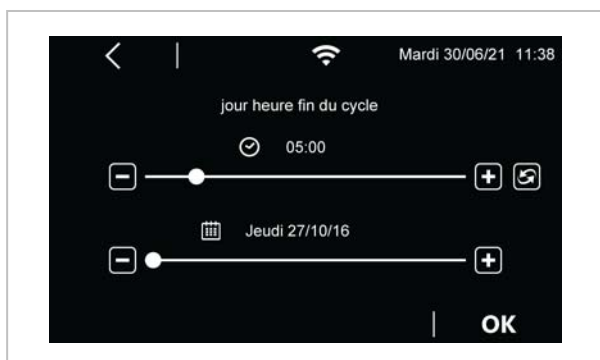


Pour modifier les valeurs de température et d'humidité relative, appuyez sur les touches  et  ou faites glisser l'icône de la barre de défilement. Appuyez sur  pour confirmer les valeurs définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.



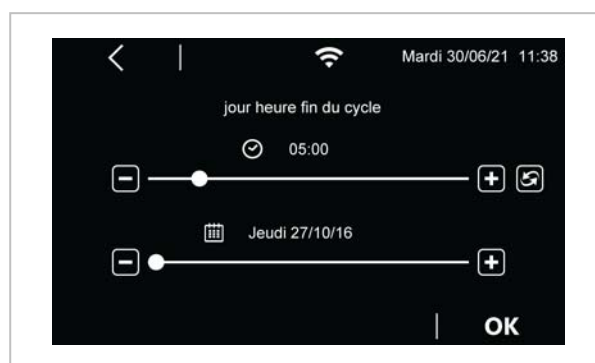
En bas à gauche est affiché l'icône FIN CYCLE indiquant le temps défini par l'utilisateur pour la fin du cycle, la date et le jour de la semaine indiqués sont calculés automatiquement par le contrôleur en fonction de la somme des temps fixés pour chaque phases (de la phase 1 à la phase 4).

En appuyant sur la touche , il sera possible modifier l'heure de fin cycle.



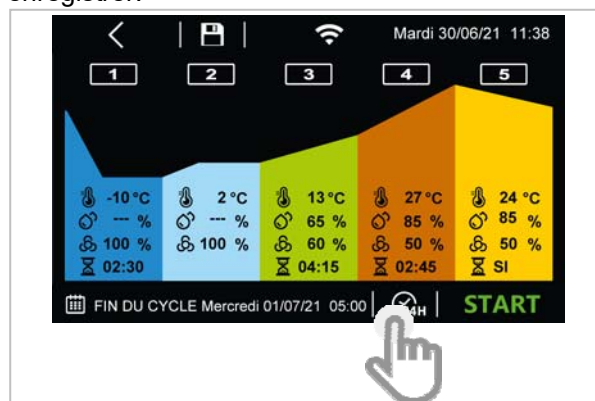
 Seulement en confirmant l'heure de la fin du

cycle au moyen de la touche  REFRESH, il sera possible de modifier la date de fin de cycle qui ne peut être reportée par rapport à la première date calculée par le contrôleur.



Appuyez sur  pour confirmer les valeurs

définies ou appuyez sur  pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.

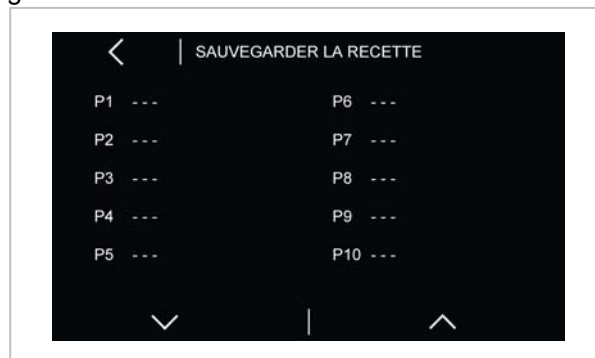


La date de fin de cycle peut être reportée de 24

heures en utilisant la touche rapide .

 Si l'heure de fin réglée est postérieure à la somme des heures des phases 1, 3 et 4, le contrôleur augmentera automatiquement le temps de conservation (phase 2) jusqu'à ce que l'intervalle de temps soit rempli.

Pour enregistrer les cycles définis avant l'exécution, appuyez sur l'icône  en haut à gauche.



Faites défiler les pages du livre de recettes avec la liste de recettes à l'aide des touches  ou  et choisissez la position désirée pour enregistrer la recette en attribuant un nouveau nom ou écraser une recette existante ; pour

terminer l'opération, confirmez en appuyant sur la touche **OK**.



Le cycle automatique commence avec une pression de la touche **START** et se termine automatiquement, à la fin de la phase 4 et en fonction de l'heure réglée pour la fin du cycle, avec un signal acoustique.

Pendant un cycle en cours, l'écran suivant sera proposé :



Pendant le cycle automatique, les touches de contrôle sont affichées en bas de l'écran :



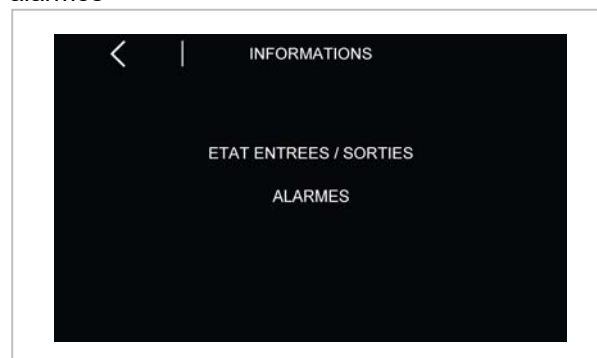
: allumer et éteindre la lumière



: commandes manuelles (pour la modification du point de consigne, affichage de l'heure des différentes phases et activation manuelle du dégivrage)



: affichage des entrées / sorties et des alarmes



Les états des principales fonctions sont affichés à l'aide d'icônes en haut de l'écran (voir les chapitres précédents).

Après un temps d'inactivité prédéterminé, le système passe en mode "SCREEN SAVER", l'écran affiche les valeurs détectées par les sondes utilisées.



Une pression sur l'écran suffit pour quitter le mode "SCREEN SAVER".

L'interruption manuelle peut être effectuée à tout moment en appuyant pendant au moins 4 secondes sur la touche **STOP**.



La phase 5 (retard de cuisson) est optionnelle et ne fournit pas de paramètres de durée. Si activé, elle ne peut être arrêtée manuellement qu'en appuyant sur la touche **STOP**.

7.5. Livre de recettes

Dans le menu principal, en sélectionnant la



touche, le livre de recettes est chargé. De cette fenêtre, on peut accéder à l'écran MES RECETTES, qui répertorie les cycles automatiques de fermentation contrôlée enregistrés avec nom par l'utilisateur. Jusqu'à 100 positions sont disponibles pour stocker les recettes.

En appuyant sur le nom de la recette souhaitée, on peut accéder directement à la page de démarrage du cycle automatique (voir chapitre spécifique).



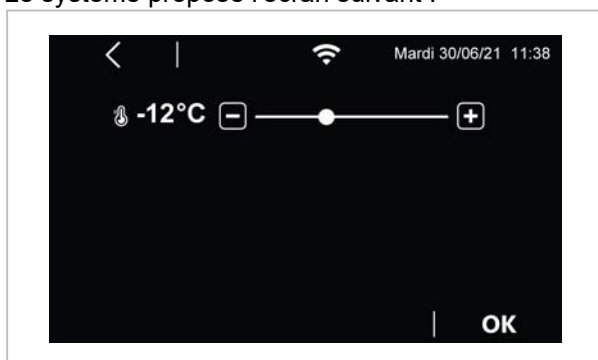
Le choix d'une recette avec les tirets n'est pas autorisé, la pression sur la figure correspondante n'aura aucun effet.

7.6. Pré-refroidissement

Du menu principal, en sélectionnant la touche



, il est possible d'activer le pré-refroidissement de la cellule en attendant de sélectionner un cycle de fermentation contrôlée. Le système propose l'écran suivant :



Le point de consigne de la température de la cellule peut être réglée ; pour démarrer la fonction, appuyez sur **OK**.

Lorsque la fonction est active, la zone correspondante devient bleue et la température mesurée dans la cellule s'affiche.

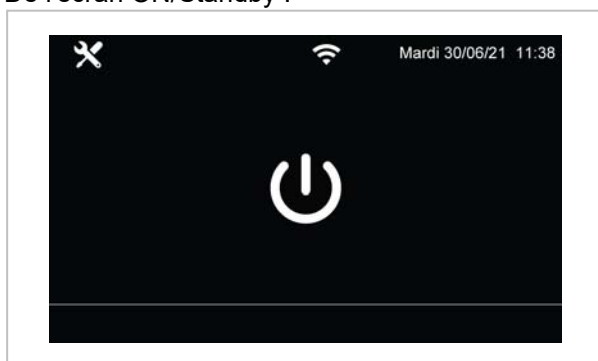


Lorsque le point de consigne est atteint la première fois, le contrôleur émet un bip. Si la température dans la cellule est égale ou inférieure au point de consigne réglée, la fonction de pré-refroidissement ne peut pas être activée.

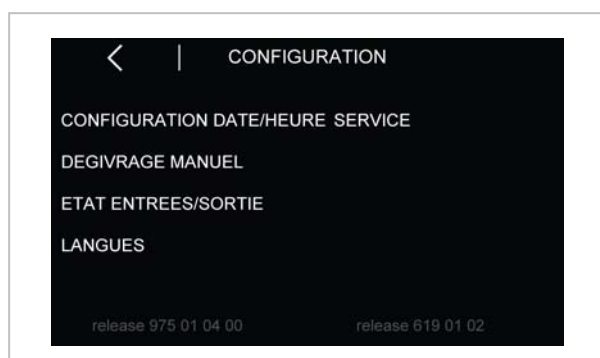
La fonction de pré-refroidissement a une durée infinie, elle se termine lorsqu'un cycle est démarré manuellement ou automatiquement, ou lorsqu'il est interrompu en appuyant sur la touche **STOP**.

7.7. Réglages

De l'écran ON/Standby :

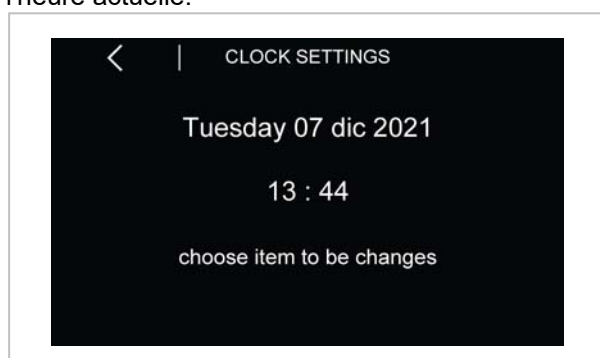


en appuyant sur la touche  on peut évoquer le menu de réglage:



Réglage date / heure

Dans le menu, il est possible de régler la date et l'heure actuelle.



Appuyez sur **OK** pour confirmer les valeurs définies ou appuyez sur **<** pour quitter la procédure et revenir au niveau précédent sans enregistrer.



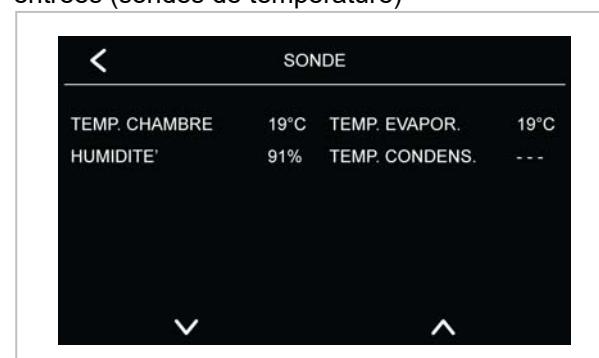
Dégivrage manuel

Si les conditions le permettent, un dégivrage manuel peut être démarré.



État des entrées et des sorties

Dans ce menu, il est possible de vérifier l'état des entrées (sondes de température)



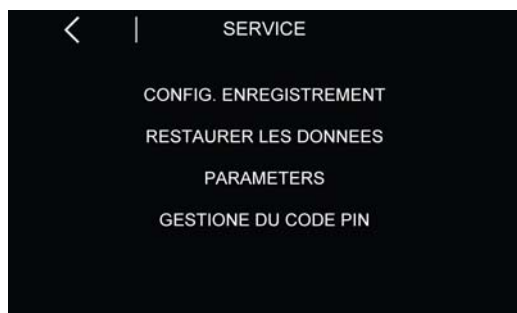
Langues

Les langues suivantes sont disponibles dans le système : ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÊS. Toucher près de la langue souhaitée pour la sélectionner.



Service

De cet écran, vous accédez au menu suivant:



CONFIG ENREGISTREMENTS

À partir de ce menu, il sera possible de sélectionner les variables à enregistrer pour l'historique HACCP.

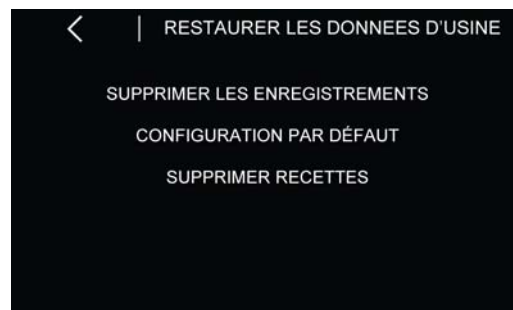


RESTAURER LES DONNEES D'USINE

Appuyer pour accéder aux fonctions suivantes:

1. annulation des enregistrements
2. restaurations paramètres d'usine
3. annulation des recettes

Les trois fonctions sont protégées par mot de passe: **149**.



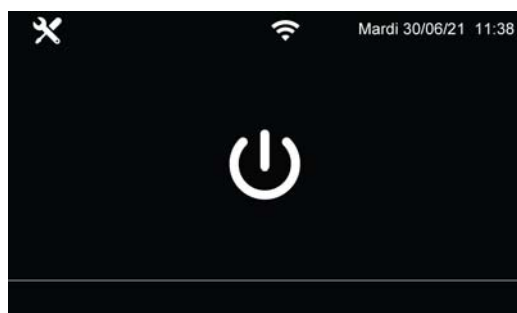
PARAMÈTRES

En appuyant sur cet élément permet d'accéder à la configuration des paramètres.

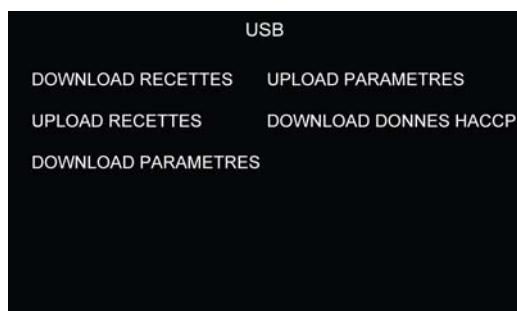
La fonction est protégée par mot de passe: **-19**.

7.8. Gestion du port USB (en option)

Avant d'insérer la clé dans le port USB de la machine, se déplacer sur l'écran ON/Standby :



Après avoir inséré la clé USB le système affiche le menu suivant :



Le port USB peut exécuter les fonctions suivantes:

DOWNLOAD RECETTES : Autoriser le download des recettes enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB

UPLOAD RECETTES : Autoriser le chargement des recettes enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB

DOWNLOAD PARAMETRES : Autoriser le download des paramètres enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB

DOWNLOAD PARAMETRES : Autoriser le chargement des paramètres enregistrés dans le contrôleur vers une clé USB

DOWNLOAD DONNES HACCP : Autoriser le download des données sur les cycles exécutés sur clé USB (historique HACCP)

Pour la fonction de download de l'historique, sélectionnez la date de début pour télécharger les données HACCP :



7.9. 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.
6. Vider l'eau du générateur de vapeur après avoir retiré le collier

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 supérieure, avant ou arrière de l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur.
- Maintenir toujours propre la partie avant du condenseur à l'aide d'une brosse souple et éviter d'utiliser des outils durs ou métalliques qui pourraient endommager les ailettes du condenseur.
- Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.
- Eviter d'introduire des substances liquides ou solides à des températures supérieures à la température ambiante et de toute façon n'introduire les aliments qu'après que l'appareil ait atteint la température de fonctionnement.
- 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.
- Réduire le plus possible le nombre et la durée des ouvertures des portes.

8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

8.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, activez tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier, débranchez l'appareil du réseau et tirez la fiche pour débrancher la machine. Pendant l'entretien, le câble et la fiche doivent être visibles pour l'opérateur qui effectue le travail. Ne touchez pas l'équipement avec des mains ou des pieds nus mouillés ou humides.

Ne pas retirer les protections de sécurité.

Utilisez un équipement de protection individuelle approprié.

Lors de l'entretien, il existe encore des risques qui ne peuvent être éliminés et qu'il faut neutraliser en adoptant un comportement approprié.

Il est interdit d'effectuer des opérations d'inspection, de nettoyage et/ou de maintenance sur des pièces mobiles.

8.2. 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.).

8.3. Maintenance Extraordinaire



Les opérations d'entretien extraordinaires doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé, équipé de tous les équipements de protection individuelle nécessaires.



Il est interdit de retirer ou d'altérer les protections et les dispositifs de sécurité lorsque la machine est en marche.



Les opérations de remplissage du réfrigérant et de réparation des fuites de gaz ne peuvent être effectuées que par du personnel répondant à toutes les exigences de la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.



Dans le cas de gaz réfrigérants inflammables, R290, R600a ou autres hydrocarbures, déconnecter la machine de l'alimentation électrique et purger complètement le circuit réfrigérant avec un gaz inerte avant de souder ou d'effectuer d'autres travaux nécessitant des flammes ou des étincelles.



Pour les gaz réfrigérants tels que le R452A, le R134a ou d'autres gaz à effet de serre, respectez les réglementations en vigueur concernant la manipulation de ces gaz.



En cas de mise en évidence de situations dangereuses, telles que l'endommagement et l'exposition à des objets tranchants, l'endommagement de l'isolation électrique ou thermique, l'équipement ne doit pas être mis en

marche ou utilisé et doit être mis en sécurité dès que possible, en empêchant l'accès à la zone environnante si nécessaire.



Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Nettoyer périodiquement le condenseur en utilisant des équipements adéquats (aspirateurs ou brosses souples).
- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.

- Nettoyer périodiquement la cuvette d'évaporation condensation.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la résistance montante (sur les modèles BT).
- Contrôler le fonctionnement de la carte électronique et des sondes.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.

8.4. Intervalles de maintenance

Afin de garantir une efficacité constante de l'équipement, il est conseillé d'effectuer des contrôles à la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Typologie	Description	Interval
Nettoyage ordinaire	Nettoyage général de l'équipement et de la zone de travail environnante	quotidienne
Protections mécaniques	Vérifier l'état de conservation des pièces mécaniques externes ; vérifier s'il n'y a pas de déformation, de desserrage ou de retrait	Mensuel
Contrôle	Vérifier la partie mécanique ; vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de déformations ; vérifier le serrage des vis vérifier l'état de conservation des autocollants et des symboles de danger/information	Annuelle
Structure de l'équipement	Vérifiez le serrage des vis, des principaux éléments de fixation, etc.	Annuelle
Signalétique de sécurité	Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation	Annuelle
Armoire électrique	vérifier l'état de conservation des composants électriques et du câblage entre le tableau de distribution et les composants électriques.	Annuelle
Câble de branchement, fiche et prise	Contrôle de l'état de conservation des composants (remplacement si nécessaire)	Annuelle
Révision générale de l'équipement	Inspection générale complète de la machine	10 ans

9. 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	Fin dégivrage	Il repart après un arrêt de 3 minutes.
	Absence de Tension	Contrôler fiche, prises, fusibles et réseau électrique
	le ventilateur du condenseur tourne, le compresseur est arrêté (intervention compresseur klixon)	Remplacer le compresseur ou Box électrique
	Autres causes	 Contactez 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.
	Vérifier le bon fonctionnement de la vanne thermostatique	Contrôler le changement de la vanne thermostatique
	Vanne gaz chaud partiellement ouverte (uniquement version 60x40)	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances toujours insérées	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur du condenseur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur évaporateur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Thermostat en panne	 Contactez le centre d'assistance.

Problème	Causes	Solutions
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur	Appareil mal nivelé	rétablir la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables
	Vanne gaz chaud en panne (uniquement version 60x40)	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances qui ne fonctionnent pas	vérifier l'activation dégivrage (uniquement sur les modèles avec dégivrage électrique)
	Vérifier les paramètres	Version 60x80 BT P73=0
	Vérifiez générateur de vapeur	Vérifiez que le générateur de vapeur est pas toujours en fonctionnement
	Vérifiez la sonde de fin dégivrage	Vérifiez la valeur lue par la sonde de l'évaporateur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
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
La fiche électronique reste éteinte.	Câble d'alimentation non branché correctement.	Vérifier la connexion électrique
	Fusibles interrompus	Vérifier et remplacer les fusibles
La machine ne réchauffe pas correctement	Klixon de protection (PTRC) interrompu.	Vérifier et remplacer le composant.
	Vérifier chauffe	Vérifiez la connexion de la résistance. Vérifier le fonctionnement de la résistance.
	Ventilateur de l'évaporateur arrêt	 Contactez le centre d'assistance.

Problème	Causes	Solutions
Humidité insuffisante en chambre de lévitation	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet chargé d'eau
	Filtre d'eau obstrué	Nettoyer le filtre
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement d'eau	Remplacer le composant
	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Résistance boiler ne fonctionne pas	Vérifier et remplacer le composant.
Tuyau entrée d'eau déformé (pression élevée à l'intérieur du boiler).	Mauvais fonctionnement de l'électrovanne chargement vapeur	Vérifier et remplacer le composant.
	Soupape sécurité boiler bloquée	Vérifier et remplacer le composant.
	Absence réducteur de pression	Vérifier et insérer le réducteur dans la soupape chargement eau

9.1. Affichage Pannes

Problème	Causes	Effets	Solutions
RTC	Alarme RTC Mauvais fonctionnement horloge interne. Heure pas configurée	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Tous cycles en cours sont arrêtés et toutes les sorties désactivées.	Configurer la date et l'heure courante.
SONDE CHAMBRE	Alarme Sonde Chambre Sonde chambre en panne	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Tous cycles en cours sont arrêtés et toutes les sorties désactivées.	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde chambre. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance. A la disparition de l'erreur le cycle reprend.
SONDE EVAPORATEUR	Alarme Sonde Evaporateur Sonde évaporateur en panne	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Les dégivrages se terminent time-out (voire paramètre d3)	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde évaporateur. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance.

SONDE CONDENSEUR	Alarme Sonde Condenseur Sonde condenseur en panne	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Le ventilateur condenseur se déroulera en parallèle au compresseur.	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde condenseur. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance.
SONDE HUMIDITE'	Alarme Sonde Humidité Sonde Humidité en panne.	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Tous les cycles qui impliquent l'utilisation d'une sonde d'humidité sont interrompus.	Vérifier le branchement et l'intégrité de la sonde humidité. Si nécessaire, la remplacer.  Contactez le centre d'assistance.
MANQUE DE TENSION	Alarme panne de l'alimentation électrique		Vérifier le câblage électrique de l'appareil

FR

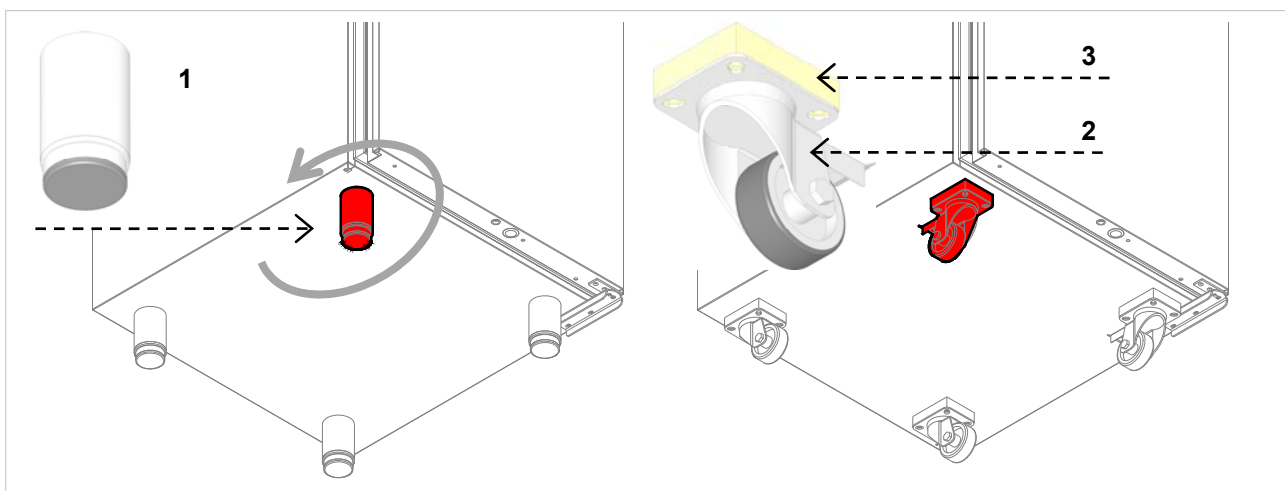
Problème	Causes	Effets i	Solutions
HAUTE TEMPERATURE EVAPORATEUR	Alarme Haute Température évaporateur Le ventilateur de l'évaporateur est éteint. Résistances insérées sans cesse.	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque La température détectée par la sonde du condenseur est supérieure à la valeur limite (60°C)	Remplacer le ventilateur évaporateur Vérifier le branchement de la résistance de chauffage  Contactez le centre d'assistance.
SECURITE. THERMIQUE	Alarme Thermostat de Sécurité Générateur de Vapeur	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque Appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat (voir chapitre 4.6) Sonde de niveau chaudière défectueuse. Thermostat défectueux.	Vérifier et éventuellement nettoyer la sonde de niveau du générateur de vapeur. Vérifier et remplacer le thermostat de sécurité si nécessaire.  Contactez le centre d'assistance.
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte Ouverture porte.	Le signal sonore est activé. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant une touche quelconque	L'alarme s'arrête automatiquement à la fermeture de la porte.

Code	Causes	Solutions
COMMUNICATION BASE	Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.	 Contacter le centre d'assistance.
COMPATIBILITÉ BASE	Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.	 Contacter le centre d'assistance.
SURCHAUFFE CONDENS.	La température du condenseur a dépassé la limite imposée. - Le système va démarrer le ventilateur du condenseur. - La sortie alarme sera activée.	 Contacter le centre d'assistance.  Aérer le local.  Nettoyer le condenseur.  Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
COMPRESSEUR BLOQUE	La température du condenseur a dépassé la deuxième limite imposée. - Ne sera pas possible sélectionner ou démarrer un cycle d'opération - Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu - La sortie alarme sera activée.	

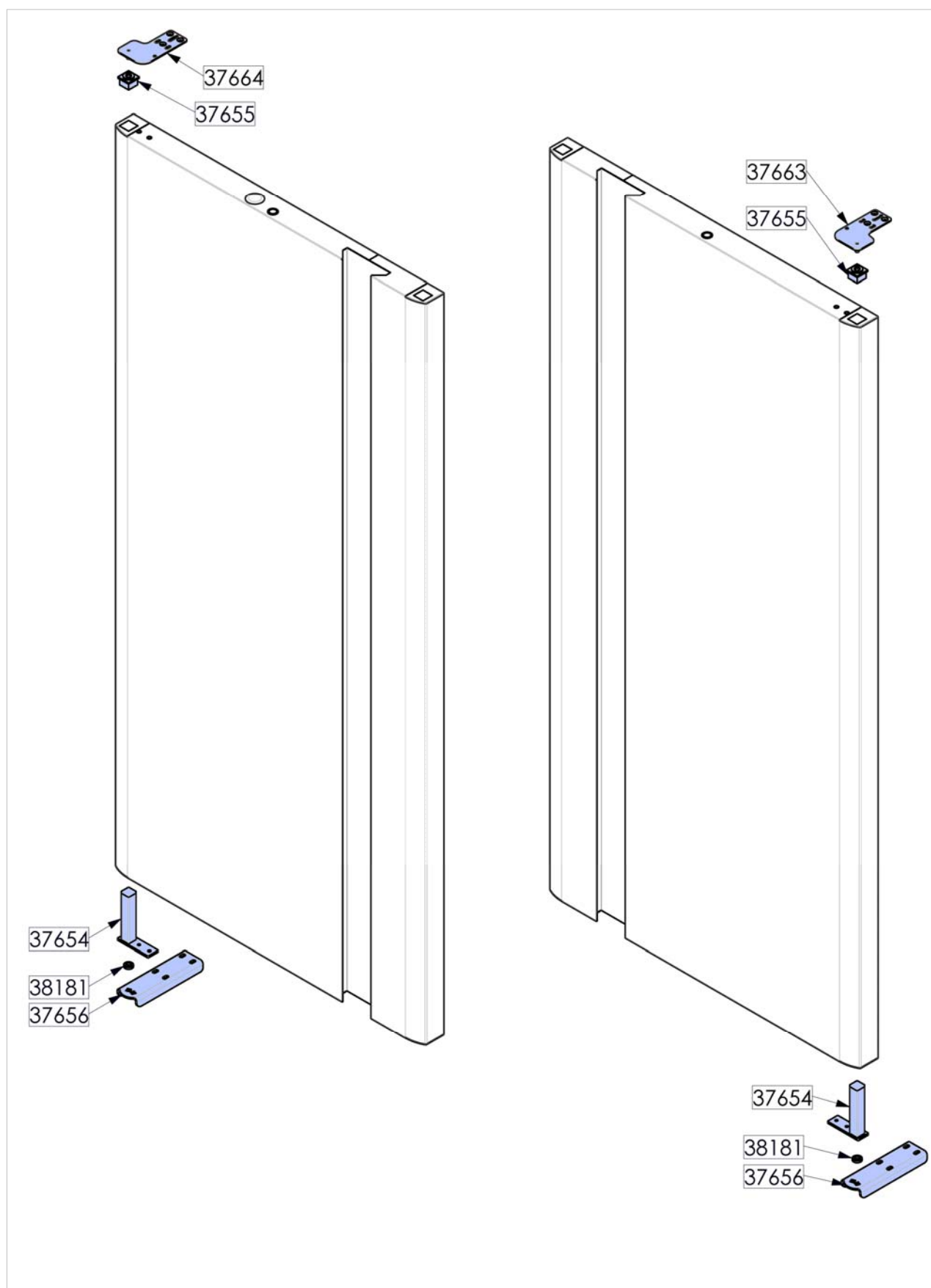
10. NOTES TECHNIQUES

10.1. Montage kit roues accessoires

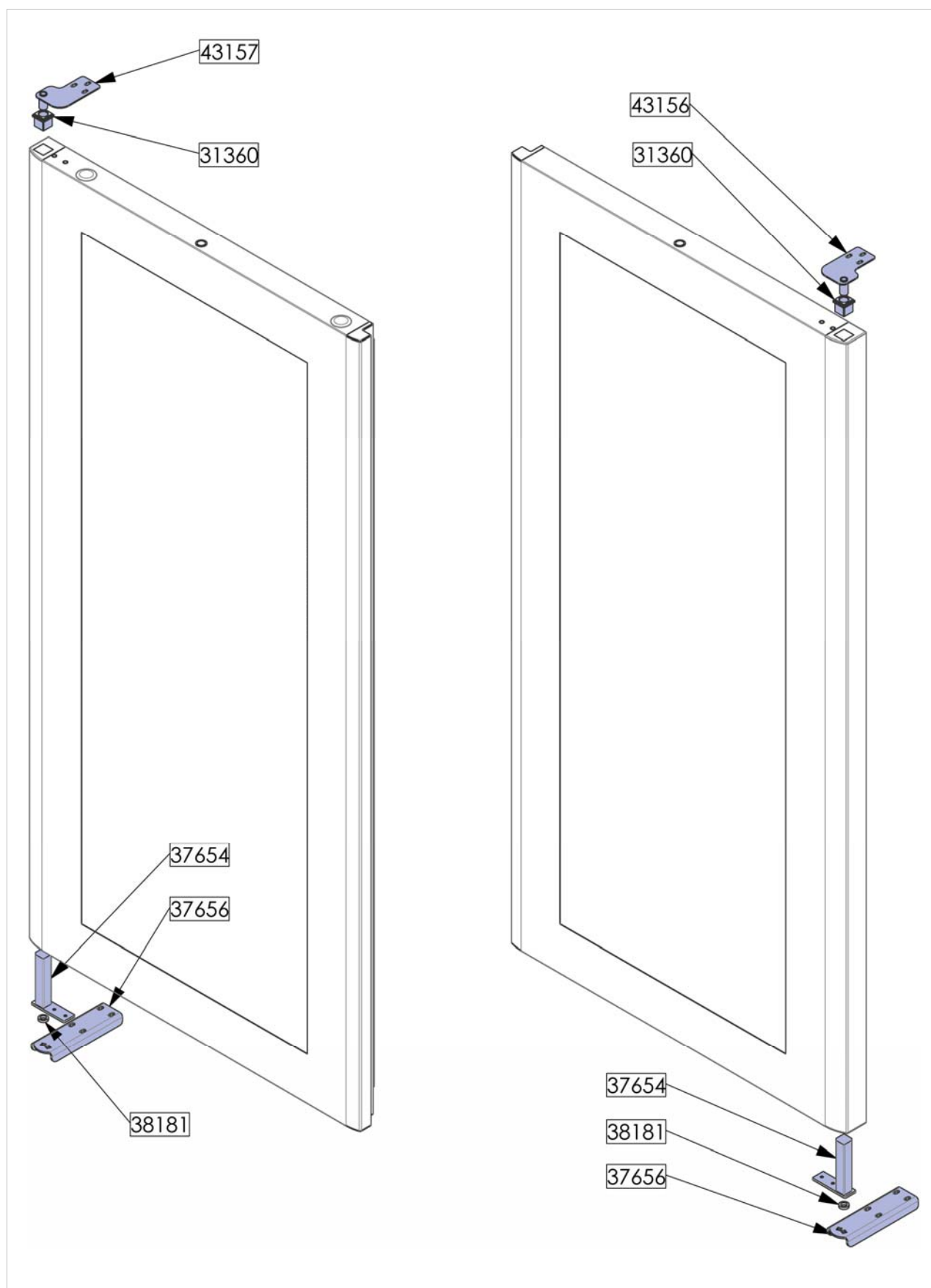
- Dévisser les pieds (1) pour les retirer complètement
- Fixer roue (2) et socle (3) au fond de l'armoire en utilisant les vis fournies.
- Les vis de chaque roue devront être insérées dans les 4 trous Ø 6mm prévus.



10.2. Portes réversibles



FR



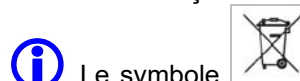
11. ELIMINATION APPAREIL

 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.

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

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



 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.

FR

11.1. Stockage des déchets

A la fin du cycle de vie du produit, éviter de jeter l'appareil dans l'environnement.

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



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.

11.2. Procédure de démontage de l'équipement



Dans tous les cas, le démontage doit être effectué par un personnel qualifié.



Si l'équipement utilise le réfrigérant R290, toutes les précautions possibles doivent être prises pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.



Les portes devront être démontées avant la destruction de l'appareil.



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



Si l'équipement utilise le réfrigérant R452A, R134a ou un autre gaz à effet de serre (GES), il est obligatoire de récupérer et d'éliminer le réfrigérant comme prescrit.



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

12. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R134a / R452A

Di seguito la formula chimica del fluido **R134a**:

Désignation	Formule Chimique
HFC-134a	CH ₂ FCF ₃

Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide R452A:

Désignation	%	Formule Chimique
HFC-125	59%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	30%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	11%	CH ₂ F ₂

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'oeil 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.

13. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R290

Désignation	Formule Chimique
HC-290	CH ₃ CH ₂ CH ₃

IDENTIFICATION DES DANGERS

- Extrêmement inflammable
- Gaz liquéfié



GHS02



GHS04

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Inhalation : En haute concentration peut causer une asphyxie. Les symptômes peuvent inclure une perte de mobilité et/ou de connaissance. Les victimes peuvent ne pas se rendre compte de l'asphyxie. Peut avoir un effet narcotique en basse concentration. Les symptômes peuvent inclure

des vertiges, des maux de tête, des nausées et des pertes de coordination. Déplacer la victime en zone non contaminée en portant l'appareil respiratoire autonome. Maintenir le patient étendu et au chaud. Appeler un médecin. Procéder à la respiration artificielle en cas d'arrêt de la respiration.

Contact avec la peau et avec les yeux : En cas de fuite, laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes.

Ingestion : Aucune action nécessaire. Voie d'exposition peu probable.

MESURES CONTRE LES INCENDIES :

Moyens d'extinction appropriés :

Eau pulvérisée, poudre sèche.

Moyen d'extinction inapproprié :

NE PAS utiliser de jet d'eau pour éteindre.

Le dioxyde de carbone (CO₂).



Recommandations :

NE PAS éteindre une fuite de gaz inflammable sauf en cas de nécessité absolue ; il pourrait y avoir un ré-allumage explosif.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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.