

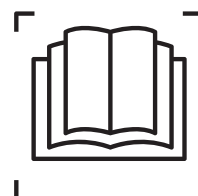


CELLULES DE
REFROIDISSEMENT

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



ISN 0511, 1011, 1511, 1021, INFINITY 5, 10, 15, 10 2/1





Indications générales

5

1- INFORMATIONS GÉNÉRALES	6
2- SERVICE APRÈS-VENTE	7
3- IDENTIFICATION ET MARQUAGE	7
4- IDENTIFICATION DES PIÈCES	8
5- ANALYSES DES RISQUES	9
6 - DÉBALLAGE	10
7 - MISE EN PLACE	10
8 - CONNEXION ÉLECTRIQUE	11
9 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU	11
10 - USAGE PRÉVU	12
11- INDICATIONS D'UTILISATION	13
12 - NETTOYAGE	15
13 - MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	15

Instructions opérationnelles

16

14 - INTERFACE ET CYCLES	17
15 - SONDE ALIMENT	19
16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT	20
16.1 - DÉMARRAGE	23
16.2 - ARRÊT	24
16.3 - SÉLECTION DE LA FAMILLE DE PRODUITS	25
16.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE	27
16.5 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERSONNALISÉ	29
16.6 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MANUEL	35
16.7 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE	41
16.8 - CYCLE DE SURGÉLATION PERSONNALISÉ	43
16.9 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUEL	49
16.10 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	55
16.11 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION PERSONNALISÉ	57
16.12 - CYCLE MANUEL DE DÉCONGÉLATION	63
16.13 - CYCLE DE LEVAGE PERSONNALISÉ	69
16.14 - CYCLE DE LEVAGE MANUEL	75
16.15 - CYCLE AUTOMATIQUE DE CUISSON LENTE	81
16.16 - CYCLE DE CUISSON LENTE PERSONNALISÉ	83
16.17 - CYCLE MANUEL DE CUISSON LENTE	89
16.18 - CYCLE COMBINÉ	95
16.19 - FONCTION MULTILEVEL	102
16.20 - AFFICHAGE DES FONCTIONS EN CYCLE ACTIF	104
16.21 - GESTION DE L'HUMIDITÉ ET CUISSON	107

Options

108

17 - MENU OPTIONS	109
17.1 - EXTRACTION	110
17.2 - HACCP	112
17.3 - ALARMES	115
17.4 - INFOS	117
17.5 - USB	119
17.5.1 - EXPORTER HACCP	120
17.5.2 - EXPORTER PARAMÈTRES	122
17.5.3 - IMPORTER PARAMÈTRES	124
17.5.4A - MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE	126
17.5.4B - MISE À JOUR DU LOGICIEL	128
17.6 - AIDE	132
17.7 - LANGUE	134
17.8 - DÉGIVRAGE	135
17.9 - I/O	137
17.10 - DATE ET HEURE	139
17.11 - MOT DE PASSE	141

Troubleshooting

144

18 - TABLEAU DES ALARMES	145
--------------------------	-----

Indications générales

1- INFORMAZIONI GÉNÉRALES

Les avertissements contenus dans la documentation fournissent d'importantes consignes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour obtenir toujours le maximum de sécurité, hygiène et fonctionnement nous conseillons de conserver avec soin toute la documentation et de la remettre aux techniciens et aux opérateurs préposés à l'utilisation.

Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE. Un essai à 100% de l'appareil en garantit la qualité.

Le respect des recommandations contenues dans ce manuel est essentiel pour la sécurité de l'installation/mise en service de l'appareil et de l'utilisateur.

Le fabricant, le revendeur et les centres d'assistance agréés sont à votre disposition pour éclaircir tout doute relatif à l'utilisation et l'installation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis pour mettre en œuvre les améliorations nécessaires.

LE NON-RESPECT DES INDICATIONS FOURNIES PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL ET ANNULER IMMÉDIATEMENT LES CONDITIONS DE GARANTIE.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT ÊTRE DANGEREUX POUR LA SANTÉ. LES RÉGLEMENTATIONS ET LES LOIS EN VIGUEUR DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES PENDANT LA MISE EN ŒUVRE ET L'UTILISATION DE CES APPAREILS.

TOUTES LES INTERVENTIONS D'INSTALLATION, ENTRETIEN, RÉGLAGE ET RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

LE BON FONCTIONNEMENT ET LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL DÉPENDENT D'UN BON ENTRETIEN PRÉVENTIF EFFECTUÉ TOUS LES 4 MOIS PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

Le présent manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservé pendant toute sa durée de vie.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- utilisation impropre de l'appareil ;
- installation incorrecte, non effectuée selon les instructions du manuel ;
- défauts d'alimentation ;
- négligences en matière d'entretien ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non conformes au modèle ;
- non-respect partiel ou total des instructions.

2- SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente est garanti par le fabricant à travers son réseau de revendeurs/concessionnaires et installateurs. Pour jouir du service après-vente, contacter un revendeur agréé, en précisant les données d'identification indiquées sur la plaque.

3- IDENTIFICATION et MARQUAGE

MOD.							
CODICE CODE				MATR. S/N			
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE		(V)		(Hz)		(W)	 (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING							
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA (Kg) QUANTITY					
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS						Max Pressure Gas	
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS							
ORDINE CONFIRM NR.				ANNO YEAR			

Exemple de plaque d'identification appliquée sur l'appareil.

Pour consulter correctement ce manuel, il faut identifier le modèle à travers les informations de la plaque. Les données principales de l'appareil sont :

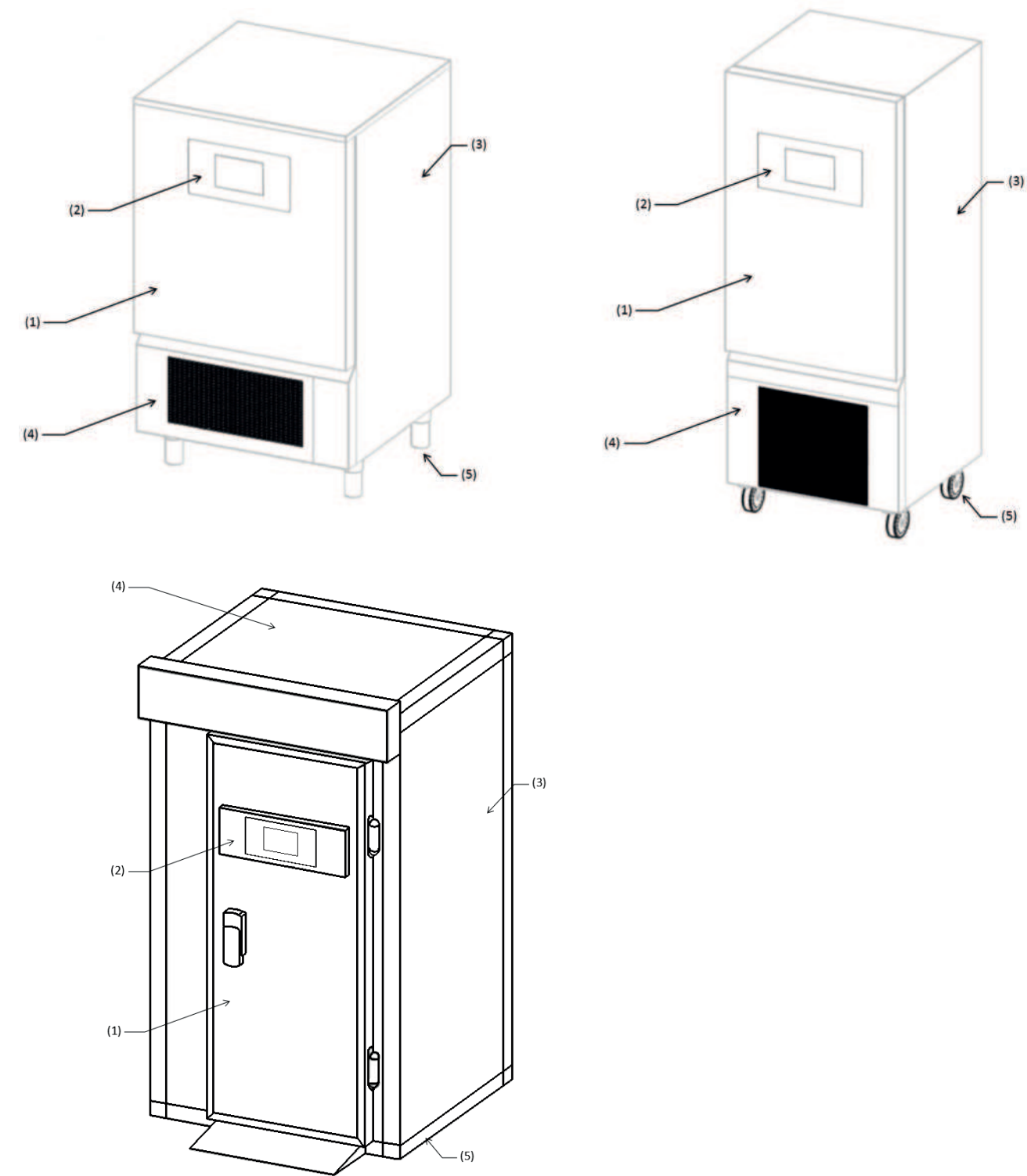
Numéro de série

Caractéristiques techniques

Année de fabrication

L'installation et l'utilisation de l'appareil doivent respecter les caractéristiques indiquées sur la plaque et les instructions des fiches techniques.

4- IDENTIFICATION DES PIÈCES



(1) PORTE	(4) COMPARTIMENT MOTEUR
(2) PANNEAU DE COMMANDE	(5) PIEDS / ROUES / SOCLE
(3) COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ	

5- ANALYSES DES RISQUES

Liste des dangers :

- Pièces électriques
- Parties tranchantes
- Manutention de l'appareil
- Ventilateurs en mouvement
- Gaz réfrigérant
- Flux d'air
- Eau non potable
- Contamination des aliments
- Tuyaux du gaz non accessibles
- Environnements froids
- Parties chaudes
- Gaz inflammable

Mises en garde sur les risques liés aux pièces électriques. Risque de décharges électriques, brûlures et incendie :

- L'accès aux pièces électriques doit être confié exclusivement aux techniciens qualifiés.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Ne pas intervenir sur l'appareil pieds nus.
- Ne pas introduire les doigts, des objets ou des outils à travers les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation.
- Ne pas laver l'appareil par jets d'eau.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique par le biais de l'interrupteur général et par le cordon d'alimentation.
- En cas d'inondation du local d'installation de l'appareil, contacter le service après-vente pour la réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas d'inutilisation de l'appareil, débrancher ce dernier du réseau d'alimentation électrique.
- Après des cycles à chaud, les parties internes et certaines zones externes peuvent atteindre des températures supérieures à 60°C. Ne touchez pas les parties chaudes, sauf si vous portez des vêtements ignifuges ou résistants aux hautes températures
- N'obstruez pas la cheminée d'extraction de la vapeur au-dessus de la machine. Prévoir une hotte pour canaliser le flux de vapeur.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant (IEC 60335-2-89)
- Ne pas endommager le circuit frigorifique (CEI 60335-2-89)
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant (IEC 60335-289)
- Ne pas stocker de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant du gaz propulseur inflammable dans cet appareil.
- Afin de réduire les risques d'inflammabilité, seule une personne dûment qualifiée peut installer cet appareil.
- En cas d'incendie, ne pas jeter d'eau, utiliser un extincteur à CO₂ (dioxyde de carbone) et refroidir la zone du compartiment moteur le plus rapidement possible.

Les systèmes électriques ont été conçus conformément à la norme CEI EN 60335-1. Des autocollants spécifiques de « haute tension » identifient les zones présentant des risques électriques.

Mises en garde sur les risques génériques. Risque d'accident :

- Présence de parties tranchantes. Utiliser des gants de protection pour intervenir sur l'appareil.
- La manutention de l'appareil doit être effectuée en toute sécurité, en adoptant les mesures et les précautions nécessaires pour éviter les dommages physiques et matériels.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne pas démonter les grilles de protection.
- Lire attentivement sur la plaque d'identification de l'appareil le type de gaz réfrigérant, il peut s'agir de gaz inflammable.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de la machine, débrancher le cordon d'alimentation, ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce et contacter immédiatement le service après-vente.
- En cas de fuites de gaz réfrigérant, ne pas toucher et éviter d'inhalier le gaz.
- Après l'installation ou la réparation de la machine, vérifier toujours l'absence de fuites de gaz réfrigérant.

- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement les personnes au flux d'air froid ou chaud.
- Ne pas bloquer l'entrée ou la sortie des flux d'air.
- Présence d'eau non potable. Ne pas boire l'eau qui coule de l'appareil.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, ceux-ci ne doivent pas toucher directement l'appareil et doivent être conservés dans des récipients.
- Présence de tuyaux de gaz à haute ou basse température. Contrôler la température des tuyaux avant de les toucher. Utiliser des gants de protection.
- Éléments en plexiglas. Ne pas heurter violemment les éléments en plexiglas.
- En cas de bruits, odeurs ou fumées anormaux provenant de l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et contacter le service après-vente.
- Ne pas installer la machine en lieux directement exposés à l'air marin chargé de sel ou sous la lumière du soleil.

6 - DÉBALLAGE

Vérifier l'état de l'emballage avant de l'enlever et contester en écrivant sur le bon de livraison du transporteur les dommages éventuellement trouvés avant de le signer. Après avoir ôté l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil ; dans le cas contraire, contacter immédiatement le revendeur par fax ou lettre recommandée A.R et si les dommages compromettent la sécurité de l'appareil, attendre l'intervention d'un technicien qualifié avant de procéder à l'installation.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et des animaux domestiques car ils peuvent être dangereux.

7 - MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé et testé aux termes de la loi pour la prévention des accidents, des règlements traditionnels et des normes en vigueur.

L'installateur doit vérifier les restrictions imposées par les collectivités locales.



Pour l'emplacement de l'appareil dans la pièce, consulter l'étiquette appliquée sur l'armoire (le cas échéant), indiquant le volume d'air minimum de la pièce où l'appareil doit être installé.

Éviter :

- Les lieux exposés aux rayons directs du soleil.
- Lieux fermés, à haute température et mauvaise recirculation d'air.

Retirez les films de protection de tous les côtés.

Pour une installation correcte des appareils avec condensateur à air incorporé dans le compartiment leur étant destiné, vérifier que les prises d'air nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil ou des locaux ne sont pas obstruées. Maintenir une distance minimale de 50 cm des côtés d'entrée et de sortie de l'air.

L'appareil doit être installé et mis à niveau à travers le réglage des pieds de manière à en garantir la stabilité ; toute autre solution d'installation doit être négociée et approuvée par le fabricant. Pour la mise à niveau des appareils plus lourds, utiliser des engins de levage spécifiques.

Si les appareils ne sont pas nivelés leur fonctionnement et l'écoulement de la condensation peuvent être compromis. Si le meuble est équipé de roues, il faut le positionner dans un endroit horizontal et les bloquer avant d'alimenter l'appareil.

Si l'appareil est une cellule modulaire avec panneau de fond posé au sol, il faut fixer le panneau de fond au sol avec les étriers non fournis et sceller avec du silicone. Si l'appareil est une cellule modulaire avec panneau de fond encastré au plancher il faut garantir le flux d'air en dessous et sur les bords du plancher pour éviter la formation d'eau de condensation.

Il n'est pas recommandé de faire basculer ou d'incliner la machine. Si, pour une raison quelconque, cette opération est nécessaire, attendez 24 heures après avoir positionné la machine avant de la faire fonctionner, afin de permettre à l'huile de retourner dans le compresseur et d'éviter qu'il ne tombe en panne.

8 - CONNEXION ÉLECTRIQUE

LES VERSIONS DE L'APPAREIL AVEC ALIMENTATION 400V 3 PHASES SONT FOURNIES SANS LA FICHE POUR LE BRANCHEMENT À LA LIGNE D'ALIMENTATION. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES BRANCHEMENTS EFFECTUÉS PAR L'UTILISATEUR OU PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ.

- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation, le faire remplacer par un personnel qualifié s'il est endommagé.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les indications du schéma électrique de la machine.
- Un interrupteur général (type omnipolaire) doit être disponible pour couper tous les contacts y compris le contact neutre, avec une distance entre ouvert d'au moins 3 mm, avec disjoncteur de sécurité et couplé, à dimensionner ou étalonner en conformité à la puissance indiquée sur la plaque de l'appareil.
- L'interrupteur général doit être monté sur la ligne électrique près de l'installation et doit servir un seul appareil à la fois.
- Prévoir une installation efficace de MISE À LA TERRE à laquelle brancher l'appareil.
- Il ne faut pas installer d'adaptateurs, multiprise, câbles de section non conformes aux caractéristiques requises par les normes en vigueur.
- Pour plus de détails sur le fonctionnement électrique, consulter le schéma électrique fourni avec le tableau électrique de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être tiré ni écrasé pendant le fonctionnement ou l'entretien ordinaire.

9 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU

Le modèle avec contrôle de l'humidité nécessite un raccordement au réseau d'eau pour assurer les fonctions de contrôle et la gestion de l'humidité. Le raccordement au réseau d'eau doit être effectué selon les instructions du fabricant et par du personnel professionnellement qualifié.

Le raccordement au réseau d'eau pour le remplissage automatique se fait par le raccord mâle 3/4" GAS placé sur l'humidificateur qui est accessible par l'arrière de l'armoire et situé à côté de l'unité de condensation.

Cet appareil devra être constamment alimenté et seulement avec de l'eau froide non distillée ou déminéralisée.

La pression d'exercice devra être comprise entre 1 et 5 bars. Entre le réseau d'eau et le raccord d'entrée de l'appareil un robinet doit être installé afin de pouvoir interrompre l'écoulement de l'eau si nécessaire.

La dureté de l'eau recommandée pour une utilisation correcte de l'armoire à sel-congélateur doit être comprise entre 10 et 20 degrés français, soit entre 160 et 200 mg/l de carbonate de calcium. En cas d'eau particulièrement dure (dureté supérieure à 20 degrés français), nous conseillons d'installer un adoucisseur entre le robinet de remplissage et l'entrée de l'humidificateur, alors que la présence d'éléments solides comme le sable, pourra être éliminée en installant un filtre mécanique qui devra être inspecté et nettoyé régulièrement comme le prévoit le fabricant.

L'appareil doit également être raccordé à une évacuation, ce qui permet d'évacuer l'eau excédentaire en cas de dysfonctionnement et de vidanger automatiquement le réservoir de l'humidificateur afin d'éviter la formation de dépôts susceptibles de nuire à son fonctionnement. Le raccordement à la vidange doit être effectué par un tuyau d'évacuation qui doit avoir un diamètre intérieur minimum de 22 mm. Le tuyau d'évacuation ne doit pas être rétréci ni créer de pression, auquel cas un évent doit être installé sur la ligne d'évacuation.

Ne raccorder l'évacuation qu'avec des tuyaux adaptés à des températures non inférieures à 100°C, d'un diamètre non inférieur à 25 mm ; ne pas dépasser la hauteur de l'évacuation de la machine en tout point de la ligne.

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'HUMIDIFICATEUR SANS QUE LA LIGNE DE DRAINAGE SOIT CORRECTEMENT CONNECTÉE.

NE PAS EFFECTUER DE GOULOTS D'ÉTRANGLEMENT, DE SIPHONS OU DE LONGUEURS SUPÉRIEURES À 5 MÈTRES.

10 - USAGE PRÉVU

Les cellules de refroidissement ou les surgélateurs rapides de température sont des appareils indispensables pour refroidir rapidement les aliments, éviter la prolifération bactérienne et maintenir la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments à refroidir.

Ces appareils sont utilisés de trois façons différentes :

- Refroidissement rapide pour amener la température de l'aliment à +3°C.
- Surgélation pour amener la température de l'aliment à -18°C.
- Décongélation pour amener la température de l'aliment à +10°C (maximum).

Les machines définies ALL IN ONE-H peuvent également être utilisées pour les fonctions suivantes :

- Cuisson lente à basse température
- Fermentation
- Gestion de l'humidité dans la chambre

Qui utilise la cellule de refroidissement rapide peut programmer le cycle de refroidissement ou la cuisson s'adaptant le plus à l'aliment.

Les cellules de refroidissement et les surgélateurs rapides de température à fin du cycle peuvent également conserver correctement l'aliment à une température constante mais seulement pour une durée limitée maximale de deux jours. En effet, ces appareils ne sont pas des conservateurs de température

Pour les cycles de levage et de cuisson, il est recommandé de ne pas dépasser 24 heures de conservation.

11- INDICATIONS D'UTILISATION

- Ne pas superposer les aliments à refroidir et/ou surgeler
- Ne pas dépasser les kilogrammes déclarés et répartir uniformément le produit dans les plats
- Les temps de refroidissement et de surgélation se réfèrent toujours aux produits d'une épaisseur maximale de 40 mm
- Après avoir sélectionné le cycle de refroidissement rapide ou de surgélation, patienter environ 30 minutes avant de lancer le cycle pour permettre à la machine d'effectuer correctement le pré-refroidissement de la chambre.
- Après avoir sélectionné le cycle de cuisson lente, patienter environ 30 minutes avant de lancer le cycle pour permettre à la machine d'effectuer correctement le pré-refroidissement de la chambre.
- Refroidir ou surgeler un seul type d'aliment à la fois, pour les aliments de type et densité différents les temps d'exécution du cycle peuvent varier.
- La sonde aiguille doit être bien positionnée au centre du produit du morceau le plus gros et le bout ne doit jamais traverser le produit et/ou toucher la grille.
- Pour éviter la rupture de la sonde au cœur il ne faut pas piquer des aliments ayant une température supérieure à 100 °C.
- La sonde aiguille doit toujours être nettoyée après l'utilisation pour éviter tout dysfonctionnement.
- Ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou autre, un aliment trop confiné prolonge les temps de refroidissement.
- Si l'on introduit des aliments à des températures supérieures à 70 °C on risque de surcharger la machine et d'augmenter les temps de refroidissement rapide et les consommations électriques.
- Ne pas obstruer les prises d'air des ventilateurs.
- Le bac de récupération de l'eau contenue dans la cellule du refroidisseur doit être placé sous l'appareil dans les glissières prévues à cet effet.
- Contrôler que le tuyau d'évacuation se trouve à l'intérieur du bac et qu'il ne soit pas obstrué.
- Vider régulièrement le bac ; pour ce faire, il suffit d'extraire le bac des glissières, de le vider et de le remettre à sa place.
- Pour la classe climatique 5, les tests de conformité à la norme EN 60335-2-89 (chapitres 10, 11 et 13) sont effectués à une température ambiante de 43 °C ±2 °C.
- Les appareils équipés d'unité de condensation incorporée ne peuvent pas être encastrés.
- Il ne faut jamais conserver de substances explosives (récipients sous pression à gaz propulseur inflammable) à l'intérieur de la cellule.
- Ne pas obstruer la cheminée d'évacuation de la vapeur au-dessus de la machine définie 1Hundred. Prévoyez également une hotte aspirante de taille suffisante pour extraire la vapeur.
- Lorsque la machine n'est plus utilisée, elle doit être nettoyée et la cellule intérieure doit être séchée. La porte doit également être laissée entrouverte pour permettre la circulation de l'air.

Le tableau ci-dessous indique la consommation d'énergie des différents modèles de cellules de refroidissement et les surgélateurs rapides testés conformément à la norme EN ISO 22042:2021 :

Cycle de refroidissement rapide : Manuel avec réglage Air -20°C **Cycle de surgélation** : Manuel avec réglage Air -40°C

La quantité de gaz pour les machines équipées d'unités de condensation à distance peut varier en fonction des dimensions et de la longueur des tuyaux.

Model	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity				Power consumption				GAS
						Cycle chilling from +65°C to +10°C freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	
			GN, EN	3, 4, 5	YES, NOT	Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]	[kWh/cycle]		[kWh/cycle/kg]		
INFINITY 5	5	2	GN	5	YES	95	257	25	10	1,44	3,12	0,06	0,31	R290 GWP 0,02
INFINITY 10	8	4	GN	5	YES	92	270	40	20	2,44	5,83	0,06	0,29	R290 GWP 0,02
INFINITY 15	14	6	GN	5	YES	86	182	70	30	4,78	7,47	0,07	0,25	R290 GWP 0,02
INFINITY 10 2/1	10	4	GN	5	YES	120	270	50	20	4,48	7,93	0,09	0,40	R290 GWP 0,02
ISN 5	5	2	GN	5	YES	95	257	25	10	1,44	3,12	0,06	0,31	R290 GWP 0,02
ISN 10	8	4	GN	5	YES	92	270	40	20	2,44	5,83	0,06	0,29	R290 GWP 0,02
ISN 15	14	6	GN	5	YES	86	182	70	30	4,78	7,47	0,07	0,25	R290 GWP 0,02
ISN 10 2/1	10	4	GN	5	YES	120	270	50	20	4,48	7,93	0,09	0,40	R290 GWP 0,02

Cycle test:

Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10

Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10

12 - NETTOYAGE

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEUR JET D'EAU SOUS PRESSION OU À VAPEUR.

NETTOYAGE DU MODULE EXTÉRIEUR

Avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) puis sécher avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN

Avec un chiffon doux et propre (exempt de poussière ou scories), imbibé d'eau et de savon ou d'eau et d'alcool à 10% maximum. Les autres détergents ou les chiffons secs ou sales peuvent abîmer le matériau. Sécher avec un chiffon doux et propre.

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTÉRIEUR

Enlever les plats, les grilles et les glissières qui peuvent se nettoyer comme le compartiment intérieur, effectuer le nettoyage avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) puis sécher avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA SONDE AIGUILLE

Après chaque utilisation de la cellule de refroidissement rapide avec la sonde aiguille, il faut nettoyer cette dernière avec une éponge humide et une solution d'eau et de bicarbonate.

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (ENTRETIEN)

Pour le fonctionnement correct de la machine, le condensateur doit être maintenu propre et permettre à l'air de circuler librement. Effectuer cette opération tous les 120 jours au maximum. Utiliser un pinceau à poils souples pour éliminer toute la poussière et la peluche qui se dépose sur les ailettes du condensateur.

Nous conseillons d'utiliser un aspirateur pour éviter de disperser la poussière dans la pièce.

En cas de dépôts de graisse, nettoyer avec un pinceau imbibé d'alcool.

13 - MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

La démolition et la mise au rebut de l'appareil doivent être effectuées dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays d'installation, surtout en ce qui concerne le gaz réfrigérant et l'huile lubrifiante du compresseur.

Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil sont les suivants :

Acier inox : Fabrication du meuble

Pièces en matière plastique : Fabrication du meuble et autres éléments

Gaz réfrigérant : Dans le circuit frigorifique

Huile du compresseur : Dans le circuit frigorifique

Cuivre : Circuit électrique et circuit frigorifique.



IT08020000000615

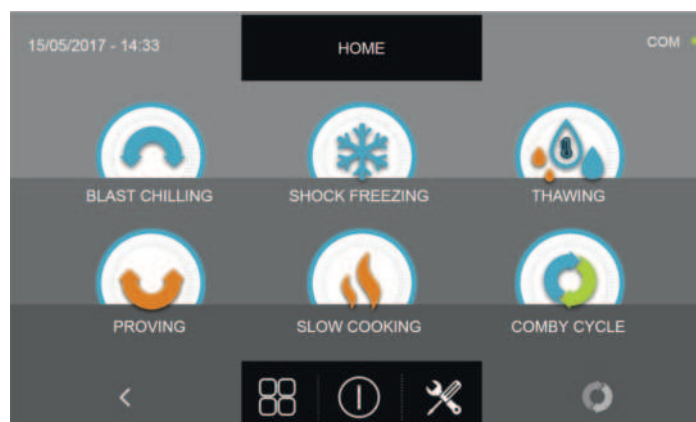
Ci-après, les informations pour l'utilisateur en matière de traitement correct des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) :

- Obligation de ne pas éliminer les DEEE comme déchets urbains et d'effectuer (pour ces déchets) un tri sélectif ;
- Utiliser, pour l'élimination, les systèmes de récolte publics ou privés prévus par les lois locales. À la fin de son cycle de vie, l'appareil peut être remis au distributeur lors de l'achat d'un neuf ;
- Cet appareil peut contenir des substances dangereuses : une utilisation impropre ou une élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé des personnes et sur l'environnement ;
- Le symbole (poubelle barrée) dessiné sur l'appareil et illustré ci-contre est entré en vigueur après le 13 août 2005 et indique l'obligation du tri sélectif ;
- Des sanctions établies par les réglementations en vigueur sont prévues en cas d'élimination abusive des déchets électriques et électroniques.

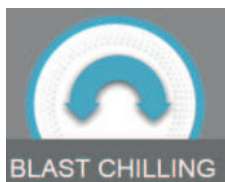
Instructions opérationnelles

14 - INTERFACE ET CYCLES

Les modèles de cellules de refroidissement rapide multifonctions sont équipés de carte électronique de puissance appelée "Controller" et d'une interface avec écran de type résistif de 9" à 16 000 000 couleurs, résolution 800x480 WVGA, et une mémoire DDR RAM de 128 MB.



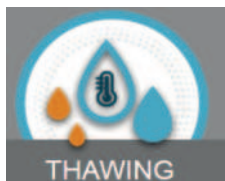
Le panneau utilisateur est également équipé de connecteur USB pour transfert des données HACCP, des paramètres de RÉGLAGE des cycles et pour la programmation. L'accès à la page d'ACCUEIL permet d'utiliser les icônes suivantes :



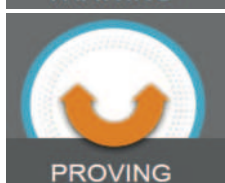
REFROIDISSEMENT RAPIDE : pour lancer un cycle de refroidissement rapide automatique / personnalisé / manuel



SURGÉLATION : pour lancer un cycle de surgélation automatique / personnalisé / manuel



DÉCONGÉLATION : pour lancer un cycle de décongélation automatique / personnalisé / manuel



LEVAGE : pour démarrer un cycle de levage personnalisé / manuel (ALL-IN-ONE SEULEMENT)



CUISSON LENTE : pour lancer un cycle de cuisson lente automatique / personnalisé / manuel.
(ALL IN ONE SEULEMENT)

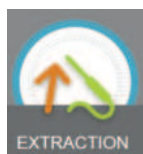


CYCLE COMBINÉ : pour programmer une séquence des cycles énumérés ci-dessus jusqu'à un maximum de 6 étapes consécutives.



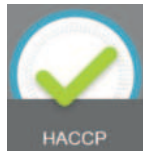
MENU OPTIONS :

(Seulement pour les modèles équipés de sonde chauffée)



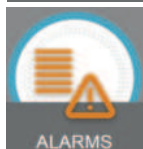
EXTRACTION

EXTRACTION : pour lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment



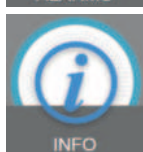
HACCP

HACCP : pour visualiser les graphiques HACCP des cycles exécutés



ALARMS

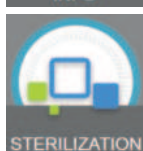
Alarmes : pour visualiser la liste des alarmes



INFO

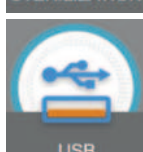
Info : pour visualiser les informations relatives à l'appareil

(Seulement pour les modèles équipés de stérilisateur)



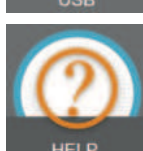
STERILIZATION

Stérilisateur : pour lancer un cycle de stérilisation



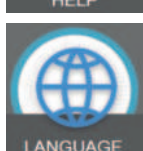
USB

USB : pour télécharger les données HACCP, importer/exporter SETUP et actualiser le firmware



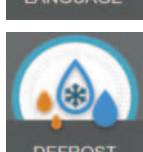
HELP

Aide : pour visualiser les vidéos d'assistance à l'utilisation de l'appareil



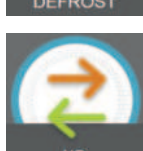
LANGUAGE

Langue : pour configurer la langue de l'écran



DEFROST

Dégivrage : pour lancer un cycle de dégivrage automatique



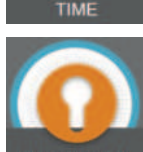
I/O

I/O : pour accéder à la liste des entrées/sorties et aux valeurs/statuts respectifs.



TIME

Date et heure : pour régler la date et l'heure



PASSWORD

Mot de passe : pour enregistrer le mot de passe d'accès et de programmation des cycles

15 - SONDE ALIMENT

La sonde aliment ou sonde aiguille détecte la température du produit aux 4 points indiqués sur la figure ci-dessous. Nous rappelons qu'il ne faut pas piquer avec la sonde aliment des produits ayant une température supérieure à 100°C. La gestion multipoints sert à relever le point exact du cœur du produit et savoir si la sonde est insérée dans le produit et les points de détection qui se trouvent en dehors du produit.

L'emplacement de la sonde est relevé par l'appareil en cas de différence d'au moins 8°C par rapport à la température de la cellule.



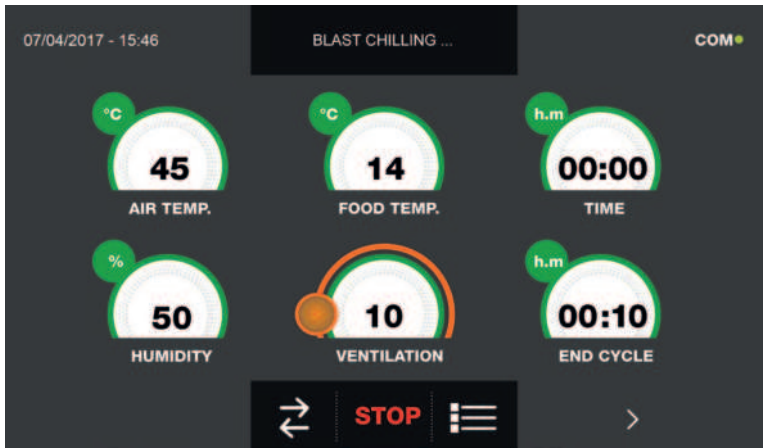
LA sonde chauffée aliment est disponible en option. Cette sonde est équipée, à l'intérieur, d'une résistance qui est activée par le cycle respectif et qui permet d'extraire la sonde des aliments congelés.

LA sonde multipoints sans fil est également disponible (en option). Cette sonde sans fil communique à un récepteur les valeurs de température du produit.



16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT

La cellule de refroidissement rapide gère de nombreux cycles de fonctionnement expliqués dans les prochains chapitres. Pendant les cycles, l'écran affiche les informations suivantes :



Partie supérieure :



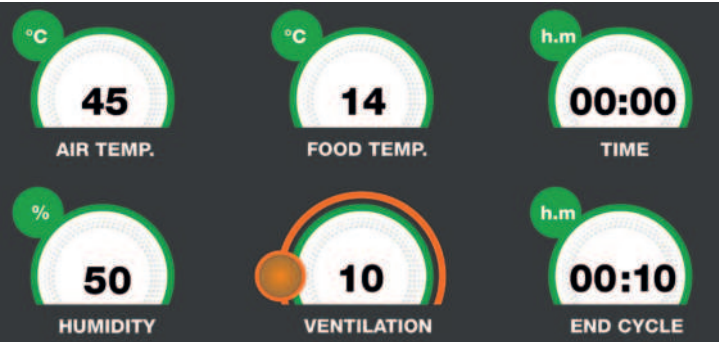
Date et heure courantes, Type de cycle en cours, Statut communication entre Carte de puissance et écran (com).

Partie inférieure :



Icône pour affichage I/O, Icône d'arrêt du cycle, Icône pour paramètres de fonctionnement de l'appareil, icône pour affichage graphique des températures

Partie centrale :



La partie centrale indique les données suivantes :

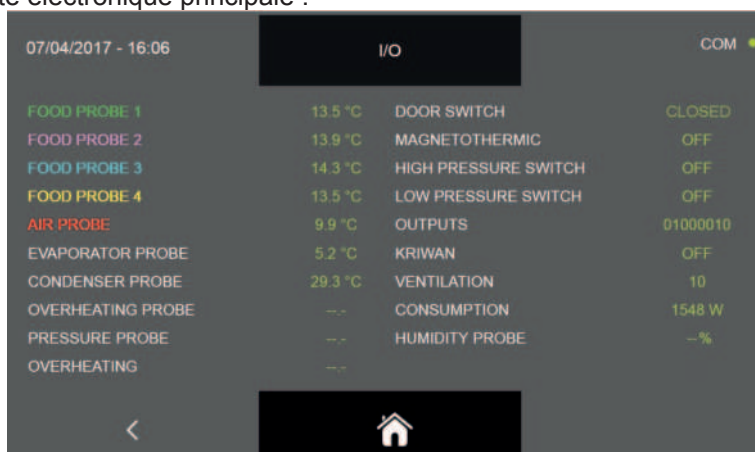
SET Température de l'air de la cellule.	Température de la sonde aliment	Temps écoulé depuis le début du cycle
SET Valeur sonde humidité	Vitesse ventilateur évaporateur	Temps restant pour la fin du cycle

La valeur de ventilation peut être réglée en déplaçant le curseur orange.

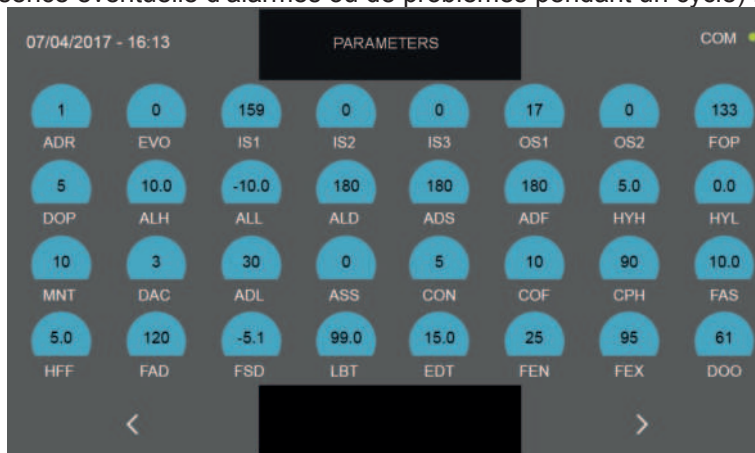
Pendant un cycle à température (avec sonde aliment insérée), le temps restant pour la fin du cycle ne sera pas disponible. Vice-versa, pour un cycle temporisé, la valeur de température de l'aliment sera identique à celle de l'air à l'intérieur de la cellule ou ne sera pas disponible.



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des E/S c'est-à-dire les valeurs des sondes et l'état des différentes entrées de la carte électronique principale :



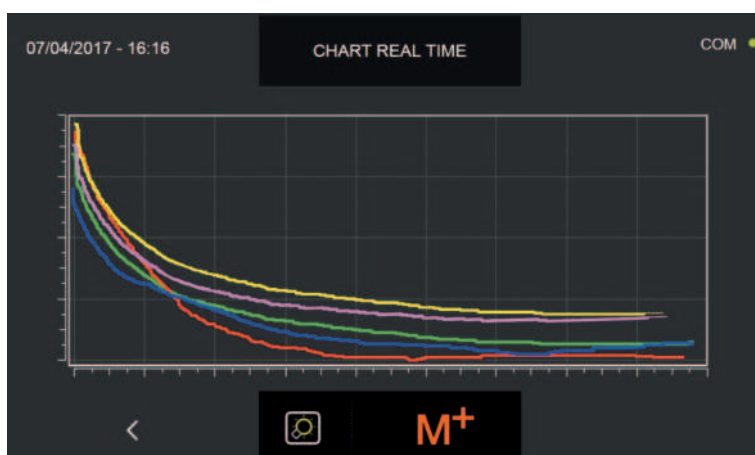
En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (les paramètres ne sont pas modifiables depuis cette section, mais ils représentent un support pour le service d'assistance technique pour définir la présence éventuelle d'alarmes ou de problèmes pendant un cycle) :



N.B. Les différentes fonctions seront décrites dans le chapitre respectif 16.20



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



N.B. La fonction sera décrite dans le chapitre respectif 16.20



En pressant l'icône **M+** on accède à la page configuration de la fonction MULTILEVEL, c'est-à-dire la possibilité de programmer une valeur de temps à laquelle un signal sonore indiquera d'extraire le plat relatif au niveau programmé (le signal sonore se déclenche 60 secondes après le temps programmé) :



N.B. La fonction multilevel sera décrite dans le chapitre respectif 16.19

Toutes les machines de la série Evolution disposent d'une fonction de réinitialisation automatique en cas de panne de courant temporaire :

Si un cycle est en cours (même pendant la phase de conservation) et qu'une coupure de courant se produit, lorsque le courant est rétabli, le logiciel reprend automatiquement le cycle à partir du moment où il a été interrompu, en le terminant tel qu'il a été initialement programmé.

La machine renvoie l'alarme « panne de courant terminée » avec un triangle d'avertissement rouge et un avertisseur sonore actif pendant 60 secondes.

Dans le cas où le cycle est déjà terminé et que la coupure de courant se produit pendant la conservation, le logiciel exécutera 1 minute du dernier cycle actif et reprendra la conservation immédiatement après.

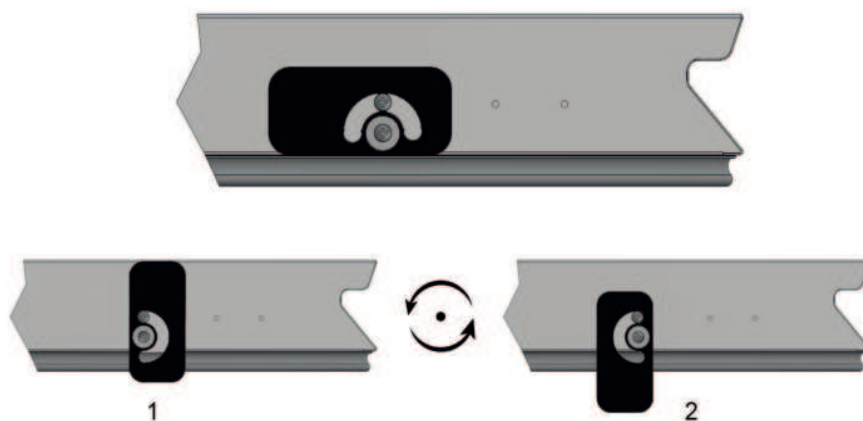
Dans le cas où la coupure de courant dépasse 6 heures, vérifiez l'état des aliments à l'intérieur de la machine et, si nécessaire, interrompez manuellement le cycle en cours.

KIT D'ARRÊT DE PORTE

Tous les modèles avec unité intégrée, ont un support pivotant au bas de la porte :

1) En tournant le levier dans la position la plus courte, certains aliments peuvent être séchés à l'aide de la fonction de cuisson. En effet, l'humidité générée par ces derniers sera poussée hors de la porte par les ventilateurs. (l'alarme d'ouverture de porte n'est pas activée dans cette position)

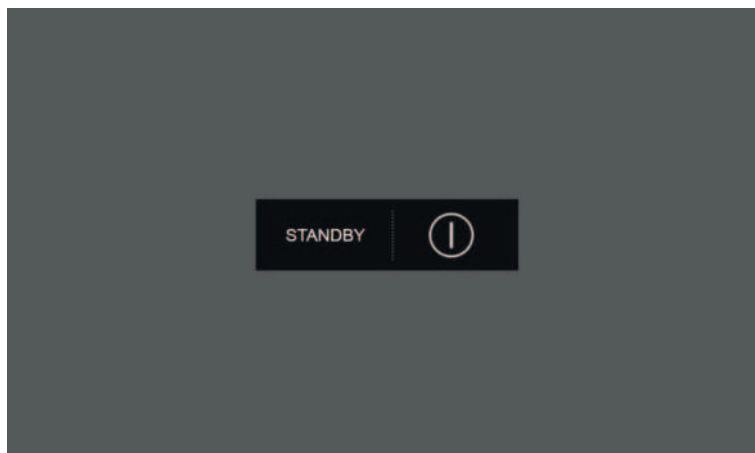
2) En tournant le levier sur la position la plus longue, lorsque la machine n'est pas utilisée, il maintient la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs en favorisant un passage naturel de l'air qui assèche l'éventuelle condensation interne.



Dans l'image ci-dessus, la porte est vue du dessous.

16.1 - DÉMARRAGE

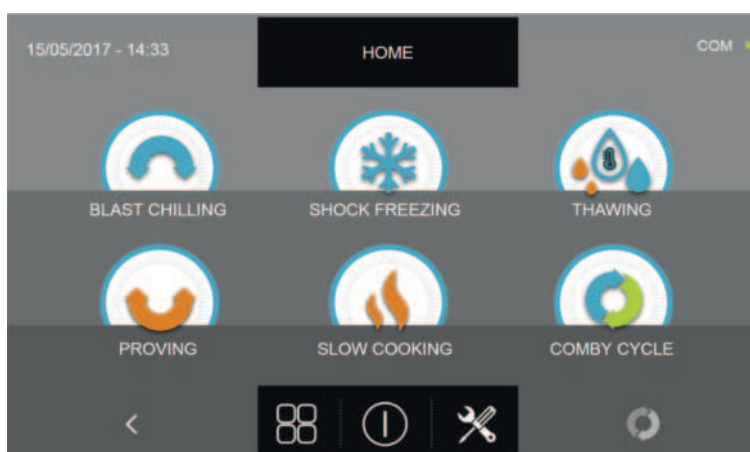
L'inscription STAND-BY (VEILLE) affichée à l'écran indique que l'appareil n'est pas en marche.



Pour pouvoir accéder aux différents menus, appuyer sur le bouton de marche.

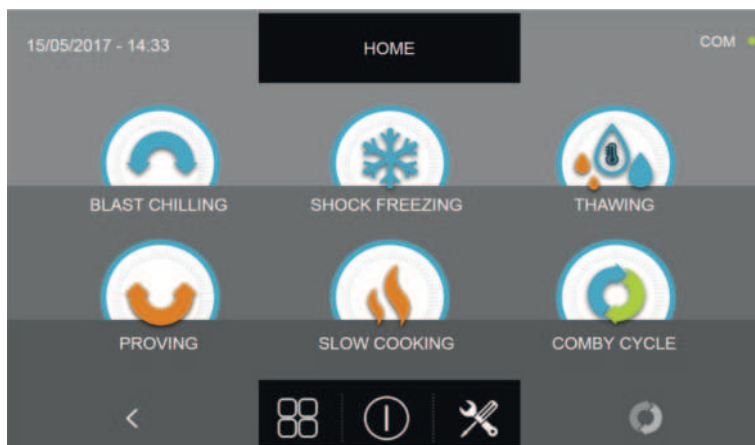


L'écran affiche la page d'ACCUEIL où sélectionner les cycles de fonctionnement souhaités.

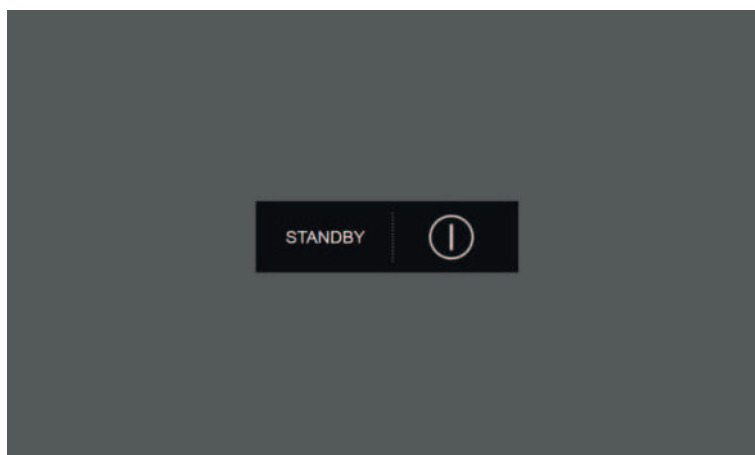


16.2 - ARRÊT

Pour éteindre l'appareil, appuyer le bouton d'arrêt placé au centre de la page d'ACCUEIL.



La machine passe en mode VEILLE.



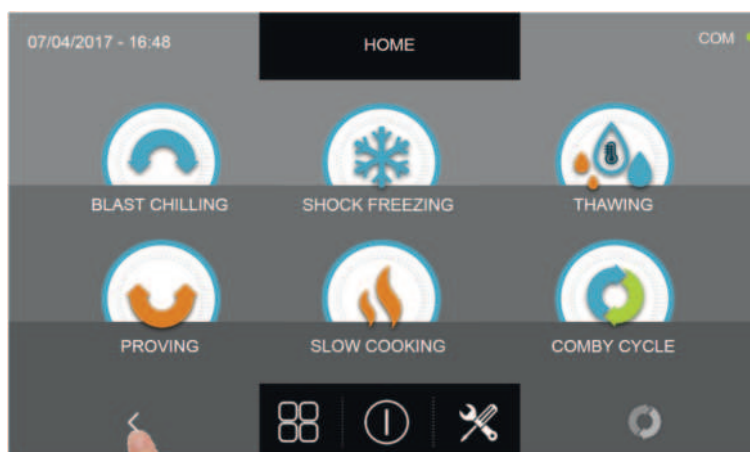
N.B. En mettant l'appareil en mode VEILLE, les éventuelles alarmes activées sont effacées.

16.3 - SÉLECTION DE LA FAMILLE DE PRODUITS

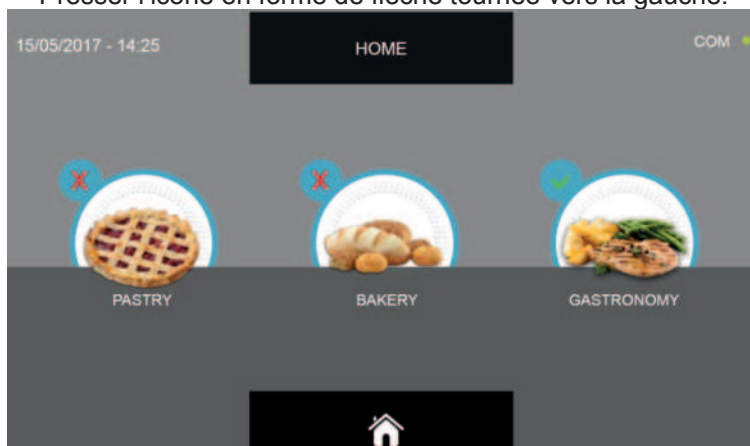
La cellule de refroidissement rapide à air comprimé multifonctionnelle permet de choisir parmi trois familles de produits : PÂTISSERIE, BOULANGERIE et GASTRONOMIE avec les cycles automatiques respectifs étudiés en étroite collaboration avec des chefs et des écoles de cuisine.

Avec l'appareil en mode VEILLE, comme décrit dans le chapitre 16.1, appuyer sur le bouton de démarrage.

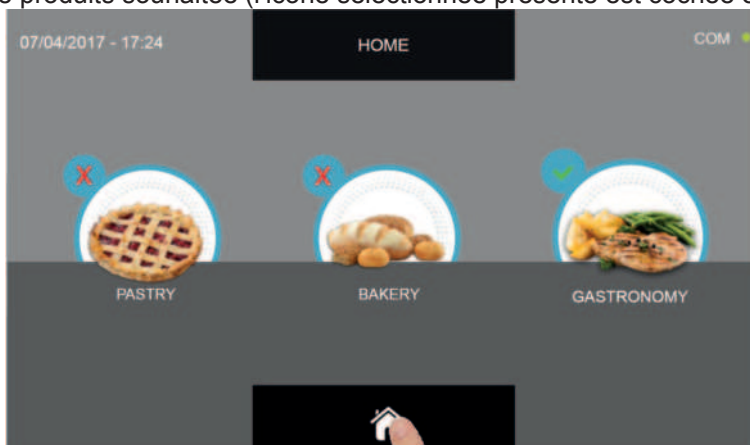
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Presser l'icône en forme de flèche tournée vers la gauche.

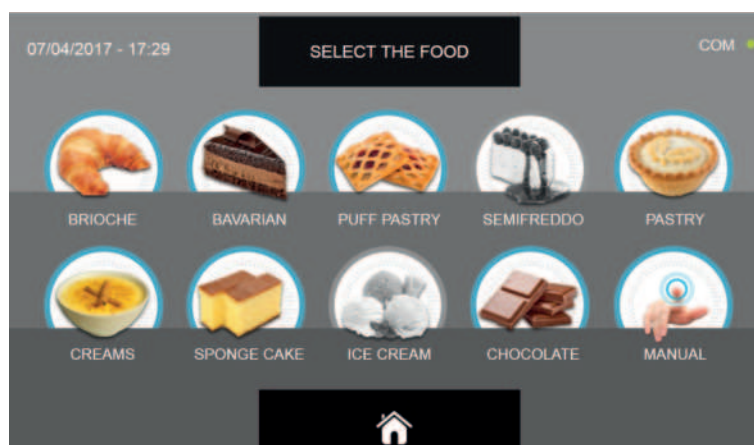


Sélectionner la famille de produits souhaitée (l'icône sélectionnée présente est cochée en vert en haut à gauche).



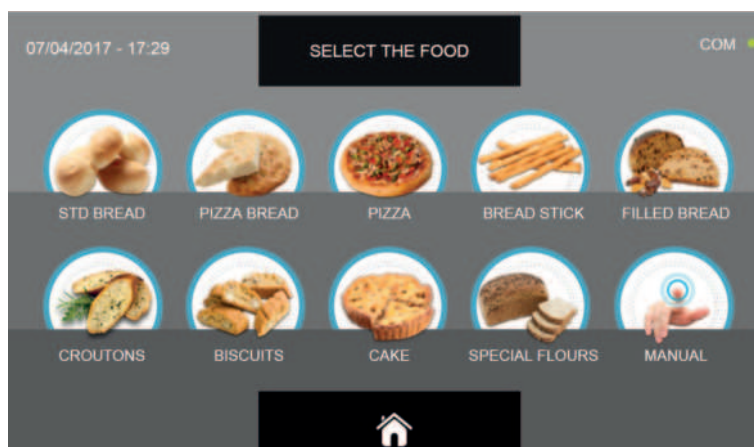
Presser le symbole en forme de maison pour revenir à la page d'ACCUEIL.

Le menu des produits de pâtisserie est composé des catégories d'aliments suivantes :



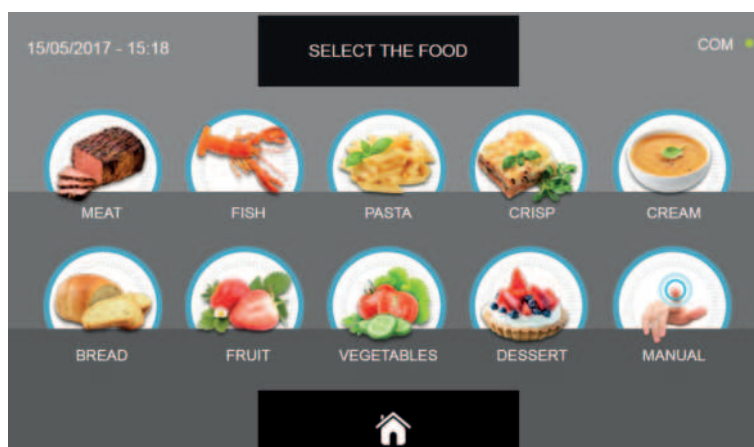
BRIOCHE
BAVAROIS
PÂTE FEUILLETÉE
PARFAIT (désactivée)
PÂTE SABLÉE
CRÈMES
GÉNOISE
CRÈME GLACÉE (désactivée)
CHOCOLAT
PROGRAMME MANUEL

Le menu des produits de boulangerie est composé des catégories d'aliments suivantes :



PAIN COMMUN
FOUGASSE
PIZZA
GRESSINS
PAIN FARCI
CROÛTONS
BISCUITS
DESSERTS
FARINES SPÉCIALES
PROGRAMME MANUEL

Le menu des produits de gastronomie est composé des catégories d'aliments suivantes :



VIANDE
POISSON
PÂTES
PLATS GRATINÉS
CRÈME
PAIN
FRUIT
LÉGUMES
DESSERTS
PROGRAMME MANUEL

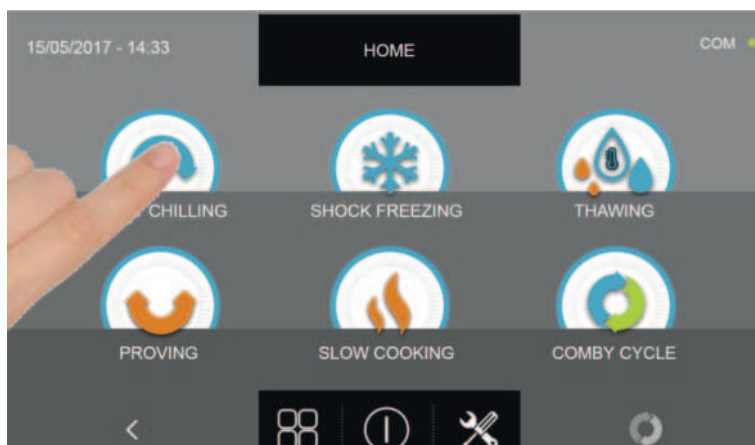
Toutes les familles de produits ont des cycles prédéfinis automatiques spécifiques, des cycles personnalisables et manuels.

Selon le type de cycle à exécuter, certaines icônes peuvent être désactivées (gris) et non disponibles.

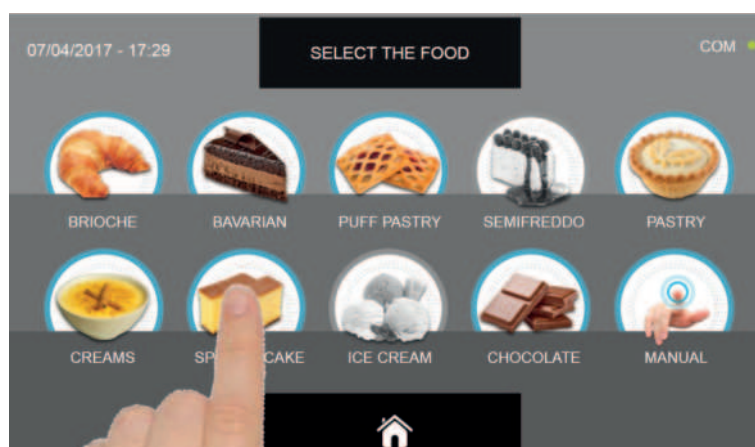
16.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



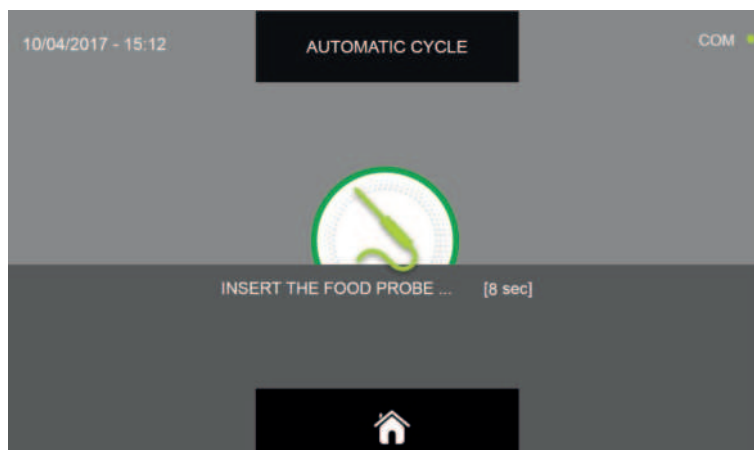
Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



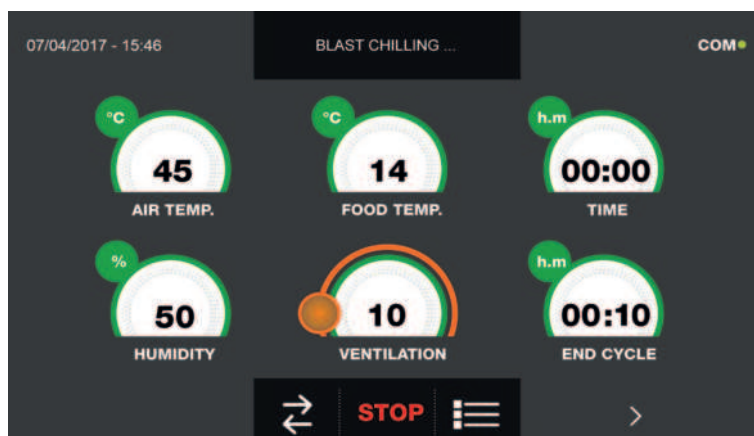
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



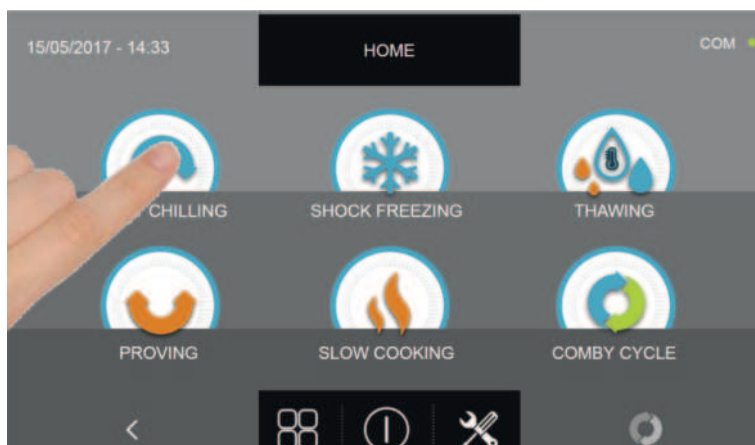
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

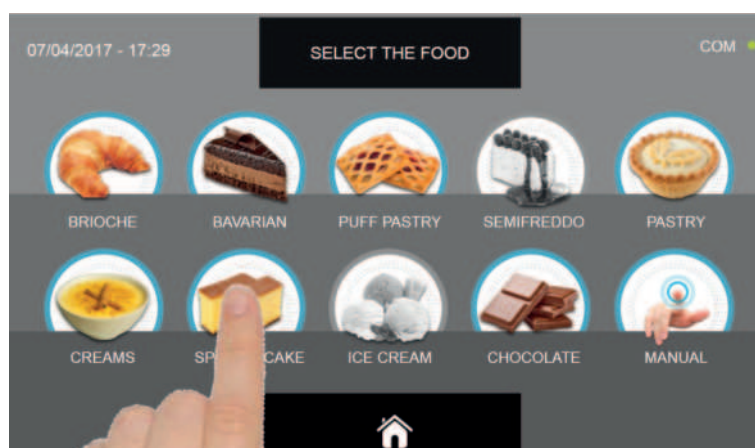
16.5 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERSONNALISÉ

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle personnalisé avec sonde de température



a- Cycle personnalisé temporisé



b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



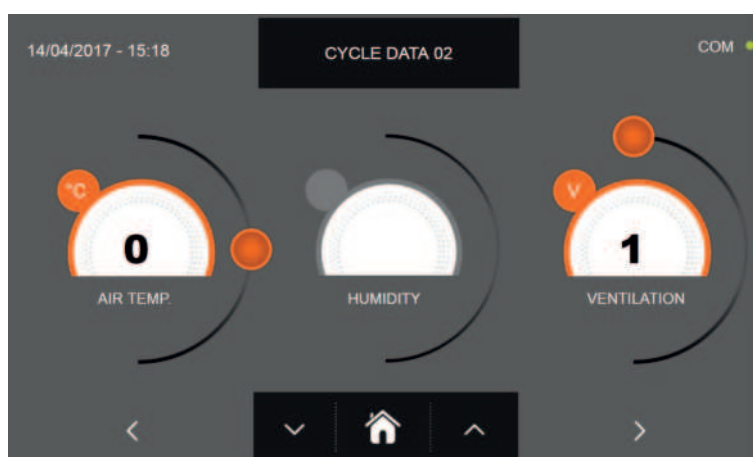
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler : Température à l'intérieur de la cellule; Humidité (températures de la cellule >0°C); Ventilation.



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



et





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



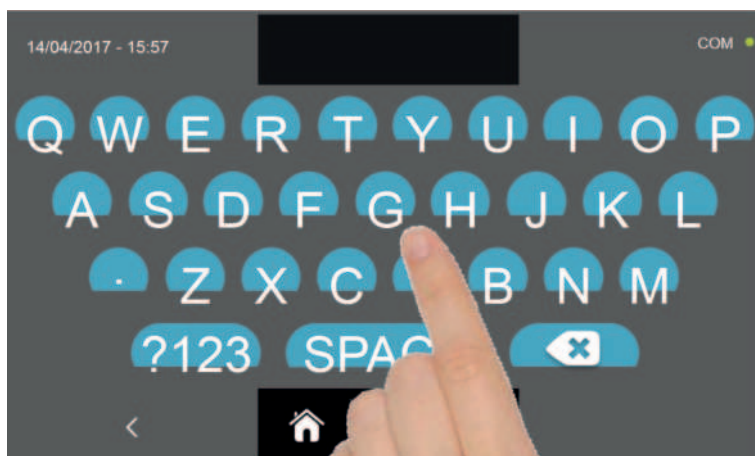
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

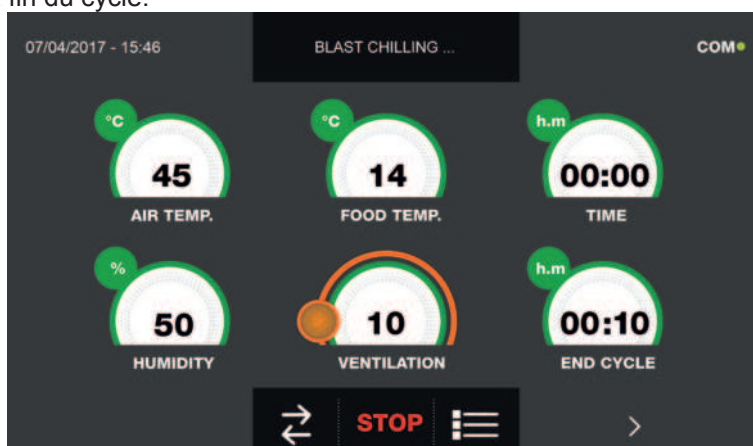




Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



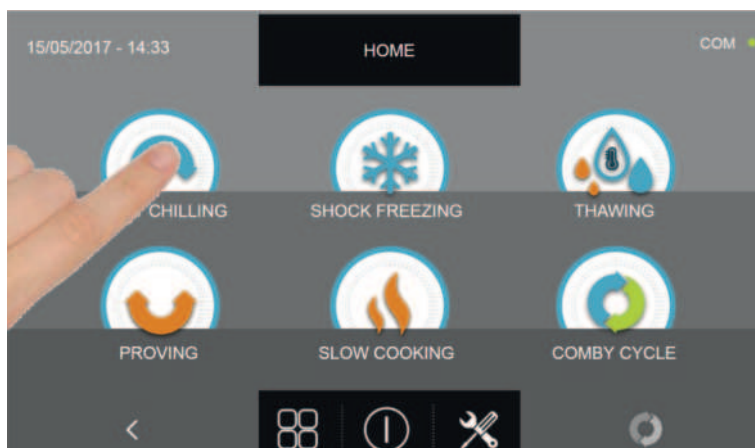
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

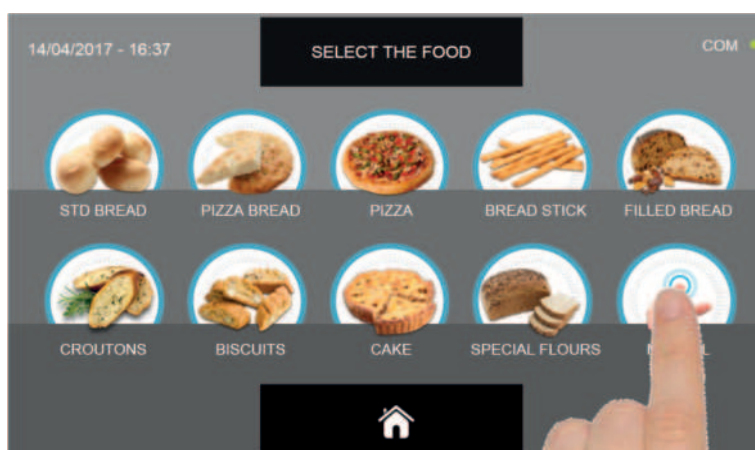
16.6 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MANUEL

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

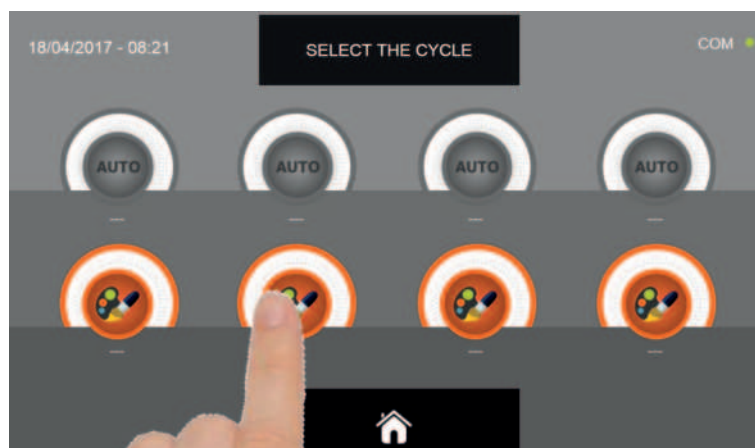
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône Manuel



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

Il existe deux types de cycle MANUEL :

a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle manuel avec sonde de température



a- Cycle manuel temporisé



b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



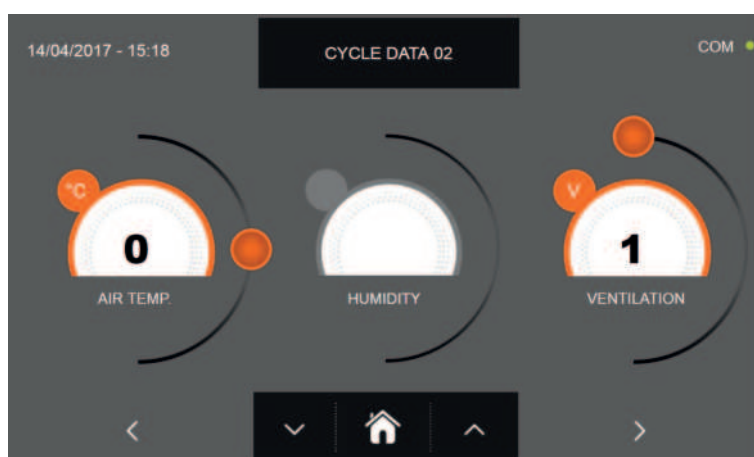
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



et





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



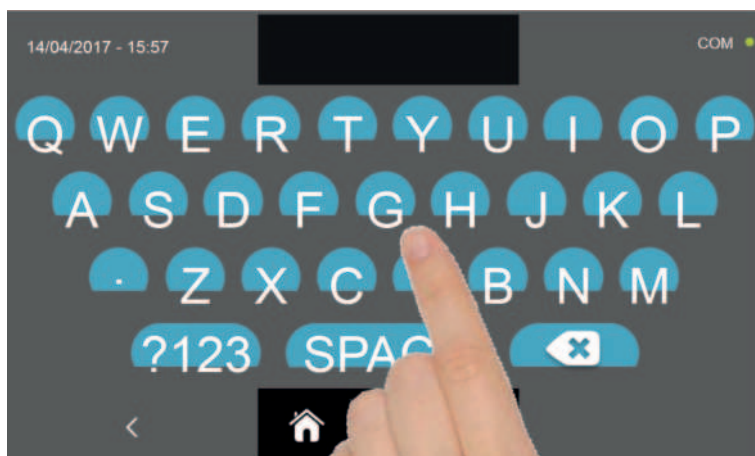
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

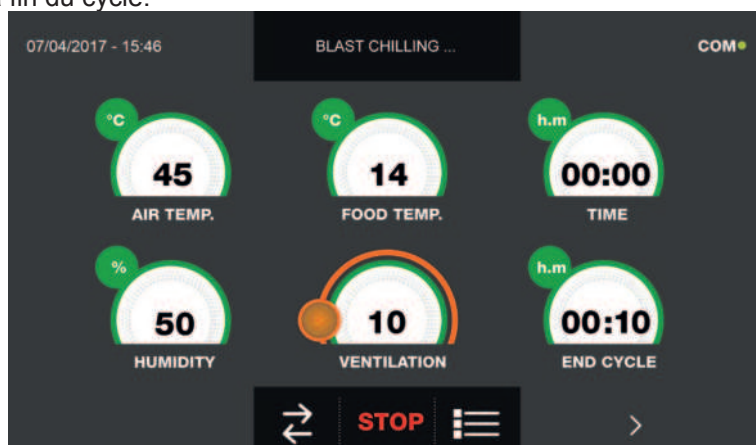




Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de

l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à

la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



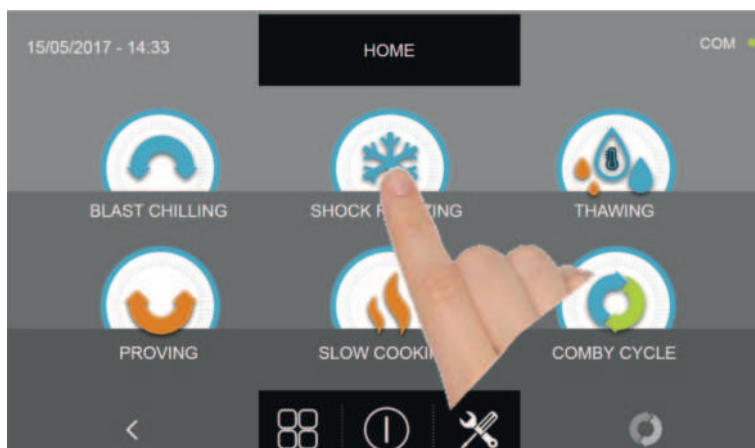
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

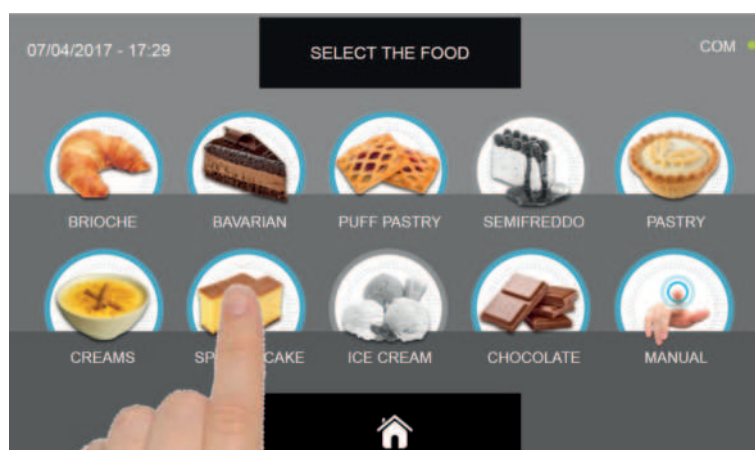
16.7 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE

Le cycle de SURGÉLATION permet de refroidir les aliments et d'obtenir une température finale négative au produit.

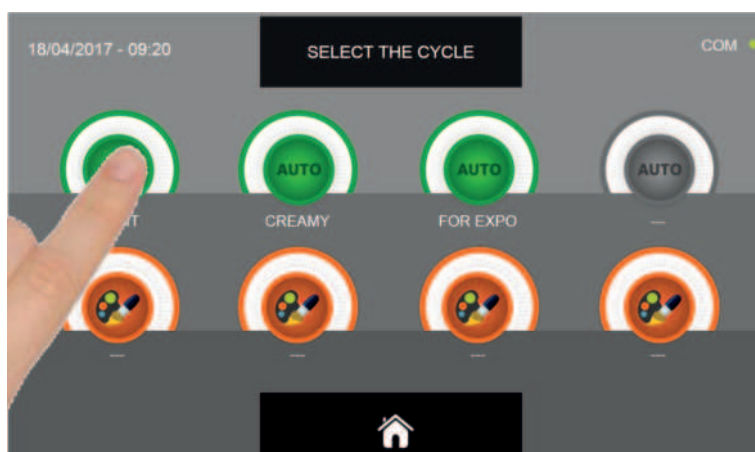
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



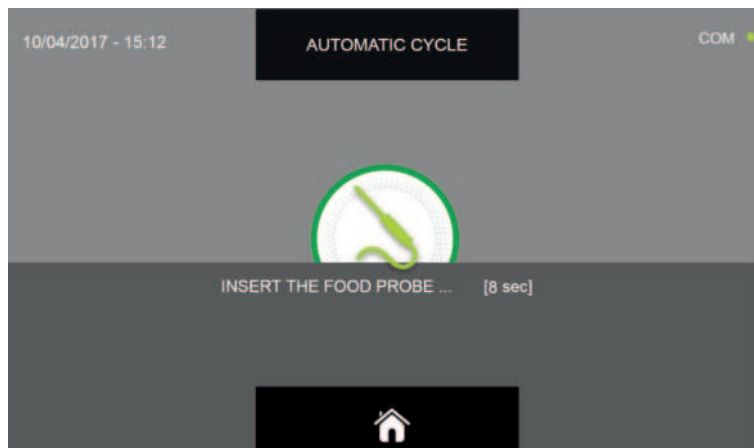
Appuyer sur l'icône SURGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



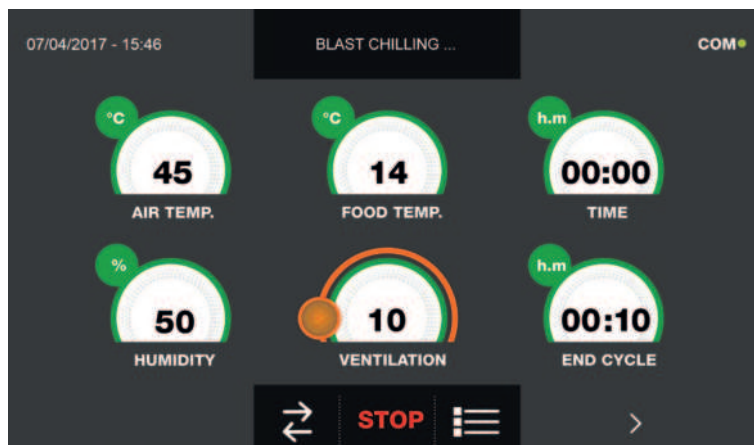
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



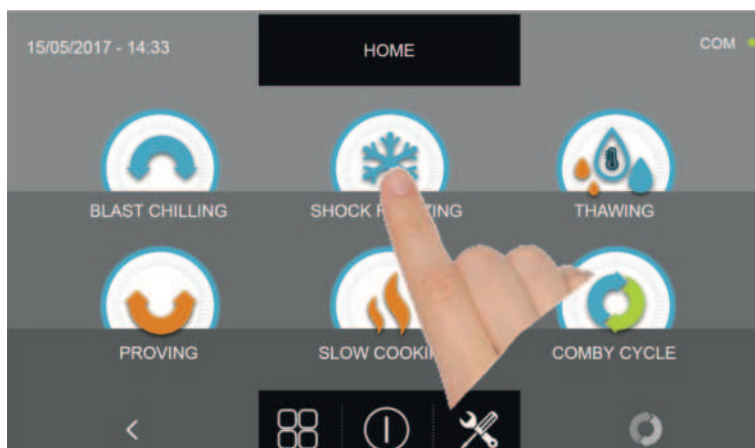
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

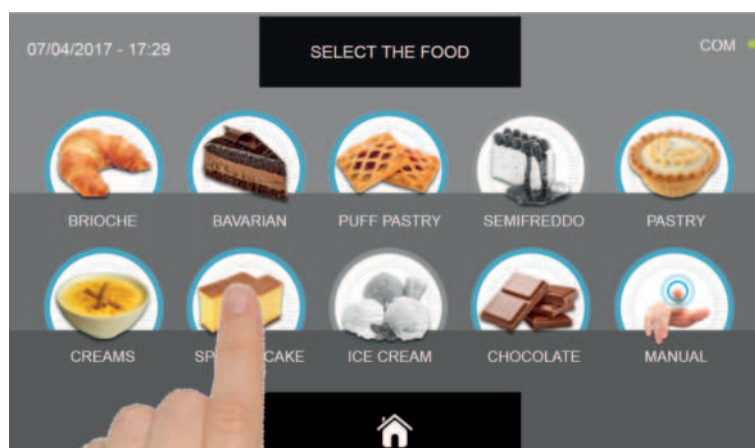
16.8 - CYCLE DE SURGÉLATION PERSONNALISÉ

Le cycle de SURGÉLATION permet de refroidir les aliments et d'obtenir une température finale négative au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône SURGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle personnalisé avec sonde de température



a- Cycle personnalisé temporisé



b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



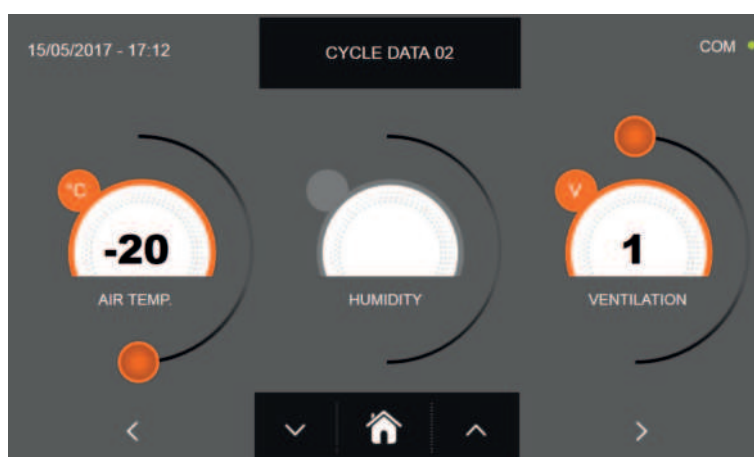
Presser l'icône



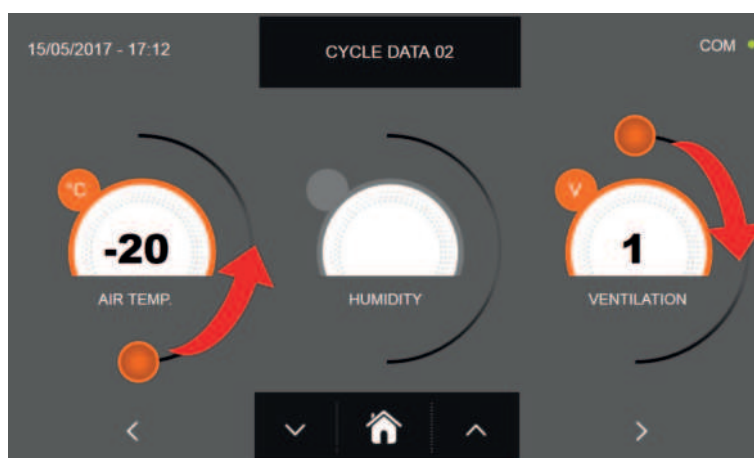
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



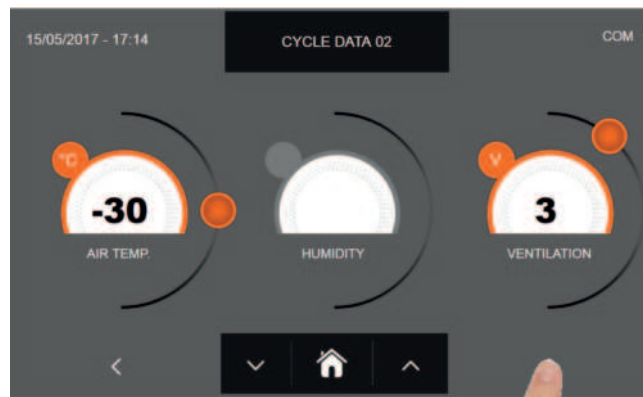
La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule
Ventilation



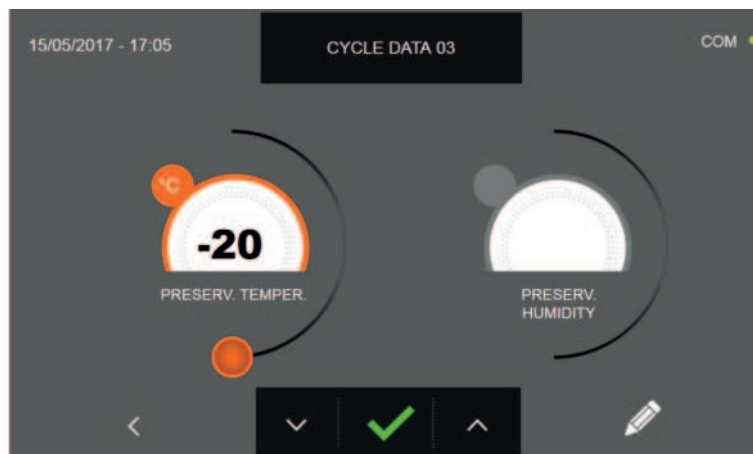
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



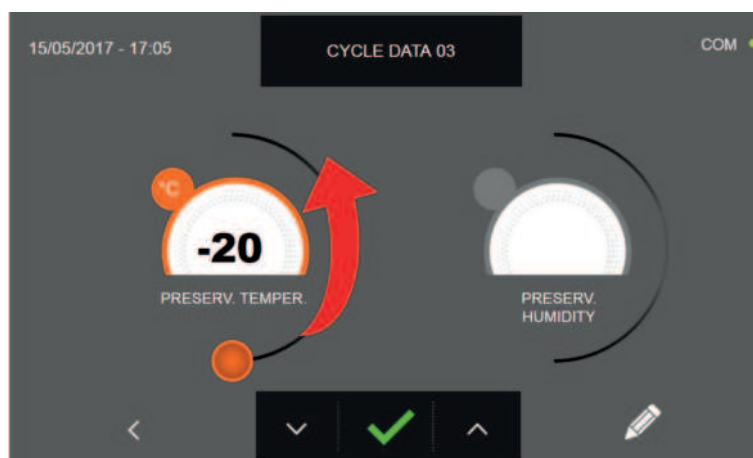
et



Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



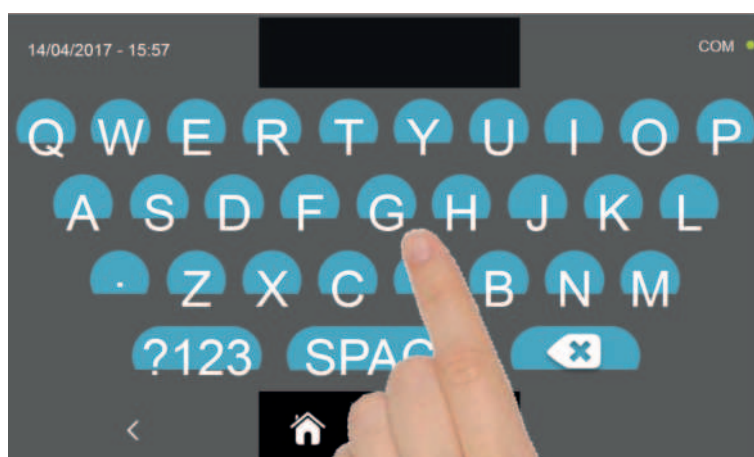
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



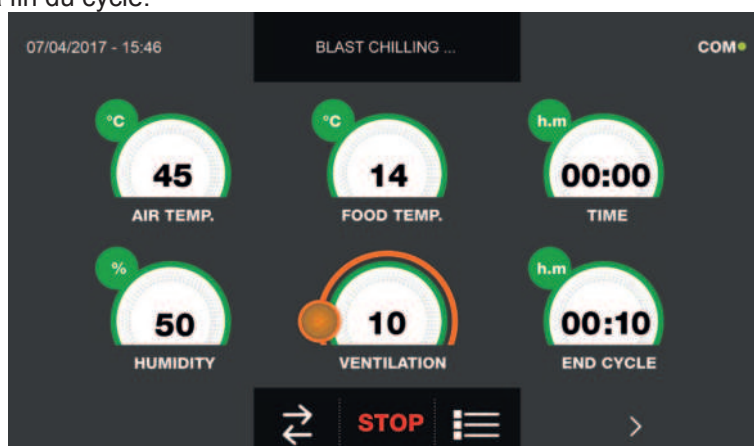
Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



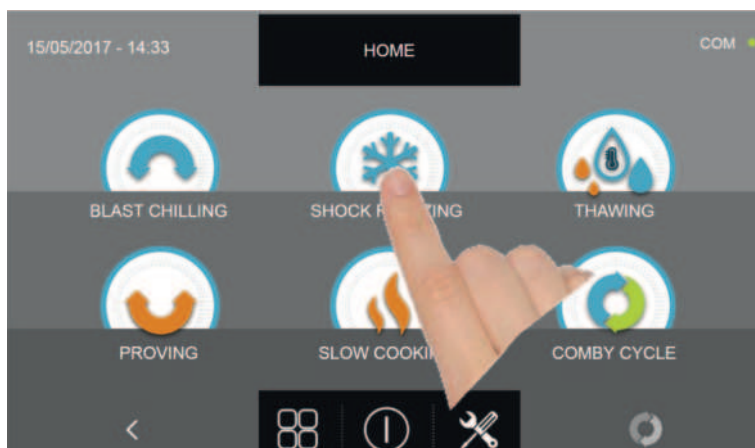
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

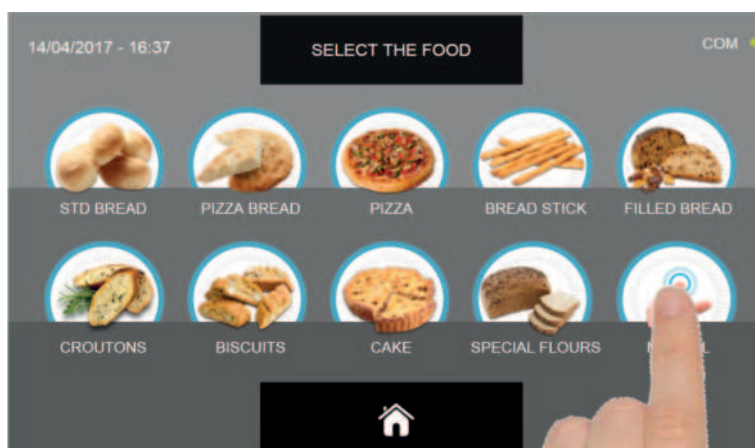
16.9 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUEL

Le cycle de SURGÉLATION permet de refroidir les aliments et d'obtenir une température finale négative au produit.

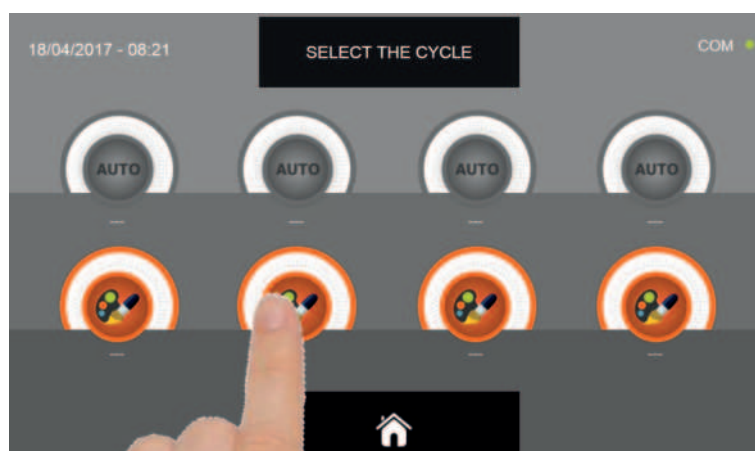
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône SURGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône Manuel



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

Il existe deux types de cycles MANUELS :

a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle manuel avec sonde de température



a- Cycle manuel temporisé



b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



Presser l'icône



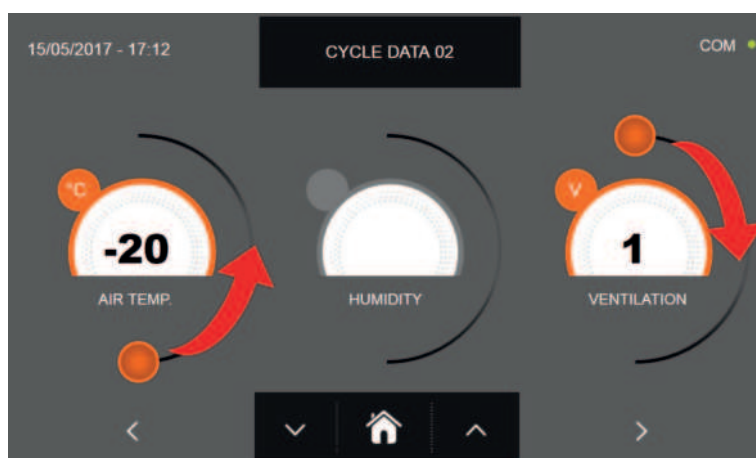
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule
Ventilation



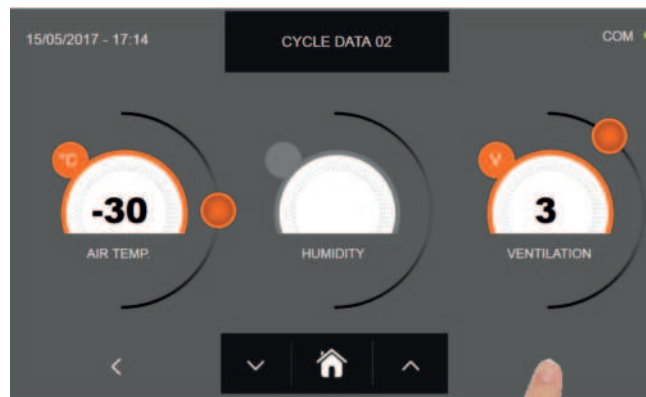
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes

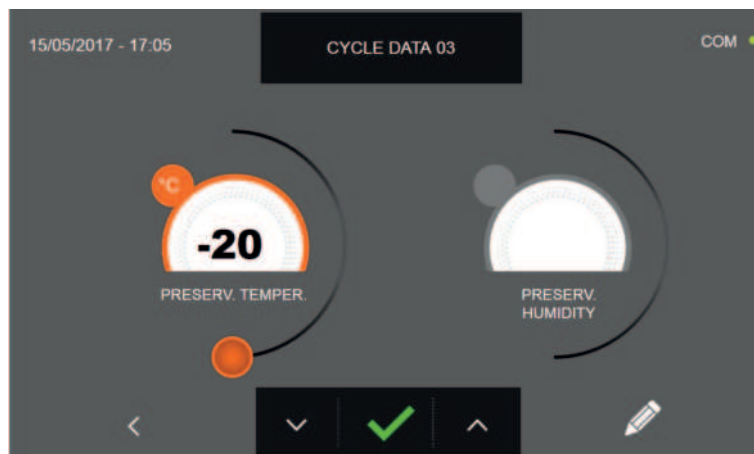


et

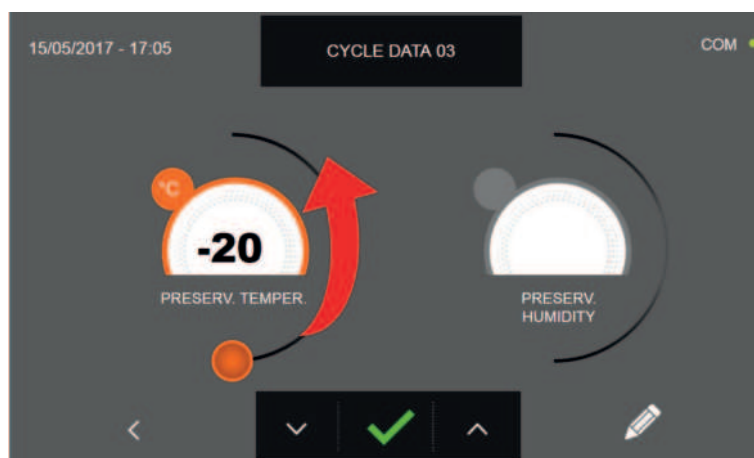




Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



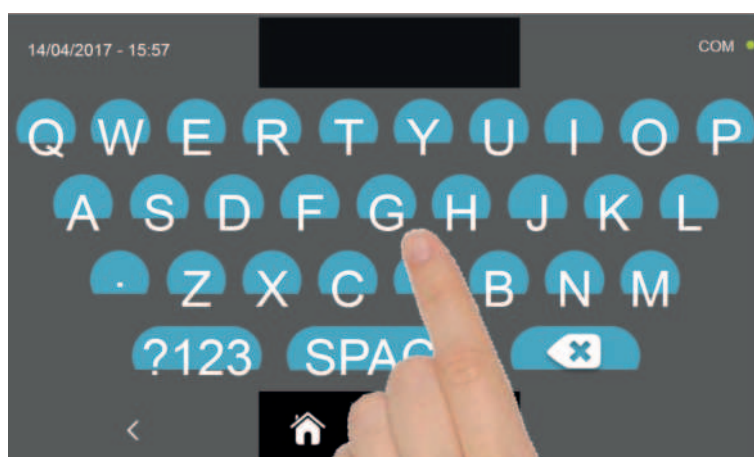
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

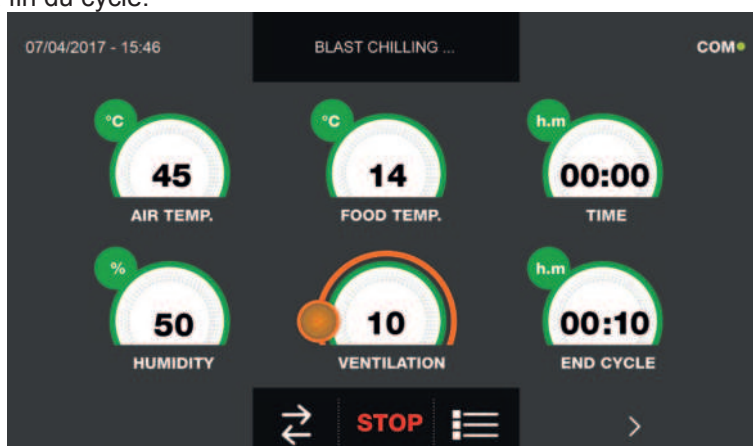


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



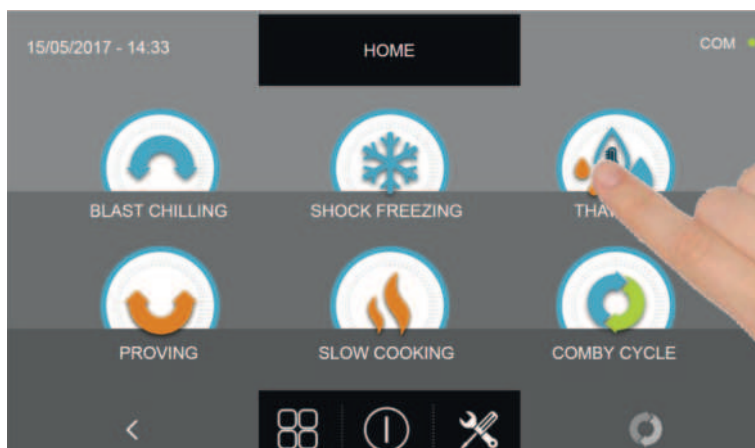
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

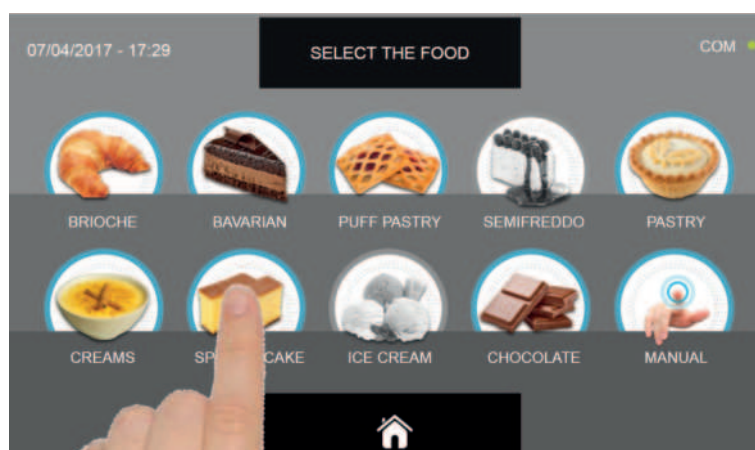
16.10 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

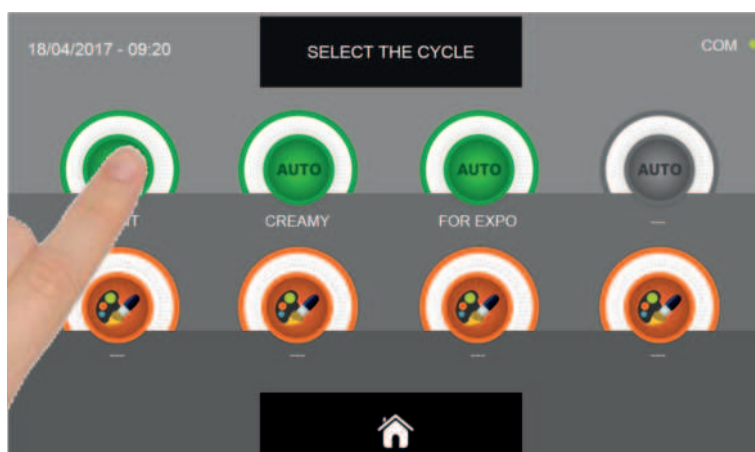
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



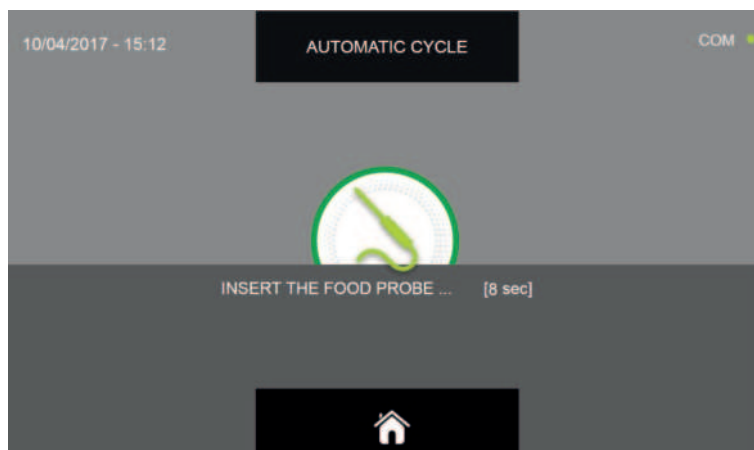
Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



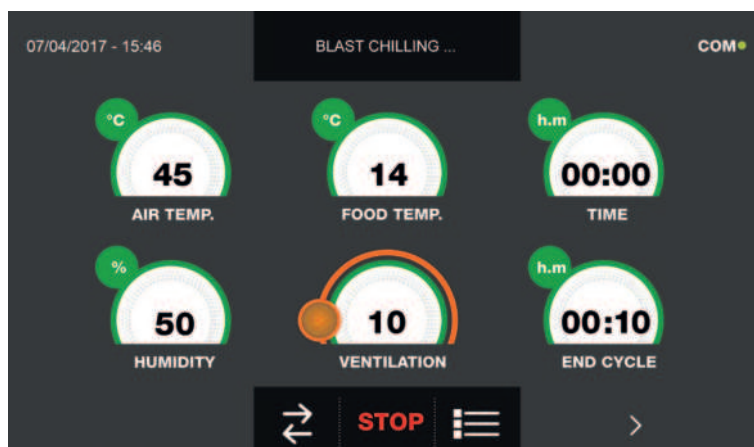
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



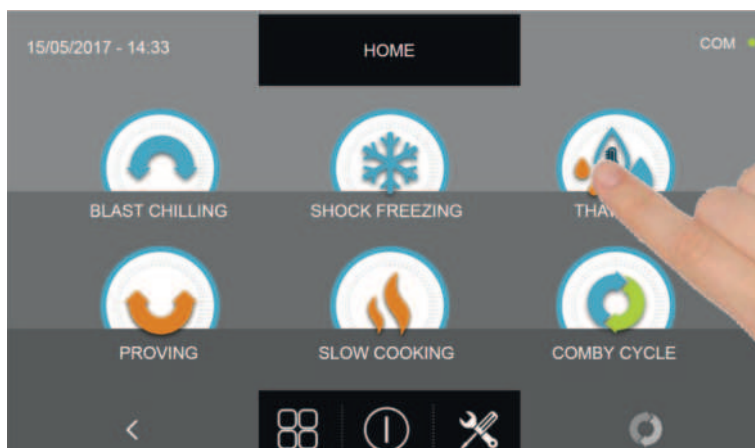
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

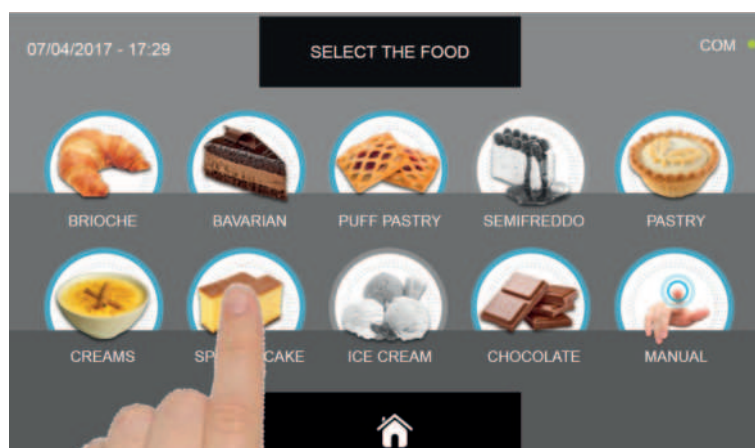
16.11 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION PERSONNALISÉ

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle personnalisé avec sonde de température



a- Cycle personnalisé temporisé



b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



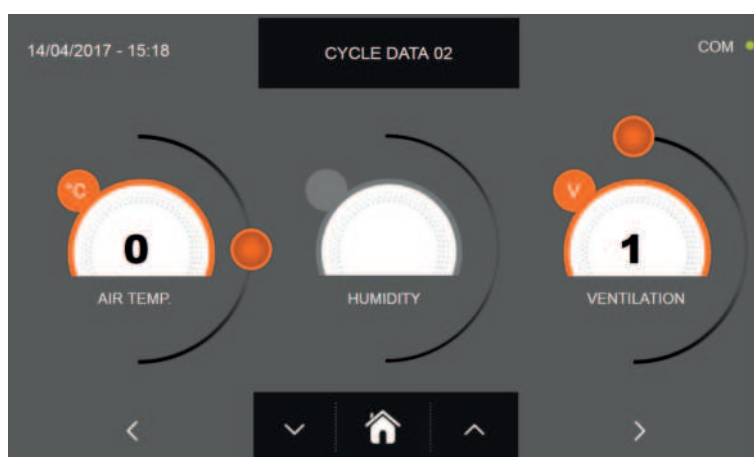
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



et





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



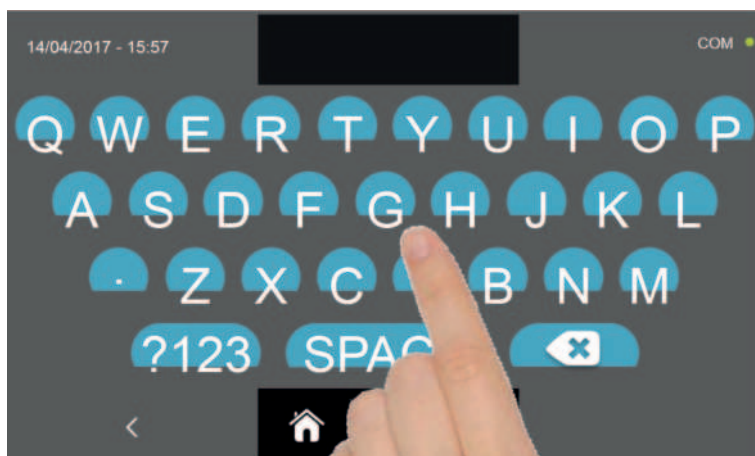
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



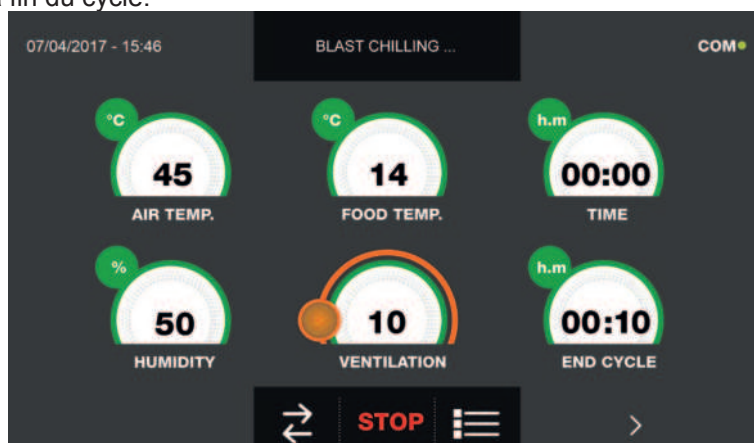
Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



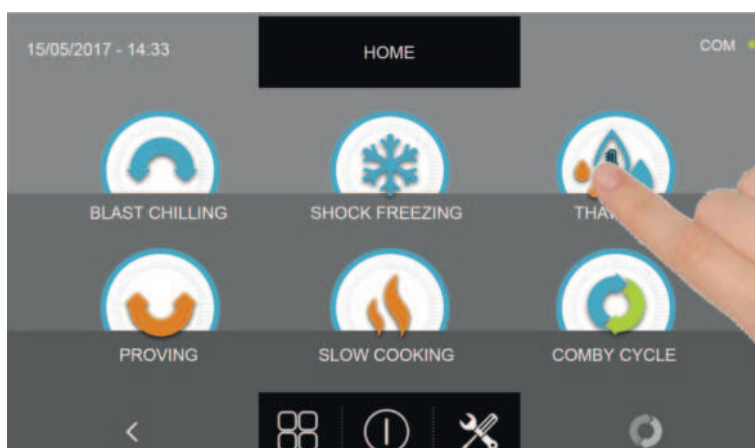
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

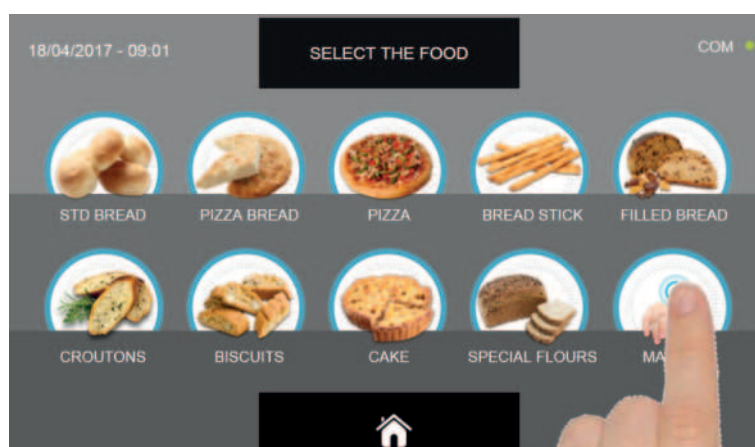
16.12 - CYCLE MANUEL DE DÉCONGÉLATION

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

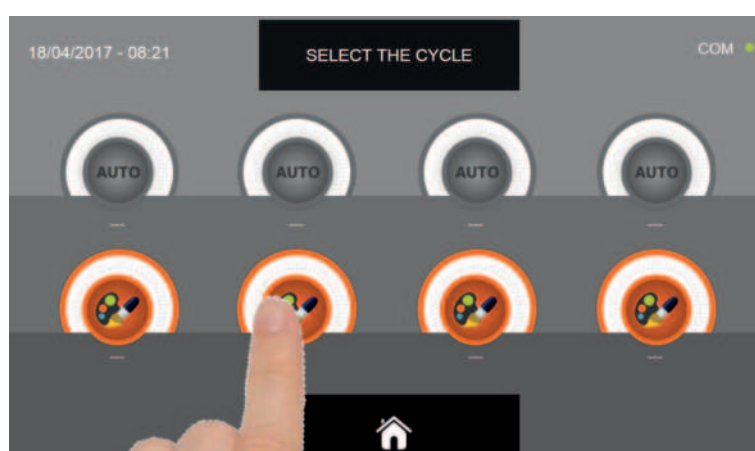
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

Il existe deux types de cycle MANUEL :

a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle manuel avec sonde de température



a- Cycle manuel temporisé



b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



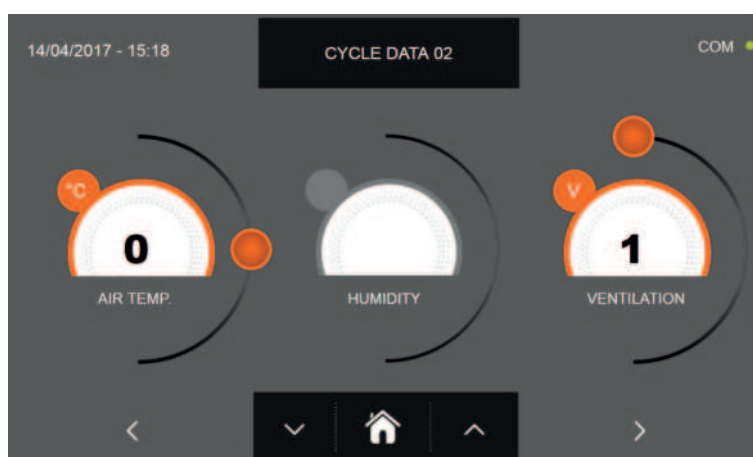
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



et





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



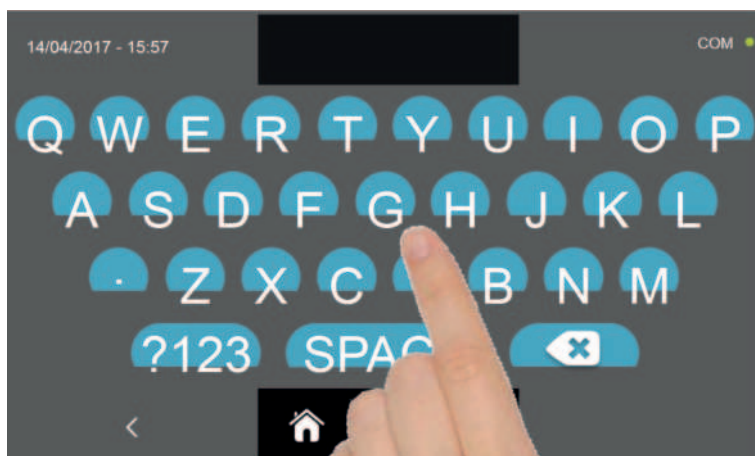
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



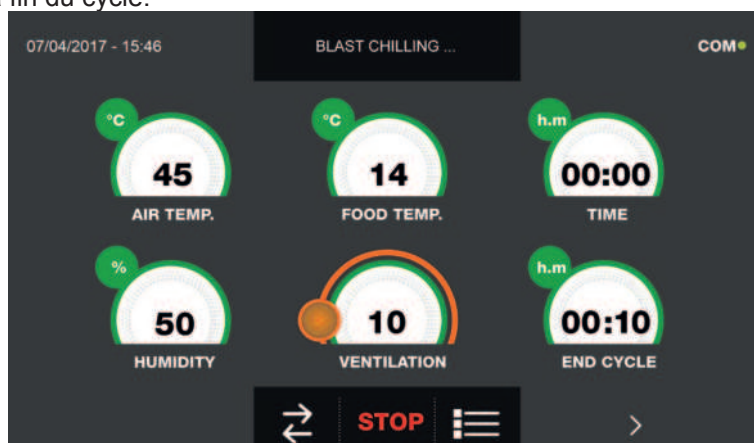
Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de

l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à

la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



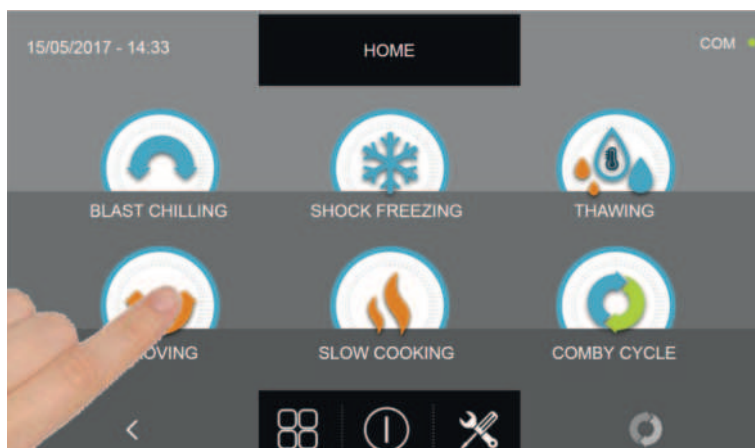
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

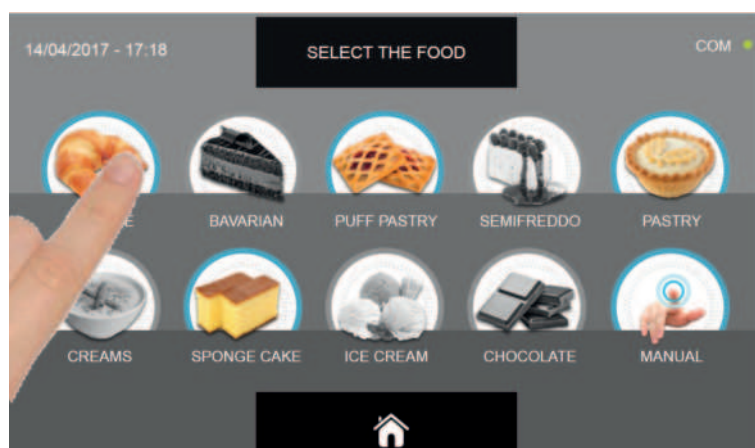
16.13 - CYCLE DE LEVAGE PERSONNALISÉ

Le cycle LEVAGE permet d'élever la température dans la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C.

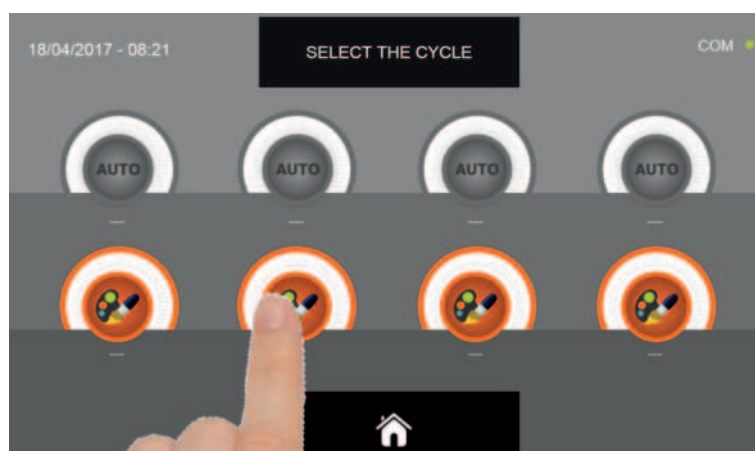
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône LEVAGE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

Les cycles PERSONNALISÉS sont uniquement des cycles temporisés :



Cycle personnalisé temporisé



Programmer la durée du cycle en déplaçant le curseur comme indiqué sur la photo



POUR régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons  et  par étapes de ± 10 minutes



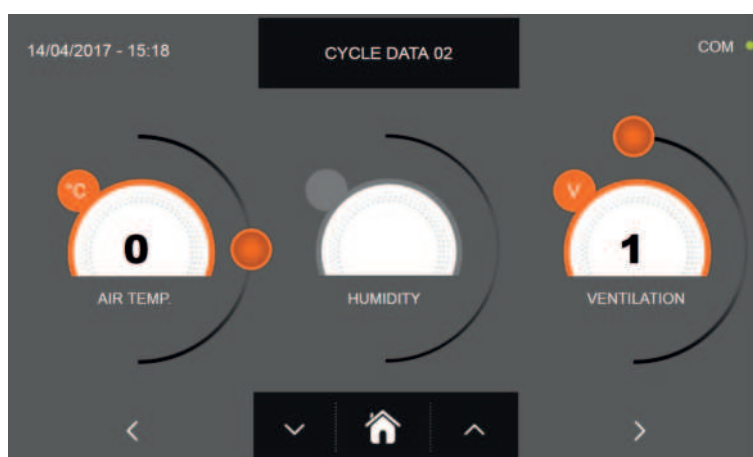
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



et





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



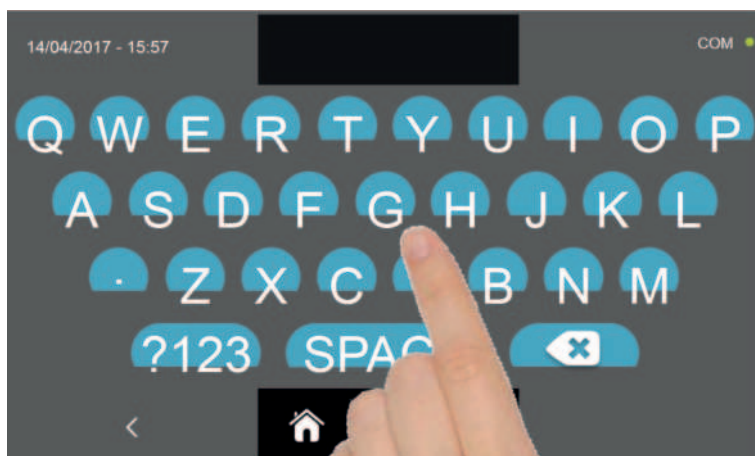
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



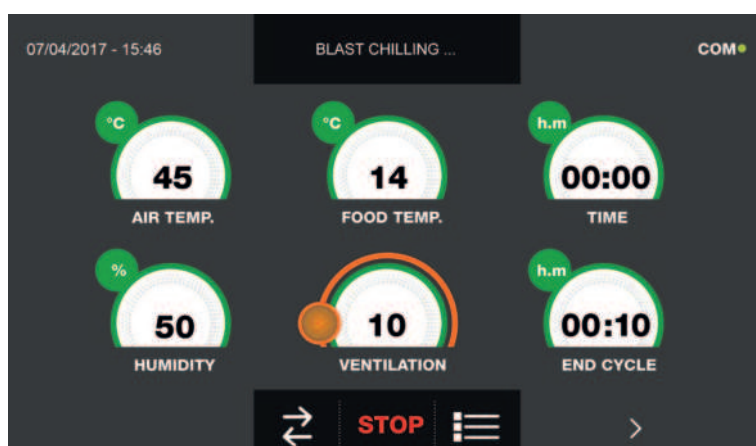
Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de l'icône à . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.



Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



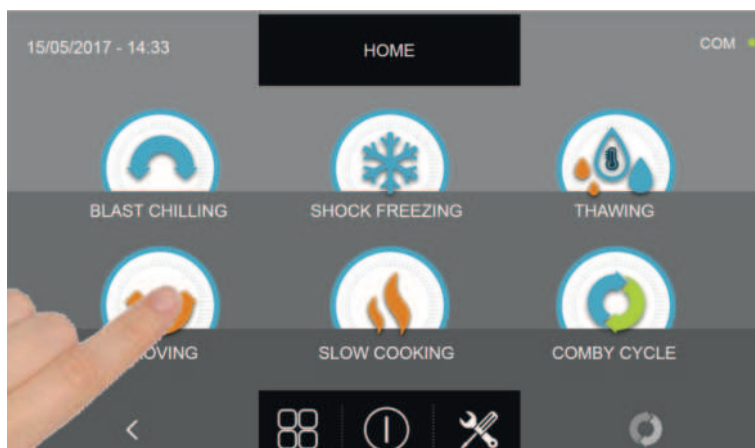
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

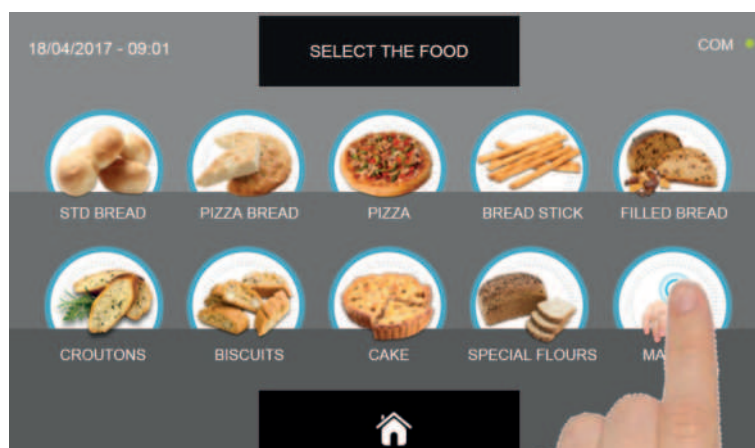
16.14 - CYCLE DE LEVAGE MANUEL

Le cycle LEVAGE permet d'élever la température dans la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C.

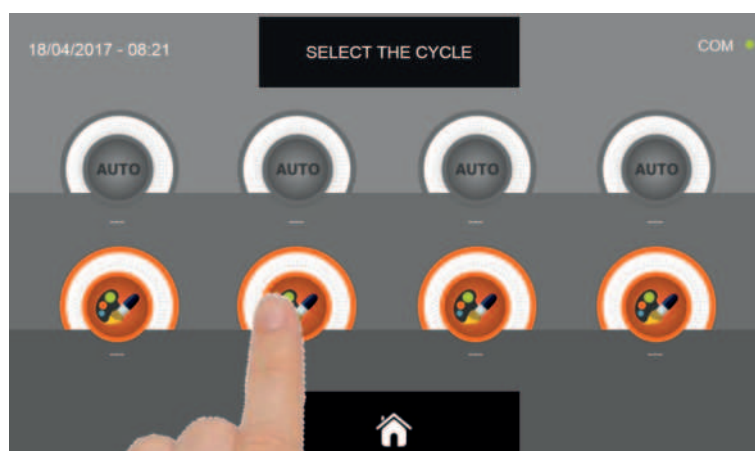
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône LEVAGE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

Le cycle MANUEL est uniquement un cycle temporisé :



Cycle manuel temporisé



Programmer la durée du cycle en déplaçant le curseur comme indiqué sur la photo



POUR régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons  et  par étapes de ± 10 minutes



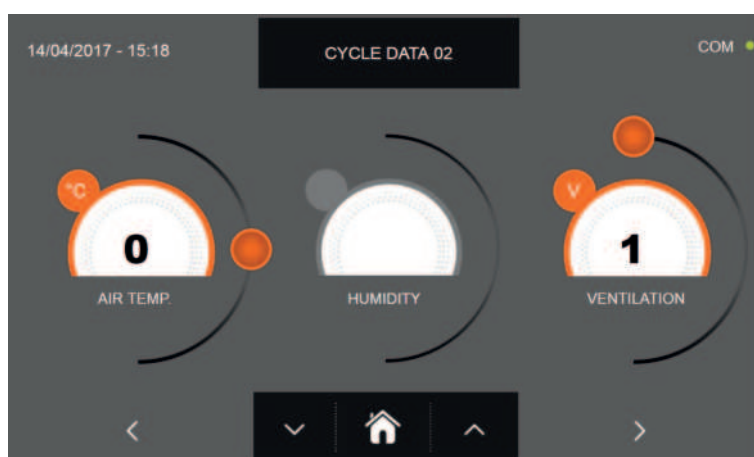
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



et





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



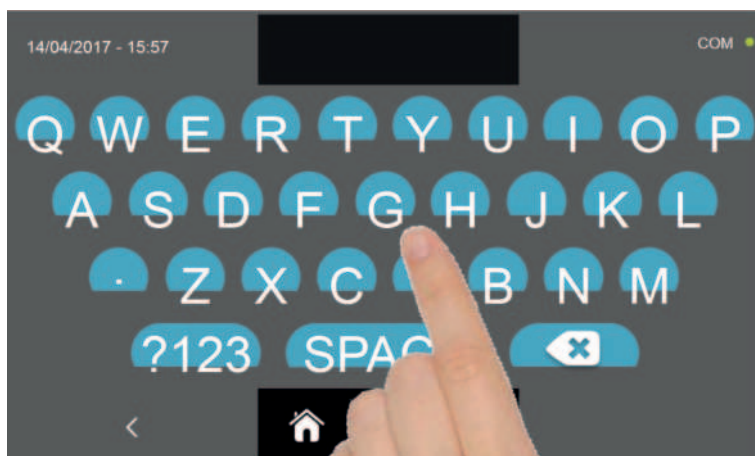
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



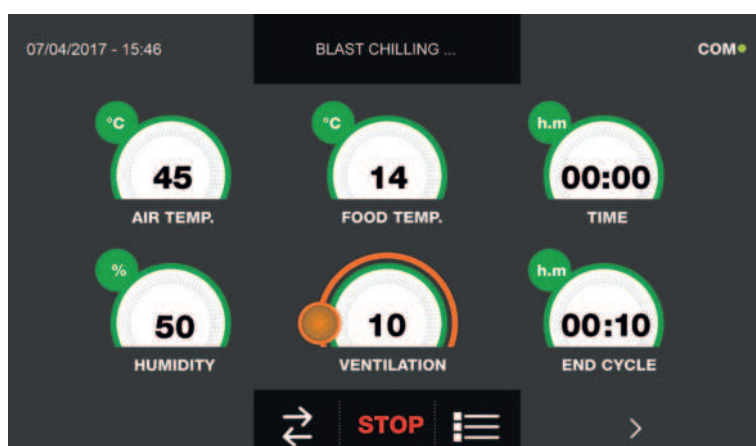
Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de l'icône à . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.



Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



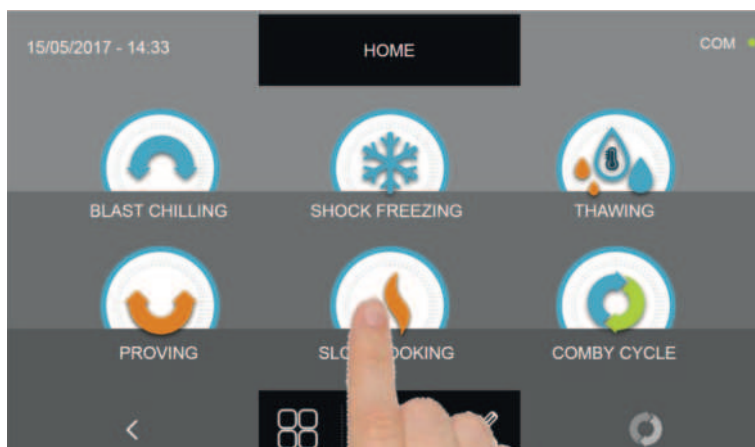
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

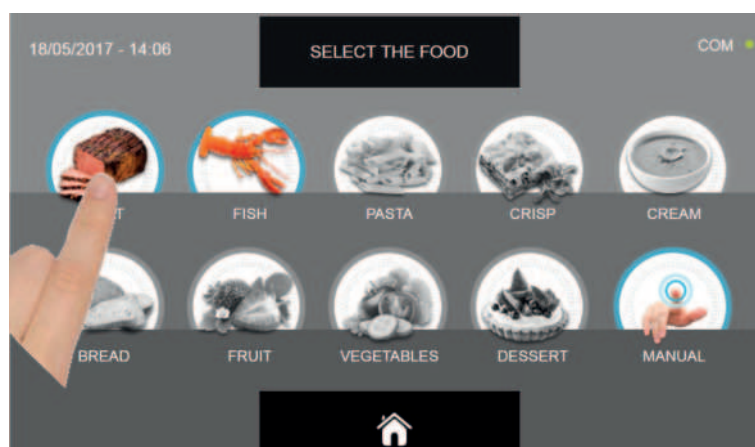
16.15 - CYCLE AUTOMATIQUE DE CUISSON LENTE

Le cycle de CUISSON LENTE permet de cuisiner lentement les aliments en amenant la température que l'on souhaite obtenir au cœur du produit à un maximum de 75°C.

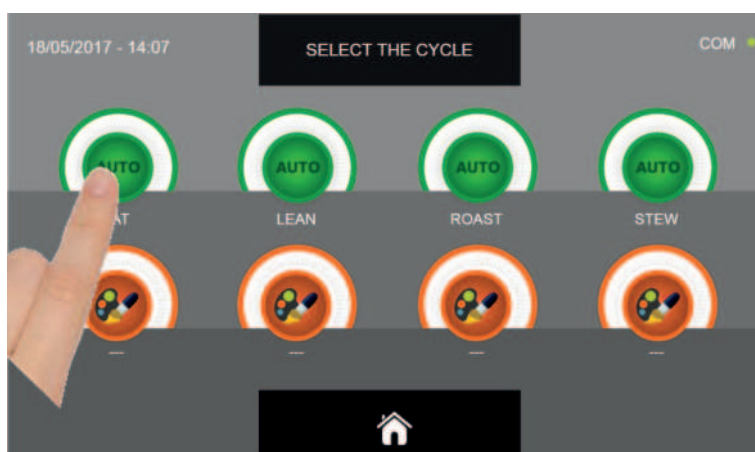
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



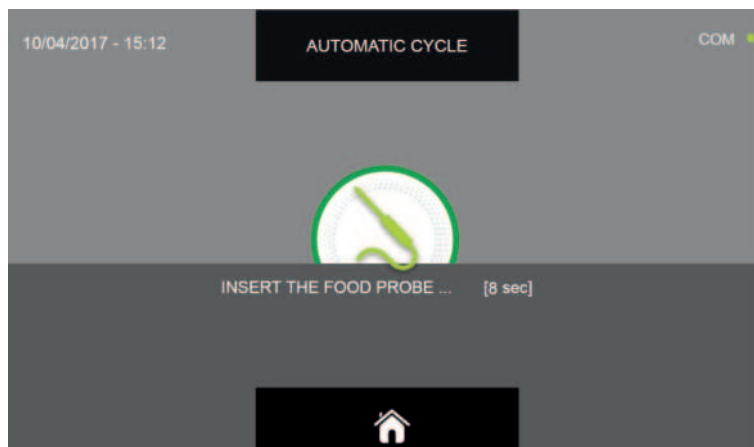
Appuyer sur l'icône CUISSON LENTE pour accéder au menu de sélection respectif



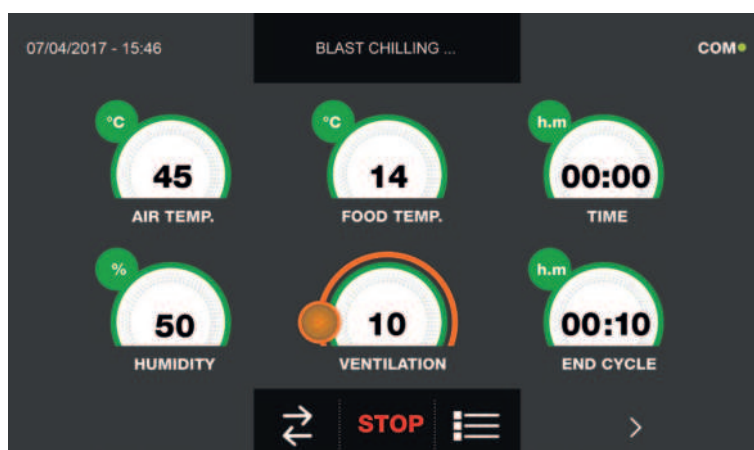
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



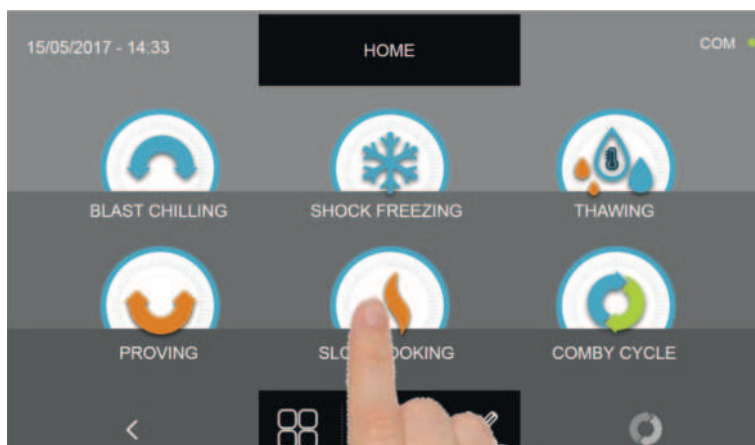
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

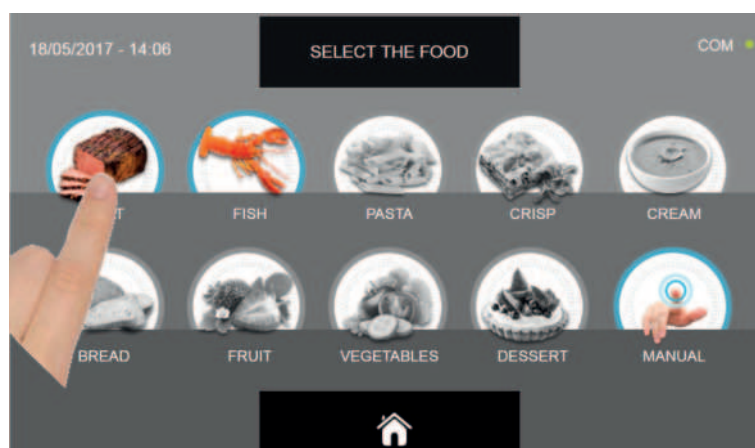
16.16 - CYCLE DE CUISSON LENTE PERSONNALISÉ

Le cycle personnalisé de CUISSON LENTE permet de cuisiner lentement les aliments en fonction des paramètres programmés par l'utilisateur.

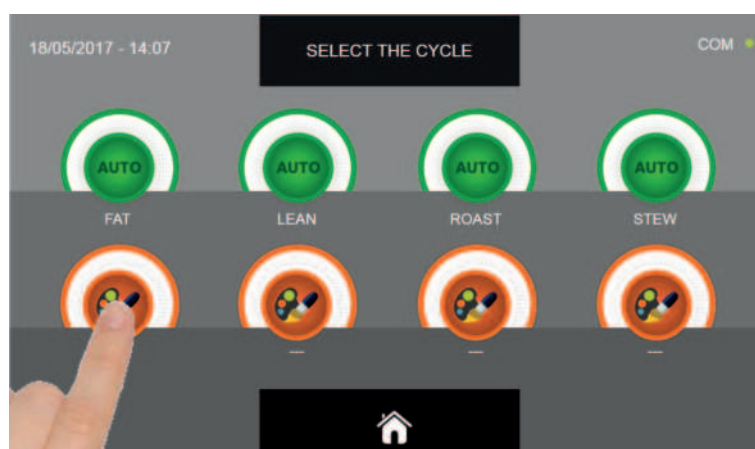
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône CUISSON LENTE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle personnalisé avec sonde de température



a- Cycle personnalisé temporisé



b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



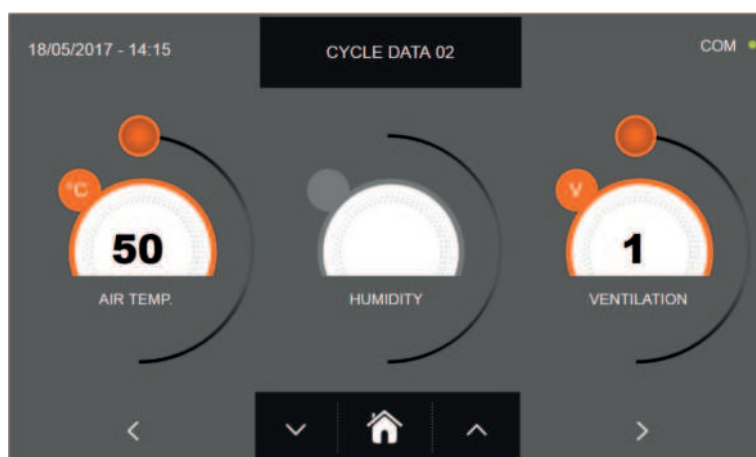
Presser l'icône



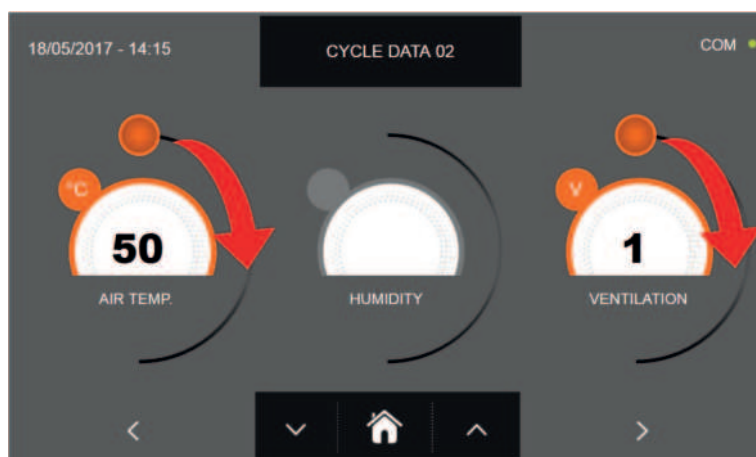
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



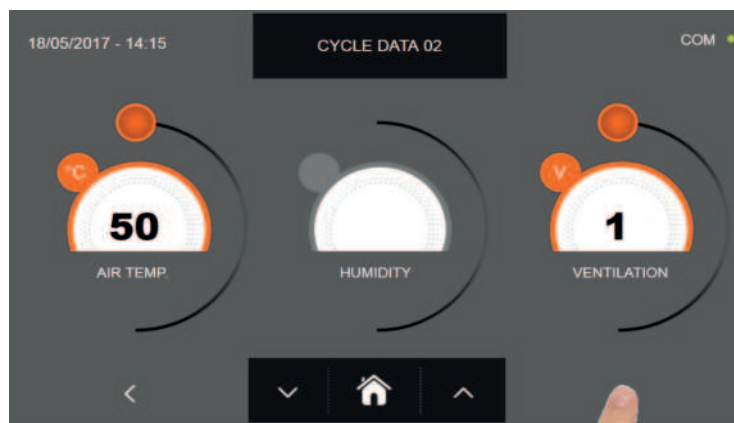
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes

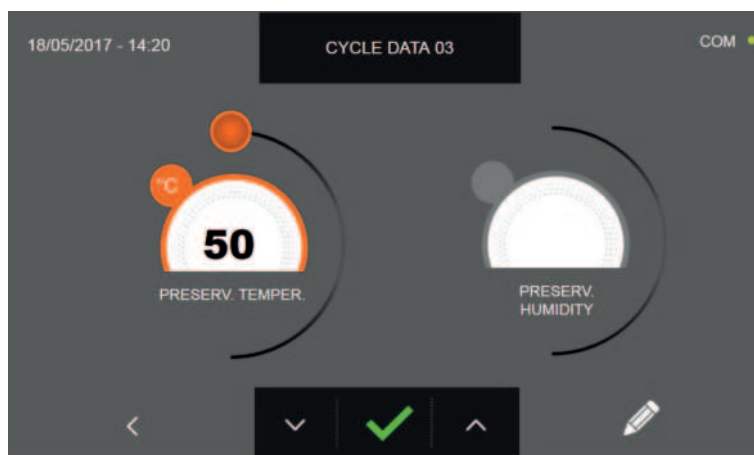


et

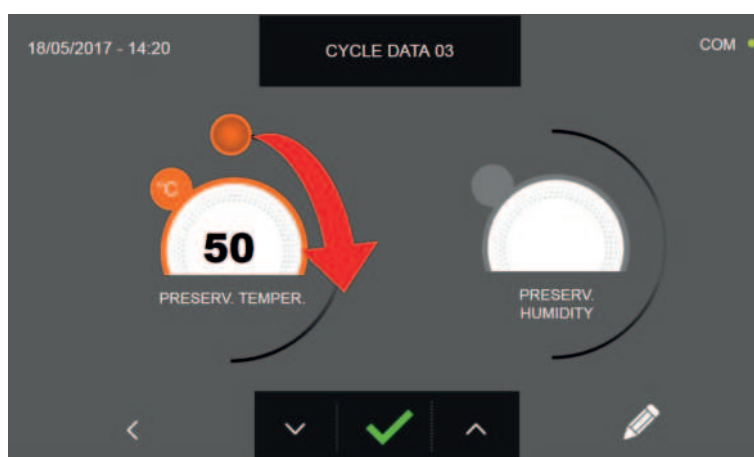




Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



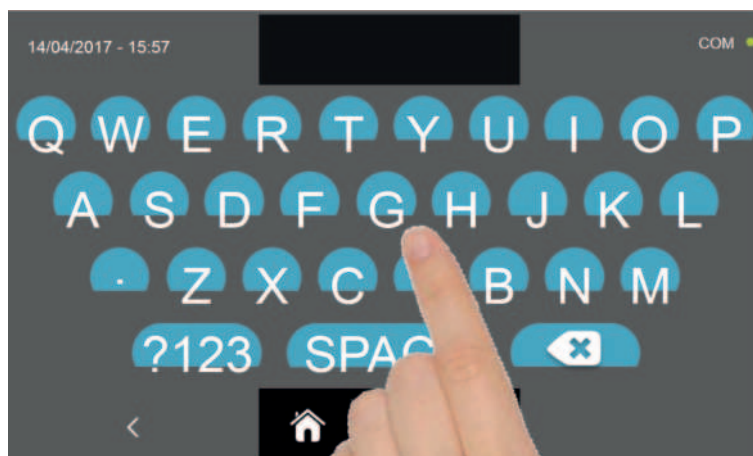
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler la valeur en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 



Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



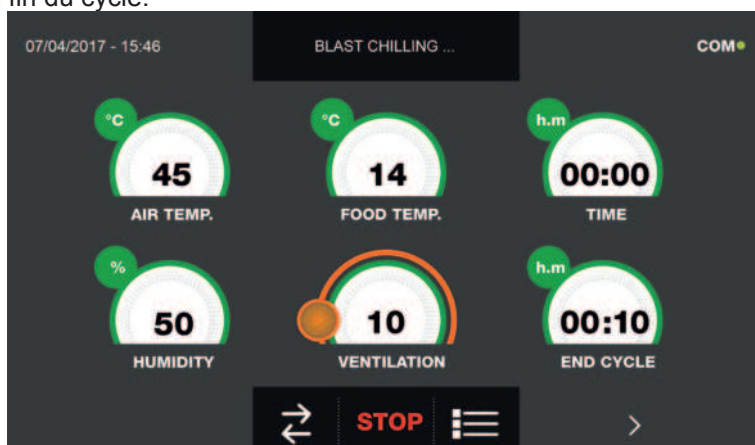
Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône



Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



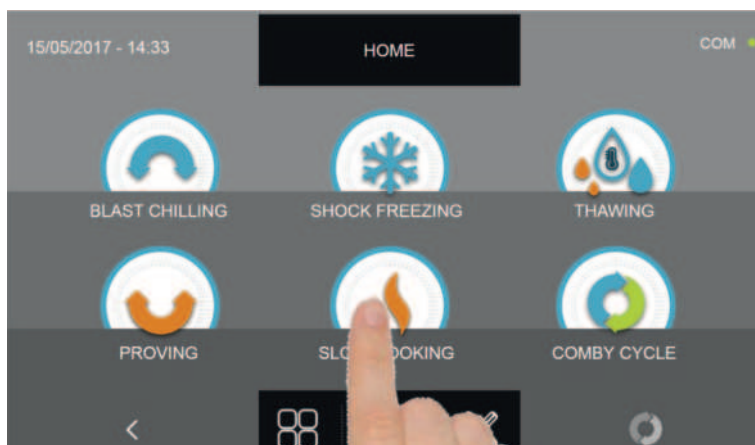
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

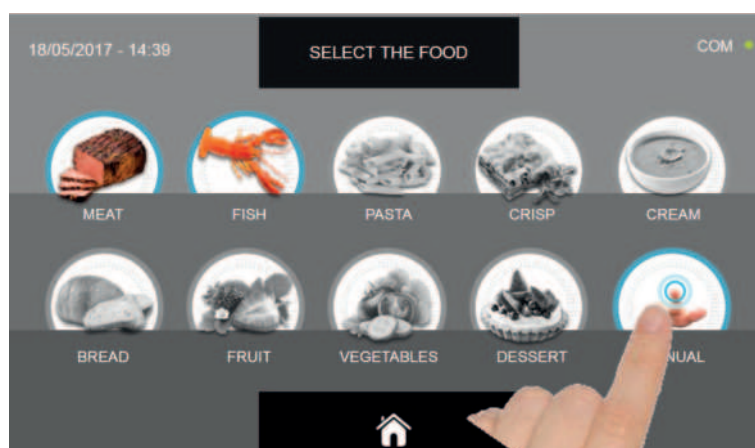
16.17 - CYCLE MANUEL DE CUISSON LENTE

Le cycle manuel de CUISSON LENTE permet de cuisiner lentement les aliments en fonction des paramètres programmés par l'utilisateur.

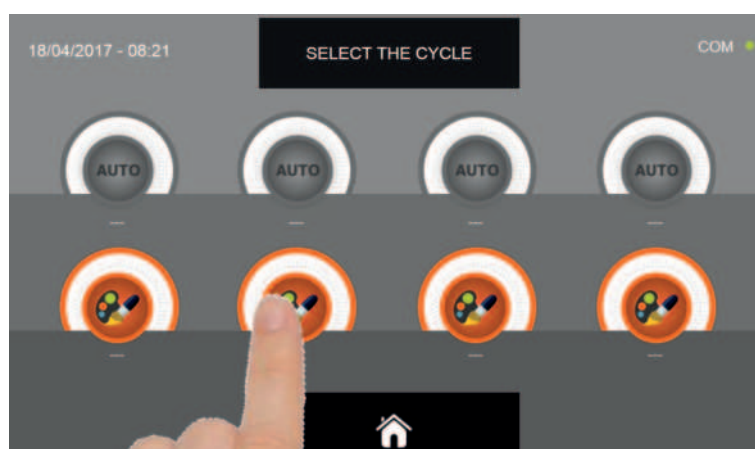
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône CUISSON LENTE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

Il existe deux types de cycles MANUELS :

a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle manuel avec sonde de température



a- Cycle manuel temporisé



b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons



et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes



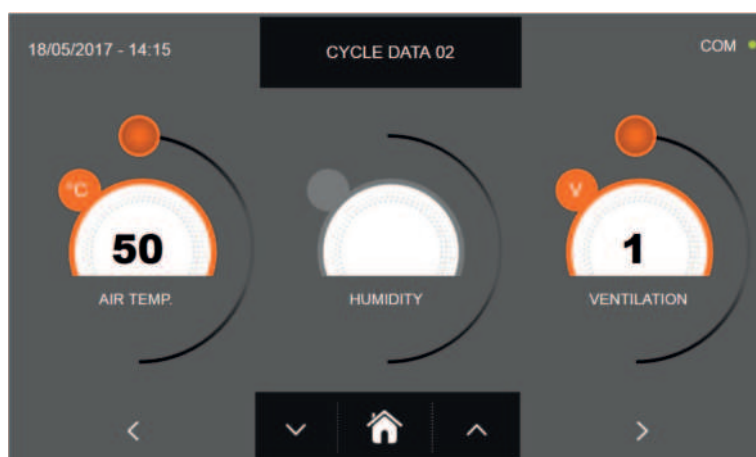
Presser l'icône



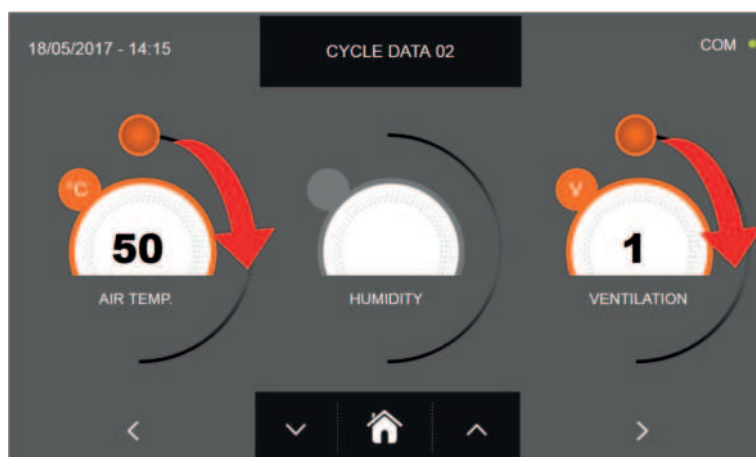
pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (températures de la cellule >0°C)
 Ventilation



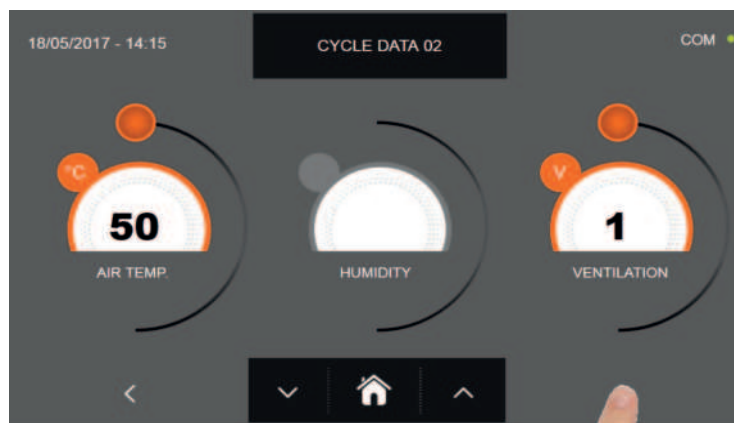
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs

comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes

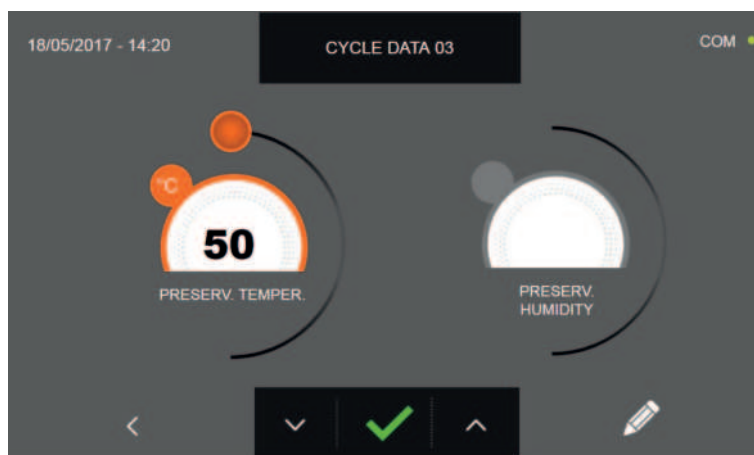


et

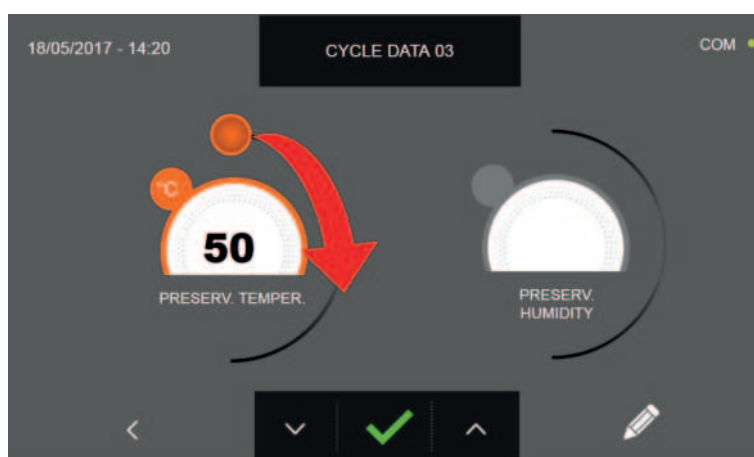




Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



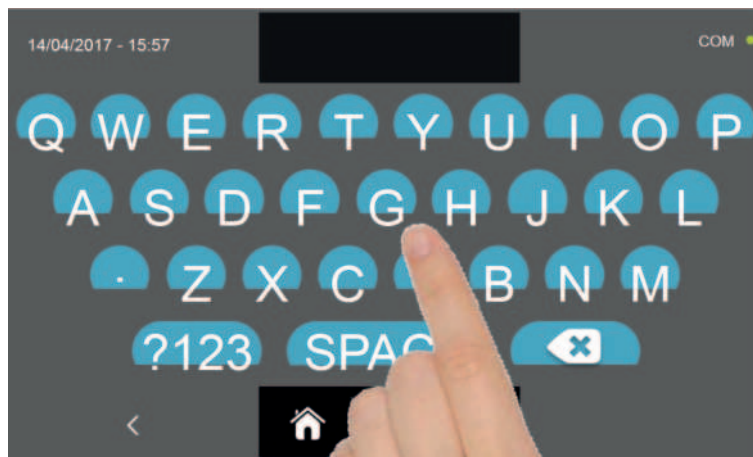
La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (températures de la cellule >0°C)



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler la valeur en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien de programmer la valeur avec les icônes  et 



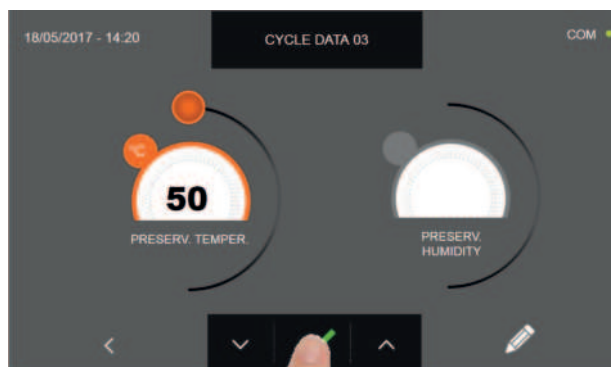
Presser l'icône pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône pour revenir à la page de programmation du cycle.



Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône

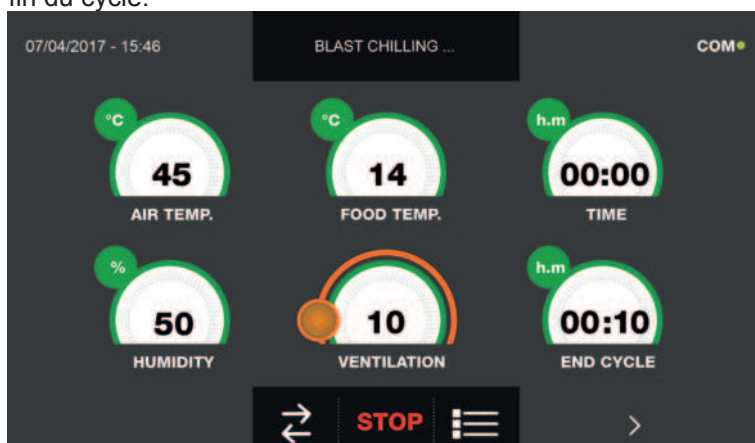


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône .

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

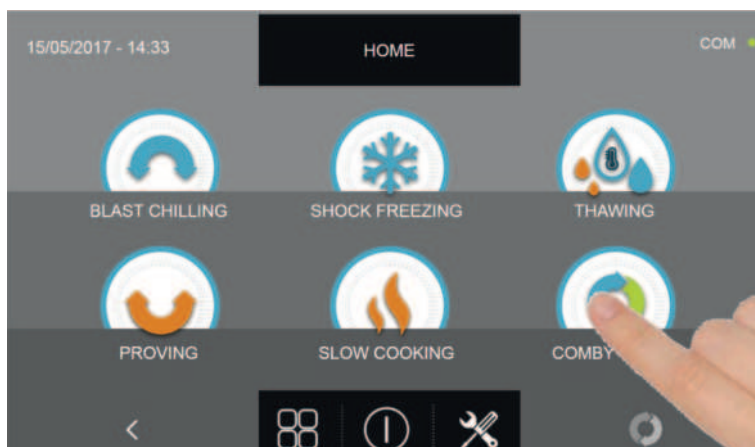
Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

16.18 - CYCLE COMBINÉ

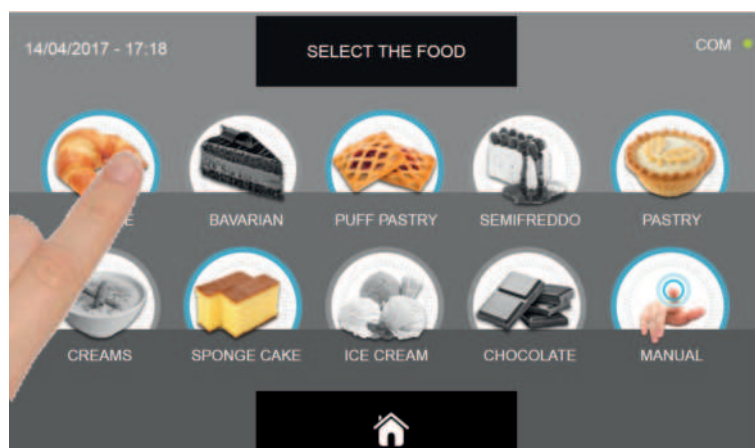
La cellule de refroidissement rapide multifonction prévoit la possibilité de gérer les cycles de fonctionnement de type COMBINÉ, c'est-à-dire qu'elle permet de programmer une série de cycles : surgélation, décongélation, levage et/ou cuisson lente, jusqu'à un maximum de 6 phases de programmation.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.

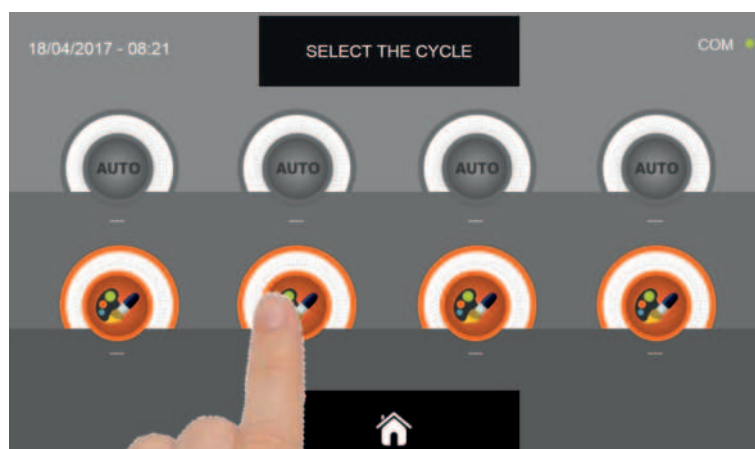
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Presser l'icône COMBINÉ pour accéder au menu de sélection respectif



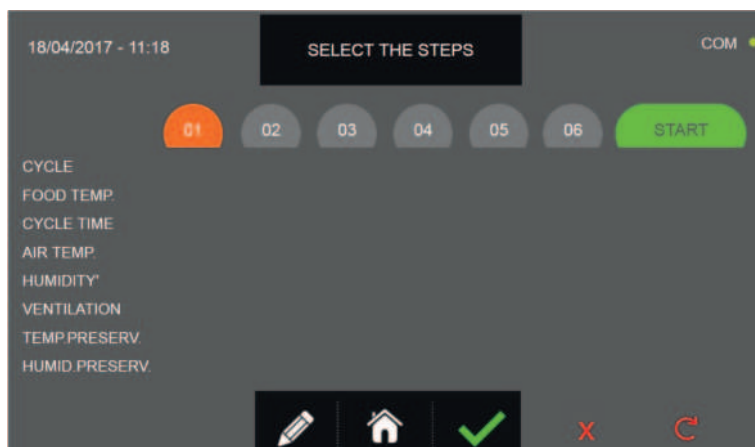
Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



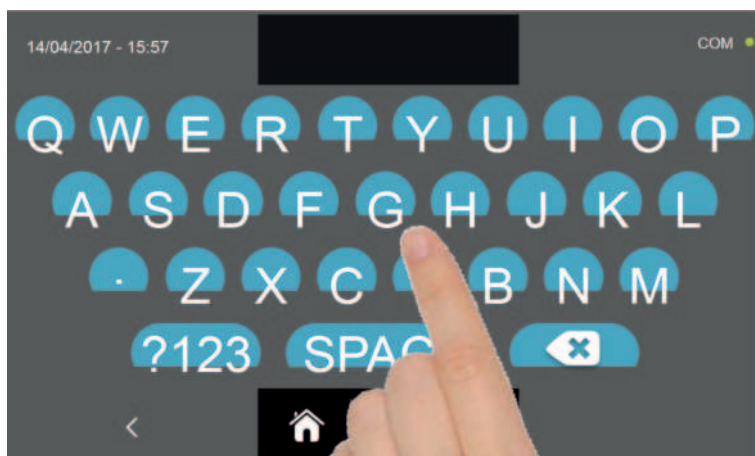
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

N.B. Les cycles AUTOMATIQUES sont désactivés dans cette phase de programmation

Après avoir sélectionné le cycle personnalisé, une page indiquant les phases de programmation s'affiche.



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

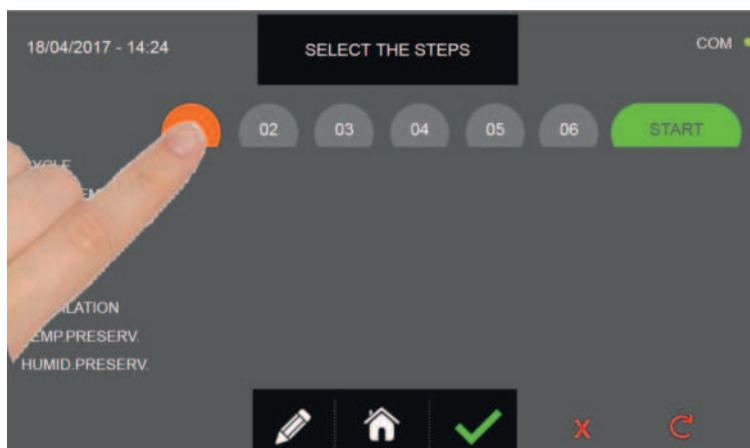
Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône . Maintenant, l'icône du cycle combiné de la page d'ACCUEIL ne sera plus disponible et deviendra gris.



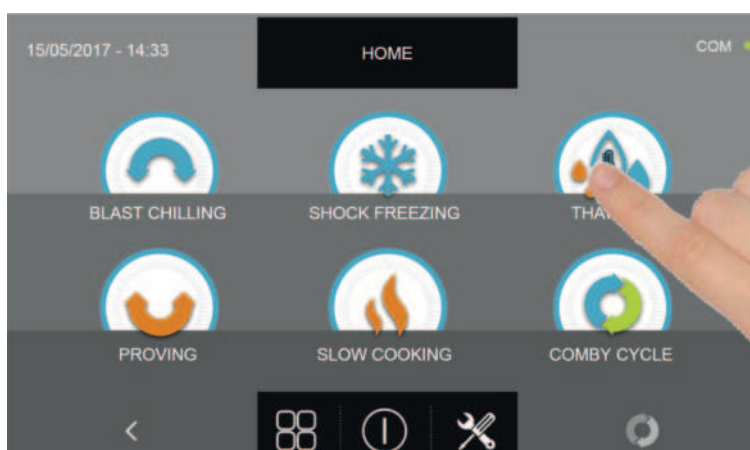
Cela indique que la programmation du cycle combiné est encore en cours, par conséquent les sélections des autres cycles seront enregistrées à partir de la phase 1.

Pour effacer complètement les programmations effectuées jusque là, presser l'icône  de la page d'ACCUEIL.

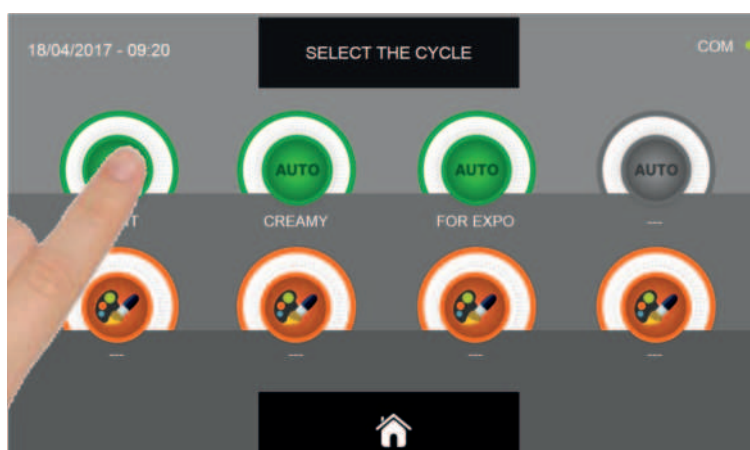
Pour pouvoir sélectionner les différents types de cycles, procéder comme suit et comme expliqué précédemment pour chaque cas.



Sélectionner le cycle de départ en pressant l'icône de la PHASE à enregistrer



Sélectionner le type de cycle à lancer



Des cycles AUTOMATIQUES et/ou PERSONNALISÉS seront disponibles en fonction du cycle choisi et du choix initial du type d'aliment. Sélectionner l'icône du cycle souhaité. Si vous choisissez le cycle AUTOMATIQUE, procédez comme expliqué aux chapitres 16.4, 16.7, 16.10 et 16.16. Pour le cycle PERSONNALISÉ, suivre les instructions des chapitres 16.5, 16.8, 16.11, 16.13 et 16.16. Pour le cycle Manuel, suivre les instructions des chapitres 16.6, 16.9, 16.12, 16.14 et 16.17.

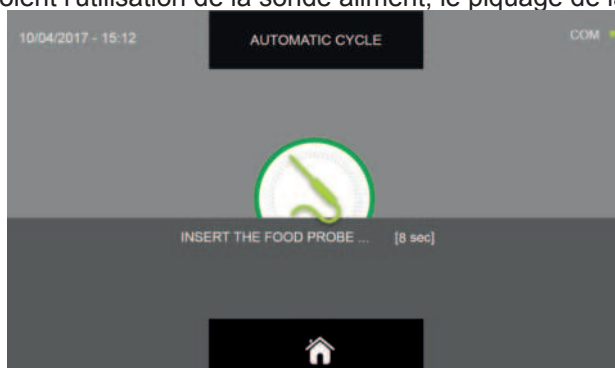
Après avoir programmé la PHASE, sélectionner les autres phases et répéter les sélections des différents paramètres en suivant les instructions de la PHASE 1

Réglez la valeur de la température de conservation uniquement pour la dernière étape du cycle combiné.

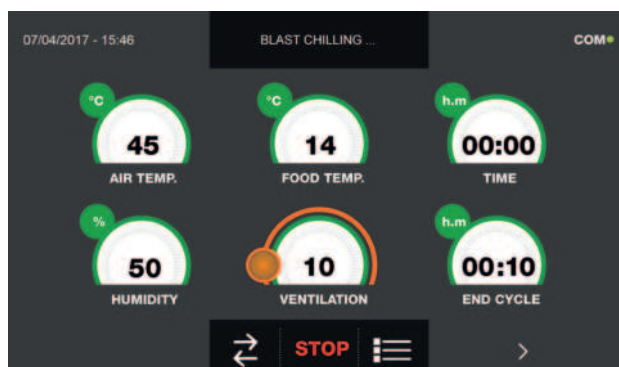
Après avoir configuré toutes les phases du cycle combiné, presser l'icône de confirmation pour lancer le cycle.



Si les cycles prévoient l'utilisation de la sonde aliment, le piquage de la sonde est requis.



Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



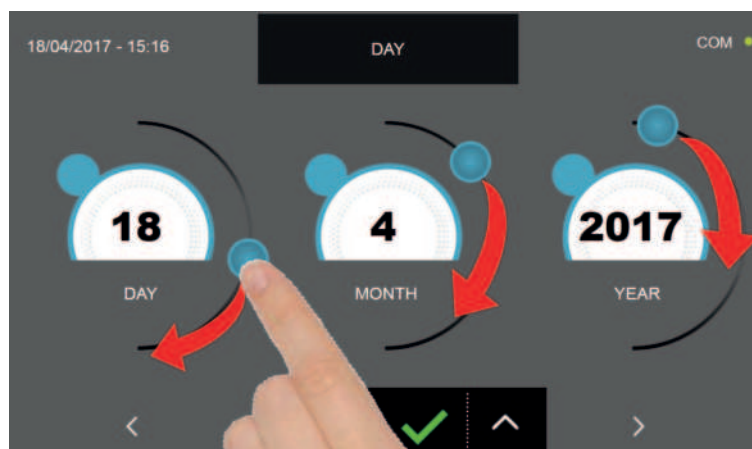
Le cycle combiné s'achèvera à la fin de la dernière phase et sera signalé par une sonnerie. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. Une fois le cycle terminé, la machine passe en mode CONSERVATION avec les paramètres de conservation enregistrés pour la dernière PHASE.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

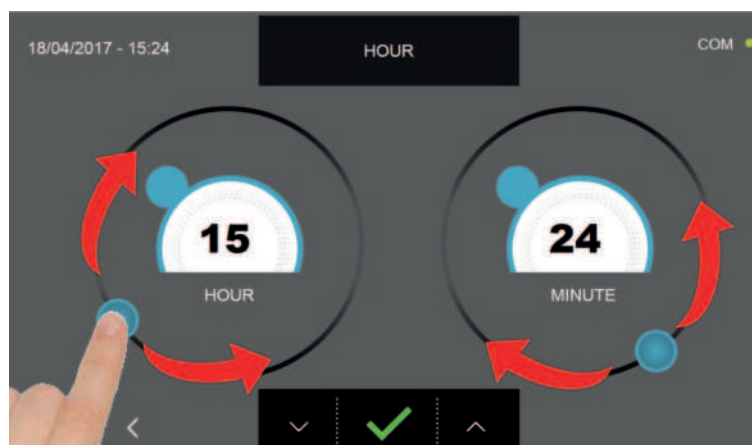
Pour retarder le démarrage du cycle :



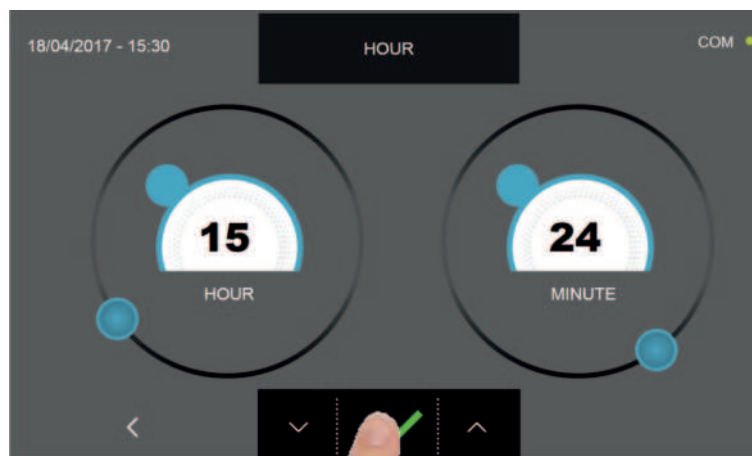
Presser l'icône DÉMARRER pour accéder aux pages de réglage de la date et de l'heure prévue en début de cycle



Ajustez les valeurs en déplaçant les curseurs, ou via les icônes et . Appuyez sur l'icône pour passer à l'écran de programmation du deuxième cycle, ou sur pour revenir à l'écran précédent.



Ajustez les valeurs en déplaçant les curseurs, ou via les icônes et . Appuyez sur l'icône pour confirmer les sélections qui viennent d'être faites, appuyez sur l'icône pour revenir à l'écran précédent et modifier les valeurs définies.



Presser l'icône de confirmation pour sauvegarder la date et l'heure pour le démarrage différé du cycle combiné. Dans la page récapitulative des paramètres s'affichent la date et l'heure de début en plus de celle de fin de cycle.



Le cycle commencera maintenant à la date et à l'heure programmées.

LE cycle peut être aussi immédiatement lancé en pressant l'icône



En revanche, presser l'icône



pour effacer tous les réglages effectués jusqu'à présent.

Pour annuler le démarrage différé, presser l'icône



Pour modifier le nom du cycle combiné, presser l'icône



et suivre les instructions du chapitre 16.18.

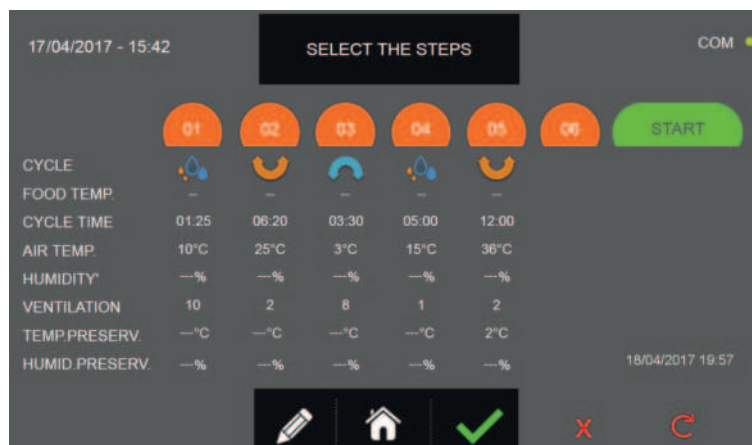
Pour revenir à la page d'ACCUEIL, presser l'icône



, suivre les indications fournies au début du chapitre 16.18 pour effacer le cycle ou continuer avec les paramètres des PHASES.

Si un cycle combiné composé uniquement de cycles horaires est défini, le logiciel calcule automatiquement la date et l'heure auxquelles la dernière étape définie se terminera. Veuillez noter que lorsque le dernier cycle est terminé, la machine passe en mode CONSERVATION avec les paramètres de conservation définis lors de la dernière ÉTAPE programmée.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.



La dernière étape programmée se terminera à la date et à l'heure indiquées en bas à droite. ES.

18/04/2017 19:57

Comme prévu, seuls les cycles **temporisés** personnalisés ou manuels doivent être réglés pour cette fonction.

Si une ou plusieurs étapes de température automatiques ou personnalisées/manuelles sont entrées dans les étapes de programmation, le calcul ne sera pas effectué et la valeur « --- » sera affichée à la place de la date et de l'heure de fin de cycle.

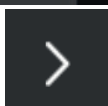
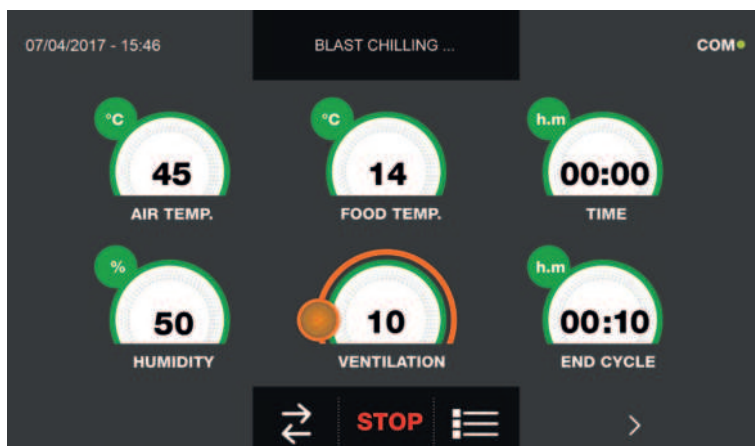


16.19 - FONCTION MULTILEVEL

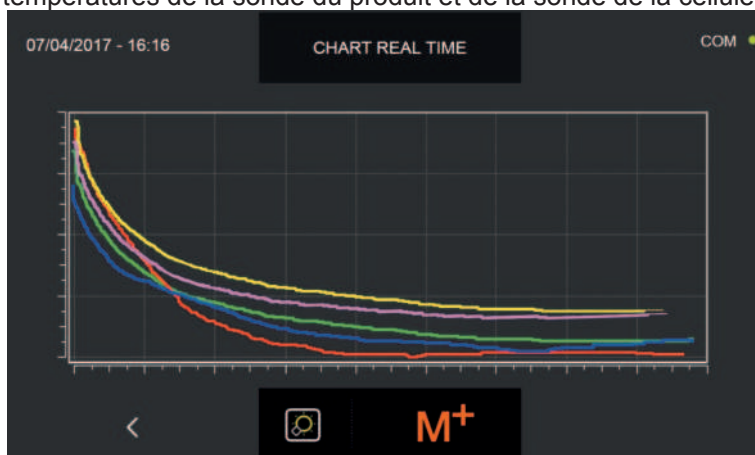
Pendant un cycle, la fonction MULTILEVEL permet de : programmer une minuterie pour chaque plat afin de signaler la fin du cycle, l'utilisateur est ainsi averti par le signal sonore à la fin du cycle et doit donc la sortir de la cellule de refroidissement rapide. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 60 secondes ou après l'ouverture de la porte pour enlever le plat.

Nous rappelons qu'à la fin de la dernière minuterie, l'appareil passe automatiquement en mode CONSERVATION.

Lancer un cycle comme décrit dans les chapitres respectifs.



Quand le cycle est activé, presser l'icône et accéder à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



En pressant l'icône on accède à la page de configuration de la fonction MULTILEVEL





Sélectionner le plat pour lequel sélectionner la minuterie. La valeur indiquée dans la case clignote.



Régler le curseur en le déplaçant comme indiqué en figure. Répéter l'opération pour tous les plats à défourner avant la fin du cycle. Presser l'icône  pour confirmer les paramètres.

À l'écoulement du délai programmé pour chaque plat, le signal sonore se déclenche et sera interrompu automatiquement 60 secondes après ou en ouvrant la porte pour enlever le plat prêt.

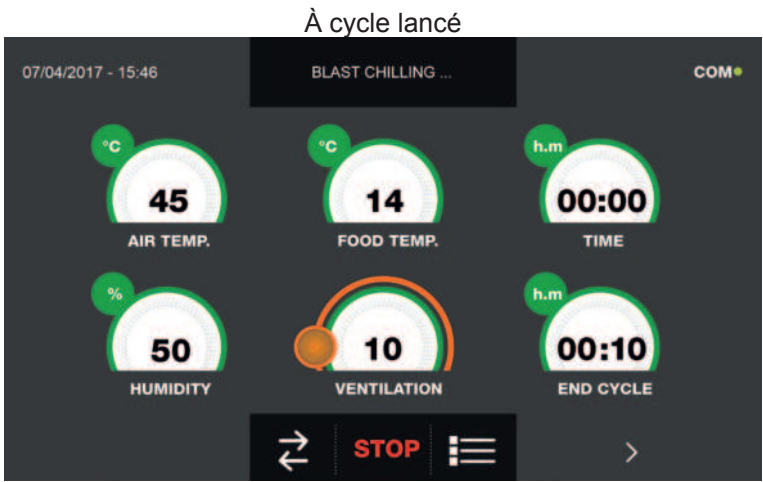
À la fin de la dernière minuterie, l'appareil passe en mode CONSERVATION avec les paramètres programmés en début de cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

16.20 - AFFICHAGE DES FONCTIONS EN CYCLE ACTIF

Lorsque le cycle est actif, il est également possible de visualiser un écran récapitulatif d :

- I/O : Valeurs sondes température, état capteurs, entrées et sorties
- Paramètres : liste des paramètres de fonctionnement de la machine et valeurs respectives
- Graphique évolution de la température de la cellule et de la sonde aliment



Pour accéder au menu des fonctions, cliquer sur le graphique des températures



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des I/O :

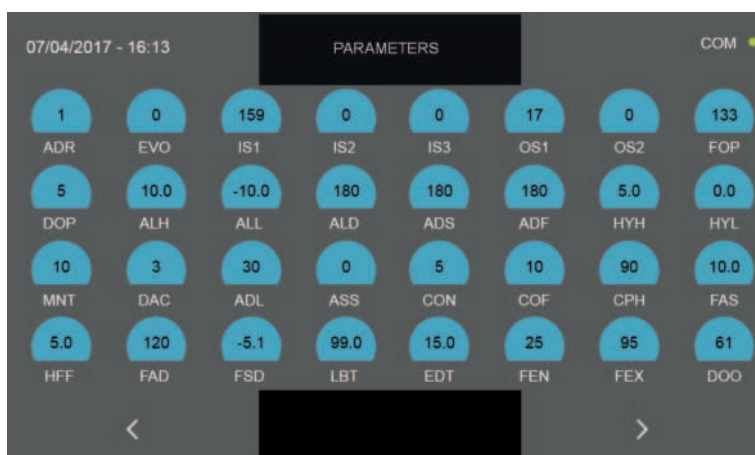


Les données disponibles sont les suivantes

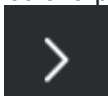
Sonde aliment 1	Température point 1	Capteur porte	État capteur ouvert/fermé
Sonde aliment 2	Température point 2	Contacteur magnétothermique	État interrupteur OFF/ON
Sonde aliment 3	Température point 3	Pressostat haute pression	État pressostat OFF/ON
Sonde aliment 4	Température point 4	Pressostat basse pression	État pressostat OFF/ON
Sonde air	Température cellule	Statuts sorties	État sorties 1=Activée 0=Désactivée
Sonde évaporateur	Température évaporateur	Kriwan	État protection compresseur OFF/ON
Sonde condensateur	Température condensateur	Ventilation	Vitesse ventilateurs évaporateur 1-10
Sonde surchauffe	Température VTE (en option)	Consommations	Puissance absorbée
Sonde pression	Pression VTE (en option)	Sonde humidité	Valeur humidité en cellule
Surchauffe	Delta Temp VTE (en option)		

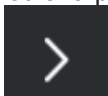


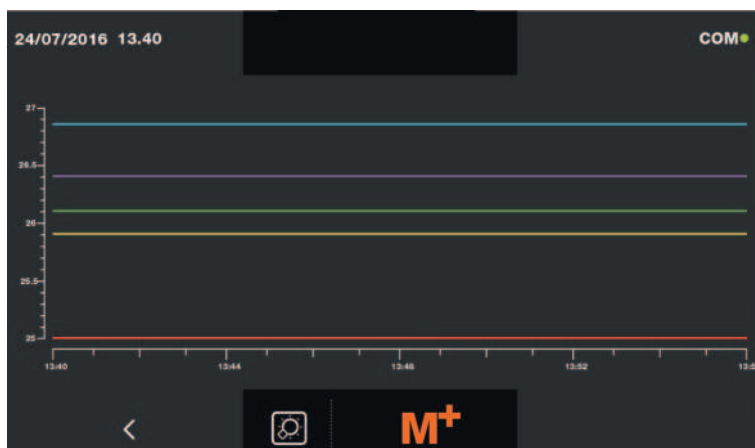
En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (les paramètres ne sont pas modifiables depuis cette section, mais ils représentent un support pour le service d'assistance technique pour définir la présence éventuelle d'alarmes ou de problèmes pendant un cycle) :



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente ou à la page du statut du cycle en cours.



En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



Vert	Température sonde aliment point 1
Violet	Température sonde aliment point 2
Bleu	Température sonde aliment point 3
Jaune	Température sonde aliment point 4
Rouge	Température de l'air dans la cellule.



En pressant l'icône  on accède à la page de configuration de la fonction MULTILEVEL comme illustré au chapitre 16.19.



L'icône  permet d'éclairer la lumière à l'intérieur de la cellule (en option) pour mieux voir les aliments. L'icône (si

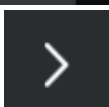
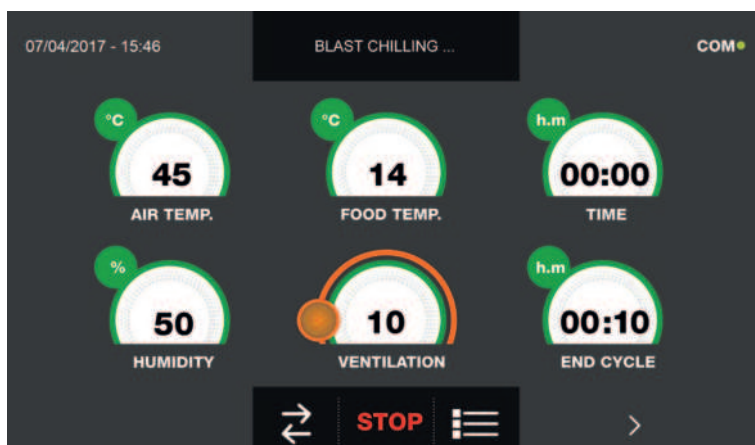


l'option est activée) sera de couleur jaune  ou (si désactivée) blanche .

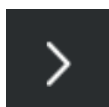
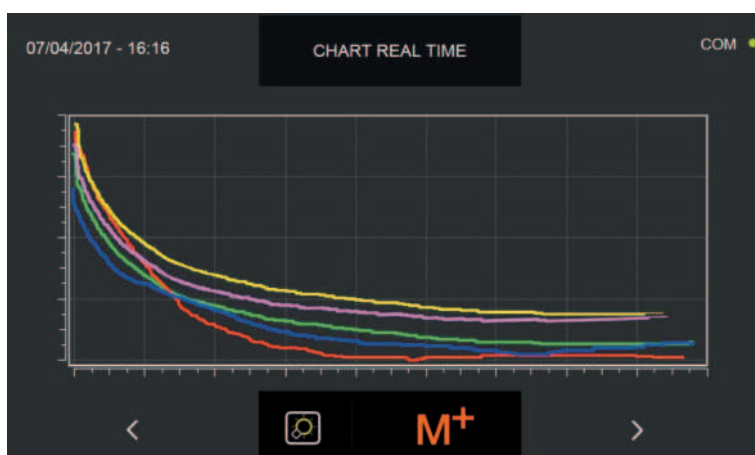


Lorsque le cycle combiné est en cours, une page récapitulative de toutes les étapes programmées peut être affichée :

Lancer un cycle comme décrit dans les chapitres respectifs.



Quand le cycle est activé, presser l'icône et accéder à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



Appuyez à nouveau sur l'icône et accédez à l'écran récapitulatif :



La phase actuelle est surlignée en vert. Dans le cas illustré, il s'agit de la phase 01.

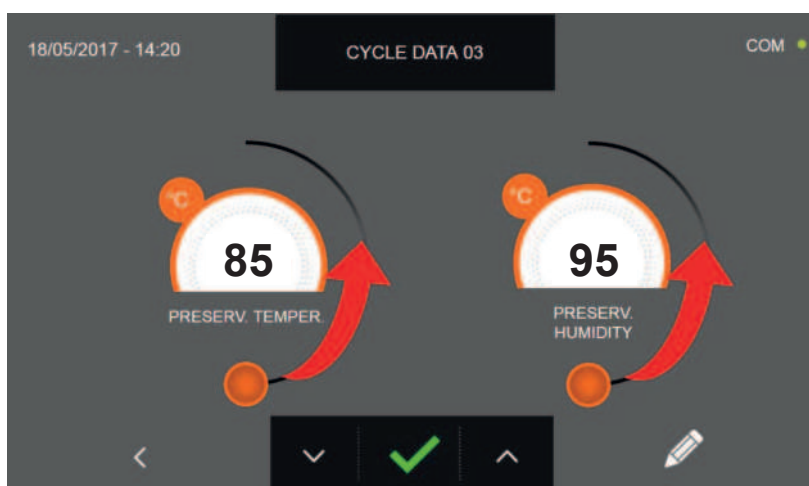
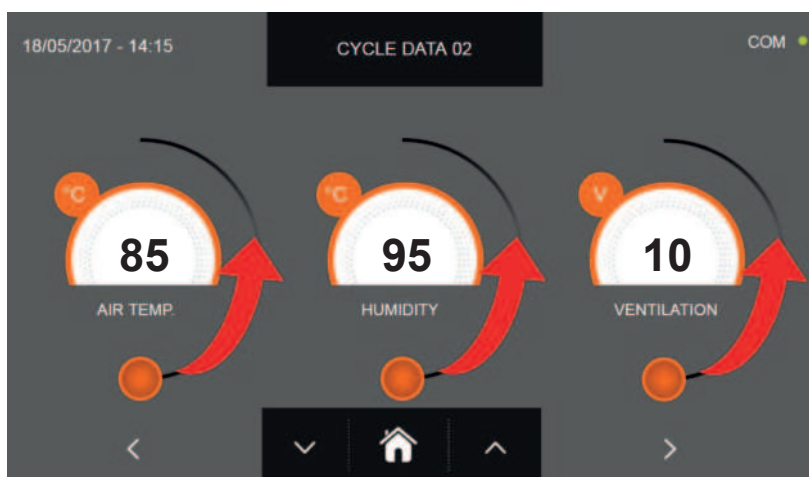
En revanche, en appuyant sur l'icône du crayon, il sera possible d'enregistrer le nom du cycle combiné au cas où cela n'aurait pas été fait auparavant.

16.21 - GESTION DE L'HUMIDITÉ ET CUISSON

Machines définies comme ALL-IN-ONE-H offre la possibilité de gérer la valeur de l'humidité à l'intérieur de la cellule de 15 % à 95 %, et le cycle de cuisson lente comprend la température maximale dans la cellule de 85°C.

L'humidité est créée par vapeur directe qui alimente la cellule, tandis que l'extraction se fait par un ventilateur situé au-dessus de la machine.

Vous trouverez ci-dessous un exemple des deuxième et troisième écrans où il est expliqué comment régler l'humidité. Le réglage des températures reste identique à celui expliqué dans les chapitres précédents :



Comme pour les valeurs programmées sur la page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et .

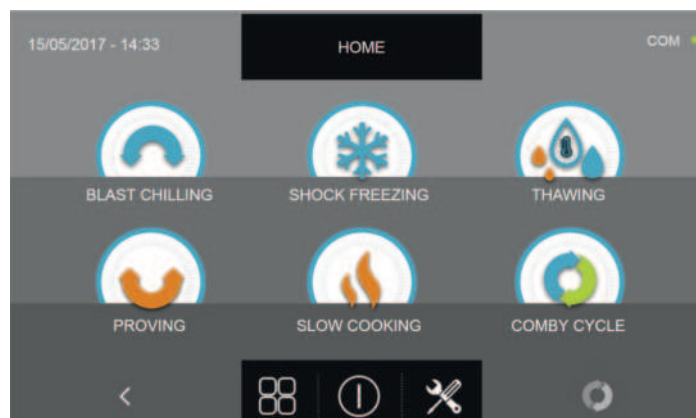
Comme pour tous les cycles abordés dans les chapitres précédents, la fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Autrement le signal sonore s'arrête automatiquement 60 secondes après. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

Options

17 - MENU OPTIONS

La page d'ACCUEIL permet d'accéder au menu Options



Presser l'icône  pour accéder à la page proposant les fonctions suivantes :

	EXTRACTION : pour lancer la fonction de chauffage sonde aliment (Seulement pour les modèles avec sonde chauffée)		LANGUE : pour configurer la langue de l'écran
	HACCP : pour visualiser le registre des cycles effectués		DÉGIVRAGE : pour lancer un cycle de dégivrage automatique
	ALARMES : pour visualiser la liste des alarmes		E/S : pour accéder à la liste des entrées/sorties et aux valeurs/statuts respectifs.
	INFO : pour visualiser les informations relatives à l'appareil		DATE ET HEURE : pour régler la date et de l'heure
	USB : pour télécharger les données HACCP, SETUP, enregistrer de nouveaux PARAMÈTRES et mettre à jour le firmware		MOT DE PASSE : pour enregistrer le mot de passe d'accès et de programmation des cycles
	AIDE : pour visualiser les vidéos d'assistance à l'utilisation de l'appareil		

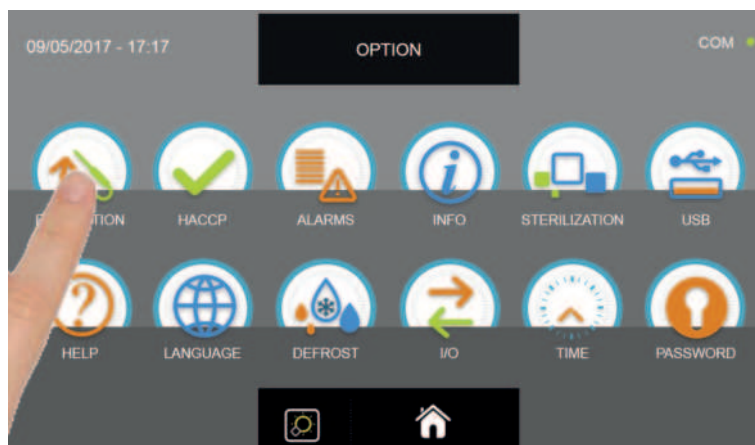
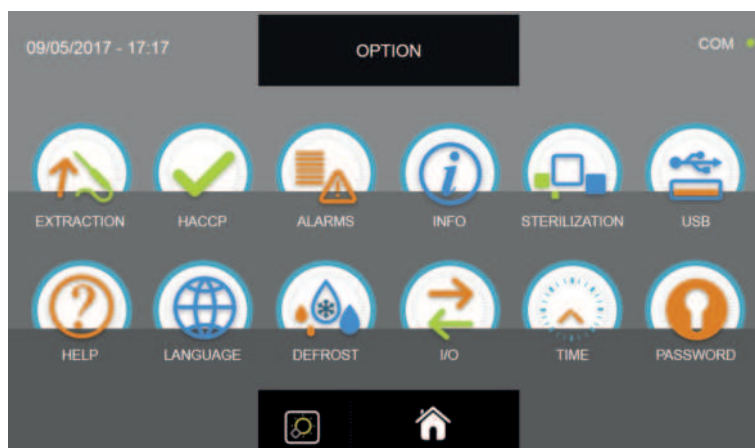
17.1 - EXTRACTION

Le menu permet de lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment. Cette fonction est en option et prévoit l'utilisation d'une sonde aliment à l'intérieur de laquelle se trouve une résistance pour chauffer le corps de la sonde et en faciliter l'extraction des aliments surgelés.

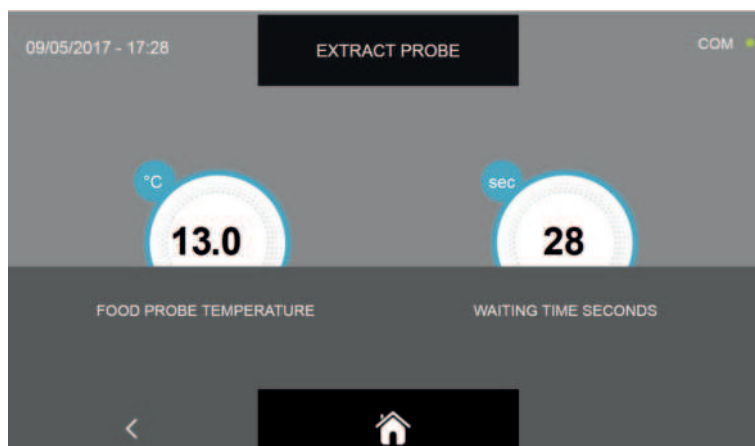
Si l'icône EXTRACTION apparaît en gris, la fonction n'est pas disponible, non encore installée ou désactivée.



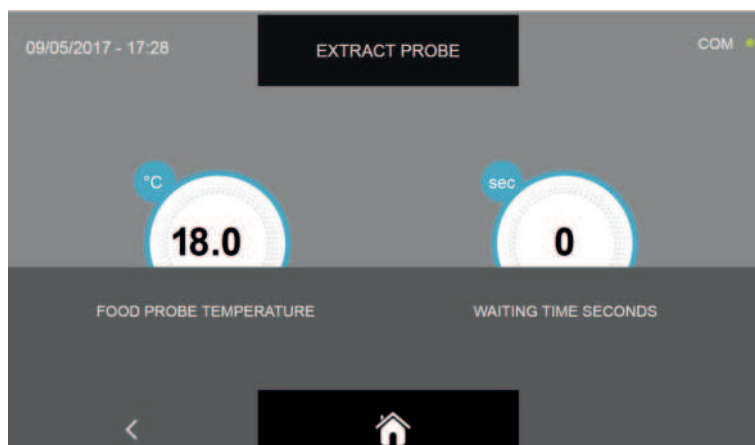
En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, presser l'icône EXTRACTION pour lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment



La fonction d'extraction a une durée prédéfinie de 30 secondes. Attendre la fin de la minuterie pour extraire la sonde.



Quand la fonction est terminée, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

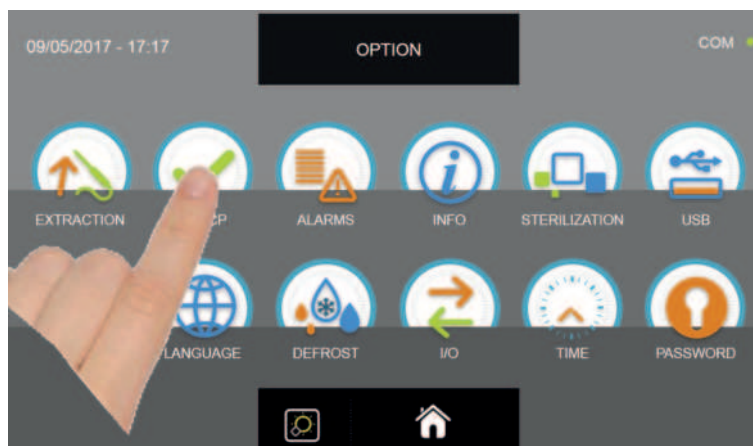
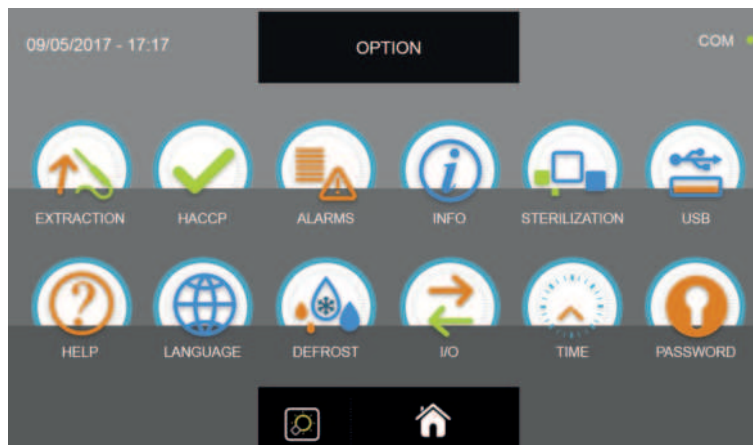
L'EXÉCUTION du chauffage de la sonde peut être interrompue en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

17.2 - HACCP

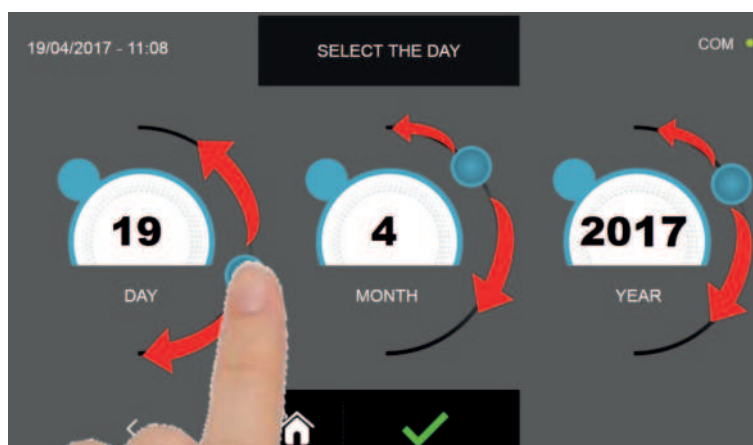
Le menu permet de visualiser les cycles effectués et de visualiser les graphiques d'évolution du cycle.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



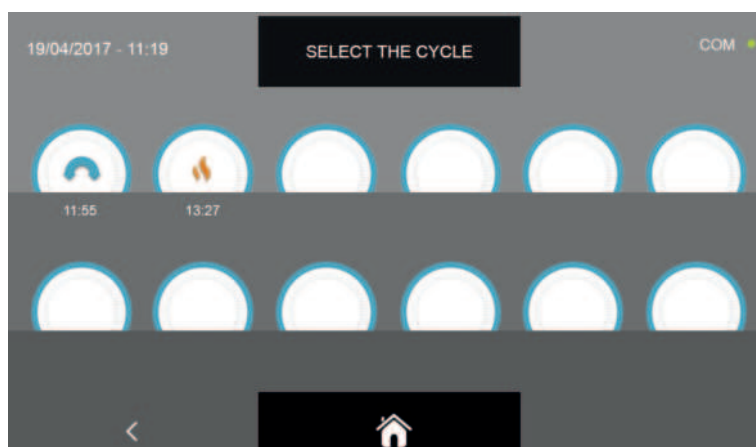
Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône HACCP pour accéder à la liste



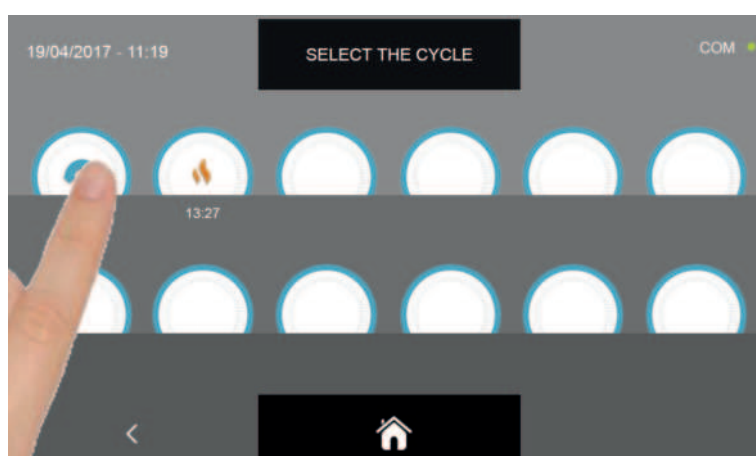
Positionner les curseurs comme indiqué en figure pour sélection la date de référence des cycles effectués.



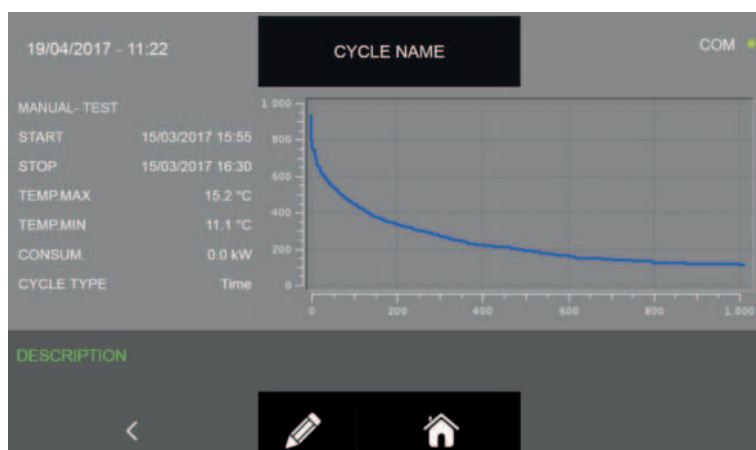
Presser l'icône pour confirmer la date programmée et visualiser la liste des cycles effectués.



La liste des cycles effectués s'affiche avec l'horaire de fin de chaque cycle.



Sélectionner l'icône du cycle dont on souhaite visualiser les données



La page du cycle effectué s'affiche et fournit les informations suivantes :

Type de cycle (Nom de la famille de produits ou Manuel) - Nom de l'aliment ou nom personnalisé
 (si le nom personnalisé est saisi, le nom saisi comme expliqué dans les sections 16.5 - 16.6 - 16.8 -16.9 - 16.11 - 16.12 - 16.13 - 16.14 - 16.16 - 16.17 ; s'il n'est pas saisi, seule la famille est affichée suivie de « --- » ; voir exemple page 112)

Date et heure de début du cycle

Date et heure de fin du cycle

Température maximale

Température minimale

Consommation d'énergie

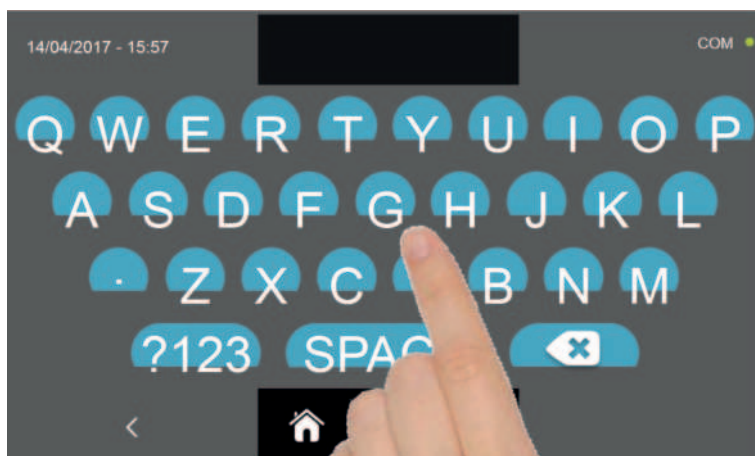
Type de cycle (temporisé ou température)

Graphique d'évolution de la température / durée du cycle

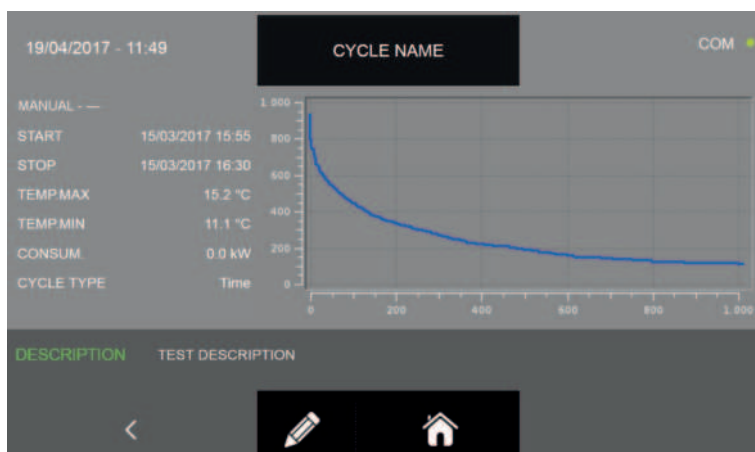
En plus du nom du cycle qui peut être saisi pendant la programmation du cycle, une chaîne de 20 caractères au maximum peut être saisie pour décrire le cycle effectué.



Presser l'icône pour insérer une description relative au cycle exécuté.



Saisir la description avec le clavier et confirmer avec l'icône



Presser l'icône pour revenir à la page précédente de sélection du cycle à visualiser ou presser l'icône



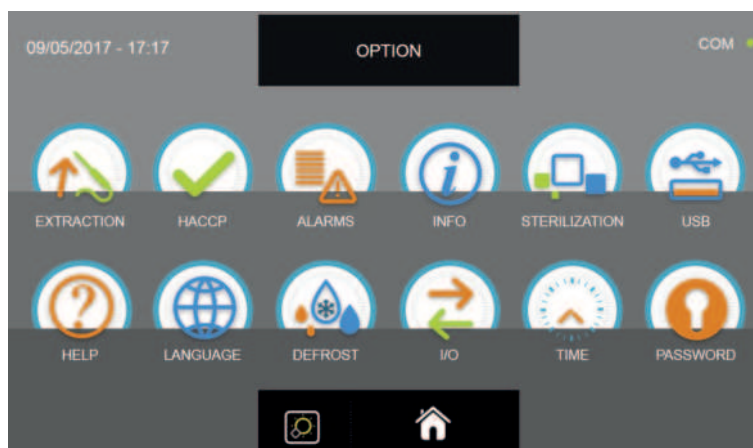
pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.3 - ALARMES

Le menu permet de visualiser la liste de toutes les alarmes enregistrées.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône ALARMES pour accéder à la liste

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

La liste contient les informations suivantes :

Description de l'alarme

Date et heure de déclenchement de l'alarme

Durée de l'alarme

Température maximale atteinte dans la chambre durant l'alarme

Pour la liste complète des alarmes avec les descriptions respectives, consulter le chapitre DÉPANNAGE.

19/04/2017 - 12:06

ALARM LIST

COM

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

<  ^

Presser les icônes  et/ou  pour passer d'une page à l'autre de la liste.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.4 - INFOS

Le menu permet de consulter les informations concernant la cellule de refroidissement rapide.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône INFO pour accéder à la liste



Les fonctions disponibles sont les suivantes :

ID PRODUIT	code d'affichage unique	ADRESSE IP	adresse IP de la machine
VERSION DU LOGICIEL	version logicielle de l'écran	SOUS-RÉSEAU	adresse de sous-réseau
VERSION DU FIRMWARE	version du firmware contrôleur	PASSERELLE	adresse de la passerelle
NUMÉRO DE SÉRIE	numéro de série de la machine	DNS	adresse DNS
ID SANS FIL	code de sonde sans fil possible	ADRESSE MAC	adresse d'affichage unique

Les boutons SET et DHCP, comme toutes les données de la colonne de droite, concernent la connexion EVOCLOUD, le cas échéant.



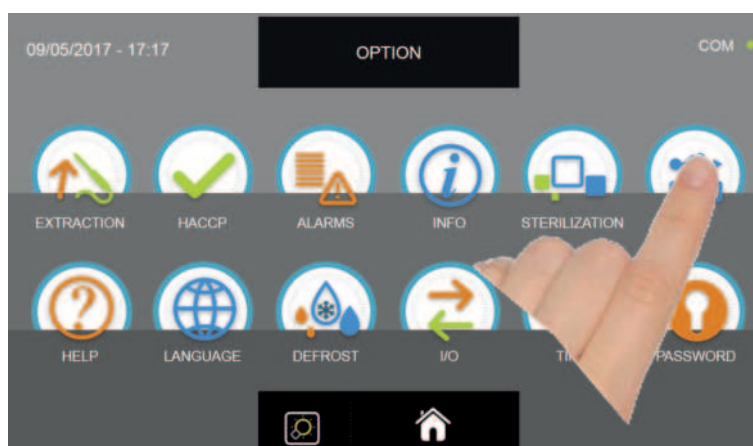
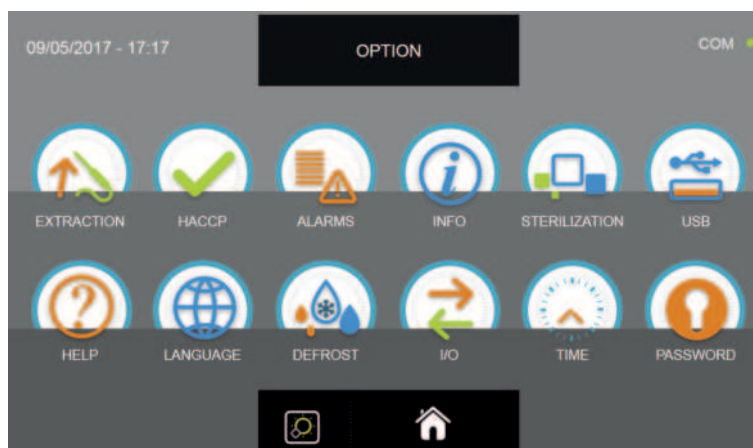
Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.5 - USB

Le menu permet d'exporter les données HACCP, d'exporter et importer les PARAMÈTRES des cycles et de mettre à jour le firmware de l'écran et de la carte de puissance.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône USB pour accéder aux fonctions



Les fonctions disponibles sont les suivantes :

EXPORTER HACCP
EXPORTER PARAMÈTRES
IMPORTER PARAMÈTRES
MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE
MISE À JOUR DU LOGICIEL

17.5.1 - EXPORTER HACCP

N.B. POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, VIDE, DONC SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDE



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône EXPORTER HACCP



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.



Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL et retirer seulement à cet instant la clé USB.

Le fichier sauvegardé est compressé et nommé HACCP.zip. Après avoir décompressé l'archive, il y aura une série de fichiers *.CSV, pages de calcul pouvant être visualisées en EXCEL. En alternative, il est possible, sans décompresser l'archive, de visualiser les graphiques des cycles effectués à l'aide du programme TRACER.

Les fichiers sont identifiés par la DATE (année, mois, jour), TEMPS (heures, minutes) et type de cycle, ex.:

1704190817P_4_ABB.csv:

Ex. :

année = 2017 **mois** = 04 **jour** = 19 **heures** = 08 **minutes** = 17

type de cycle = P (P= sonde / T=temps) _ 4 (numéro de séquence du cycle) _ ABB (ABB = refroidissement rapide, LIE=levage, CON=confection, SCO=dégel, SUR=congélation, COT=cuisson lente)

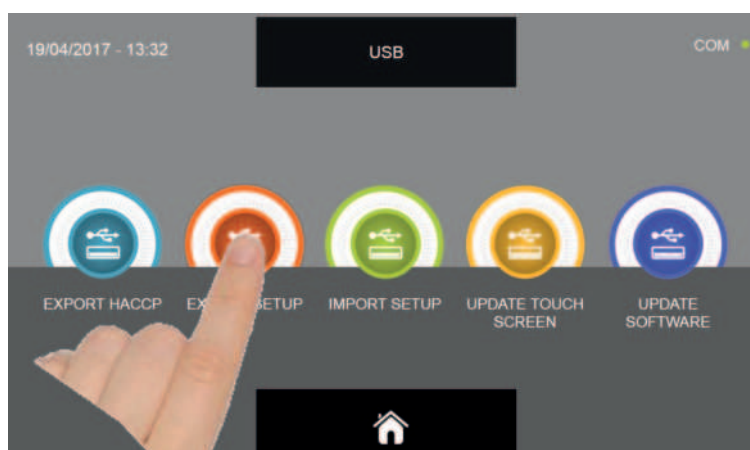
Les données du fichier sont partagées en colonnes et sont enregistrées toutes les 10 secondes :

Jour/mois/année/heure/ minutes/secondes	Sonde point 1	Sonde point 2	Sonde point 3	Sonde point 4	Sonde air	Présence alarme 1=OUI, 0=NON	Consomma- tion Watt	Punto Cuore nourriture
190417081820	26,5	27,7	28,5	27,6	21,2	1	1200	3
190417081830	26,1	27,0	27,8	27,4	21,1	1	0	3

En utilisant l'appareil 6 heures par jour, la mémoire sera saturée au bout d'environ un an après quoi les données les plus récentes écraseront les plus vieilles (méthode de transit FIFO) L'espace mémoire occupé dépend du nombre et de la durée des cycles effectués.

17.5.2 - EXPORTER PARAMÈTRES

N.B. POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, VIDE, DONC SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDE



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône EXPORTER PARAMÈTRES



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.

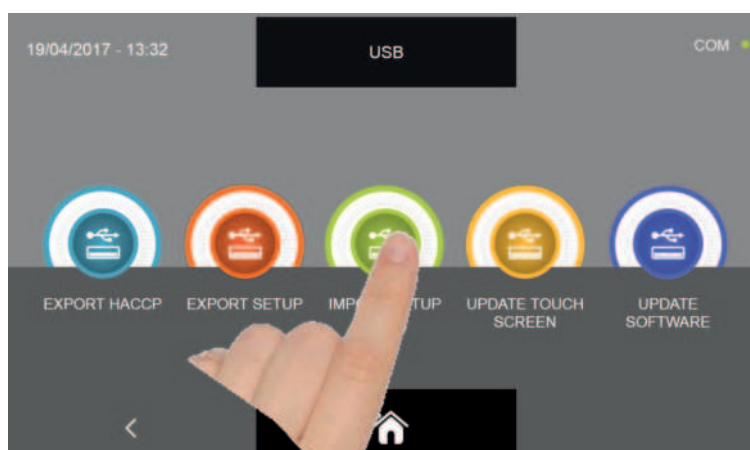


Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL et retirer seulement à cet instant la clé USB.

Le fichier sauvegardé est de type *.sqlite et peut être configuré seulement sur des cellules de refroidissement rapide multifonctions de la série EVOLUTION.

17.5.3 - IMPORTER PARAMÈTRES

N.B. POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT LES DONNÉES EXPORTÉES SEULEMENT DEPUIS UNE AUTRE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE.



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône IMPORTER PARAMÈTRES



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

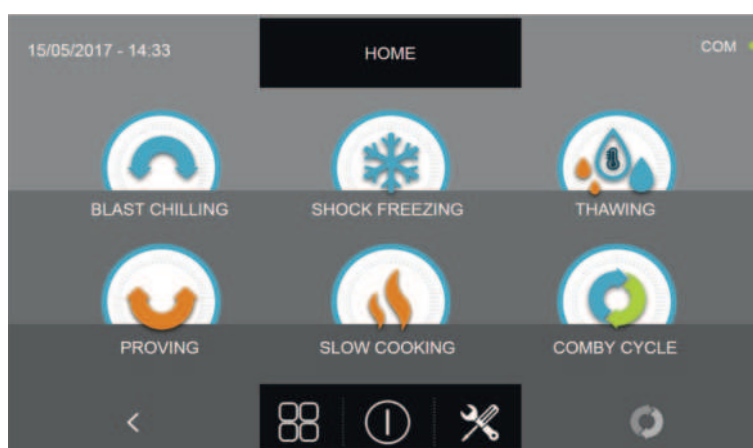
Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.



Pour pouvoir télécharger et enregistrer les programmes personnalisés sauvegardés sur un autre appareil, la cellule de refroidissement rapide multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à la page d'accueil. Ne retirez la clé USB du port USB que lorsque la procédure est complètement terminée.



17.5.4A - MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE

Toujours depuis le menu USB il est possible de mettre à jour les firmware (DE L'ÉCRAN) et de la carte de puissance (CONTROLLER) : Nous rappelons que la mise à jour du firmware doit être obligatoirement exécutée en séquence Écran - Controller afin d'éviter les erreurs de communication/fonctionnement de l'appareil.

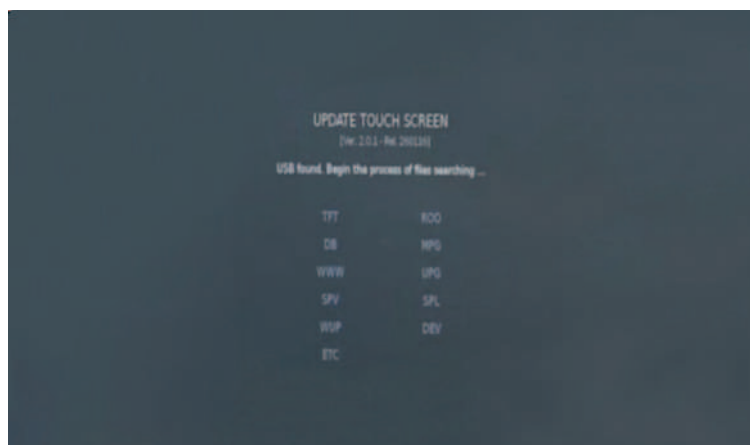


Depuis le sous-menu USB, presser l'icône MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.
Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé USB et insérer la clé usb contenant seulement le firmware pour la cellule de refroidissement.

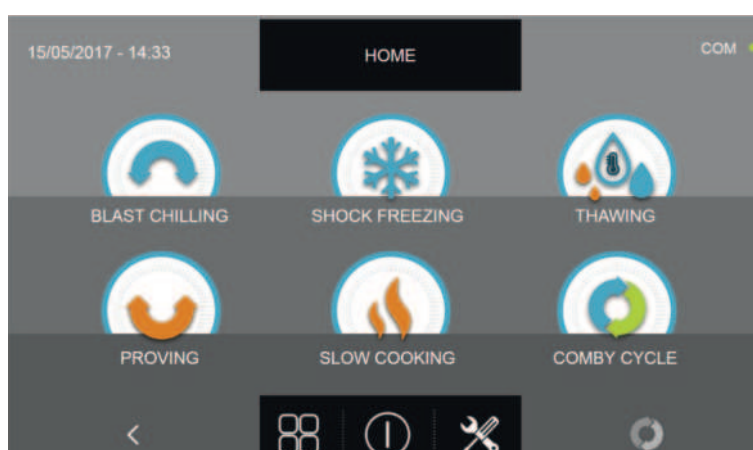




La procédure continue automatiquement et installe les fichiers requis.



La procédure termine automatiquement et souligne en vert les fichiers correctement installés. La cellule de refroidissement rapide multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à l'affichage de la page-écran d'accueil.



On peut désormais procéder avec la deuxième phase de mise à jour du firmware du controller.

N.B. POUR LA MISE À JOUR DU FIRMWARE IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT SEULEMENT LES FICHIERS DE MISE À JOUR DU FIRMWARE SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ

17.5.4B - MISE À JOUR DU LOGICIEL

Toujours depuis le menu USB il est possible de mettre à jour les firmware (DE L'ÉCRAN) et de la carte de puissance (CONTROLLER) :

Nous rappelons que la mise à jour du firmware doit être obligatoirement exécutée en séquence Écran - Contrôleur afin d'éviter les erreurs de communication/fonctionnement de l'appareil.



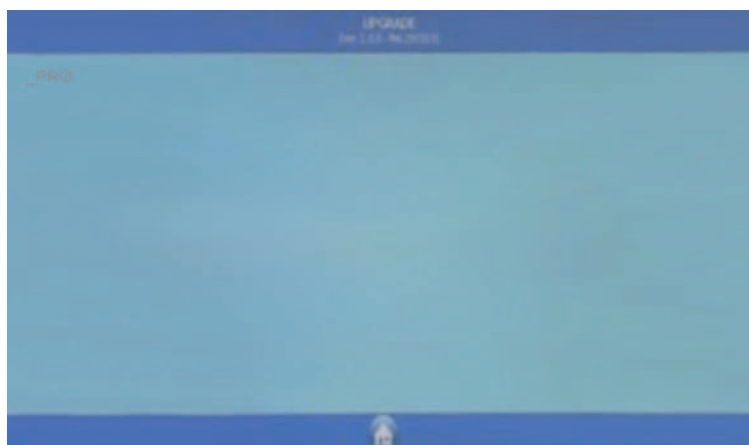
Depuis le sous-menu USB, presser l'icône MISE À JOUR DU LOGICIEL



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé USB et insérer la clé usb contenant seulement le firmware pour la cellule de refroidissement.





Il vous est demandé pour quelle machine initialiser le firmware, choisissez l'icône de votre machine



Lancer la procédure de mise à jour en appuyant sur l'icône START



La procédure, si elle est réussie, se termine automatiquement. Vous trouverez ci-dessous la légende des couleurs pour la progression des fichiers :

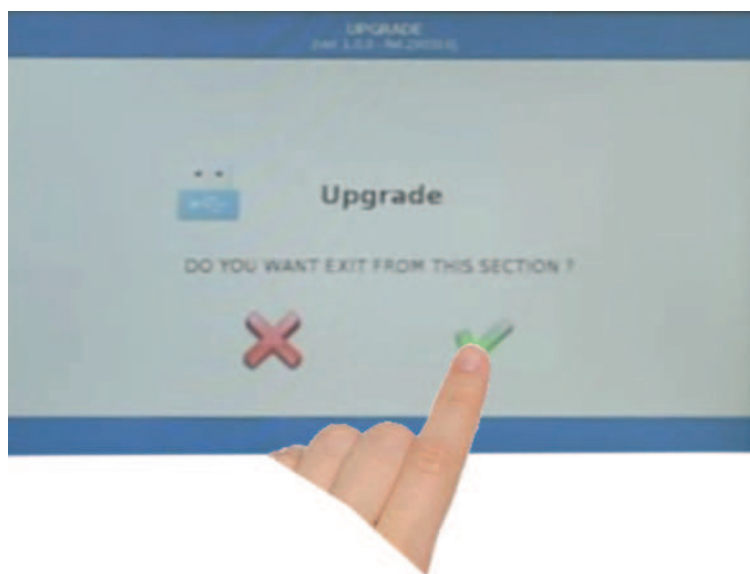
COULEUR	DESCRIPTION	ACTION REQUISE
	Composant firmware correctement installé	Aucune action demandée
	Composant firmware en phase d'installation	Patienter, aucune action requise pour l'instant
	Composant firmware mal installée	Répéter la procédure d'installation du firmware. Pour les fichiers multimédia MPG, aucune action n'est requise.



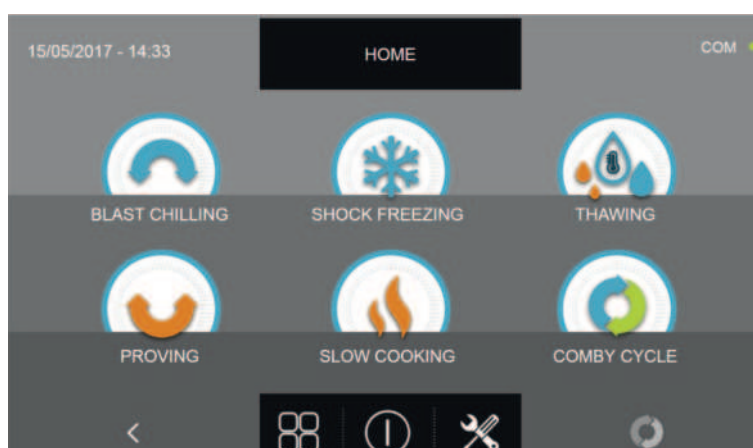
Presser l'icône pour revenir à la page précédente de programmation



Presser l'icône pour quitter la programmation



Confirmer la déconnexion en pressant l'icône comme indiquée en figure.



La cellule de refroidissement rapide multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à l'affichage de la page-écran d'accueil. La clé USB peut être retirée et la cellule de refroidissement rapide peut être à nouveau utilisée.

En présence d'accessoires installés (stérilisateur), les fonctions devront être activées. Voir procédure spécifique dans le chapitre Service.

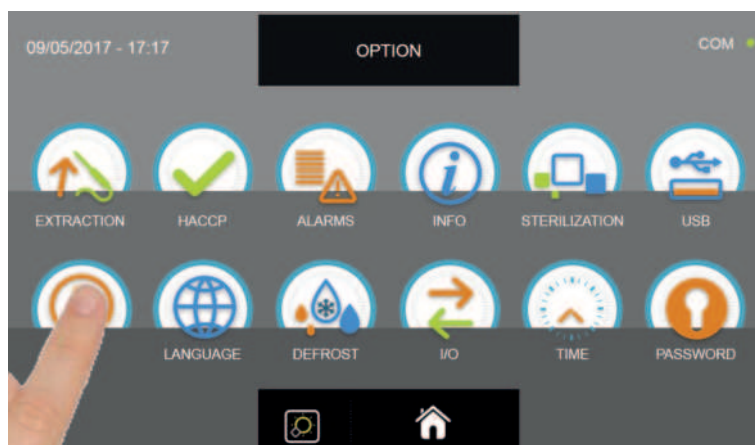
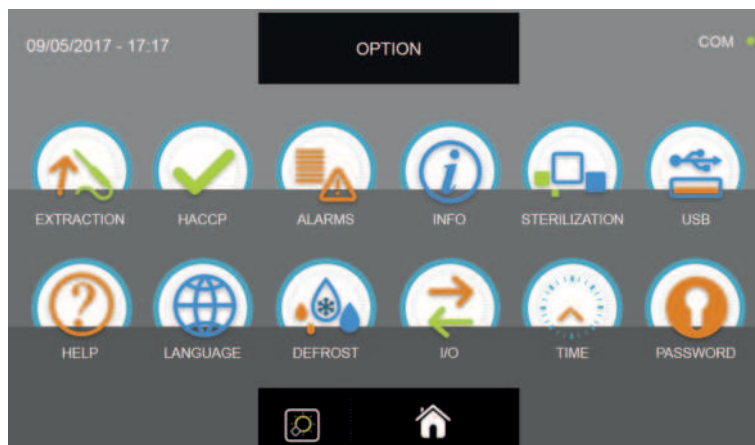
N.B. POUR LA MISE À JOUR DU FIRMWARE IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT SEULEMENT LES FICHIERS DE MISE À JOUR DU FIRMWARE SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ

17.6 - AIDE

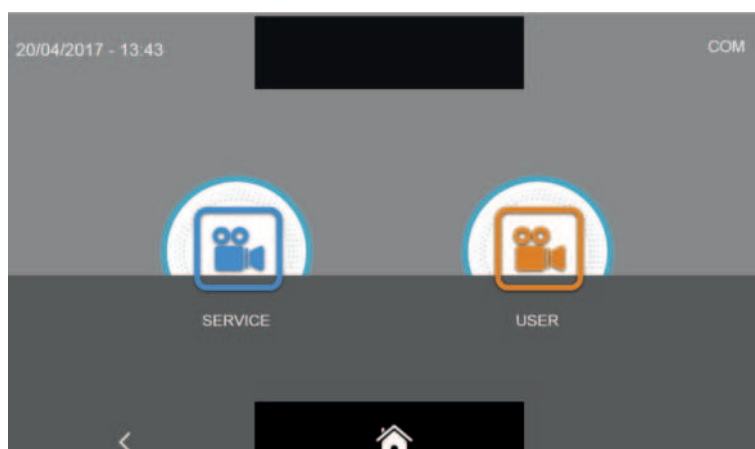
Le menu permet lire certaines vidéos d'assistance sur l'exécution des différents cycles de refroidissement rapide multi-fonctions.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône AIDE pour accéder aux vidéos.



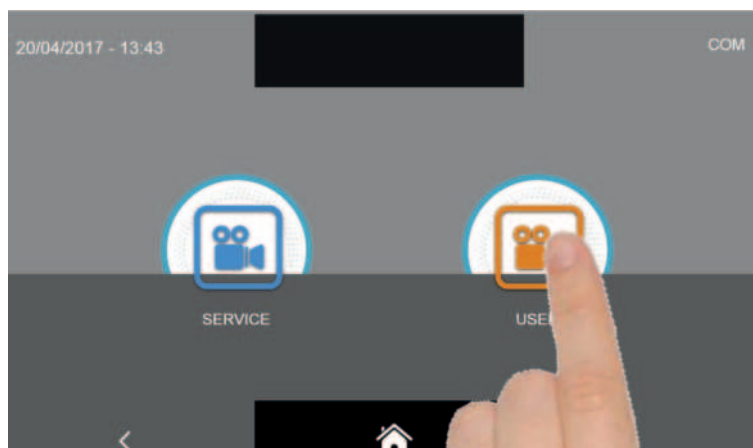
Il existe deux catégories de vidéos :

SERVICE = vidéo pour l'exécution des opérations d'assistance technique

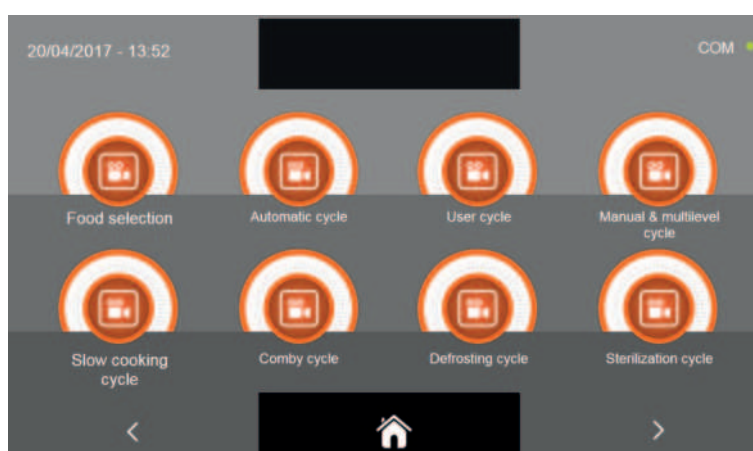
USER = vidéo pour l'exécution des cycles et des options

Nous rappelons que les vidéos SERVICE sont protégées par des mots de passe et sont accessibles par le personnel de l'assistance technique.

Les vidéos SERVICE seront décrites dans le chapitre SERVICE.



Sélectionner le type de vidéo souhaitée en pressant l'icône respective.



Sélectionner la vidéo souhaitée.

Presser l'icône  pour passer à la page successive des vidéos.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection de la catégorie des vidéos.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

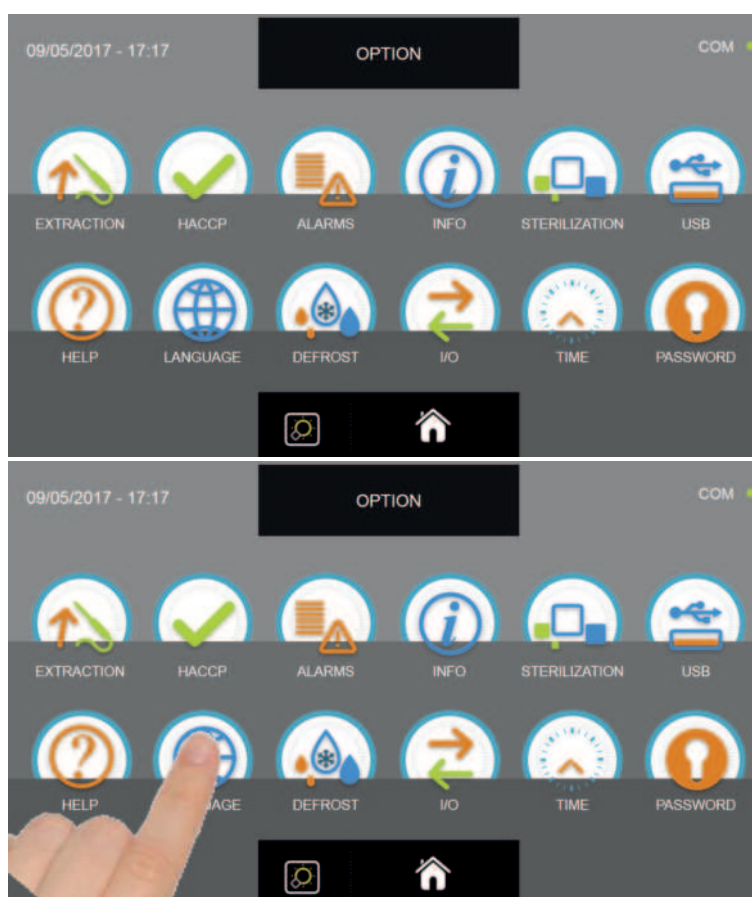
17.7 - LANGUE

Le menu permet de programmer la langue de l'écran. Les langues disponibles sont les suivantes :

ITALIEN	ANGLAIS	FRANÇAIS	ALLEMAND	ESPAGNOL	RUSSE	SLOVÉNIEN	TCHÈQUE	POLONAIS
---------	---------	----------	----------	----------	-------	-----------	---------	----------



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



À partir du menu OPTIONS, appuyez sur l'icône LANGUAGE pour accéder au menu de sélection de la langue



Sélectionnez la langue qui vous intéresse en cliquant sur le drapeau correspondant.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL. Presser l'icône  pour revenir à la page précédente.

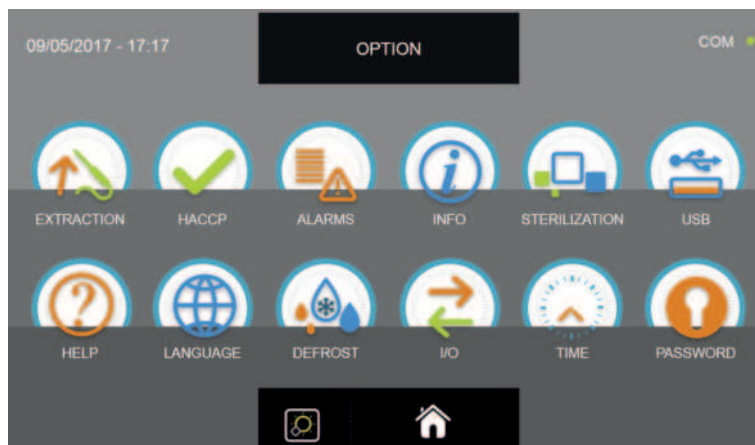
Presser l'icône  pour passer aux pages suivantes avec d'autres langues disponibles.

17.8 - DÉGIVRAGE

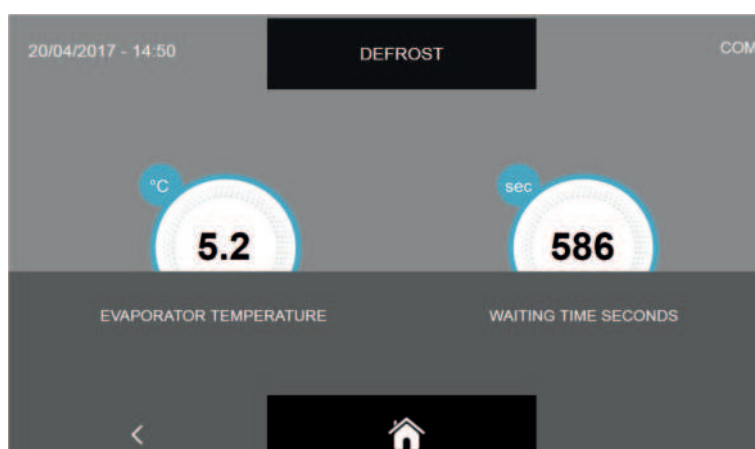
Le menu permet de lancer le cycle de dégivrage et sert à nettoyer l'évaporateur et est prévu uniquement pour la modalité à air forcé.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.

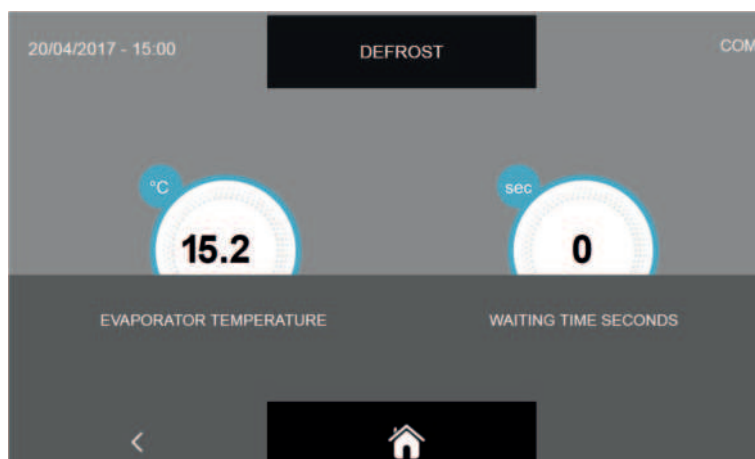


Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône DÉGIVRAGE pour lancer le cycle.



Le cycle de dégivrage est un cycle manuel d'une durée prédéfinie de 600 secondes.

Pour les cycles manuels de dégivrage, nous conseillons d'en effectuer au moins un après chaque cycle de refroidissement rapide.



Quand le cycle est terminé, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

LE cycle manuel de dégivrage peut être interrompu en pressant à n'importe quel moment les icônes  et  de la façon précédemment décrite.

17.9 - I/O

Le menu permet de visualiser les I/O, c'est-à-dire les entrées et les sorties branchées à la carte de puissance du tableau électrique.

Connaître les valeurs des sondes et l'état des différentes entrées de la carte électronique principale est très utile pour comprendre le fonctionnement de la cellule de refroidissement rapide multifonctions, avoir un tableau général sur l'état des différents installés (ex. : sondes de température) et pour fournir d'autres informations en cas de demande d'assistance technique.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône I/O pour accéder à la page des données.



Les valeurs et les données lisibles sur la page des I/O sont les suivantes :

NOM	DESCRIPTION	PLAGE
Sonde aliment 1	Température point 1	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 2	Température point 2	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 3	Température point 3	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 4	Température point 4	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde air	Température cellule	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde évaporateur	Température évaporateur	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde condensateur	Température condensateur	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde surchauffe	Température VTE (en option)	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde pression	Pression VTE (en option)	(0/5V = -1/4.2bar) résolution 1,2%
Surchauffe	Delta Temp VTE (en option)	+2°C ÷ +15°C
Capteur porte	État capteur ouvert/fermé	Ouvert/fermé
Contacteur magnétothermique	État interrupteur	OFF/ON
Pressostat haute pression	État pressostat	OFF/ON
Pressostat basse pression	État pressostat	OFF/ON
Statuts sorties	Statuts sorties	1=Activée 0=Désactivée
Kriwan	État de protection du compresseur	OFF/ON
Ventilation	Vitesse ventilateur évaporateur	1-10
Consommations	Puissance absorbée	0-10000 Watt
Sonde humidité	Valeur humidité en cellule	15-95% UHR

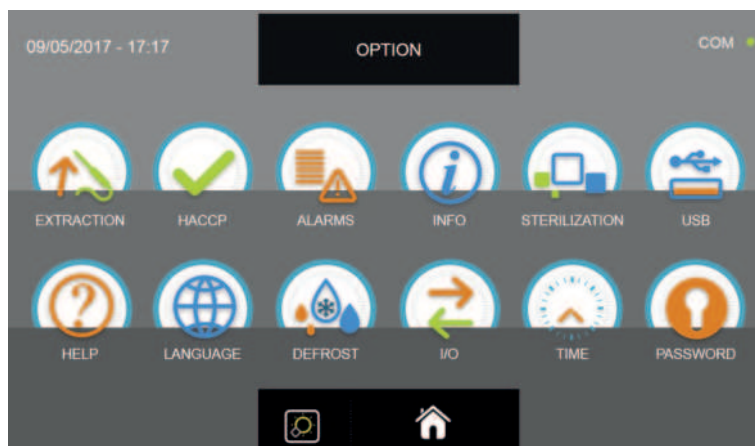
Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.10 - DATE ET HEURE

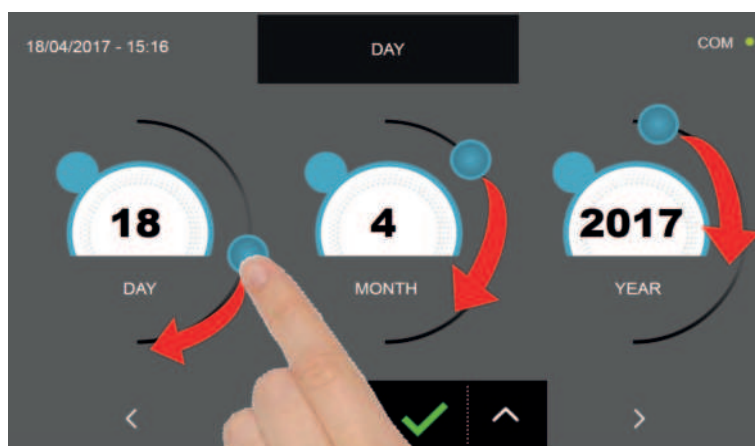
Le menu permet de programmer la date et l'heure affichée en haut à gauche de l'écran. Nous rappelons qu'il est important de régler correctement aussi bien la date que l'heure puisqu'elle est indiquée dans les données HACCP.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône DATE et HEURE pour accéder à la page de configuration.



Réglez la date à l'aide des curseurs comme indiqué sur la figure, ou sélectionnez le champ souhaité et définissez les va-

leurs à l'aide des icônes  et . Presser l'icône  pour passer à la page de programmation de l'heure.



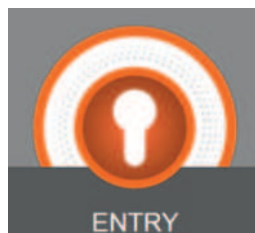
Réglez la date à l'aide des curseurs comme indiqué sur la figure, ou sélectionnez le champ souhaité et définissez les valeurs à l'aide des icônes  et .

Presser l'icône  pour sauvegarder et programmer la date et l'heure.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection de la date et, en appuyant de nouveau sur la page de sélection des options, les réglages effectués ne seront pas mémorisés.

17.11 - MOT DE PASSE

Le menu permet de configurer le mot de passe d'accès à l'appareil (la valeur 0000 indique que le mot de passe n'a pas été configuré) :



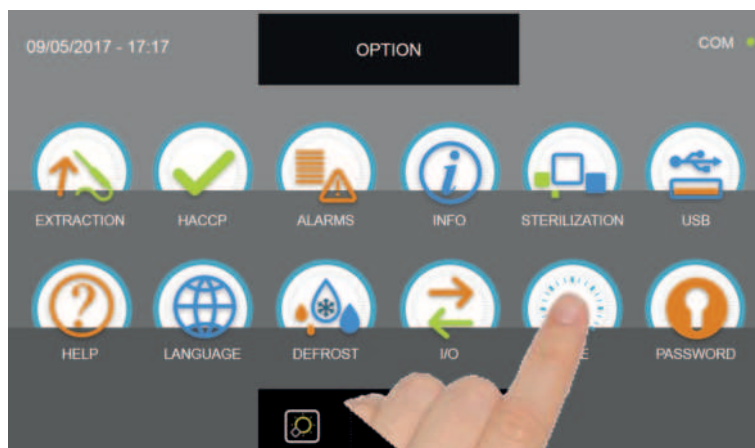
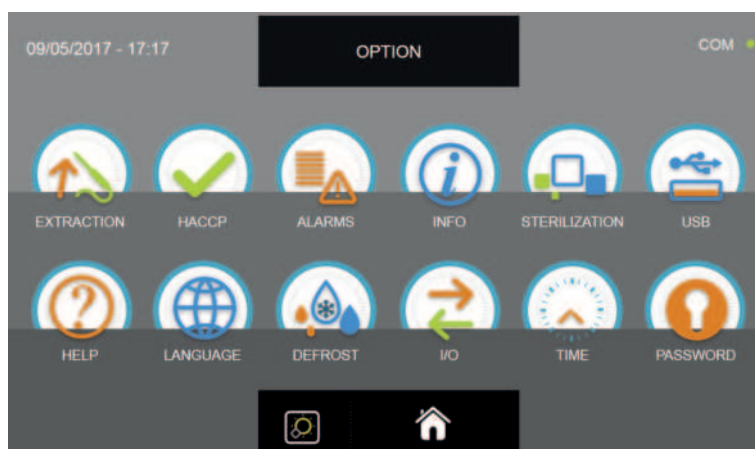
ENTRY : mot de passe de verrouillage de l'appareil pour éviter qu'un personnel non autorisé n'utilise la cellule de refroidissement rapide multifonctions; il protège exclusivement le masque "accueil" et est requis en mode Veille.



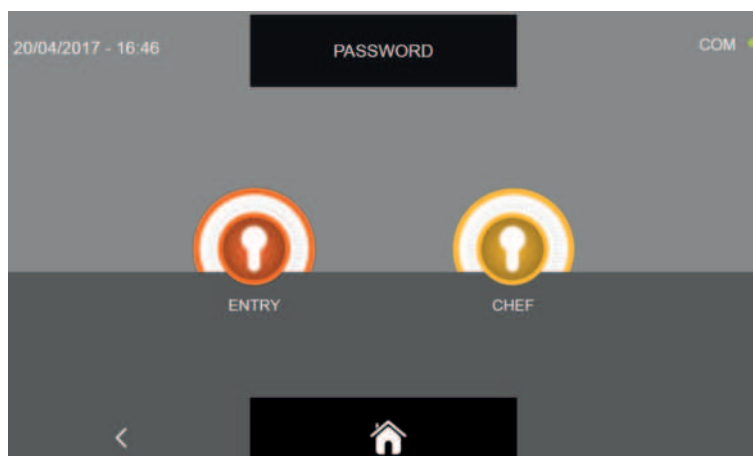
CHEF : mot de passe de niveau supérieur par rapport à l'option ENTRY, il permet d'accéder aux zones protégées par un code Entry et protège les paramètres des programmes personnalisés.



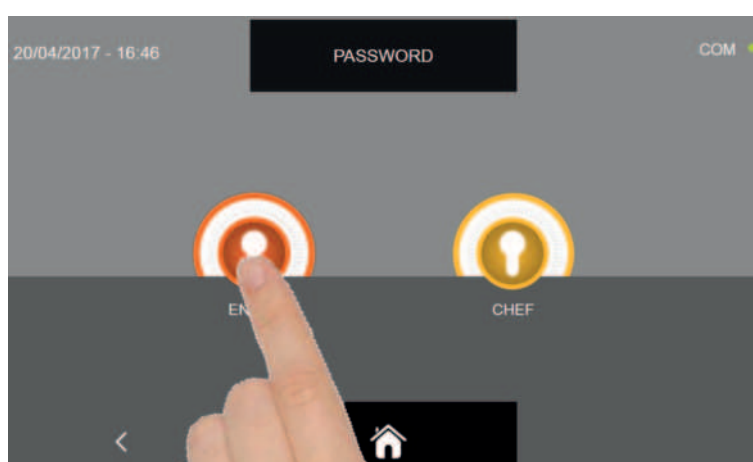
En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



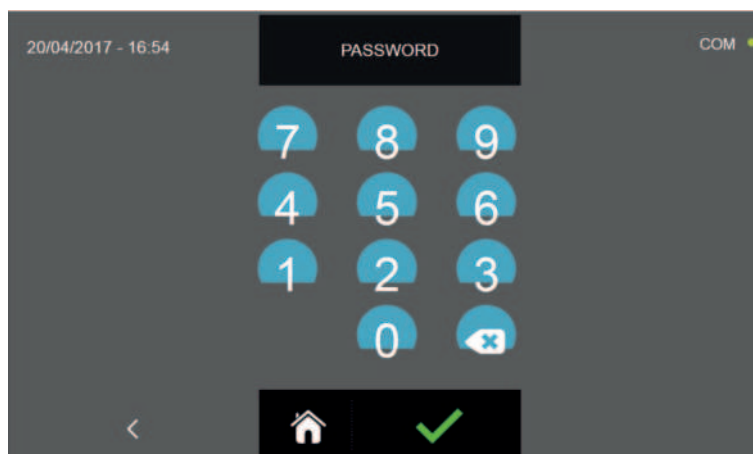
Depuis le menu OPTIONS, presser l'icône MOT DE PASSE pour accéder au menu de sélection du mot de passe



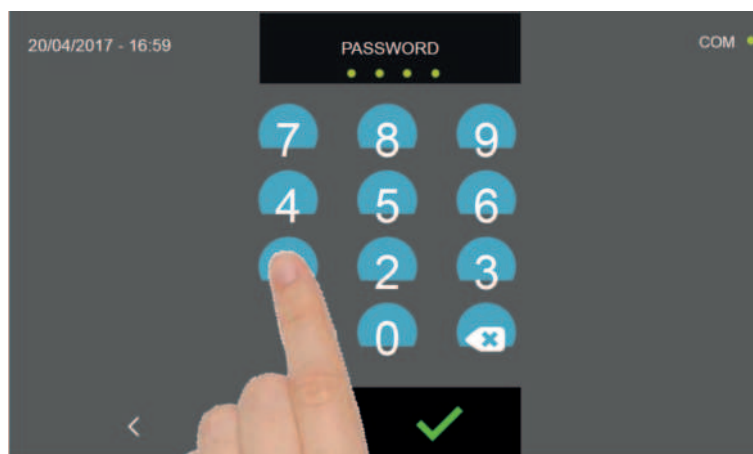
La procédure est la même pour les deux sélections, nous en illustrerons donc une seule.



Sélectionner le niveau



La page permet de saisir le mot de passe. Nous rappelons que le mot de passe peut être composé uniquement de 4 chiffres.



Saisir les chiffres en pressant les icônes respectives.

La saisie de chaque numéro est mise en évidence par l'icône  sous l'inscription MOT DE PASSE.

L'icône  indique que tous les numéros ont été saisis.

Presser l'icône  pour effacer les chiffres sélectionnés.

Presser l'icône  pour sauvegarder et programmer le mot de passe.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection du niveau et, en appuyant de nouveau sur la page de sélection des options, le mot de passe ne sera pas mémorisé.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL, le mot de passe ne sera pas mémorisé.

Troubleshooting

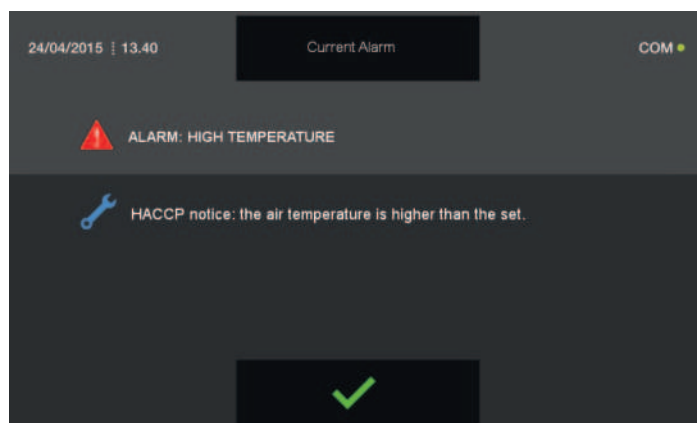
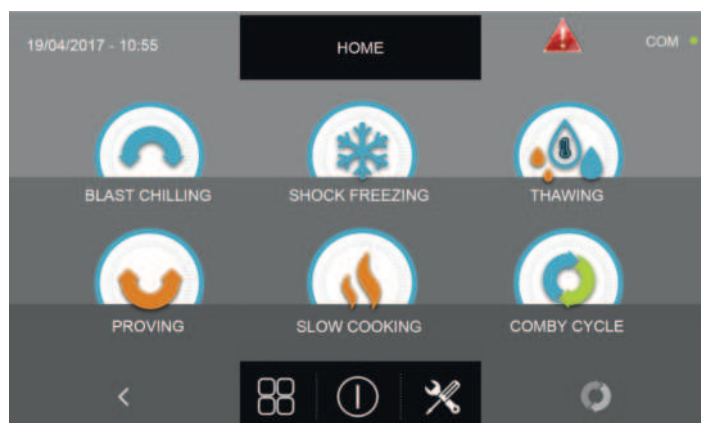
18 - TABLEAU DES ALARMES

En présence de dysfonctionnement, l'appareil avertit l'utilisateur par un signal sonore, cette sonnerie peut-être

arrêtée en appuyant sur la touche  située en haut à droite de l'écran et en accédant à la page-écran de l'alarme.

Pour effacer l'alarme il faut quitter les procédures en cours et mettre l'écran en mode VEILLE.

L'état d'alarme persiste jusqu'à l'élimination de la cause l'ayant déclenchée.



Ci-après, le tableau des alarmes prévues en cas de dysfonctionnement de l'appareil :

ANOMALIE DÉTECTÉE	ERREUR SIGNALÉE À L'ÉCRAN	CAUSE POSSIBLE	RÉSOLUTION UTILISATEUR
Triangle rouge	Alarme entretien	Après que le temps maximum se soit écoulé sans entretien / nettoyage	Nettoyer le condensateur Contacter un technicien qualifié pour faire contrôler l'état général de la machine
Triangle rouge et blocage machine	Alarme condensation élevée	Température ambiante élevée	Aérer la pièce, nettoyer le condensateur et ne pas obstruer les prises d'air. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
		Condensateur obstrué/sale	
Triangle rouge	Alarme évaporation basse	Glace sur l'évaporateur.	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire
Triangle rouge	Alarme temps dégivrage	L'évaporateur est couvert de glace, contrôler la ventilation de l'évaporateur.	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire ou laisser l'appareil en mode veille pendant 12 heures avec la porte ouverte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme porte ouverte 1	Temps maximal d'ouverture de la porte dépassé	Fermer la porte Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge et blocage machine	Alarme alimentation électrique	Contrôler la tension de l'alimentation électrique.	Contacter un technicien qualifié

ANOMALIE DÉTECTÉE	ERREUR SIGNALÉE À L'ÉCRAN	CAUSE POSSIBLE	RÉSOLUTION UTILISATEUR
Triangle rouge	Alarme sonde aliment non insérée !	Contrôle de la sonde à aiguille échoué	Piquer l'aliment avec la sonde. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme conservation	Le cycle de conservation temporaire se termine.	Enlever le produit de la cellule de refroidissement et arrêter le cycle.
	Alarme basse température	Signal HACCP la température de l'air est trop basse par rapport à celle programmée.	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil. Si le problème persiste, contacter un technicien spécialisé.
	Alarme haute température	Signal HACCP; la température de l'air est trop haute par rapport à celle configurée.	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil et lancer un cycle de dégivrage. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde air (S1)	Sonde cellule endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde évaporateur (S2)	Sonde évaporateur endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde condensateur (S3)	Sonde condensateur endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
Triangle rouge et blocage machine	Alarme sonde surchauffe (SAUX)	Sonde surchauffe endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme sonde aliment (PT1)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT2)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT3)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT4)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde pression (RH%)	Sonde pression endommagée ou cassée	Contacter un technicien qualifié
	Alarme black-out	Absence d'alimentation pendant le cycle	Rétablir l'alimentation de réseau à l'appareil.
	Alarme black out terminé	Signal d'avertissement d'une mauvaise alimentation pendant le cycle	---
	Alarme disjoncteur	---	Contacter un technicien qualifié
	Alarme Kriwan (pour 1Hundred indique l'alarme de la pompe de décharge d'eau)	---	Contacter un technicien qualifié
	Alarme haute pression	Température ambiante trop élevée !	Nettoyer le condensateur. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme basse pression	---	Contacter un technicien qualifié

Il est important de préciser au technicien spécialisé les informations suivantes :

Message d'erreur

Numéro de série de l'appareil



Liste des organismes de service:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl