

Cellules de refroidissement/de congélation

Crosswise




FR Mode d'emploi



595R727 00- 2024.03

Préambule

 Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Visiter notre site Web www.electroluxprofessional.com et ouvrir la section Support pour :

 Enregistrer le produit

 Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité l'appareil.

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de l'appareil et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de l'appareil consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de l'appareil. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.



IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
 - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
 - télécharger le dernier manuel actualisé sur le site Web www.electroluxprofessional.com ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
A.1	Informations générales	5
A.2	Équipements de protection individuelle	5
A.3	Sécurité générale	6
A.4	Protections installées sur l'appareil	7
A.5	Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité	7
A.6	Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible	7
A.7	Risques résiduels	7
A.8	Chargement et déchargement du produit	8
A.9	Charge maximale	8
A.10	Charge maximale par clayette	8
A.11	Entretien de l'appareil	8
A.12	Nettoyage du meuble et des accessoires	8
A.13	Entretien préventif	8
A.14	Pièces et accessoires	9
A.15	Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien	9
A.16	Entretien de l'appareil	9
A.17	Intervalles d'entretien	9
B	DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET DU FABRICANT	10
C	GARANTIE	10
C.1	Conditions de garantie et exclusions de la garantie	10
D	INFORMATIONS GÉNÉRALES	11
D.1	Introduction	11
D.2	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	11
D.3	Essai et inspection	11
D.4	Droits d'auteur	11
D.5	Conservation du Manuel	11
D.6	Destinataires du Manuel	11
D.7	Définitions	11
D.8	Responsabilités	11
E	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE	12
E.1	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil	12
E.2	Consignes d'utilisation de base de l'appareil	12
F	MISE EN SERVICE	12
F.1	TABLEAU DE COMMANDES	12
F.2	DESCRIPTION DES CYCLES	12
F.2.1	Cycle de refroidissement	12
F.2.2	Cycle de congélation	13
F.2.3	Maintien ou conservation	13
F.2.4	Cycle de refroidissement Turbo	13
F.2.5	Cycle de décongélation	13
F.3	DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE	13
F.3.1	Mise sous tension	13
F.3.2	Marche/Arrêt cycle	13
F.3.3	Sélection du cycle	13
F.3.4	Température	13
F.3.5	Heure	13
F.3.6	Touche UP/Dégivrage manuel	13
F.3.7	Bouton « Down/Set »	14
F.3.8	Signalisation d'alarme	14
F.3.9	Affichage de la température de la sonde	14
F.3.10	Food safe control (contrôle de la sécurité alimentaire)	14
F.3.11	Standard de référence	14
F.4	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	14
F.4.1	Mise sous tension	14
F.4.2	Sélection d'un cycle standard	15
F.4.3	Réglage du cycle	15
F.4.4	Affichage de la consigne de température et de l'heure de fin du cycle de refroidissement ou de congélation	15
F.4.5	Sélection d'un cycle de refroidissement turbo	15
F.4.6	Sélectionner le cycle de décongélation	15
F.4.7	Modification des paramètres UTILISATEUR	15
F.4.8	Dégivrage	15
F.4.9	Dégivrage manuel	16
F.4.10	Bon fonctionnement de l'appareil	16
F.5	ALARMES	16
F.5.1	Introduction	16
F.5.2	Alarmes HACCP	16
F.5.3	Alarmes de service	17
F.6	ACCESSOIRE DE CONNECTIVITÉ	17
F.7	Positionnement du plateau pour les plaques à pâtisserie	17

G	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL	18
G.1	Entretien courant	18
G.1.1	Informations concernant l'entretien	18
G.1.2	Introduction au nettoyage	18
G.1.3	Nettoyage de la sonde	18
G.1.4	Nettoyage de la structure du support de bacs (pour les modèles GN 1/1 15-25-40 kg)	18
G.1.5	Périodes d'inutilisation	19
H	DÉPANNAGE	19
H.1	Introduction	19
H.2	Recherche des pannes	19
I	LISTE DES PARAMÈTRES UTILISATEUR	23

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil








Détails et explications

- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par toute personne (enfants compris) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par toute personne n'ayant pas été formée à cet effet, à moins d'avoir reçu des instructions précises concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de sa sécurité.
- (POUR L'EUROPE UNIQUEMENT) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et aux compétences insuffisantes si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Veiller à surveiller les enfants et à leur interdire de jouer avec l'appareil.
- Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Par mesure de sécurité, ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres matériaux inflammables, liquides ou gazeux, à côté de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.
- Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le fabricant (par exemple, demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage devra être détruit.
- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de l'appareil.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Emploi courant	●	●	● ²	—	—

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
					
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	● ¹⁻³	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● ¹⁻³	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

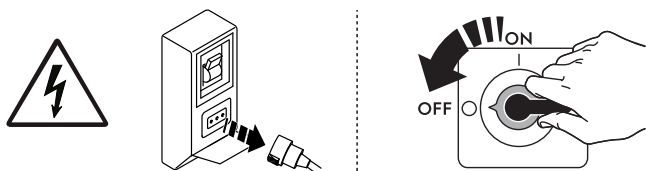
1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

2. Pendant ces opérations, porter des gants permettant de protéger les mains des plaques froides lorsqu'elles sont retirées de l'appareil. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent l'appareil ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.



Avant toute procédure d'installation, de montage, de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les marquages, les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).¹
- Éviter d'exposer l'équipement à l'ozone - ne pas utiliser des ozoniseurs dans les locaux dans lesquels l'équipement est installé.
- Les opérations suivantes doivent être confiées exclusivement au personnel spécialisé autorisé ou aux techniciens du SAV, munis de tous les équipements de protection individuelle (A.2 *Équipements de protection individuelle*), des outils, des matériels et des moyens auxiliaires appropriés et qui peuvent demander au fabricant un Manuel de service :
 - Installation et montage
 - Installation de l'unité de condensation du réfrigérant
 - Mise en place
 - Branchement électrique
 - Nettoyage, réparation et entretien exceptionnel de l'appareil
 - Élimination de l'appareil
 - Intervention sur les équipements électriques
 - Opérations de démontage des appareils qui utilisent du xxx ou du R-744 (avec un système de réfrigération sous haute pression)
 - Opérations de démontage des appareils utilisant des gaz isolants inflammables ;

1. Les valeurs d'émissions sonores sont conformes à la norme EN ISO 11204. La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.





A.4 Protections installées sur l'appareil

Protections

L'appareil est équipé :

- de protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à l'appareil et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'outils ; c'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
- des protections mobiles verrouillées (porte) pour accéder à l'intérieur de l'appareil ;
- des panneaux ou portes d'accès à l'équipement électrique de l'appareil, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, à ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir le panneau ou la porte lorsque l'appareil est branché sur secteur.

A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
Danger	Signification
	prudence, surface chaude
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de l'appareil ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- l'utilisation de l'appareil pour se hisser plus haut ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

A.7 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur l'appareil. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels présentés par l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau, de liquide ou de saleté sur le sol
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil sans se munir de gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Chute de l'opérateur	L'opérateur intervient sur l'appareil en utilisant des systèmes non adaptés pour accéder à la partie supérieure (par exemple, échelle, ou en montant directement sur l'appareil)
Écrasement ou lésion	Il se peut que le personnel spécialisé n'ait pas fixé correctement la console de commande permettant d'accéder au compartiment technique. Celui-ci risque alors de se refermer subitement.
Basculement des charges	En cas de manutention de l'appareil ou de retrait de son emballage à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique (gaz réfrigérant)	Inhalation de gaz réfrigérant. Toujours consulter les étiquettes présentes sur l'appareil

A.8 Chargement et déchargement du produit

- Couvrir ou envelopper les aliments avant de les introduire à l'intérieur du réfrigérateur et éviter d'introduire des aliments trop chauds ou liquides en cours d'évaporation.
- Dans les appareils à rampe, manipuler le chariot à plateaux avec la plus grande prudence, pour éviter de le renverser et de répandre des liquides.
- Se munir de gants de protection pour effectuer les opérations de chargement et de déchargement des aliments.

A.9 Charge maximale

CHARGE MAXIMALE PAR CLAYETTE	40 kg
------------------------------	-------

A.10 Charge maximale par clayette

(uniquement pour les modèles 15-25 kg)

Si l'appareil doit être utilisé comme plan de travail, il doit être équipé du kit de pieds H100.

En ce qui concerne la charge maximale admise sur le plan de travail, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

CHARGE MAXIMALE SUR LE PLAN DE TRAVAIL	120 kg
--	--------

A.11 Entretien de l'appareil

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Avant de procéder au nettoyage, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau, des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur.

A.12 Nettoyage du meuble et des accessoires

- Veiller à bien choisir et utiliser les produits de nettoyage pour conserver l'appareil en bon état de fonctionnement et de sécurité.
- Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement. Mettre les éléments dans un lave-vaisselle, le cas échéant.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs, de pailles de fer ou d'éponges susceptibles d'endommager les surfaces. Éviter d'utiliser des solvants organiques et des huiles essentielles. Ces substances pourraient endommager les éléments en matière synthétique de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Veiller à toujours manipuler la sonde avec prudence, car il s'agit d'un objet pointu. Faire par conséquent particulièrement attention pendant l'opération de nettoyage.

A.13 Entretien préventif

Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux Professional agréés de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien d'Electrolux Professional. Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV Electrolux Professional local.

A.14 Pièces et accessoires

Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que l'appareil risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.15 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
 - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
 - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement l'appareil.

A.16 Entretien de l'appareil

- Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de l'appareil pour minimiser toutes interruptions de service.
- Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes fournies dans le Manuel.

A.17 Intervalles d'entretien

Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire <ul style="list-style-type: none">• Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	<ul style="list-style-type: none">• Tous les jours	<ul style="list-style-type: none">• Opérateur
Protections mécaniques <ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	<ul style="list-style-type: none">• Tous les ans	<ul style="list-style-type: none">• SAV
Contrôle <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les pièces mécaniques ne présentent pas de fissures ou de déformations, serrage des vis : vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre en état le cas échéant	<ul style="list-style-type: none">• Tous les ans	<ul style="list-style-type: none">• SAV
Structure de l'appareil <ul style="list-style-type: none">• Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">• Tous les ans	<ul style="list-style-type: none">• SAV
Signalisation de sécurité <ul style="list-style-type: none">• Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité	<ul style="list-style-type: none">• Tous les ans	<ul style="list-style-type: none">• SAV
Armoire de commande électrique <ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">• Tous les ans	<ul style="list-style-type: none">• SAV

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Câble de connexion électrique <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin) 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les ans 	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Révision générale de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc. 	Tous les 10 ans ¹	<ul style="list-style-type: none"> SAV

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale.

B DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET DU FABRICANT


La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil.

Ci-dessous, exemple de marquage ou de plaque signalétique présents sur l'appareil :

F.Mod. XXXXXXXXX PNC 9VTXXXXXXX W Tot. XXX kW	Comm. Model XXXXXXXXX Ser. Nr. XXXXXXXX Volt XXX XX Hz	Type ref. XXXXXX Cyclopentane	2019
Potenza Sbrinatorio / Defrost Power Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El. Illuminazione / Lighting	XXX kW X kW X W	Classe / Class X Refrigerante / Refrigerant XXXXX Cap. X	Total Current XX A GWP XXXX CO2-eq XXX t XX Kg
IPxx	CE		
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	description de fabrication du produit
Comm.Mod.	description commerciale
PNC	code de production
Ser.No.	numéro de série
Type ref.	Groupe de certification de l'appareil
Cyclopentane	gaz d'expansion utilisé en isolation

V	Tension d'alimentation
Hz	Fréquence d'alimentation
kW	Puissance absorbée
A	courant absorbé
Evaporation heater El.	Puissance de la résistance d'évaporation
Class	Classe climatique
GWP	Potentiel de réchauffement global
CO2 eq	quantité de gaz à effet de serre
Lighting	lumière intérieure
Cap.	capacité nominale
Refrigerant	type de gaz réfrigérant
Defrost power	courant absorbé
CE	Marque CE
	Symbole WEEE
IP23	Degré de protection à la poussière et à l'eau

C GARANTIE

C.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;

- capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
- inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;
- pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
- négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
- procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
- Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
- conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
- insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
- accidents ou force majeure ;
- transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;

- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

Toute modification du produit ou de son matériel/son logiciel/sa programmation entraînerait l'annulation de la garantie Electrolux Professional et le fabricant déclinerait toute responsabilité pour les dommages en résultant.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

D INFORMATIONS GÉNÉRALES

D.1 Introduction

Ce Manuel fournit des informations concernant plusieurs appareils. Les images du produit ne sont fournies qu'à titre d'exemple.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

D.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour le refroidissement et/ou la congélation à air pulsé et la conservation des aliments (il abaisse rapidement la température des aliments cuits pour préserver leurs qualités initiales pendant un certain temps et garantit leur durabilité pendant plusieurs jours), ainsi que pour le réchauffement des aliments.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



NOTE!

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

D.3 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

D.4 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation de la société Electrolux Professional SPA.

D.5 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner l'appareil.

D.6 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- à l'employeur des utilisateurs de l'appareil et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

D.7 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout autre centre de service agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

D.8 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent

nuire au fonctionnement de l'appareil et faire échoir la garantie originale du fabricant).

- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de l'appareil ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

E UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

E.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de l'appareil a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises.

L'opérateur doit :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.



IMPORTANT

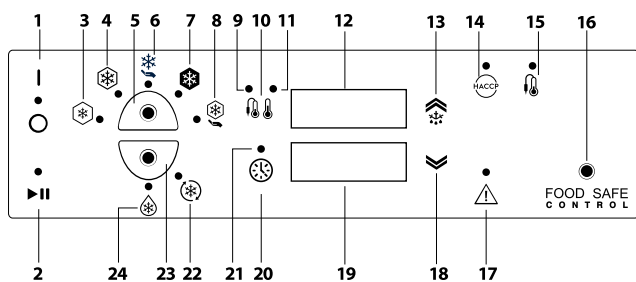
Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de l'appareil.

E.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil

- Connaissance suffisante de la technologie et expérience spécifique dans l'utilisation de l'appareil.
- Culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris capacité à interpréter correctement les schémas, la signalisation et les pictogrammes.
- Connaissances techniques suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

F MISE EN SERVICE

F.1 TABLEAU DE COMMANDES



1	Interrupteur ON/OFF
2	Touche marche/arrêt cycle
3	LED cycle de refroidissement DOUX
4	LED cycle de refroidissement FORT
5	Touche de sélection du cycle
6	LED cycle de maintien POSITIF
7	LED cycle de CONGÉLATION
8	LED cycle de maintien NÉGATIF
9	LED température sonde à piquer (si présente)
10	Touche température
11	LED température sonde compartiment

12	Afficheur de température
13	Touche double fonction : Flèche vers le haut - Dégivrage manuel
14	Touche HACCP/HISTORIQUE
15	Touche de sonde à piquer
16	LED Food Save control (statut HACCP de l'appareil)
17	Touche d'alarme de service
18	Flèche vers le bas
19	Afficheur de durée
20	Touche de durée
21	LED cycle temporisé
22	LED refroidissement Turbo
23	Touche de sélection : Cycle de refroidissement turbo, Cycle de décongélation
24	LED cycle de décongélation

F.2 DESCRIPTION DES CYCLES

F.2.1 Cycle de refroidissement

Le refroidissement porte rapidement les aliments à une température à cœur de 3°C. Ce cycle est prévu pour les aliments destinés à être consommés dans les jours qui suivent. Il existe deux types de refroidissement :

- **REFROIDISSEMENT 'SOFT' :**
recommandé pour les aliments comme les légumes ou les aliments peu épais.
- **REFROIDISSEMENT 'HARD' :**

recommandé pour les aliments plus gros.

F.2.2 Cycle de congélation

La congélation permet de conserver les aliments pendant des périodes plus longues (semaines ou mois).

La congélation rapide consiste à atteindre une température négative (-18°C) au cœur du produit en un laps de temps le plus court possible.

Ce procédé permet de ne pas abîmer les tissus du produit au moment de la décongélation, et de conserver intacts son aspect et ses principes nutritifs. Dans ce cycle, la température des aliments oscille entre -20°C et -18°C après congélation.

F.2.3 Maintien ou conservation

Le cycle de conservation, par exemple le maintien du produit à la température décidée afin qu'il ne s'altère pas avec le temps, s'active automatiquement à la fin du cycle de refroidissement ou de congélation.

Il est important de conserver les aliments refroidis de manière appropriée, en maintenant une température de conservation adaptée au type d'aliments refroidis.

La conservation étant un cycle continu, il est nécessaire d'agir sur le programme pour l'interrompre.

F.2.4 Cycle de refroidissement Turbo

Le cycle de refroidissement Turbo permet à l'utilisateur de faire marcher l'appareil en permanence à une température de compartiment allant du point de consigne minimum à +3°C. L'appareil fonctionne en cycle continu et le dégivrage est géré automatiquement.

F.2.5 Cycle de décongélation

Le cycle de décongélation permet d'amener des aliments congelés à la température idéale pour les servir ou les cuisiner avec le système de gestion automatique de la température et le système de circulation d'air.

La température et la durée du cycle peuvent varier en fonction de la qualité et du type d'aliments chargés dans l'appareil.

F.3 DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

F.3.1 Mise sous tension



Ce bouton indique si l'appareil est allumé ou éteint. Pour l'allumer, appuyer sur le bouton I ; la LED O•I et toute l'interface s'allument.

F.3.2 Marche/Arrêt cycle



Ce bouton permet de démarrer ou d'arrêter le cycle sélectionné. Le cycle sélectionné démarre immédiatement. Pour arrêter le cycle, maintenir le bouton enfoncé pendant au moins 3 secondes. Si la porte est fermée au démarrage du cycle, le bouton s'allume ; il clignote si la porte est ouverte au cours d'un cycle.

Afin d'optimiser les performances de la machine et uniquement en cas de nécessité, un cycle de préparation, signalé sur l'affichage de la température par le message "PREP", peut démarrer au début d'un cycle de refroidissement.





En outre, si la cellule de refroidissement est restée inactive pendant une longue période, le compresseur démarrera par impulsions pour garantir une efficacité maximale.

F.3.3 Sélection du cycle



Le réglage par défaut de l'appareil est le cycle de refroidissement 'SOFT'.

Utiliser la touche  pour sélectionner :

- Refroidissement 'SOFT'  ;

- Refroidissement 'HARD'  ;
- Maintien (ou conservation) positif  ;
- Congélation  ;
- Maintien (ou conservation) négatif  ;


Utiliser la touche  pour sélectionner :

- Cycle de refroidissement Turbo  ;
- Cycle de décongélation  ;

F.3.4 Température



L'affichage de température permet de visualiser la température de la cellule et celle de la sonde (si présente). Si un **cycle est actif** (maintien positif ou négatif, refroidissement temporisé ou congélation temporisée), la température affichée est celle du compartiment. Si un **cycle avec sonde est actif**, la température de la sonde s'affiche par défaut.

Dans les cycles de refroidissement ou de congélation, appuyer sur la touche  pour passer de la température du compartiment à la température de la sonde (si présente) et vice versa. La LED indique laquelle des deux températures s'affiche à un moment donné :

- si la température de la sonde est affichée, la LED de température de la sonde s'allume



- s'il s'agit de la température de la cellule, le voyant de la température de la cellule s'allume.




Seul 1 sur 2 est actif.

F.3.5 Heure



- Pendant un cycle de refroidissement, de congélation ou de décongélation : l'afficheur de temps indique le temps total ou résiduel du cycle
- Pendant un cycle de maintien : l'afficheur indique l'heure
- Pendant un cycle de refroidissement turbo, l'afficheur indique :
 - "° ° ° °" = environ 2 heures avant le démarrage du dégivrage
 - "° ° °" = environ 1 ½ heure avant le démarrage du dégivrage
 - "° ° °" = environ 1 heure avant le démarrage du dégivrage
 - "° °" = environ ½ heure avant le démarrage du dégivrage

La LED de cycle temporisé  s'allume uniquement si un cycle temporisé est en cours. En phase de sélection du cycle, le temps s'affiche.

F.3.6 Touche UP/Dégivrage manuel




Il s'agit d'un bouton à double fonction :

1. AUGMENTATION DE VALEUR : en mode modification, ce bouton permet d'augmenter les valeurs des paramètres et

des points de consigne ou de passer au paramètre suivant ;

2. **DÉGIVRAGE MANUEL** : si les conditions de l'installation le permettent (température d'évaporateur), le dégivrage manuel s'active en appuyant sur la touche pendant 4 secondes au moins. Le message "dEfr" reste affiché tout au long du cycle. La sélection est valable seulement en mode de conservation/maintien et de sélection du cycle de fonctionnement. Une fois le dégivrage terminé, la carte retourne à la configuration principale. Pour désactiver le

cycle, appuyer sur la touche ON/OFF 

F.3.7 Bouton « Down/Set »



En mode de modification, ce bouton permet de diminuer la valeur des paramètres et des points de consigne ou de revenir au paramètre précédent.

F.3.8 Signalisation d'alarme

1. HACCP/Historique



Pour l'affichage des alarmes de haute température du compartiment et d'erreur de fin de cycle.

Lorsqu'une alarme HACCP se déclenche, la LED :

- clignote si l'alarme est en cours.
- reste fixe si l'alarme est terminée mais doit encore être visualisée par l'utilisateur.

2. Alarmes de service



Exception faite des alarmes de haute température du compartiment et d'erreur de fin de cycle, toutes les alarmes sont mémorisées dans la fonction ALARMES DE SERVICE et peuvent être affichées.

- clignote si l'alarme est en cours.
- reste fixe si l'alarme est terminée mais doit encore être visualisée par l'utilisateur.




(voir le chapitre F.5 ALARMES pour toutes les informations sur les alarmes)

F.3.9 Affichage de la température de la sonde

(si la sonde à cœur est présente)

L'appareil peut fonctionner en mode multisonde (jusqu'à trois sondes indépendantes).

Si plusieurs sondes sont insérées, procéder de la manière suivante pour afficher la température de toutes les sondes :

- appuyer sur la touche  .
La température de la première sonde (FP1) s'affiche.
- Appuyer sur les flèches   pour faire défiler vers l'avant ou vers l'arrière.
La température des autres sondes (FP2 - FP3) s'affiche.

F.3.10 Food safe control (contrôle de la sécurité alimentaire)



**FOOD SAFE
CONTROL**



NOTE!

Disponible uniquement si le paramètre est activé

Signale l'état HACCP de l'appareil.

La LED FOOD SAFE CONTROL s'allume et devient :

ORANGE

- durant un cycle (temporisé ou avec sonde) ;

- à la fin d'un cycle avec sonde, si le cycle ne se termine pas correctement ;
- systématiquement à la fin d'un cycle temporisé (le contrôle de sécurité alimentaire fonctionne uniquement avec un cycle avec sonde) ;
- pendant la conservation/le maintien en présence d'une alarme de haute température du compartiment ;
- pendant la conservation après des cycles de refroidissement ou de congélation, si le processus ne se termine pas correctement ;

VERTE

- à la fin d'un cycle avec sonde, si le cycle se termine correctement ;
- Pendant la conservation/maintien, en l'absence d'alarme HACCP ;

ARRÊT

- appareil en veille ;

F.3.11 Standard de référence

La machine peut être programmée selon 3 catégories de normes

1. NF (français)
2. UK (anglais)
3. CUSTOM (défini par l'utilisateur)



IMPORTANT

La sélection d'un standard de référence ne peut être modifiée que si aucun cycle de refroidissement n'est en cours, en réglant le paramètre "nOr". (voir le paragraphe F.4.7 *Modification des paramètres UTILISATEUR* pour activer le paramètre)



IMPORTANT

Les limites de temps et de température de fin de cycle correctes imposées par les standards NF et UK sont fixes et non imposées par l'utilisateur, tandis que le standard CUSTOM est configurable.

Par exemple, en mode NF, un cycle de refroidissement avec sonde se termine correctement si une température de 10°C (50°F) est atteinte dans les 110 minutes.

Le cycle se poursuit pour atteindre la température de maintien réglée en usine ou jusqu'à ce que l'opérateur appuie sur STOP.

REFROIDISSEMENT 'SOFT' / 'HARD'			
Standard	Température de début de refroidissement	Température de fin de refroidissement	Temps de refroidissement
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minutes
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCTl minutes

CONGÉLATION			
Standard	Température de début de congélation	Température de fin de congélation	Durée de congélation
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minutes
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minutes

F.4 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

F.4.1 Mise sous tension




Enclencher l'interrupteur de protection installé en amont de l'appareil et appuyer sur la touche ON (marche) pour l'activer.

La LED ON (marche) s'allume pour signaler la mise sous tension de l'appareil.

F.4.2 Sélection d'un cycle standard

Par défaut, l'appareil se configure sur le cycle de refroidissement DOUX.

Pour choisir un cycle, suivre les instructions suivantes :

- Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que la LED du cycle souhaité s'allume (par exemple, cycle de refroidissement fort ) ; le mouvement est circulaire, il est possible d'avancer ou de revenir en arrière.
- Appuyer sur le bouton "marche/arrêt du cycle" .



IMPORTANT

L'appareil reconnaît automatiquement si la sonde est introduite dans le produit. Si la sonde à piquer n'est pas introduite, un cycle temporisé démarre automatiquement. Pour la reconnaissance automatique, il faut attendre 2 minutes à compter du début du cycle.

Par conséquent, si le cycle temporisé démarre, la "LED Durée" s'allume après 2 minutes et la "température du compartiment" s'affiche par défaut.

- La phase de conservation démarre automatiquement à la fin d'un cycle de refroidissement ou de congélation. La conservation étant un cycle continu, il est nécessaire d'agir sur le programme pour l'interrompre.




F.4.3 Réglage du cycle

Pour remplacer des réglages de cycle par défaut, procéder de la manière suivante :

Modifier la DURÉE





La durée du cycle peut être modifiée en sélectionnant un cycle :

Pour le modifier, procéder comme suit :

- appuyer sur la touche  pendant 2 secondes ;
- l'affichage clignote pour signaler l'accès au mode "modification" ;
- définir la valeur à l'aide des touches  et  ;
- appuyer sur la touche  pour confirmer la valeur, sinon la confirmation se produit automatiquement au bout de 5 secondes d'inactivité ;

Modifier la TEMPÉRATURE



Il est possible de modifier le point de consigne uniquement pendant un cycle personnalisé, un cycle de refroidissement Turbo ou un cycle de décongélation, en procédant de la manière suivante :

- appuyer sur la touche  pendant 4 secondes ;
- l'affichage clignote pour signaler l'accès au mode 'modification' ;
- définir la valeur souhaitée à l'aide des touches  et  ;
- appuyer sur la touche  pour confirmer la valeur, sinon la confirmation se produit automatiquement au bout de 5 secondes d'inactivité.



Pour modifier les paramètres de durée et de température, suivre les instructions fournies au paragraphe F.4.7 *Modification des paramètres UTILISATEUR*

F.4.4 Affichage de la consigne de température et de l'heure de fin du cycle de refroidissement ou de congélation

En cours de cycle, l'utilisateur peut afficher la consigne de température et l'heure de fin en appuyant simultanément sur

les touches  et .

F.4.5 Sélection d'un cycle de refroidissement turbo

- Appuyer sur la touche  pour sélectionner le cycle ;
- La LED  s'allume ;
- Appuyer sur la touche  pour démarrer le cycle.

F.4.6 Sélectionner le cycle de décongélation

- Appuyer sur la touche  pour sélectionner le cycle ;
- La LED  s'allume ;
- Appuyer sur la touche  pour démarrer le cycle.

Il est possible de modifier la température et la durée en fonction des valeurs suivantes :

Plage de température

Réglage min. =	+3°C
Réglage max. =	+10°C



NOTE!









Au démarrage du premier cycle, la consigne de température est de 7°C

Plage temps

Réglage min. =	3 minutes
Réglage max. =	720 minutes

F.4.7 Modification des paramètres UTILISATEUR

Pour modifier un paramètre, suivre les instructions ci-dessous :

- appuyer simultanément sur les touches  et  pendant au moins 4 secondes ; l'afficheur TEMPERATURE (TEMPÉRATURE) affiche l'étiquette du paramètre et l'afficheur TIME (TEMPS) affiche l'étiquette de la valeur ;
- pour quitter la fonction d'affichage, attendre 5 secondes avant d'appuyer sur une touche ;
- appuyer sur les touches  et  pour afficher le paramètre souhaité ;
- appuyer sur la touche  pendant 2 secondes pour accéder au mode de modification ;
- appuyer sur les touches  et  pour modifier la valeur des paramètres de fonctionnement
- la nouvelle valeur est automatiquement enregistrée au bout de 8 secondes d'inactivité ou en appuyant sur la touche .



NOTE!

Les paramètres sont modifiables UNIQUEMENT si aucun cycle n'est activé. Si un cycle est actif, il est possible d'activer uniquement le paramètre.

F.4.8 Dégivrage

Le dégivrage est automatiquement activé au stade de la conservation. La durée des cycles et les intervalles entre un dégivrage et l'autre sont prédéfinis par le fabricant.

Pendant le cycle de congélation, l'appareil procède au dégivrage de l'air (compresseur à l'arrêt) pour éliminer la glace sur la bobine d'évaporation pendant que le produit placé dans la cavité est toujours chaud. La température de la cavité qui s'affiche reste fixe pendant toute la durée du dégivrage. Cette phase congèle rapidement le produit, sans perte d'efficacité, en particulier avec les aliments à haute teneur en humidité.

F.4.9 Dégivrage manuel

Pour démarrer un dégivrage manuel, appuyer sur la touche



pendant 4 secondes.

Pour diminuer la durée du dégivrage, activer la fonction avec la porte ouverte ; démarrer, par exemple, un dégivrage manuel en laissant la porte de la cellule de refroidissement ouverte.

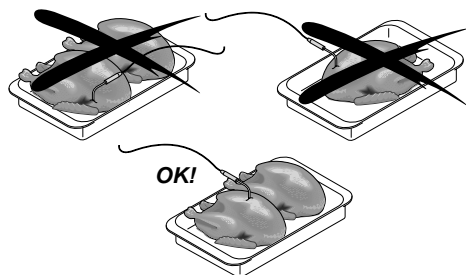
De cette façon, la cellule de refroidissement active les ventilateurs internes qui aspirent l'air de l'extérieur dans le compartiment, réduisant ainsi les temps de dégivrage (pour plus d'informations, voir le paragraphe "Touche vers le haut/ dégivrage manuel" dans le manuel d'utilisation complet sur le site Web).

Avant tout dégivrage, enlever le bouchon de la bonde située au fond du compartiment et le remettre après le dégivrage.

F.4.10 Bon fonctionnement de l'appareil

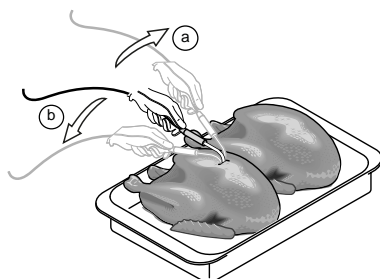
Le bon fonctionnement de l'appareil pendant les cycles de refroidissement et de congélation dépend de certains facteurs :

- L'utilisation de la sonde à (si présente) pendant les cycles de refroidissement ou de congélation est une garantie de réussite. Il est important que la sonde soit bien en place, à savoir au milieu du produit de plus gros calibre, en veillant à ce que la pointe ne sorte pas du produit et ne touche en aucun cas la plaque.



Avant chaque utilisation, s'assurer que la sonde est propre et stérilisée avant de l'introduire dans le produit ; la manipuler avec prudence, car il s'agit d'un objet pointu.

Une fois le cycle terminé, ouvrir la porte, dégager la sonde et la remettre dans sa position d'origine.

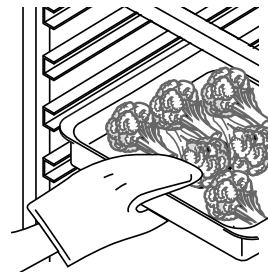


- Il est conseillé de couvrir les aliments pendant le cycle de refroidissement ou de congélation afin de favoriser le cycle. Une répartition uniforme du produit à l'intérieur de la cellule permet une bonne circulation de l'air et donc une meilleure conservation du produit. Ne jamais laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire pendant le prélèvement ou l'introduction des aliments.

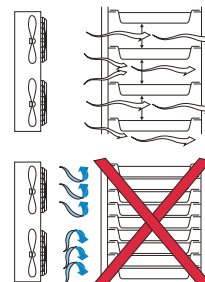


NOTE!

Prévoir l'utilisation de gants, car les plaques sont froides.



- Il est conseillé d'utiliser des plateaux peu profonds (dont les parois ne dépassent pas 65 mm) pour permettre une bonne circulation de l'air autour du produit (plus la surface de produit exposée à l'air est grande, plus la durée du cycle est courte). Pour éviter toute contamination des aliments, il est conseillé de nettoyer soigneusement les récipients et leurs surfaces d'appui. Il est également conseillé de placer les aliments dans le refroidisseur avec le plateau utilisé pour la cuisson.



F.5 ALARMES

F.5.1 Introduction

La carte électronique gère deux types de système d'alarme

- **HACCP** pour surveiller et mémoriser les alarmes haute température. L'état d'alarme HACCP est signalé par le déclenchement du vibreur sonore, le clignotement du voyant rouge HACCP et l'affichage d'un message d'alarme.
- **ALARMES DE SERVICE** pour l'enregistrement et la gestion de toutes les alarmes disponibles sur la carte électronique (à l'exception des alarmes de haute température et d'erreur de fin de cycle).

F.5.2 Alarmes HACCP

Pour la gestion des alarmes de haute température du compartiment et d'erreur de fin de cycle.



En l'absence d'alarme active : l'afficheur de "TEMPÉRATURE" indique le message **none** (aucune), alors que l'afficheur de "TEMPS" reste éteint.

En cas d'alarme, l'afficheur de "TEMPÉRATURE" indique le numéro de l'alarme **AL 1**, **AL 2**, etc., et l'afficheur de "TEMPS" décrit l'alarme (voir paragraphe F.5.2.1 *Description des alarmes*).

Pour accéder au menu, appuyer sur la touche . Pour quitter le menu, appuyer à nouveau sur la touche. Les touches



permettent le défilement, les étiquettes **AL 1**, **AL 2**, etc., apparaîtront. Après l'affichage de la dernière alarme, l'écran affiche le message "—"; l'appareil revient automatiquement au menu principal après 12 secondes d'inactivité.

Pour annuler les alarmes, appuyer simultanément sur  +  et les maintenir enfoncé 5 secondes.



ATTENTION

La réinitialisation est désactivée si l'opérateur n'a pas vu les alarmes mémorisées et le message "RES" apparaît à l'afficheur de TEMPÉRATURE.

F.5.2.1 Description des alarmes

• ALARME HAUTE TEMPÉRATURE

Sur l'afficheur apparaîtra :

- le message **Batch** (numéro de lot) **Ht** (température maximale atteinte) **C Start Date Heure End** —, si l'alarme est toujours active

EXEMPLE : **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End** —

- le message **Batch** (numéro de lot) **Ht** (température maximale atteinte) **C Start Date Heure End Date Heure**, si l'alarme est terminée.

EXEMPLE : **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48**

où :

Start Date Time (Date Heure Déclenchement) indique le déclenchement de l'alarme,

End Date Time (Date Heure Fin) indique la fin de l'alarme (format de date : JJ-MM-AA, format d'heure HH.MM).

• Alarme d'erreur de fin de cycle

Ce type de contrôle permet de vérifier qu'un cycle de refroidissement/congélation avec sonde se termine correctement. S'il ne se termine pas correctement, une alarme de "durée refroidissement hors limite" se déclenche et le message suivant s'affiche :

- **Batch** (numéro de lot) **Ot** (durée du cycle) **MIN Start Date Heure End Date Heure**

EXEMPLE : **BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48**.

où :

(**numéro**) indique le numéro de lot du jour ;

Start Date Time (Date Heure Démarrage) indique le début du cycle ;

End Date Time (Date Heure Fin) indique la fin du cycle.

Batch number (numéro de lot) :

Chaque cycle (refroidissement SOFT/HARD, congélation) effectué est identifié par un nombre progressif (1,2, ...) appelé "BATCH NUMBER" (NUMÉRO DE LOT). Ce numéro désigne le jour actuel et il est remis à 0 au début de chaque nouvelle journée.




NOTE!


N.B. Il n'y a pas d'alarme de fin de cycle en mode de refroidissement/congélation temporisé.



F.5.3 Alarmes de service

Toutes les alarmes sont enregistrées comme suit :

- l'afficheur de "TEMPÉRATURE" indique le numéro de l'alarme, par exemple "AL 1", "AL 2", etc.,
- tandis que l'afficheur de "TEMPS" indique le CODE DE L'ALARME, par exemple "E1", "b1", etc.,

Si aucune alarme n'est active : En appuyant sur la touche  , la première alarme qui s'affiche est celle qui s'est déclenchée en dernier lieu. En appuyant de nouveau sur la touche, on passe à l'alarme suivante et il est possible de faire défiler toutes les alarmes mémorisées. Après avoir affiché la dernière alarme, l'affichage visualise l'étiquette "—" ; après 5 secondes, l'unité retourne automatiquement au menu principal. Lorsque l'alarme suivante se produit, les alarmes courantes seront annulées (remise à zéro automatique). Si

une alarme est active, toute pression de la touche  aura pour effet d'éteindre la sonnerie et d'afficher simultanément le message de l'alarme. En appuyant de nouveau sur la touche, on passe à l'alarme suivante et il est possible de faire défiler toutes les alarmes mémorisées. Après avoir affiché la dernière alarme, l'affichage visualise l'étiquette "—" ; après 5 secondes, l'unité retourne automatiquement au menu principal. La fonction d'annulation de la mémoire est désactivée lorsque des alarmes sont actives (remise à zéro annulée).

Pour annuler les alarmes, appuyer simultanément sur  +  pendant 5 secondes.



ATTENTION

La réinitialisation est désactivée si l'opérateur n'a pas vu les alarmes mémorisées et le message "RES" apparaît à l'afficheur de "TEMPÉRATURE".



NOTE!

Pour la liste des alarmes, voir le chapitre H.2 *Recherche des pannes*

F.6 ACCESSOIRE DE CONNECTIVITÉ

Le terme "Connectivité" fait référence à la possibilité de connecter l'appareil à des dispositifs externes distants afin de partager des informations, effectuer des configurations, mettre à jour le logiciel, gérer les entretiens, etc.



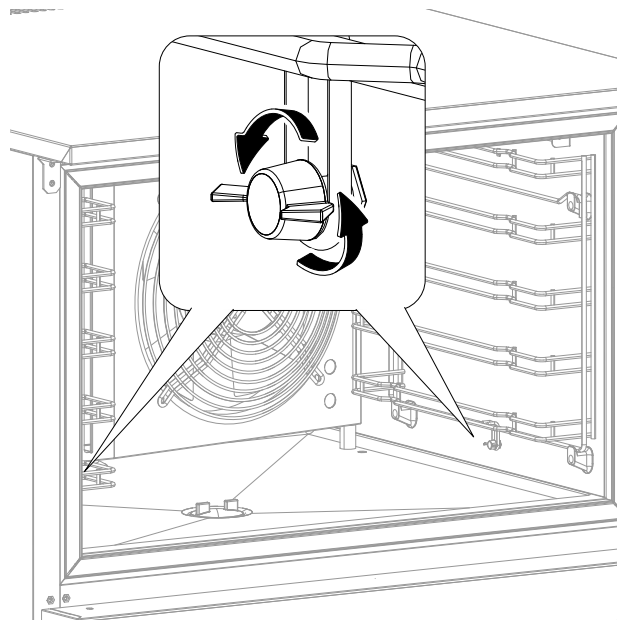
NOTE!

Pour l'installation de l'accessoire, voir les instructions d'installation fournies dans le kit.

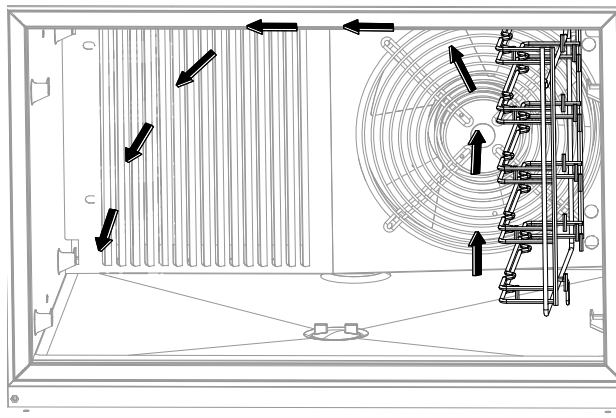
F.7 Positionnement du plateau pour les plaques à pâtisserie

Pour modifier la position du plateau, procéder comme suit :

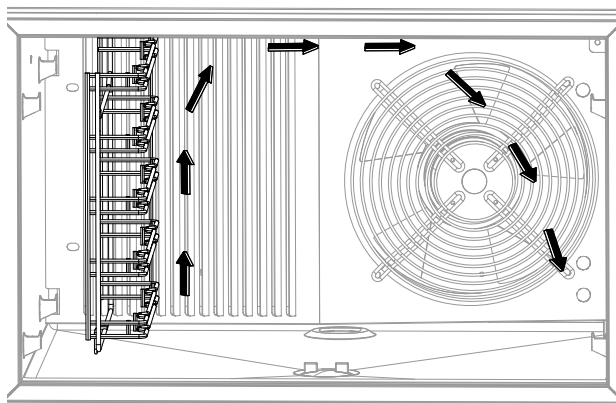
1.



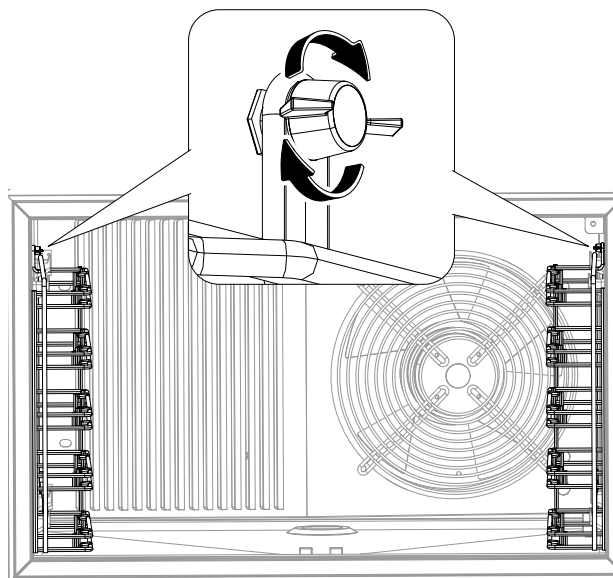
2.



3.



4.



G NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

G.1 Entretien courant

G.1.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.



IMPORTANT

Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.

G.1.2 Introduction au nettoyage

Pour plus de détails concernant le nettoyage de l'appareil, voir le paragraphe A.12 *Nettoyage du meuble et des accessoires*.

G.1.3 Nettoyage de la sonde



IMPORTANT

Veiller à toujours manipuler la sonde avec prudence, car il s'agit d'un objet pointu, et en particulier également pendant l'opération de nettoyage.

Pour garantir la meilleure performance de la sonde, il est conseillé de la nettoyer régulièrement. La sonde doit être nettoyée à la main, avec de l'eau tiède et un savon neutre ou des produits au moins 90 % biodégradables ; rincer ensuite abondamment à l'eau claire et une solution désinfectante.



ATTENTION

Ne pas utiliser d'eau bouillante pour nettoyer la sonde.

G.1.4 Nettoyage de la structure du support de bacs (pour les modèles GN 1/1 15-25-40 kg)

La structure de support des bacs est amovible. Pour cela, il suffit de desserrer les vis qui se trouvent sur la partie inférieure. Elle passe également au lave-vaisselle.

G.1.5 Périodes d'inutilisation

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- débrancher l'appareil ou retirer la fiche de la prise de courant ;
- nettoyer soigneusement les pièces internes de l'appareil ;
- enlever tous les aliments se trouvant dans la cellule et nettoyer l'intérieur et les accessoires ;



- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- laisser les portes ou tiroirs entrouverts (selon le modèle) pour favoriser la circulation de l'air à l'intérieur et éviter la formation de mauvaises odeurs ;
- Aérer périodiquement les locaux.

H DÉPANNAGE

H.1 Introduction

Certaines anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation normale de l'appareil. Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions ci-dessous.

Un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu s'affiche à l'écran (si présent).

	Icône d'avertissement
	Icône de signalisation des alarmes

Si le problème persiste, appeler le SAV :

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;

2. Couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
3. Sans oublier de préciser :
 - le type d'anomalie
 - le PNC (code produit) de l'appareil
 - le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).



IMPORTANT

Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

La plaque signalétique, indiquant le produit et les données techniques, se trouve à l'intérieur de l'appareil. La plaque indiquant le code PNC de l'appareil et le numéro de série se trouve à l'intérieur de la cellule de l'unité.

H.2 Recherche des pannes

ANOMALIE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
B1	ALARME	Haute température du condenseur	<ul style="list-style-type: none"> • Condenseur encrassé • Problèmes de circulation de l'air au niveau du condenseur • Le ventilateur du moteur du condenseur ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la circulation de l'air autour du condenseur, éliminer au besoin les obstructions. • Si l'alarme persiste, appeler le SAV.
B2	ALARME	Porte ouverte	<ul style="list-style-type: none"> • Porte ouverte • Défaillance du microinterrupteur de porte 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer la porte. • Si le problème persiste, appeler le SAV
B3	ALARME	Mémoire pleine	Mémoire pleine de la carte électronique	Impossible pour la machine d'enregistrer les données HACCP : réinitialiser la mémoire HACCP
B4	ALARME	Panne de courant	Absence ou interruption de l'alimentation électrique externe pendant un certain temps (paramètre usine PFT réglé sur 10 minutes) pendant un cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les aliments placés dans la cavité n'ont pas été exposés trop longtemps à la température ambiante, car cela pourrait provoquer des problèmes de HACCP. • Vérifier soigneusement que le câble de l'appareil est intact et que la fiche est insérée correctement dans la prise de courant (la prise doit être opérationnelle). • Si le problème persiste, appeler le SAV.

E1	ALARME	Basse température de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> • Impossible d'atteindre la température de conservation dans le délai • Le relais du compresseur et l'électrovanne sont bloqués • Problème de paramètres 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la machine à l'arrêt, puis la remettre en marche ; si l'avertissement réapparaît après 60 minutes, maintenir la porte de la cavité ouverte afin d'accélérer l'augmentation de la température ou lancer un cycle de dégivrage manuel, puis régler le cycle de conservation. • Régler une température de conservation pas trop élevée comparée au programme de refroidissement ou congélation précédent. • Si l'alarme persiste, appeler le SAV.
E2	ALARME Arrêt du cycle	Basse température de l'évaporateur	<ul style="list-style-type: none"> • Panne du (des) ventilateur(s) du moteur de l'évaporateur • Évaporateur obstrué ou givré • Problème d'étalonnage du capteur de température de l'évaporateur • Problème de régulation de la vanne thermostatique 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la machine à l'arrêt, puis la remettre en marche. Lancer un cycle de dégivrage manuel ou laisser la porte ouverte. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
E3	ALARME	Défaillance du capteur de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance du connecteur • Défaillance du capteur NTC • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité continue à fonctionner en mode récupération : vérifier le résultat du cycle de refroidissement/congélation. Le chauffage de l'encadrement de porte reste toujours en marche pendant les cycles. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
E4	ALARME	Sonde de l'évaporateur en panne ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance du connecteur • Défaillance du capteur NTC • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité continue à fonctionner en mode récupération : les cycles de dégivrage dureront plus longtemps. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
E5	ALARME	Sonde ambiante défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance du connecteur • Défaillance du capteur NTC • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité continue à fonctionner. • Les chauffages du dégivreur de porte restent toujours en marche pendant les cycles. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
E6	ALARME	Sonde du condenseur défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance du connecteur • Défaillance du capteur NTC • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité continue à fonctionner. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.

E7	ALARME	Sonde à cœur 1 défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) • Défaillance du connecteur • Défaillance de la sonde • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible de travailler avec la sonde à cœur tant qu'au moins un point de détection de température fonctionne. • Si tous les points de détection de température sont en panne, il est possible de travailler avec des cycles à durée réglée. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
E8	ALARME	Sonde à cœur 2 défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) • Défaillance du connecteur • Défaillance de la sonde • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible de travailler avec la sonde à cœur tant qu'au moins un point de détection de température fonctionne. • Si tous les points de détection de température sont en panne, il est possible de travailler avec des cycles à durée réglée. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
E9	ALARME	Sonde à cœur 3 défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) • Défaillance du connecteur • Défaillance de la sonde • Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible de travailler avec la sonde à cœur tant qu'au moins un point de détection de température fonctionne. • Si tous les points de détection de température sont en panne, il est possible de travailler avec des cycles à durée réglée. • Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
E10	ALARME Arrête le cycle	Avertissement circuit haute pression	<ul style="list-style-type: none"> • Le condensateur est encrassé • Le ventilateur du moteur du condenseur ne fonctionne pas. • Le condensateur de démarrage du ventilateur du condenseur est défectueux. • La température des aliments dans la cellule est trop élevée. • Obstruction du capillaire du pressostat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la présence éventuelle d'obstructions de l'écoulement d'air pour le refroidissement du condenseur : éliminer les obstructions éventuelles et utiliser un aspirateur pour éliminer la saleté de la grille de protection. • Vérifier que le condenseur n'est pas soumis à l'air chaud provenant de la pièce. • Ne pas répéter rapidement le cycle de refroidissement/ congélation d'aliments très chauds. • Si le problème persiste, appeler le SAV.

E11	ALARME Arrête le cycle	Surcharge du compresseur	<ul style="list-style-type: none"> • Température ambiante (ou température aux alentours du compresseur) trop élevée. • Condenseur encrassé. • Circuit de réfrigérant obstrué (filtre déshydrateur/ vanne thermostatique/ électrovanne). • Ligne triphasée : 1 ligne manquante. • Fluctuations de la tension (tension nominale basse). 	<p>Mettre la machine à l'arrêt, puis la remettre en marche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vérifier que la température aux alentours du compresseur ne dépasse pas 40°C : aérer au besoin la pièce ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
E12	ALARME	Panne du ventilateur de l'évaporateur	<ul style="list-style-type: none"> • Surcharge du ventilateur du moteur • Autre défaillance électromécanique 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le résultat du cycle de refroidissement/ congélation • Si le problème persiste, appeler le SAV
E13	ALARME	Horloge interne en panne/Batterie déchargée	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage de la date. • Batterie de l'horloge déchargée. • Basse température ambiante (généralement inférieure à 10°C) et unité souvent débranchée du secteur. • Batterie d'horloge de plus de 3 ans. • Court-circuit provoquant la décharge rapide de la batterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si la date du jour est réglée : régler au besoin la date du jour. • L'unité peut continuer à fonctionner. • Les données, les programmes, les réglages seront tous perdus : noter ces données sur papier pour les rétablir après avoir remplacé la batterie. • Appeler le SAV pour remplacer la batterie. • Attention : Les données HACCP ne seront pas correctes
L'appareil ne s'allume pas.	— — — —	— — — —	<ul style="list-style-type: none"> • Problème d'alimentation électrique 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la fiche est introduite correctement dans la prise de courant. • Vérifier que le courant arrive à la prise. • vérifier (selon le modèle) si le fusible présent dans la fiche est du type approprié ; dans le cas contraire, s'adresser au SAV pour remplacer le fusible qui devra présenter des caractéristiques équivalentes à celui qu'il remplace. • Si le problème persiste, appeler le SAV.

La température interne est trop élevée.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> • Porte laissée ouverte • Problème de réglage de thermostat • Charge excessive • Source de chaleur proche de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les portes ferment parfaitement. • Vérifier le réglage du thermostat. • Vérifier qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité de l'appareil. • Vérifier que le produit est chargé correctement. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
L'appareil est excessivement bruyant.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> • Groupe pas de niveau ou en contact avec d'autres équipements 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'appareil est d'aplomb. Une position en déséquilibre peut provoquer des vibrations. • Vérifier que l'appareil n'est pas en contact avec d'autres équipements ou pièces susceptibles de faire résonance. • Si le problème persiste, appeler le SAV.

Après avoir effectué les contrôles préalablement décrits, si le défaut persiste, s'adresser au SAV en mentionnant :

- A. la nature de l'anomalie ;
- B. le PNC (code de production) de l'appareil ;
- C. le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).



NOTE!

Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

I LISTE DES PARAMÈTRES UTILISATEUR

SYMBOLE		PLAGE
MIN	Horloge interne : Minutes	0..59
HOUR	Horloge interne : Heures	0..23
DAY	Horloge interne : Jour	1..31
MON	Horloge interne : Mois	1..12
YEAR	Horloge interne : Année	0..99
SrF	Indique le point de réglage de la température de la cellule pour le cycle de maintien positif et la phase de conservation après refroidissement positif.	-25..10°C/F
SFF	Indique le point de consigne de la température de la cellule pour le cycle de maintien négatif et la phase de conservation après un refroidissement négatif	-25..10°C/F
LAC	Différence de température pour la conservation/température absolue au-dessous de laquelle une alarme de basse température se déclenche	-50..125°C/F
HAC	Différence de température pour la conservation/température absolue au-dessus de laquelle une alarme de haute température se déclenche	-50..125°C/F
CdiF	Indique si les seuils de température LAC et HAC sont exprimés en mesure différentielle (d) ou absolue (A).	A/d
SLd	Indique la durée du cycle de stérilisation	0..240
bCCy	Modes de sonnerie pour signaler la fin d'un cycle de refroidissement satisfaisant "nob" = vibreur sonore éteint ; "bbl" = vibreur sonore en marche pendant 30 secondes ; "llb" = vibreur sonore en marche jusqu'à ce qu'une touche soit enfoncée	Nob bbl lbl
bFCy	Mode vibreur sonore pour signaler les alarmes HACCP	
bAll	Mode vibreur sonore pour signaler une alarme générique	
CCEt	Standard "CUSTOM" (personnalisé) : TEMPÉRATURE DE FIN DE REFROIDISSEMENT POSITIF	0..CbSt°C/F
CCtl	Standard "CUSTOM" (personnalisé) : HEURE DE FIN DE REFROIDISSEMENT POSITIF	0..360 min
CFEt	Standard "CUSTOM" (personnalisé) : TEMPÉRATURE DE FIN DE REFROIDISSEMENT NÉGATIF	-35..CbSt°C/F
CFtl	Standard "CUSTOM" (personnalisé) : HEURE DE FIN DE REFROIDISSEMENT NÉGATIF	0..360°C/F

CbSt	Standard "CUSTOM" (personnalisé) : TEMPÉRATURE DE DÉBUT DE REFROIDISSEMENT	0..127°C/F
EICE	Le paramètre valide l'utilitaire des cycles ICE P1 et P2 à la place des programmes personnalisables	Y/N
tPrA	Indique l'intervalle d'impression pendant un cycle de refroidissement. Si réglé sur 0, seules les températures au début et à la fin du cycle sont imprimées.	1..255 min
tPrC	Indique l'intervalle d'impression en conservation/maintien. Si réglé sur 0, aucune valeur n'est imprimée.	1..255 min
Adr	Adresse de réseau.	01-FF
nOr	Indique les standards de référence "NF", "UK" ou "CUSTOM"	nF, Uk, CuSt
REL	Version de logiciel.	-



NOTE!

Les paramètres par défaut (DEF) peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

CE