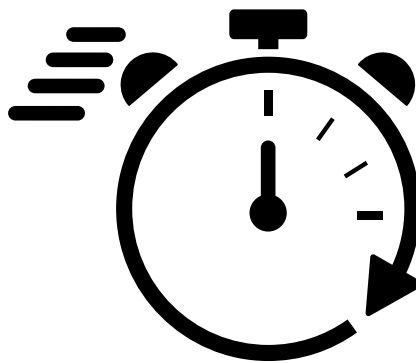
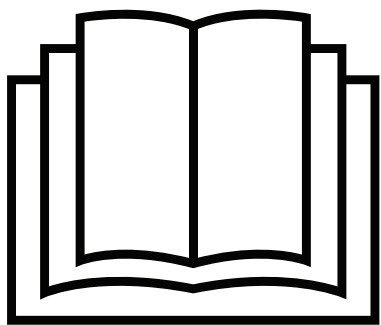


MOD : BCC/XT-10-R2

Production code : 729736



Cellules de refroidissement/de congélation

Lengthwise

Référence type SKCH..

FR Guide rapide

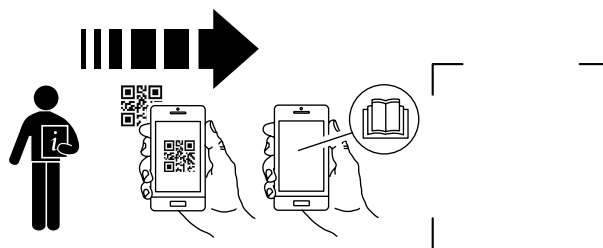


Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
B	INFORMATIONS GÉNÉRALES	9
C	INSTALLATION ET MONTAGE	10
D	ASSISTANT DE CONFIGURATION DE L'APPAREIL	13
E	FONCTIONNEMENT	13
F	DÉPANNAGE	19

Remarque importante



Lire attentivement toutes les instructions, y compris les conditions de garantie et enregistrer le produit, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les instructions sont disponibles via le code QR repris sur l'appareil.

Ce guide rapide fournit les informations de base sur l'installation et l'utilisation de l'appareil.

Repérer le code QR à la première page de ce guide :

1. vérifier que l'on dispose de l'application pour la lecture des codes QR sur son appareil et d'une connexion Internet ;
2. scanner le code QR ;
3. enregistrer le produit ;
4. consulter les documents requis ;

Les Manuels d'installation et d'utilisation complets sont également disponibles sur le site Web DIAMOND EUROPE :

<https://www.diamond-eu.com/en>

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.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie / matériaux inflammables



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 Description de la référence de type

SKCH...	
SKCH	Refroidisseur/congélateur à air pulsé Skyline
▪	Capacité 30 : 30/30 kg refroidissement / congélation (6 GN 1-1) 50 : 50/50 kg refroidissement / congélation (10 GN 1-1) 70 : 100/70 kg refroidissement / congélation (10 GN 2-1)
▪	B : Groupe frigorifique intégré
▪	Type de réfrigérant HC : réfrigérant inflammable (R290)

A.3 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	—	—
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				

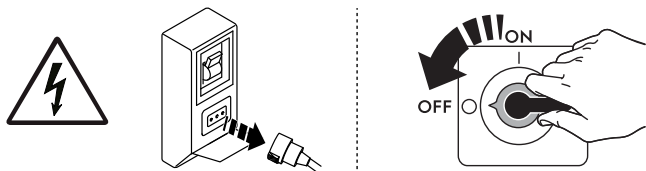
1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

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 à 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 à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.4 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.3 *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

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.

- Élimination de l'appareil
- Intervention sur les équipements électriques
- Opérations de démontage des appareils qui utilisent du R290 ou du R-744 (avec un système de réfrigération sous haute pression)
- Opérations de démontage des appareils utilisant des gaz isolants inflammables ;





A.5 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.6 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.7 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.8 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.9 Émetteur UV-C

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Lésions de la vue, de la peau	Exposition à des rayons UV-C pour les appareils équipés de lampe germicide, en cas de panne au blocage de la porte.



IMPORTANT

Si l'appareil contient un émetteur UV-C, NE PAS regarder vers la source lumineuse.

A.10 Caractéristiques techniques

- La plaque signalétique et l'étiquetage énergétique se réfèrent à la configuration originale conçue.
- L'appareil qui peut fonctionner à 50 ou 60 Hz n'a besoin d'aucun réglage de la part de l'utilisateur.

Matériaux et fluides utilisés

- R290 Le gaz est un gaz potentiellement inflammable et explosif. Il est absolument nécessaire de prendre toutes les précautions utiles pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz pendant n'importe quelle opération ordinaire et extraordinaire effectuée sur l'appareil.

A.11 Poids total des appareils

Modèles	Poids de l'appareil
6GN 1/1 (SKCH30BHC)	169kg
10GN 1/1 (SKCH50BHC)	233kg
10GN 2/1 (SKCH70BHC)	320kg

A.12 Classe climatique

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

- CLASSE CLIMATIQUE : 5
 - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
 - 40°C ambiante avec un taux d'humidité relative de 40 % (EN ISO 23953-2).

A.13 Transport, manutention et stockage

- Le transport (transfert de l'appareil d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.
- Pour les possibilités d'empilement lors du transport, de la manutention et du stockage, voir les indications figurant sur l'emballage.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.

- Pour manipuler l'appareil, ne pas le lever ou l'arrimer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pour le déplacer, car il pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever l'appareil.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de l'appareil, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention, du déplacement et du stockage de l'appareil doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes de levage et au port des équipements de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent l'appareil ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de l'appareil, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

A.14 Installation et montage

- L'installateur doit évaluer le volume minimum nécessaire de l'environnement de l'installation afin de réduire les risques liés à l'inflammabilité et à la toxicité du réfrigérant présent dans l'appareil.
- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les appareils ne sont pas prévus pour être installés à l'extérieur et/ou dans des endroits exposés aux agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

A.15 Branchement électrique

- Le système d'alimentation doit être adapté au courant nominal de l'appareil connecté ; le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension et la fréquence d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.
- Entre le câble d'alimentation et la ligne électrique, prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption spécifiée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conforme aux normes en vigueur.
Pour dimensionner correctement l'interrupteur ou la fiche, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ n'est pas dépassée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
- Tout câble d'alimentation détérioré ou trop court doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

A.16 Raccordement électrique des appareils sans fiche

- Le point de branchement dispose d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute sur l'efficacité du fil de terre, faire contrôler l'installation électrique par un professionnel qualifié.
- L'appareil est branché en permanence au secteur en respectant les polarités comme indiqué ci-après :
 - marron/noir²/gris² : phase
 - jaune/vert : terre
 - bleu : neutre
- Le câble d'alimentation utilisé pour le branchement permanent au réseau d'alimentation est de type H07RNF (code 60245 IEC 66) ; en cas de remplacement, il faudra utiliser un type présentant au moins ces caractéristiques. En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs actifs.
- L'interrupteur magnétothermique différentiel doit pouvoir être bloqué en position ouverte.
- En cas d'utilisation d'une fiche, celle-ci devra être conforme aux consignes d'installation nationales. La fiche devra également être :
 - accessible après la mise en place de l'appareil ;
 - sur le lieu d'installation ;
 - à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien.

A.17 Raccordement électrique des appareils avec fiche

- Pour le branchement, il suffit d'introduire la fiche du câble d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, en s'assurant auparavant que :
 - la prise est équipée d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique. En cas de doute sur l'efficacité de la terre, faire contrôler l'installation électrique par un professionnel qualifié.
 - l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- La fiche doit se trouver à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien.

A.18 Mise en place

- Installer les appareils en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.

- En modèles "Marine", les appareils doivent être fixés au sol.
- Veiller à ce que l'endroit où l'appareil doit être installé ne soit pas pollué par des substances corrosives (chlore, etc.). Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.

A.19 Fixation murale

- En cas d'installation sur roulettes, les appareils doivent être fixés à la structure du bâtiment. Suivre les instructions du manuel d'installation fourni dans ce kit.

A.20 Installation superposée

- Pour des raisons de sécurité, les installations en colonne "Cook&Chill" DOIVENT impérativement être fixées au mur à l'aide des 2 supports fournis avec l'appareil.

A.21 Limites d'encombrement de l'appareil

- Il est recommandé de placer l'appareil à une distance d'au moins 50 mm des autres machines éventuellement présentes dans le local (en effet, une trop grande proximité peut provoquer des problèmes de formation de condensation sur les parois des appareils) et de tenir compte de l'espace nécessaire à l'ouverture de la porte ;

A.22 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.23 Charge maximale

- En ce qui concerne la charge maximale de chaque appareil et de chaque plateau, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

Modèles	Charge maximale de l'appareil (kg)	Charge maximale du plateau (kg)
SKCH30BHC (30 kg)	30	40 (88,18 lb)
SKCH50BHC (50 kg)	50	40 (88,18 lb)
SKCH70BHC (70 kg)	100	40 (88,18 lb)

A.24 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.25 Nettoyage du meuble et des accessoires

- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer toutes les parties intérieures et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, les rincer et les sécher soigneusement.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs.
- 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.26 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.27 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien

- 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'anomalie importante, de défaillance ou de dysfonctionnement, désactiver immédiatement l'appareil.

A.28 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.29 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
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.

A.30 Élimination de l'appareil

- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

B INFORMATIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

B.1 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.



ATTENTION

l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

**NOTE!**

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

B.2 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 d'DIAMOND EUROPE.

B.3 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 modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client.

C INSTALLATION ET MONTAGE**IMPORTANT**

Pour plus de détails sur l'installation et le montage de l'appareil, voir le Manuel complet sur le site Web.

C.1 Introduction**AVERTISSEMENT**

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes fournies dans ce chapitre.

Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

**ATTENTION**

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

**NOTE!**

Les appareils à groupe de réfrigération intégré doivent être déplacés à la verticale. Lorsque l'appareil doit être déplacé en position horizontale, attendre quelques heures en le laissant à la verticale avant de l'utiliser.

**ATTENTION**

- Installer l'appareil dans un endroit aéré, à l'écart de sources de chaleur comme des radiateurs ou climatiseurs afin de permettre un refroidissement correct des éléments du groupe réfrigérant.
- Ne jamais couvrir le condenseur, même quelques instants, car son fonctionnement, et donc celui de l'appareil, serait compromis.
- L'appareil doit être amené sur son lieu d'installation et détaché de la base de l'emballage uniquement au moment de l'installation.

C.2 Modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1**C.2.1 Mise en place**

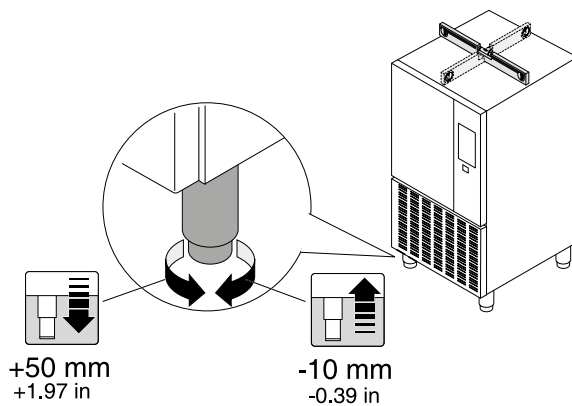
Installer l'appareil en prenant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations et en respectant les consignes anti-incendie.

Si l'appareil est installé dans un local contenant des substances corrosives (chlore, etc.), il est conseillé de passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox, de façon à créer un voile de protection.

Disposition de l'appareil :

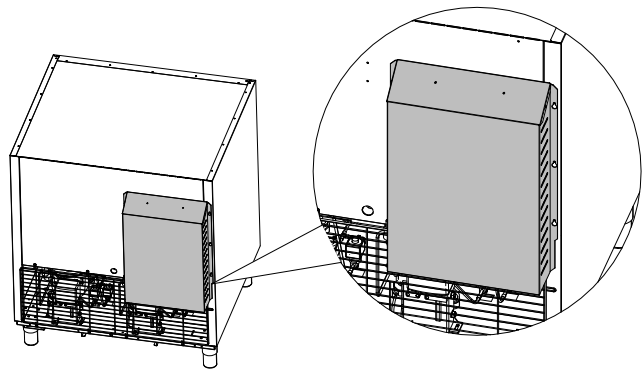
- installer l'appareil à l'endroit choisi ;

- régler la hauteur et mettre de niveau à l'aide des pieds de réglage, et vérifier également que la porte ferme correctement.

C.2.2 Mise à niveau des pieds**C.2.3 Entretoise arrière**

Modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 :

L'entretoise a pour rôle de maintenir l'appareil à une certaine distance du mur pour permettre aux éléments de l'unité réfrigérante de refroidir correctement.

**ATTENTION**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnements de l'appareil ou de dommages provoqués par la non-utilisation de l'entretoise.

C.2.4 Positionnement du bac de récupération**ATTENTION**

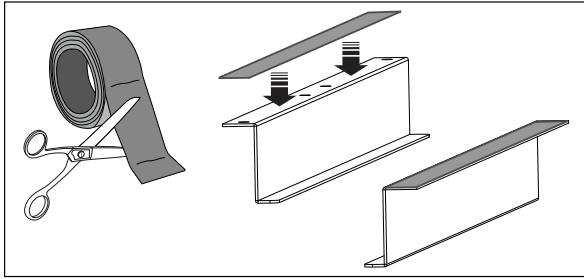
Installer le bac de récupération de la condensation après avoir positionné l'appareil et l'avoir mis d'aplomb : ne pas utiliser de chariots élévateurs si les glissières du bac de récupération de la condensation sont montées.

Modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 :

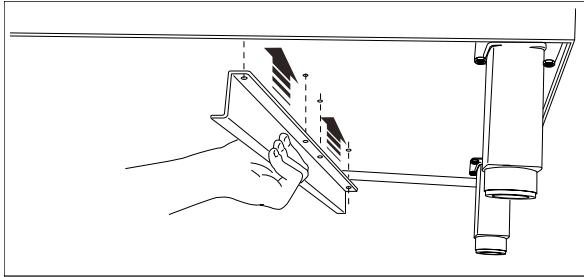
- Monter les guides de support du bac de récupération de la condensation sur l'extérieur dans le bas de l'appareil.

Procéder comme illustré :

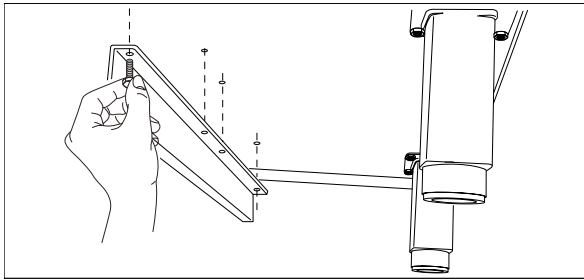
1.



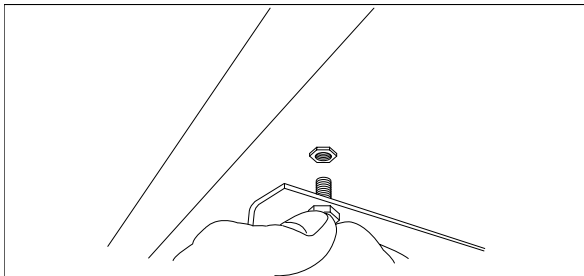
2.



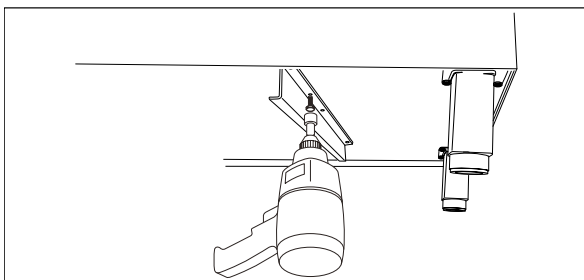
3.



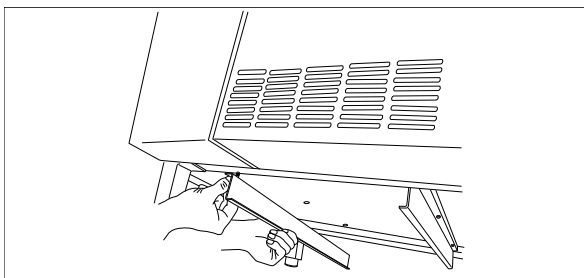
4.



5.



6.



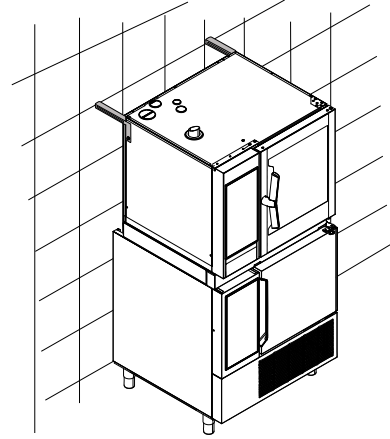
7. À ce stade, sortir le bac de la cellule et le monter en le faisant glisser sur les guides de support.

C.2.5 Installation superposée

Si le modèle 6 GN 1/1 est conçu pour la colonne "Cook&Chill", suivre les instructions du manuel d'installation accompagnant le kit.

Pour des raisons de sécurité, les installations en colonne "Cook&Chill" DOIVENT impérativement être fixées au mur à l'aide de l'accessoire fourni à cet effet avec l'appareil ou à commander (kit de "supports muraux", code 922687) :

Fixer les appareils superposés au mur à l'aide des 2 supports. Voir le schéma ci-dessous.



NOTE!

Pour installer le four au-dessus de la cellule de refroidissement, se reporter aux consignes du Manuel du four.

Si la cellule de refroidissement comporte une partie supérieure, la retirer suivant les instructions du Manuel d'installation complet disponible sur le site Web.

C.2.6 Mise en place de la partie supérieure

Si le modèle 6 GN 1/1 est conçu pour la colonne "Cook&Chill", mais qu'il n'est pas installé sur la colonne, commander le kit de partie supérieure.

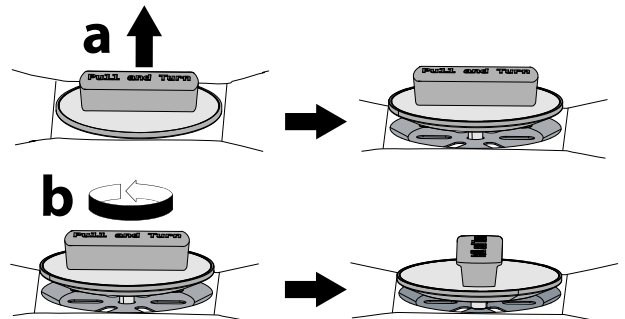
Pour l'installation, suivre les instructions fournies dans le kit.

C.2.7 Vidange d'eau

- **Évacuation manuelle (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1)** :

Les appareils possèdent un orifice de vidange pour évacuer les liquides de la cellule.

Ouvrir le bouchon de vidange ;

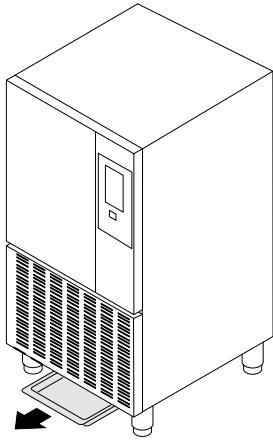


Les liquides à l'intérieur de la cellule s'écoulent dans le bac de récupération de la condensation qui se trouve sur le fond du meuble. Ce bac doit être vidé régulièrement.



NOTE!

Avant d'ouvrir le bouchon pour l'évacuation de la condensation de lavage de la cellule, veiller à vider le bac de récupération de la condensation.



IMPORTANT

Fermer le bouchon de vidange dès que la vidange est terminée.

• **Évacuation automatique (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1) :**

il est possible d'éviter de vider régulièrement le bac de récupération des liquides en raccordant la bonde de la cellule "D" se trouvant au fond de l'appareil à un système d'évacuation ou de raccorder à la bonde un tuyau en caoutchouc et de laisser s'écouler l'eau sur une grille au sol.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'installation complet sur le site Web.



NOTE!

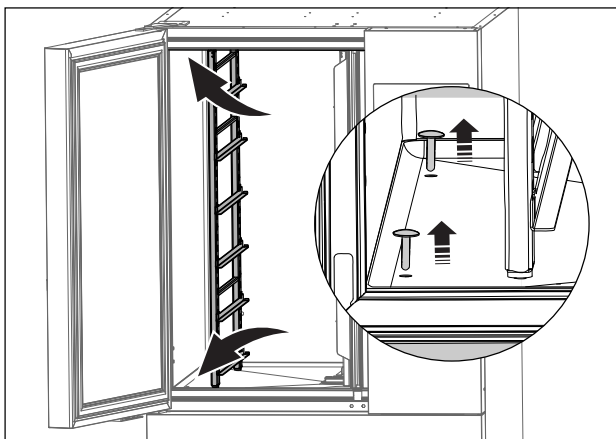
Avant d'enlever le bouchon pour l'écoulement des liquides de lavage de la cellule, s'assurer que l'appareil est raccordé à un système de siphon pour l'évacuation de l'eau ou que le bac de récupération a été vidé.

C.2.8 Structure intérieure multifonction

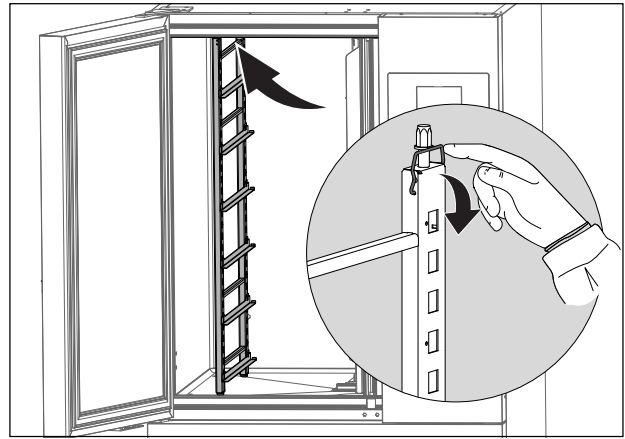
Les appareils sont dotés d'une structure intérieure multifonction permettant d'insérer différents types de plateaux (par exemple, plateaux à pâtisserie).

Pour modifier la position du plateau, voir les instructions ci-dessous :

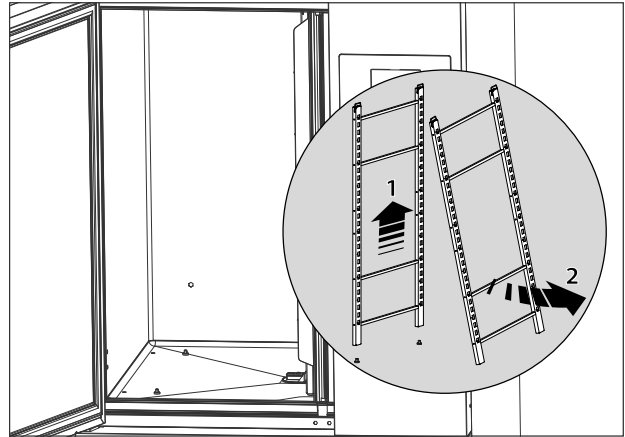
1.



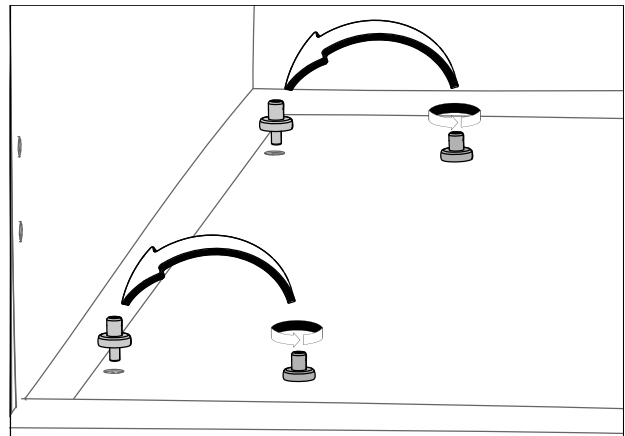
2.



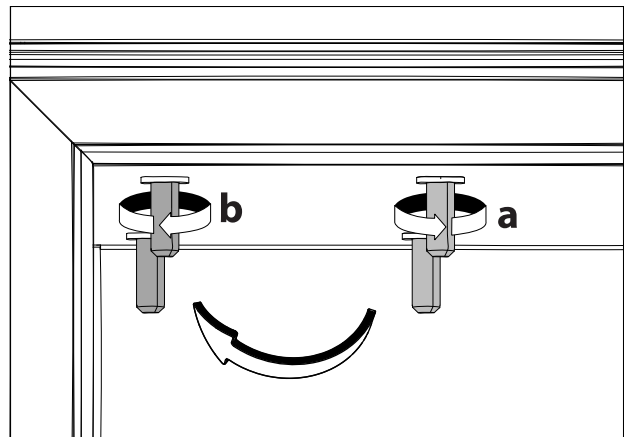
3.

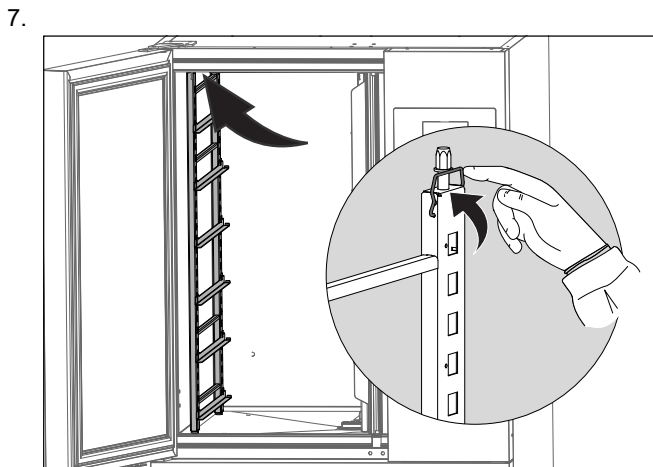
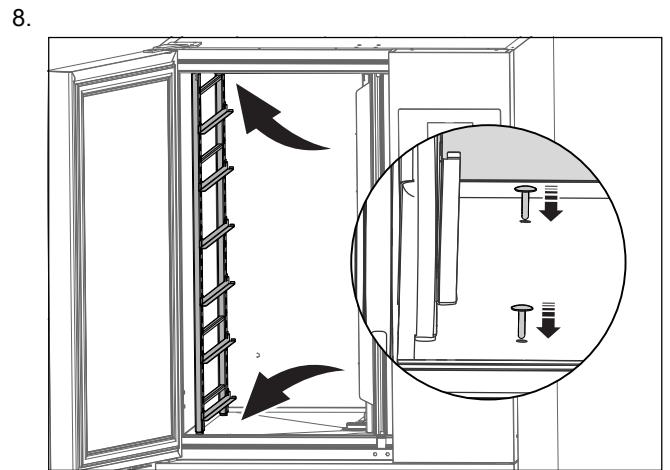
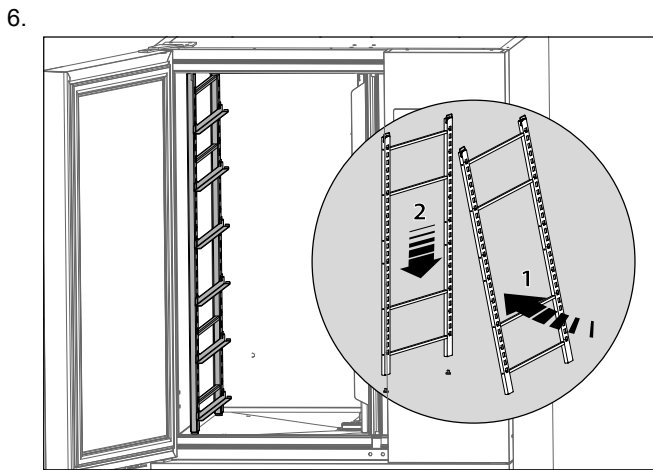


4.



5.





i NOTE!
Les supports de plateaux sont amovibles. Il est possible d'adapter au besoin leur distance.

D ASSISTANT DE CONFIGURATION DE L'APPAREIL

D.1 Introduction

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois (Assistant), vérifier que tous les paramètres sont réglés correctement.

L'Assistant guide le personnel spécialisé à travers toutes les étapes de la mise à jour de tous les paramètres requis de l'appareil.

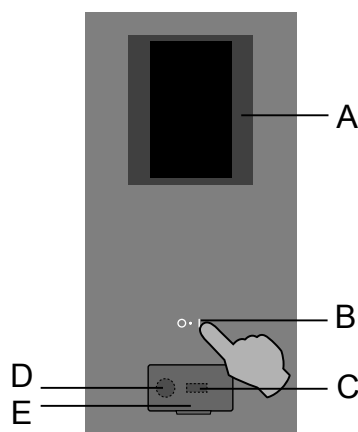
- !** IMPORTANT
- La configuration est RÉSERVÉE au personnel spécialisé.
 - Toujours consulter le "Manuel de service" pour changer ou modifier les paramètres de l'appareil.

E FONCTIONNEMENT

- !** IMPORTANT
Pour plus de détails sur l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.

- C. Entrée/sortie de clé USB
- D. Connexion pour les accessoires / récupération des données
- E. Couvercle ouvrable

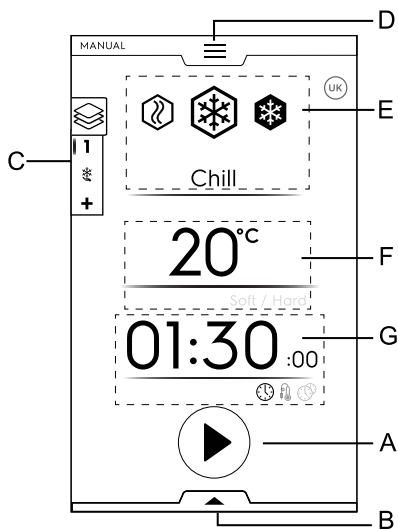
E.1 Panneau de contrôle



- A. Écran d'affichage tactile
- B. Bouton ON/OFF

E.2 Page de démarrage

Lorsque l'appareil est en marche, l'afficheur s'allume, charge le logiciel et, après quelques instants, affiche par défaut la page de démarrage en mode MANUEL.



- A. Bouton de mise en marche
- B. Menu à tiroir des utilitaires (menu à tiroir inférieur)
- C. Menu à tiroir multiphase
- D. Menu à tiroir principal (menu à tiroir supérieur)
- E. Cycles principaux
- F. Température de la cavité
- G. Zone Temps / Sonde alimentaire / Multitimer

E.3 Icônes principales de l'écran tactile

Zone Température

20°C Température actuelle

Zone Temps / Sonde alimentaire / Multitimer

01:30 Temps de réfrigération

Icône de signalisation de l'heure

Icône de signalisation de la sonde

Icône d'estimation du temps restant

Icône de signalisation du multitimer

Zone du menu à tiroir multiphase

Icône du menu à tiroir multiphase

Les aliments peuvent être réfrigérés, congelés ou cuits en différentes phases.

L'appareil propose des programmes se composant de plusieurs phases séquentielles.

Icônes d'information

Niveau de vitesse du ventilateur (disponible uniquement sur les modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Appuyer sur l'icône pour régler la vitesse du ventilateur de la cavité.

Icône d'avertissement d'ouverture de la porte

L'icône apparaît lorsque la porte est ouverte ou pas correctement fermée

Icône de signalisation compresseur en marche

L'icône apparaît lorsque le compresseur commence à fonctionner par impulsions.

Elle reste affichée jusqu'à l'arrêt de fonctionnement du compresseur.

Appuyer sur l'icône pour ouvrir la fenêtre contextuelle d'information.

Icône de signalisation de cycle de dégivrage activé

L'icône apparaît lorsque le dégivrage est en cours.

L'icône reste affichée jusqu'à la fin du dégivrage.

Appuyer sur l'icône pour ouvrir la fenêtre contextuelle d'information.

Maintenir l'icône enfoncée pendant quelques secondes pour passer le dégivrage.

(Uniquement si l'icône est blanche dans l'économiseur d'écran.)

Commandes de l'écran tactile

Confirmation et enregistrement de la sélection

Annulation de la sélection ou fermeture de la fenêtre contextuelle

Retour à l'écran précédent

Icône de démarrage

Icône d'arrêt (Maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes)

Déplacement entre les pages (défilement horizontal) ou augmentation/diminution d'une valeur

Déplacement entre les pages (défilement vertical)

Icônes de signalisation

Icône de signalisation des alarmes

Une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement pour indiquer l'alarme en cours.

L'icône reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.

Avertissements

Une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement pour indiquer l'avertissement en cours.

Informations

Les messages d'information signalent s'il y a un problème, si une procédure est terminée ou doit être répétée, etc.

E.4 Cycles principaux de l'appareil



Cycle de réfrigération
(plage de température : +10°C ; -41°C)¹

À noter que le cycle de refroidissement positif est prévu pour les aliments destinés à être consommés dans les jours qui suivent. Il est possible de choisir entre deux préréglages de température dans la fenêtre contextuelle de température.

- Léger : recommandé pour les aliments comme les légumes ou les aliments peu épais.
Les valeurs par défaut du refroidissement léger sont 0°C et 1:30 minutes. Si le réglage change, les valeurs changent aussi.
- Poussé : recommandé pour les aliments plus gros.
Les valeurs par défaut du refroidissement poussé sont 20°C et 1:30 minutes. Si le réglage change, les valeurs changent aussi.

1. En fonction du modèle



Cycle de congélation¹
(plage de température : +10°C ; -41°C)

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 / -0,4°F) au cœur du produit en un laps de temps le plus court possible.

Les valeurs par défaut de la congélation sont -41°C et 4:00 h:m. Si le réglage change, les valeurs changent aussi.

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(-4°F) et -18°C (-0,4°F) après la congélation.

1. Disponible en fonction du modèle.



Réchauffage léger
(plage de température : +40°C ; -18°C)

Le cycle Réchauffage léger permet de réchauffer les aliments pour des fonctions de cuisson limitées jusqu'à +40°C (levage, décongélation).

Si l'on sélectionne le cycle Réchauffage léger ou un cycle multiphase avec des phases mixtes (Refroidissement-Congélation-Réchauffage léger), les normes sont désactivées automatiquement.

Si la dernière phase est Réchauffage léger, la phase de maintien à température automatique n'est pas disponible.

E.5 Connectivité de l'appareil

Si l'appareil est connecté à distance au Cloud, différentes icônes indiquant l'état de la connexion s'affichent.



Icônes d'état de la connexion



Appareil connecté au Cloud via WiFi. Le signal WiFi est **bon**.



Appareil connecté au Cloud via WiFi. Le signal WiFi est **moyen**.



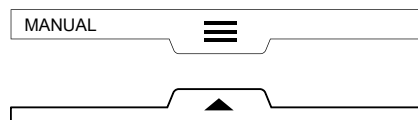
Appareil connecté au Cloud via WiFi. Le signal WiFi est **insuffisant**.



Appareil connecté au Cloud via Ethernet.

Pour les problèmes de branchement, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.

E.6 Zone des menus à tiroir

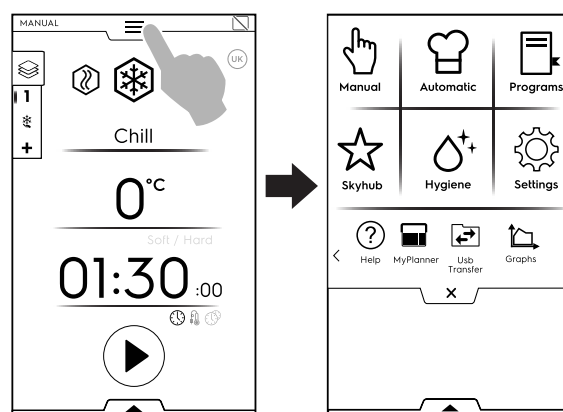


Les menus à tiroir sont une extension qui se trouve à l'intérieur de certains environnements du menu et contiennent des options et fonctions.

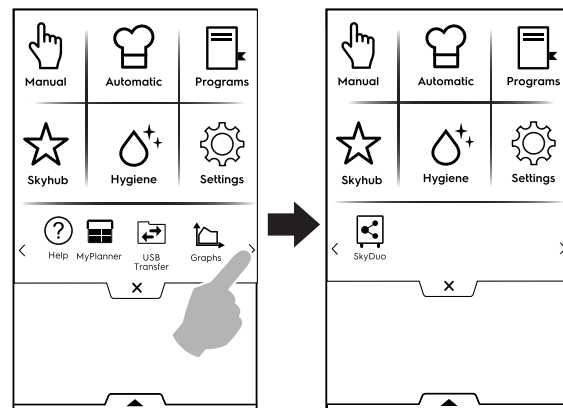
• MENU À TIROIR SUPÉRIEUR

Il permet de naviguer dans le menu principal.

– Ouverture du menu à tiroir supérieur :



– Déplacement entre les pages :



– Fermeture du menu à tiroir supérieur :

Appuyer sur **X** pour le fermer.



NOTE!

Pour naviguer dans le menu principal, toujours appuyer sur le menu à tiroir supérieur.

Menu à tiroir supérieur principal

Appuyer sur l'icône souhaitée du menu principal pour accéder aux différents modes.



Mode Manuel

Le mode "Manuel" permet de personnaliser les cycles, en choisissant les cycles Réchauffage léger – Refroidissement – Congélation et en réglant la durée et la température.

Voir le chapitre E.7 *Mode Manuel* de ce guide.



Mode Automatique

Le mode "Automatique" permet l'activation automatique de la cellule de refroidissement sur le cycle le plus approprié en fonction des aliments, en réglant quelques simples fonctions.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Mode Programmes

Le mode "Programmes" permet de rappeler des programmes ou recettes enregistrés et d'en créer et enregistrer de nouveaux.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)

Le mode "Page d'accueil" permet de personnaliser le menu d'affichage en fonction des besoins.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Mode Hygiène

Le mode "Hygiène" permet de nettoyer automatiquement la cavité de l'appareil en sélectionnant le programme le mieux adapté.

Voir le chapitre E.8 *Mode Hygiène* de ce guide.



Mode Réglages

Le mode "Réglages" permet de personnaliser les fonctions de l'appareil pour en améliorer l'utilisation.

Il permet d'activer ou désactiver les divers environnements et de modifier les options.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.

< Zone de défilement >



Aide

Cette fonction fournit les codes QR permettant d'afficher le Manuel d'utilisation sur votre téléphone portable, tablette ou ordinateur portable.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Agenda (MyPlanner/Calendrier)

Cette fonction permet de planifier les activités de l'appareil, les cycles de refroidissement – congélation – réchauffage, les programmes d'hygiène ou de mettre des rappels, en fonction de l'agenda.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Transfert USB

Le mode "Transfert USB" permet de télécharger depuis et vers l'appareil, des programmes ou autres données à l'aide de la clé USB.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Graphiques

Le mode "Graphiques" permet d'afficher le comportement graphique des cycles de réfrigération, manuels et automatiques.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



SkyDuo

Disponible en option uniquement sur des modèles spécifiques combinés à un accessoire spécial.

Cette fonction peut être activée à la demande et fonctionne en combinaison avec des dispositifs de connectivité, à installer par le personnel spécialisé.

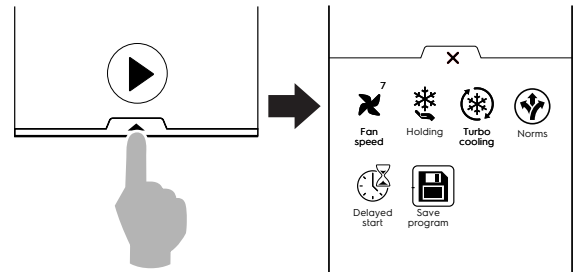
Elle permet de connecter le four à une cellule de refroidissement.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.

• MENU À TIROIR INFÉRIEUR

Il permet d'accéder à certaines options et à des fonctions spéciales.

– Ouverture du menu à tiroir inférieur :



– Fermeture du menu à tiroir inférieur :

Appuyer sur **X** pour le fermer.

Fonctions du menu à tiroir inférieur – Utilitaires



vitesse de ventilation

(disponible uniquement sur les modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Appuyer sur l'icône pour régler la vitesse du ventilateur.



Cycle de maintien à température

Le cycle de maintien à température conserve les aliments à une température sélectionnée pour qu'ils ne s'altèrent pas au fil du temps.

Il est possible de choisir entre un cycle de maintien à température positif (3°C) et un cycle de maintien à température négatif (-22°C).

Il démarre automatiquement à la fin des cycles de refroidissement ou de congélation.

Le cycle de maintien à température étant un cycle continu, il est nécessaire d'agir sur le programme pour l'interrompre.



Cycle de refroidissement turbo

L'appareil fonctionne en continu à la température souhaitée ; idéal pour la production continue.

Départ différé

Cette option permet de différer le démarrage d'un cycle à un moment plus opportun.

Après avoir réglé le départ différé au clavier numérique et appuyé sur le bouton de démarrage, l'indicateur et le délai sélectionné s'affichent.

L'appareil lance le compte à rebours.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Enregistrer le programme

Cette fonction permet d'enregistrer et de mémoriser des cycles personnalisés dans le mode Programmes.



Normes (normes de référence)

La machine peut être programmée selon 4 catégories de standards :

- NF (français)
- UK (anglais)
- NFS (américains)
- CUSTOM (définis par l'utilisateur)



IMPORTANT

Lorsqu'un standard de référence est sélectionné, le point de consigne de la sonde alimentaire ne peut pas être modifié, il est configuré par le standard sélectionné.

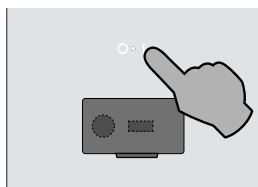
Pour modifier le point de consigne de la sonde alimentaire, il faut désactiver le standard de référence ou modifier le standard personnalisé.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.

E.7 Mode Manuel

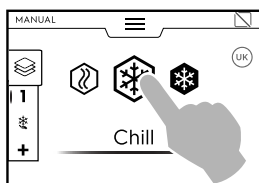
E.7.1 Réglage du cycle


1. Appuyer sur le bouton de marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.




L'afficheur s'allume et affiche, par défaut, l'écran principal du mode MANUEL.

2. Sélectionner un cycle (par exemple, cycle de refroidissement).



3. Si les paramètres par défaut sont adaptés aux aliments, appuyer sur le bouton  pour démarrer le cycle.

S'il faut arrêter le cycle, maintenir le bouton  enfoncé.

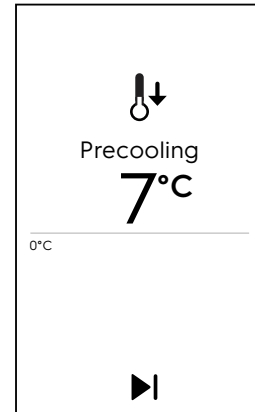
4. Le pré-refroidissement (ou préchauffage) démarre.



NOTE!

Cette phase peut être activée ou désactivée à partir du mode Réglages.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.



Les fonctions de pré-refroidissement et de préchauffage préparent la température de la cavité avant le début du cycle sélectionné.

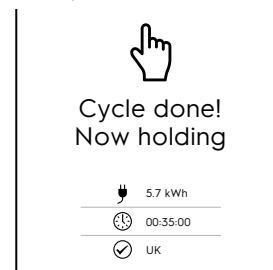


Passer le pré-refroidissement/préchauffage

Passer la préparation et passer immédiatement au cycle principal.

5. À la fin du pré-refroidissement/préchauffage :
 - a. Introduire les aliments dans l'appareil et fermer la porte pour démarrer le cycle (CYCLE TEMPS) ;
 - b. Introduire les aliments dans l'appareil, la sonde alimentaire dans le produit et fermer la porte pour démarrer le cycle (CYCLE SONDE) ;

Un signal retentit pour indiquer la fin du cycle. Un message s'affiche vers la fin du cycle.



Consommation d'énergie en kWh



Durée en heures : minutes : secondes



Standard de référence utilisé (par exemple standard anglais)

Le contrôle du standard est réussi



Standard de référence utilisé (par exemple standard anglais)

Le contrôle du standard a échoué

6. L'appareil reste en mode Maintien à température. (uniquement si le cycle permet la phase de maintien)

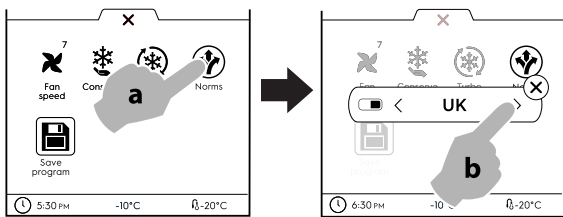
Procéder de la façon suivante s'il faut modifier certains paramètres par défaut du cycle :

- **Modifier ou désactiver les standards (normes) de référence**

Si un standard de référence change, les valeurs de temps et de température changent aussi.

Procéder de la façon suivante pour changer le standard de référence :

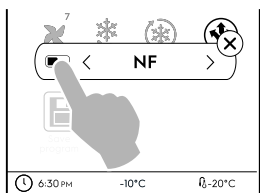
- Ouvrir le menu à tiroir inférieur ;
- Sélectionner l'icône des normes et choisir le standard de référence à l'aide des flèches ;



- Appuyer sur **X** pour confirmer et fermer la fenêtre contextuelle.

Il y a deux façons de désactiver les normes :

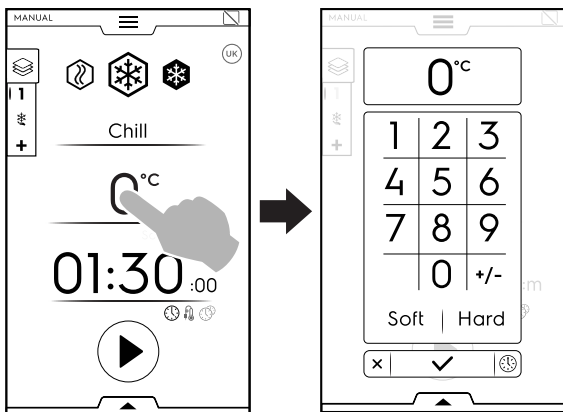
a. depuis le menu à tiroir inférieur



b. depuis le mode Réglages (voir le chapitre « Mode Réglages » dans le Manuel d'utilisation complet sur le site Web).


• Modifier/Régler la TEMPÉRATURE

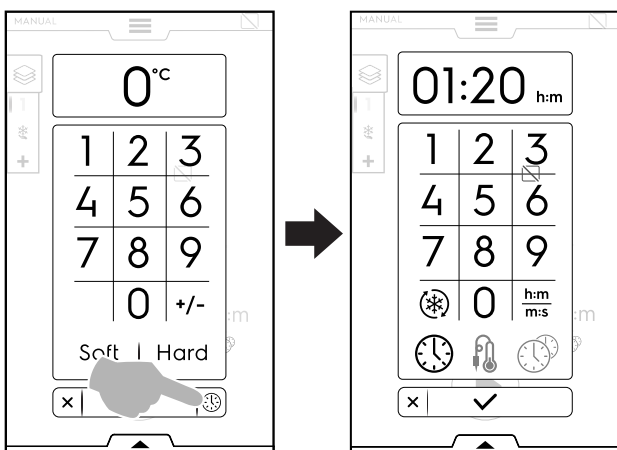
- Appuyer sur la ligne de la valeur de température ; sélectionner la température requise sur le clavier numérique, en choisissant entre les options Soft et Hard.



NOTE!

Le clavier numérique permet de passer directement aux options de temps, sans revenir à la première page du mode Manuel.

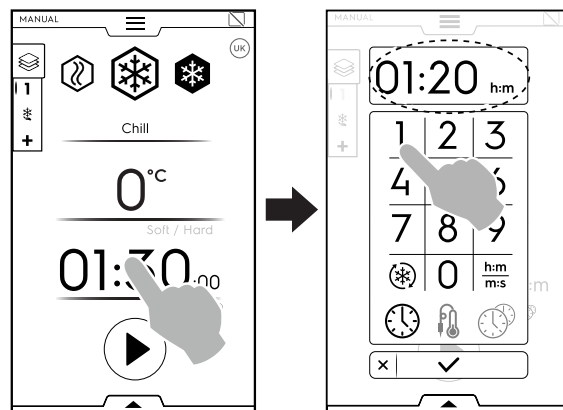
Appuyer sur le bouton , comme illustré, pour accéder aux options de temps :



• Modifier/Régler le TEMPS

- Appuyer sur la ligne de la valeur de temps ; régler la nouvelle valeur au clavier numérique.

Le temps est affiché par défaut en heures et minutes (h:m).



Cycle de refroidissement turbo



(L'icône s'affiche pendant les cycles de refroidissement et de congélation et représente un raccourci vers le cycle de refroidissement turbo)



Temps affiché

(Convertit les minutes en secondes)



Cycle de sonde

(La sonde à cœur permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit pendant un cycle. Cette option exclut le réglage du cycle temps.)



Multitimer

(Dans le système MultiTimer, on peut régler un temps différent pour chaque recette (poulet, pommes de terre, etc.) ou pour chaque plat placé sur les différents gradins)



IMPORTANT

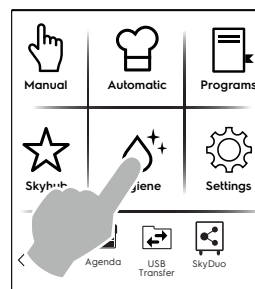
Lors du réglage d'un cycle, différentes options sont disponibles pour le personnaliser.

Pour plus de détails, voir le Manuel d'utilisation complet sur le site Web.

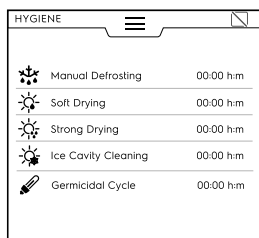
E.8 Mode Hygiène

La fonction Hygiène permet de désinfecter automatiquement la cavité de l'appareil en sélectionnant le programme le mieux adapté.

1. Sélectionner le cycle Hygiène dans le menu à tiroir supérieur ;



2. Sélectionner le cycle requis dans la liste affichée :



Dégivrage manuel

L'appareil comporte un dégivrage automatique, mais il est possible de sélectionner un dégivrage manuel selon les besoins.

Séchage léger

Cette fonction permet de sécher légèrement la condensation de la cavité.

Séchage complet

Cette fonction permet de sécher totalement la condensation de la cavité.

Nettoyage de la cavité à glaçons

Cette fonction permet d'éliminer rapidement de grandes quantités de glaçons de la cavité qui se sont formés en utilisant l'appareil à très basse température.

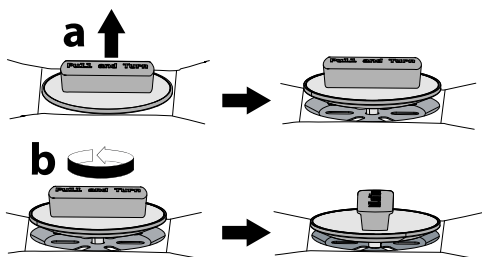
Cycle germicide

Disponible en option ou uniquement sur des modèles spécifiques combinés à un accessoire spécial.

Il permet de désinfecter les surfaces et l'air à l'intérieur de la cellule de l'appareil. Il peut être utilisé pour des ustensiles, comme des couteaux, des fourchettes à découper, etc.

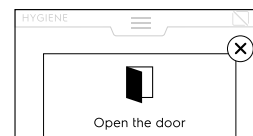
3. Ouvrir la porte ;

4. Ouvrir le bouchon de vidange ;

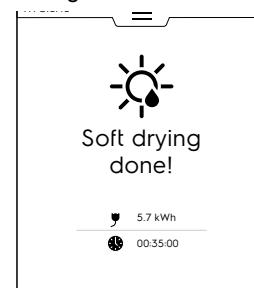


Si un dégivrage manuel ou un séchage léger/total est sélectionné, maintenir la porte ouverte avec l'arrêtoir de porte jusqu'à la fin du cycle.

5. Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle ;
Au début du cycle, si la porte est fermée, une fenêtre contextuelle s'ouvre avec le message de demande d'ouverture de la porte.



6. Dès que le cycle est terminé, une fenêtre contextuelle s'affiche avec le message suivant :



Consommation d'énergie en kWh

Durée en heures : minutes : secondes

7. **Fermer le bouchon de vidange dès que le nettoyage est terminé.**

F DÉPANNAGE

F.1 Anomalies

En cas d'anomalie, l'appareil affiche toujours un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu. L'icône correspondante reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.

Icône d'avertissement

Icône de signalisation des alarmes



NOTE!

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

Pour la liste des alarmes/avertissements et la recherche des pannes, consulter le manuel d'utilisation complet sur le site Web et contacter au besoin le SAV.

CE